

SUSZENIE

Osuszacz

10034423



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa	4
Przegląd produktu	6
Obsługa	7
Rekomendowane narzędzia	9
Przygotowanie jedzenia	9
Suszenie warzyw	10
Suszenie owoców	12
Wykonywanie skór owocowych	13
Suszenie mięsa i ryb	14
Przyrządzanie suszonej wołowiny	15
Suszenie kwiatów i ziół	16
Przechowywanie suszonej żywności	16
Wskazówki dotyczące rekonstrukcji	18
Czas przygotowania i suszenia	18
Czyszczenie i pielęgnacja	22
Rozwiązywanie problemów	23
Wskazówki dotyczące utylizacji	24
Producent	24
Dane Techniczne	24

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i obsługuj i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.
- Nie używaj tego urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak drewno lub obrus.
- Nie używaj urządzenia na wrażliwej na ciepło płycie ceramicznej lub desce do krojenia. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, która jest co najmniej tak duża jak urządzenie. Zapobiega to uszkodzeniu podkładki przez ciepło wytwarzane podczas pracy.
- Przed użyciem odwadniacza sprawdź, czy wszystkie części działają prawidłowo i czy spełniają swoje zamierzone funkcje. Sprawdź, czy nie występują warunki, które mogą wpływać na pracę urządzenia. Nie używaj, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub postrzępiony.
- Zawsze odłączaj odwadniacz od źródła zasilania przed serwisowaniem, wymianą akcesoriów, przemieszczaniem lub czyszczeniem urządzenia. Odłącz dehydrator od zasilania, gdy nie jest używany.
- Utrzymuj dzieci z dala. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Monitoruj odwadniacz podczas pracy.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji lub innym niewłaściwym użytkowaniem lub niewłaściwą obsługą.
- Naprawy elektryczne muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Stosuj wyłącznie oryginalne części i akcesoria fabryczne. Nigdy nie otwieraj tylnego panelu dehydratora. Nigdy nie wyjmuj tylnej siatki z dehydratora.
- Jeśli używany jest przedłużacz, upewnij się, że oznaczona wartość znamionowa prądu elektrycznego jest co najmniej tak duża, jak wartość znamionowa prądu elektrycznego tego urządzenia.
- Upewnij się, że odwadniacz jest stabilny podczas użytkowania. Wszystkie cztery nóżki powinny stać na równej powierzchni. Odwadniacz nie powinien poruszać się podczas pracy.
- Nie używaj odwadniacza na zewnątrz lub w pobliżu jakichkolwiek materiałów łatwopalnych lub palnych. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie do użytku komercyjnego.
- Stosuj w dobrze wentylowanym miejscu. Nie blokuj otworów wentylacyjnych na drzwiach lub z tyłu odwadniacza. Trzymaj odwadniacz w odległości co najmniej (30 cm) od każdej ściany, aby umożliwić właściwą cyrkulację powietrza.
- Nie używaj odwadniacza na łatwopalnych powierzchniach, takich jak dywany.
- Aby zapobiec porażeniu prądem. Nie należy zanurzać urządzenia i panelu sterowania w wodzie lub cieczy. Może to być przyczyną poważnych obrażeń spowodowanych porażeniem prądem. Nie używaj urządzenia z mokrymi rękami lub bosymi stopami. Nie używaj urządzenia w pobliżu bieżącej wody.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia elementów należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego. Przeczytaj wszystkie instrukcje przed czyszczeniem dehydratora.

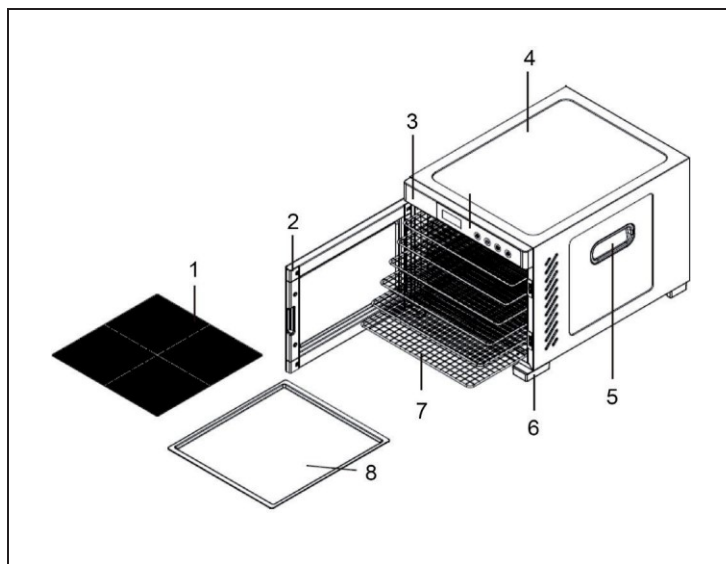
- Po wyczyszczeniu upewnij się, że odwadniacz jest całkowicie suchy przed ponownym podłączeniem do gniazdka - w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo podczas użytkowania, należy je natychmiast wyłączyć i zaprzestać użytkowania. Nie należy próbować otwierać panelu sterowania. Ten produkt nie posiada części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub w celu wykonania przeglądu należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy używać wyłącznie akcesoriów zatwierdzonych przez producenta. Wszystkie części tego urządzenia muszą być używane zgodnie z instrukcją obsługi. Używaj wyłącznie akcesoriów zatwierdzonych przez producenta. Inne części nie mogą być używane z tym urządzeniem i spowodują utratę gwarancji.
- Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.



UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia lub jego części na lub w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych, w rozgrzanym piekarniku lub na kuchence. Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający wisiał nad

PRZEGLĄD PRODUKTU



1	Taca siatkowa	5	Uchwyt
2	Drzwi	6	Nóżki
3	Panel sterowania	7	Kratka ze stali nierdzewnej
4	Obudowa	8	Siatka do zwijania owoców

Aby korzystać z opcjonalnych akcesoriów:

Kratka ze stali nierdzewnej	Umieść siatkę na ruszcie ze stali nierdzewnej. Nadaje się do mniejszych produktów spożywczych, takich jak zioła i jagody oraz lepkich produktów, takich jak banany i pomidory.
Siatka do zwijania owoców	Umieść siatkę na ruszcie ze stali nierdzewnej i w naturalny sposób przygotuj pyszne bułeczki z owocami. Jeśli nie używasz kratki do bułek z owocami jako takiej, umieść ją w dolnej części urządzenia jako tackę na okruchy.

OBSŁUGA

Uwaga: Używaj urządzenia tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych z tyłu lub na drzwiach urządzenia odwadniającego.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i zdejmij wszystkie akcesoria.
- Kratki należy czyścić wilgotną szmatką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej powierzchni. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego. Wsuń kratkę do urządzenia.
- Pozostaw urządzenie na 30 minut bez dodawania jedzenia. Upewnij się, że pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie ma odpowiednią wentylację, ponieważ przy pierwszym użyciu urządzenie wydziela dym lub zapachy. Jest to normalne zjawisko.
- Opłucz kratki wodą i wysusz wszystkie elementy.

Uruchomienie

1. Umieść oczyszczoną żywność na kratkach - nie umieszczaj zbyt dużo żywności na kratkach
i upewnij się, że żywność nie leży jedna na drugiej. Zamknij drzwiczki.
2. Podłącz wtyczkę sieciową urządzenia do gniazdka ściennego. Urządzenie emituje jeden sygnał dźwiękowy. Wskaźnik "on/off" zapala się, a na ekranie pojawia się "0000".
3. Naciśnij przycisk "on/off". Ekran ledowy pokazuje ustawiony czas "10:00" i ustawioną temperaturę "70°C". Najpierw uruchamia się silnik i wentylator, a 5 sekund później grzałka. Symbol ":" miga na ekranie ledowym, aby wskazać ustawienie czasu.
4. Naciśnij przycisk temp/czas. Na ekranie pojawi się wskaźnik temperatury. Aby zmienić temperaturę, użyj przycisku + lub - (zakres temperatur wynosi od 35°C do 75°C).

Uwaga: Zmiana temperatury odbywa się w odstępach co 5 °C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk + lub - , aby szybko zmienić temperaturę.

5. Po ustawieniu temperatury, naciśnij ponownie przycisk TEMP/TIME, aby ustawić czas. Godzina pojawi się na ekranie. Aby zmienić godzinę, należy nacisnąć przycisk + lub - (zakres czasu od 00:30 do 24:00).

Uwaga: Czas można zmieniać w odstępach co 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk + lub -

6. Po ustawieniu temperatury i czasu urządzenie zostanie uruchomione.

Uwaga: Jeśli podczas procesu suszenia zostanie naciśnięty przycisk "ON/OFF", wszystkie funkcje zostaną wstrzymane. Na ekranie pojawi się komunikat "0000". Temperaturę i czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przycisk TEMP/TIME. Naciśnij najpierw przycisk TEMP/TIME, a następnie przycisk + lub -.

7. Po upływie czasu elementy grzewcze przestaną działać. Wentylator będzie pracował przez ok. 10 sekund, a alarm wyda 20-krotny sygnał dźwiękowy (1 raz/sekundę).
8. Po wysuszeniu należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego.

Uwaga: Owoce i warzywa, które zostały wysuszone w Twoim urządzeniu, różnią się wyglądem od suszonych owoców i warzyw, które możesz kupić w supermarkecie. Wynika to z faktu, że w Twoim urządzeniu nie stosuje się żadnych konserwantów ani sztucznych barwników, a jedynie naturalne dodatki.

9. Odnotowywanie wilgotności i wagi żywności przed i po suszeniu jest pomocne przy przyszłych procesach suszenia.

ZALECANE NARZĘDZIA

- Nóż do krojenia (ostrze ze stali nierdzewnej)
- Deska do krojenia
- Pojemniki do przechowywania

Dodatkowe narzędzia, które ułatwiają i przyspieszają pracę, mogą obejmować:

- Robot kuchenny lub inne podobne urządzenie do szybszego i jednolitego krojenia.
- Parowar i koszyk lub czajnik i składany parowar do blanszowania.
- Blender do robienia puree owocowego do skór owocowych.
- Mały notatnik do śledzenia długości czasu i przepisów, które działają dla Ciebie, jak również tych, które nie działają.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

Skórki owoców i warzyw często zawierają dużą część wartości odżywczych żywności. Dlatego lepiej jest nie obierać suszu, jeśli ma być on spożywany jako przekąska lub użyty do ciasteczek. Z drugiej strony, będziesz chciał obrać jabłka przeznaczone na placek lub pomidory przeznaczone na zupę. Ogólnie rzecz biorąc, jeśli zwykle obierasz żywność dla konkretnego przepisu, to obierz ją zanim zostanie odwodniona.

Jednym z najważniejszych czynników decydujących o powodzeniu suszenia jest sposób krojenia żywności. Podczas suszenia owoców pomocne jest uzyskanie plasterków o tej samej grubości, aby wszystkie suszyły się do tego samego poziomu wilgotności, w tym samym czasie. Grube plastery schną wolniej niż cienkie. Grubość, jaką wybierzesz zależy od Ciebie, ale pokrojenie wszystkich kawałków na plasterki o możliwie zbliżonej wielkości pomoże zapewnić sukces i spójność.

Skórka wielu produktów spożywczych w naturalny sposób chroni żywność, ale może utrudniać proces odwadniania. Podczas dehydratacji wilgoć najlepiej ucieka z przeciętej lub pękniętej powierzchni, a nie przez twardą skórę. Dlatego im większa powierzchnia cięcia, tym szybciej i lepiej żywność będzie się odwadniać.

Z tego powodu warzywa o cienkich łodygach, takie jak fasolka szparagowa, szparagi i rabarbar, należy przekroić na pół wzdłuż lub po przekątnej, aby odsłonić jak najwięcej wewnętrznych części produktu. Owoce powinny być krojone w poprzek, a nie w dół. Starajcie się zawsze robić cienkie, fikuśne cięcia.

Łodygi brokułów powinny być przepołowione lub poćwiartowane w zależności od średnicy. Małe owoce, takie jak truskawki, można przekroić na pół. Jeszcze mniejsze owoce należy przekroić na pół lub lekko zblanszować, aby pękła skórka.

Napełnianie tacek do suszenia

Podczas ładowania żywności do tacek można wykorzystać całą powierzchnię tacki, ale należy zachować pewien przepływ powietrza. Staraj się umieszczać jedzenie w jednej warstwie, kiedy tylko jest to możliwe. Jest to szczególnie ważne w przypadku takich produktów jak plasterki banana i krążki ananasa, a nie tak ważne w przypadku fasoli. Jeśli niektóre kawałki wydają zbyt wilgotne po zakończeniu, jedną z przyczyn jest to, że mogły zostać przykryte przez inne kawałki jedzenia.

Odwodnienie usuwa wilgoć i powoduje, że żywność kurczy się podczas suszenia. Pozwala to na przechowywanie tej samej ilości żywności na mniejszej przestrzeni. Pokrojone jedzenie nie powinno być rozrzucone grubiej niż 1,2 cm.

Może być konieczne wymieszanie drobno pokrojonej żywności raz lub dwa razy podczas suszenia, aby zapewnić równomierne suszenie wszystkich kawałków. W tym celu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, wyjąć tace, wymieszać, a następnie ponownie złożyć i uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcją.

Zapobieganie kapaniu

Z niektórych produktów spożywczych, takich jak bardzo dojrzałe pomidory, owoce cytrusowe lub cukrowe, może kapać woda. Kapanie z górnej tacki może zmienić smak różnych produktów spożywczych na niższych tackach. Aby zmniejszyć kapanie po umieszczeniu żywności na tacach do suszenia i przed umieszczeniem ich na podstawie dehydratora, postukaj tacą mocno w dół o ręcznik położony na blacie kilka razy, aby usunąć nadmiar wilgoci.

SUSZENIE WARZYW

Suszone warzywa są tak samo smaczne i uniwersalne jak suszone owoce. Z suszonych warzyw można zrobić pyszne zupy, gulasze, zapiekanki i wiele więcej. W zasadzie wszędzie tam, gdzie używałbyś świeżych warzyw, możesz użyć suszonych warzyw. Przed przygotowaniem i dehydratacją wybranych warzyw, zawsze myjemy je w zimnej wodzie. Wymagana jest pewna ilość cięcia, krojenia, obierania lub rozdrabniania. Robot kuchenny może być przydatnym narzędziem podczas obróbki warzyw, pozwalając w kilka sekund pokroić dużą partię gotową do dehydratora.

Bądź kreatywny podczas suszenia warzyw. Umieszczenie warzyw w rozcieńczonym soku z cytryny lub podobnym środku aromatyzującym na około 2 minuty doda smaku takim warzywom jak fasolka szparagowa i szparagi.

Obróbka wstępna warzyw

W przeważającej części, warzywa potrzebują niewiele w sposobie specjalnego traktowania do odwodnienia, chociaż istnieją pewne wyjątki. Oto kilka wskazówek dotyczących przygotowania, które pomogą Ci uzyskać jak najwięcej z suszonych warzyw. Kilka warzyw, takich jak cebula, czosnek, papryka, pomidory i grzyby

mogą być suszone i odtworzone z powodzeniem bez wstępnej obróbki. Ogólnie rzecz biorąc, jeśli warzywa muszą być gotowane na parze lub blanszowane do zamrażania, muszą być poddane obróbce do suszenia.

Mając na uwadze powyższe wyjątki, większość pozostałych warzyw należy gotować na parze lub blanszować przed suszeniem. Wiele warzyw posiada enzymy, które pomagają w dojrzewaniu i pozostawienie ich aktywnych w żywności spowoduje, że będą one nadal powodować zmiany w smaku i aromacie, które mogą być niepożądane. Mimo, że warzywa nie poddane obróbce termicznej mogą być dobre nawet przez trzy do czterech miesięcy, to warzywa poddane obróbce termicznej odtwarzają się w krótszym czasie, są dłużej przechowywane i ogólnie zachowują więcej smaku po odtworzeniu.

Gotowanie na parze

Najlepszą metodą obróbki wstępnej jest gotowanie na parze. Umieść pojedynczą warstwę posiekanych lub pokrojonych warzyw w durszlaku lub koszyku do gotowania na parze. Poszatowane warzywa mogą być umieszczone na głębokości 1,2 cm w durszlaku lub koszyku. Umieść warzywa w garnku nad niewielką ilością wrzącej wody i przykryj. Woda nie powinna dotykać warzyw. Natychmiast rozpocznij odmierzenie czasu. Kiedy warzywa będą gotowe do wyjęcia, powinny być ledwo miękkie. Wrzuć do miski z zimną wodą, aby zatrzymać gotowanie i aby jedzenie zachowało swój kolor. Osusz i rozłóż na tackach do odwodnienia.

Blanszowanie

Blanszowanie poleca dla zielonej fasolki, kalafiora, brokułów, szparagów, ziemniaków i grochu. Ponieważ te warzywa są często używane w zupach lub gulaszach, blanszowanie zapewni, że zachowają one pożądany kolor. Aby zblanszować, umieść przygotowane warzywa w garnku z wrzącą wodą tylko na 3 do 5 minut. Odcedź i osusz, a następnie umieść warzywa w dehydratorze.

Blanszowanie jest szybsze niż gotowanie na parze, ale wiele składników odżywczych jest traconych w wodzie do blanszowania. Nie jest to zalecane dla posiekanych lub rozdrobnionych warzyw, które łatwo rozgotują się podczas blanszowania. Aby zblanszować pokrojone warzywa, wrzuć przygotowane warzywa do dużego garnka z wrzącą wodą. Nie dodawaj więcej niż 1 filiżankę (200 ml) jedzenia na jedną kwartę wrzącej wody. Natychmiast rozpocznij odmierzenie czasu. W celu odmierzania czasu postępuj zgodnie ze standardowymi wskazówkami dotyczącymi zamrażania. Czas gotowania na parze wynosi w przybliżeniu jedną trzecią do połowy czasu gotowania na parze lub do momentu, gdy warzywa będą ledwo miękkie.

SUSZENIE OWOCÓW

Suszone owoce to znakomity przysmak kulinarny. Spróbuj ich w postaci skórki owocowej lub w lodach, koblerach i plackach. Trudno wyobrazić sobie lepszą smakowo i bardziej pożywną przekąskę niż suszone owoce. Suszone owoce są naturalnie słodkie, nie zawierają konserwantów i są niedrogie.

Twój dehydrator spożywczy sprawia, że suszenie owoców jest łatwe. W przypadku wszystkich owoców najlepiej jest je umyć przed rozpoczęciem suszenia. Następnie większość owoców wystarczy przepołować, wydrążyć lub wydrążyć i pokroić w plastry przed umieszczeniem w dehydratorze.

Nie trzeba wstępnie przetwarzać owoców, aby uzyskać dobre wyniki, ale niektóre owoce, takie jak jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele i banany mają tendencję do ciemnienia przy suszeniu lub przechowywaniu powyżej sześciu do siedmiu miesięcy. Mimo że nadal są jadalne, nie wydają się tak kuszące dla podniebienia. Jeśli nie przeszkadza Ci zmiana koloru suszonych owoców, nie ma potrzeby poddawania ich wstępnej obróbce. Owoce takie jak banany brązowieją bez wstępnej obróbki, ale jednocześnie stają się bardzo słodkie i tryskają czystym bananowym smakiem po prostu pokrojone w plastry i włożone bezpośrednio do dehydratora. Czasy suszenia owoców znajdują się w tabeli przygotowania owoców.

Aby owoce nie ciemniały, można je przed suszeniem zanurzyć w roztworze soku cytrynowego, ananasowego, pomarańczowego lub kwasu askorbinowego. Zanurz owoce w roztworze na dwie minuty. Odsącz na papierowych ręcznikach i umieść na tacach do suszenia.

Sok cytrynowy, ananasowy lub pomarańczowy

Świeże lub butelkowane soki cytrynowe, ananasowe lub pomarańczowe są najlepsze ze względu na ich naturalną słodycz. Sok ananasowy i pomarańczowy może być użyty w pełnej mocy lub rozcieńczony do smaku. Jeśli używasz soku cytryny, to jest najlepsze rozcieńczyć to z 1 częścią soku do 8 części wody i moczyć kawałki owoców dla dwóch minut. Bądź świadomy, że smak tych soków może obezwładnić smak suszonych owoców i nie zawsze może zapobiec przebarwieniom żywności. Eksperymentuj z rozcieńczaniem i czasem moczenia, aby dopasować je do swojego gustu.

Kwas askorbinowy

Krystaliczny kwas askorbinowy lub produkty z kwasem askorbinowym do konserwowania owoców można uzyskać w aptekach lub sklepach z artykułami do konserwowania. Większość sklepów spożywczych sprzedaje go również z artykułami konserwowymi. Wymieszaj 1 łyżkę stołową w czterech szklankach wody i mocz owoce przez około dwie minuty. Podobnie jak sok z cytryny, smak może być dość obezwładniający, więc eksperymentuj ze stężeniem i czasem moczenia.

WYKONYWANIE SKÓR OWOCOWYCH

Start by thoroughly washing the fruit in cold water and remove any stems or leaves left on the fruit.

Usuń skórkę, pestki i nasiona, jeśli to konieczne. Następnie po prostu przetrzyj owoce lub kombinację owoców do wyboru i dodaj tylko tyle płynu do blendera, aby uzyskać gładkie, gęste puree. Można użyć miodu, soku owocowego lub wody, ale nie doprowadzaj mieszanki do ząbkowania, bo nie będzie się trzymać na półce dehydratora. W przypadku owoców, które mają wysoki poziom wilgotności, nie trzeba dodawać żadnych płynów lub dodawać ich niewiele.

To nie tylko twój przywilej, ale ważna część procesu, ponieważ jeśli puree smakuje dobrze, skóra będzie smakować jeszcze lepiej! Pamiętaj, że aromaty i słodycz skoncentrują się, gdy skóra będzie sucha, więc nie rób jej zbyt słodkiej!

Najlepiej użyć przeznaczonego do tego celu arkusza do skórowania owoców, ale jeśli nie jest on dostępny, można wyłożyć jedną połowę każdej tacy do suszenia folią plastikową. Aby utrzymać odpowiednią cyrkulację, należy przykryć tylko połowę każdej tacy. Jeśli używasz więcej niż jednej tacy, umieść plastik na przemiennych połówkach tac w stosie. Pamiętaj, że tace wchodzą tylko w jeden sposób, więc przed wyłożeniem ich na blacie ułóż tace prawidłowo na blacie, aby zapewnić właściwe ułożenie folii.

W przypadku suszenia lepkich przecierów (np. bananów) spryskaj folię do skór owocowych lub folię plastikową niewielką ilością oleju roślinnego w sprayu. Po napełnieniu wszystkich arkuszy skór owocowych, ułóż tace do suszenia na szczycie podstawy. Susz, aż puree owocowe nabierze konsystencji skóry. Powinno dać się łatwo oderwać od arkusza. Zawień w folię i przechowuj w temperaturze pokojowej. Przyprawy, posiekane orzechy lub kokos mogą być dodane do puree dla dodatkowego smaku. W celu urozmaicenia, zmiel razem kilka rodzajów owoców.

Zachęcamy do eksperymentowania z przepisami. Pojedyncze owoce sprawdzą się doskonale, ale istnieje wiele różnych kombinacji owocowych, które w połączeniu tworzą smaczne przekąski. Należą do nich:

- Truskawka-Banan
- Truskawki-Rabarbar
- Ananas-Brzoskwinia
- Jabłko-Cynamon
- Miód - żurawina - pomarańcza
- Ananas-Pomarańcza
- Ananas-Morela
- Malina-Jabłko
- Malina - Banan - Kokos
- Mieszanka jagód
- Jabłko - Jagoda

SUSZENIE MIĘSA I RYB

Suszone mięsa najlepiej przygotować na zbliżające się biwaki i wyprawy z plecakiem. Po odtworzeniu dają smaczne mięso, nieco podobne do świeżo ugotowanego.

Uwaga: Z wyjątkiem mięsa szarpanego, gotowanie wszystkich mięs i ryb przed suszeniem jest wymagane dla zapewnienia bezpieczeństwa. Nie przechowuj suszonego mięsa, ryb lub drobiu dłużej niż dwa miesiące.

Należy używać tylko bardzo chudego mięsa i odciąć jak najwięcej tłuszczu. Mięso przed suszeniem należy zamarynować, aby dodać mu smaku i zmiękczyć je. Marynata powinna zawierać sól, która pomaga usunąć wodę z mięsa, a także pomaga je zakonserwować, ale nie powinna zawierać oleju. Większość marynat zawiera jakiś rodzaj kwasu (np. sos pomidorowy lub ocet), ponieważ kwas rozbija włókna, dzięki czemu mięso staje się bardziej kruche.

Krojenie mięsa częściowo zamrożonego będzie łatwiejsze, zwłaszcza jeśli chcesz uzyskać bardzo cienkie plasterki. Robot kuchenny lub specjalistyczna krawalnica do mięsa mogą wykonać świetną robotę. Możesz również powiedzieć swojemu rzeźnikowi, że przygotujesz suszone mięso lub galaretkę, a on z przyjemnością pokroi je dla Ciebie w cienkie plasterki.

Podczas suszenia mięsa lub dziczyzny na gulasze, zupy itp. należy pamiętać, że tego typu mięsa muszą być ugotowane przed suszeniem. Ugotuj, pokrój w małą kostkę i umieść w dehydratorze. Susz, aż cała wilgoć zostanie usunięta, około 2 do 8 godzin. Kiedy będziesz gotowy do zjedzenia w swoim ulubionym gulaszu, po prostu nawodnij je ponownie, mocząc w wodzie lub bulionie przez co najmniej 1 1/2 godziny, lub do momentu, gdy będą miękkie i mniej więcej takiej wielkości, jak przed suszeniem.

Wołowina: Wybieraj chude kawałki mięsa. Stek wołowy z flank, round lub rump są lepsze niż chuck lub rib.

Drób: Cały drób musi być ugotowany przed suszeniem. Najlepszą metodą jest gotowanie na parze lub pieczenie. Piersi z kurczaka są chudsze niż ciemne mięso.

Ryba: Dobrym pomysłem jest ugotowanie ryby na parze przed suszeniem lub, jeśli zdecydowałeś się ją upiec, rozgrzej swój konwencjonalny piekarnik do 100°C i piecz przez 20 minut lub do momentu, gdy ryba stanie się mięsista. W przypadku suszenia ryb, sola i fiord są dobrymi wyborami.

ROBIENIE SZARPANEJ WOŁOWINY

Suszenie mięsa bez wcześniejszego gotowania daje sżywny, ciągnący się styl mięsa znany jako jerky. Jest to jedna z najstarszych znanych form konserwowania mięsa. Ponieważ "jerked meat" robi się bez uprzedniego gotowania mięsa, ważne jest, aby zacząć od mięsa dobrej jakości oraz mieć czyste i higieniczne miejsce pracy. Należy również pamiętać o dokładnym oczyszczeniu powierzchni roboczych po zakończeniu pracy. Pamiętaj, że Jerky to jedyne mięso, które można umieścić w dehydratorze w stanie surowym.

- Jak w przypadku prawie wszystkich potraw, ważne jest, aby zacząć od dobrej jakości kawałka mięsa. Wybierz chudy biefszyk lub okrągły stek o grubości około 2,5-3,5 cm. Odetnij cały tłuszcz i tkankę łączną. Tłuszcz utrudnia suszenie mięsa, a tkanka łączna sprawi, że szarpanka będzie twarda do żucia.
- Aby ułatwić krojenie, umieść mięso w zamrażarce na około 30 minut, aby częściowo zamarzło. Następnie obróć je i zamrażaj przez dodatkowe 15 minut. Pokrój w poprzek na paski o grubości około 0,3 cm.
- Marynuj paski przez co najmniej 3 godziny, a nawet przez noc. Nadaje to mięsu wyjątkowy smak i jednocześnie zmiękcza je. Wydłuż czas marynowania, aby uzyskać mocniejszy szarpany smak.
- Mięso można doprawić solą, pieprzem, czosnkiem lub cebulą w proszku albo innymi przyprawami. Ponieważ aromaty nasilają się podczas dehydratacji, używaj soli oszczędnie! Dostępnych jest wiele przepisów na szarpane mięso. Wypróbuj je lub stwórz swój własny, niepowtarzalny flavour!
- Odsącz zamarynowane paski na papierowych ręcznikach i umieść paski na tacach do suszenia (pamiętaj o zabezpieczeniu dehydratora przed kapiącym jedzeniem, jak opisano wcześniej w tej instrukcji). Susz, aż paski będą całkiem suche i sżywne przy zginaniu, ale będzie można je zginać bez łamania. Zajmie to od 6 do 16 godzin. W przeciwieństwie do innych suszonych mięs, Jerky powinien być lekko żujący, ale nie kruchy.

Uwaga: Pamiętaj, że utrzymanie czystego miejsca pracy jest kluczowe. Upewnij się, że umył wszystkie powierzchnie robocze i ręce przed obróbką mięsa, i umyj ręce po dotknięciu jakiegokolwiek innego przedmiotu lub powierzchni przed ponowną obróbką mięsa.

SUSZENIE KWIATÓW I ZIOŁ

Kwiaty: Kwiaty fiołkowe należy zbierać po obeschnięciu rosy, a przed wieczornym zwilżeniem. Kwiaty należy suszyć jak najszybciej i jak najszybciej po zebraniu. Odrzuć wszystkie uszkodzone lub brązowe liście. Umieścić na tacach bez nakładania się na siebie. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju kwiatów. Susz przez około 2 do 36 godzin.

Zioła: Optucz i strząśnij nadmiar wody. Osusz. Usuń martwe lub przebarwione liście. Jeśli używasz nasion, zbieraj, gdy strąki zmieniają kolor. Należy pozostawić zioła na łodydze i usunąć po zakończeniu suszenia Rozłóż zioła luźno na tacy. Czas suszenia będzie się różnił w zależności od wielkości i rodzaju ziół. Susz przez około 2 do 6 godzin.

PRZECHOWYWANIA SUSZONEJ ŻYWNOSCI

Gdy żywność jest już odpowiednio wysuszona, ważne jest, aby ją odpowiednio przechowywać, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Stosując się do tych technik przechowywania, żywność pozostanie świeża i gotowa do użycia przez najdłuższy możliwy czas.

Pojemniki

Do przechowywania nadaje się każdy pojemnik, który jest czysty, szczelny i odporny na wilgoć. Doskonałe są ciężkie, zamykane na zamek błyskawiczny plastikowe torby lub termozgrzewalne torby do gotowania. Wypełnij każdą torbę tak bardzo, jak to możliwe i wyciśnij nadmiar powietrza. Wypełnione worki można umieścić w metalowych puszkach z pokrywkami (puszki po oleju lub kawie są dobre), aby nie dopuścić do pojawienia się insektów. Szklane słoiki z ciasno dopasowanymi pokrywkami mogą być używane z plastikowymi torebkami lub bez nich. Dobre jakościowo plastikowe pojemniki z szczelnie dopasowanymi pokrywkami są dobre, ale muszą być hermetyczne. Nie należy używać toreb papierowych lub płóciennych, lekkich toreb plastikowych, opakowań po chlebie ani żadnych pojemników bez szczelnie dopasowanej pokrywy.

Ogólne wskazówki dotyczące przechowywania żywności

- Przed przechowywaniem należy odczekać, aż żywność całkowicie ostygnie.
- Ciepło i światło powodują psucie się żywności. Przechowuj żywność w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Usuń całe powietrze z pojemnika do przechowywania i zamknij szczelnie.
- Idealna temperatura przechowywania wynosi 15°C lub mniej.
- Nigdy nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku. Unikaj pojemników, które oddychają lub mają słabe uszczelnienie.

- W ciągu kilku tygodni po dehydratacji sprawdź, czy zawartość twojego odwodnionego jedzenia nie jest wilgotna. Jeśli w środku jest wilgoć, powinieneś odwodnić zawartość przez dłuższy czas.
- Aby uzyskać najlepszą jakość, suszone owoce i warzywa nie powinny być przechowywane dłużej niż 1 rok.
- Odwodnij swoje produkty w lecie, kiedy są optymalnie świeże i wymieniaj je co roku.
- Suszone mięso, dziczyzna, drób i ryby powinny być przechowywane nie dłużej niż 3 miesiące w lodówce i nie dłużej niż 1 rok w zamrażarce.
- Uszczelnianie próżniowe może pomóc przedłużyć okres przechowywania o kilka miesięcy, jeśli żywność została odpowiednio i dokładnie wysuszona.

Lokalizacja

Chłodne, ciemne i suche to klucze do utrzymania jakości suszonej żywności. Półki blisko okna mogą potrzebować pokrywać utrzymywać out światło. Szklane słoiki lub plastikowe pojemniki should być umieszczone w papierowej torbie lub w zamkniętej szafce. Cementowe ściany i fioory są często wilgotne i zimne. Dlatego pojemniki z suszoną żywnością nie powinny być umieszczane bezpośrednio na fioorze lub dotykać ściany piwnicy lub sutereny, ponieważ może to spowodować kondensację w pojemniku. Nie należy przechowywać suszonej żywności w pobliżu przedmiotów o silnym zapachu, takich jak lakiery, zmywacze do farb lub nafta.

Czas przechowywania

Suszone owoce i warzywa nie powinny być przechowywane dłużej niż jeden rok. Suszone mięso, ryby, drób i wędliny należy zużyć w ciągu miesiąca lub dwóch. Suszoną żywność oznaczaj etykietami i rotuj według zasady "kto pierwszy, ten lepszy". Okresowo sprawdzaj suszoną żywność. Jeśli żywność wydaje się bardziej wilgotna niż po zapakowaniu, oznacza to, że do pojemnika dostała się wilgoć. Pleśń wskazuje, że żywność nie została odpowiednio wysuszona przed przechowywaniem. Zniszcz spleśniałą żywność.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE REKONSTYTUCJI

Dehydratacja to proces usuwania wilgoci z żywności. Rekonstrukcja to zastąpienie tej wilgoci w celu przywrócenia żywności do jej naturalnego stanu. Chociaż niektóre suszone produkty, takie jak owoce, są doskonałe w stanie odwodnionym, często będziesz chciał odtworzyć inne suszone produkty przed ich spożyciem. Oto kilka wskazówek dotyczących odtwarzania:

Po prostu dodaj wodę

- W przypadku posiekanych lub rozdrobnionych warzyw oraz owoców, które mają być użyte w ciastkach, ponowne przygotowanie nie jest zazwyczaj konieczne. Jeśli kawałki są dość kruche i suche, możesz spróbować skropić je 1 łyżką wody na filiżankę (200 ml) suszonej żywności.
- W przypadku warzyw i owoców, które mają być użyte w sufletach, plackach, szybkim chlebie, ciastach lub cieście, użyj 2 części wody na 3 części (objętościowo) suszonej żywności.
- Dla warzyw i owoców, które będą gotowane w płynie, takich jak warzywne dodatki do dań, polewy owocowe i kompoty, użyj 1 do 1 ½ części wody na 1 część suszonej żywności. Dodatkowy płyn może być wymagany do prawidłowego gotowania.

Inne wskazówki dotyczące rekonstrukcji

- Jeśli odczasz odtworzoną żywność, zachowaj płyn. Ten płyn ma wielką wartość odżywczą. Zamroź ten płyn do późniejszego wykorzystania w zupach, skwareczkach, plackach lub kompotach.
- Tam jest żadna potrzeba rekonstruować przed czasem gdy robić zupom. Suszone warzywa mogą dodający bezpośrednio do polewki wokół jeden godzina przed służyć.
- Nie dodawaj przypraw, soli, kostek bulionowych lub produktów pomidorowych, dopóki warzywa nie zostaną odtworzone i ugotowane. Te elementy znacznie utrudniają rehydrację.
- Marchewka i fasola wymagają więcej czasu niż zielony groszek czy ziemniaki. Zasada kciuka: te, które najdłużej się suszą, będą też najdłużej się odtwarzać.
- Staraj się nie używać więcej płynu niż jest to konieczne do odtworzenia, ponieważ składniki odżywcze zostaną odcieczone wraz z nadmiarem wody. Umieść odwodnioną żywność w pojemniku i użyj tylko tyle wody, aby przykryć żywność. Dodaj więcej wody później w razie potrzeby, aby zastąpić to, co żywność wchłania.

CZAS PRZYGOTOWANIA I SUSZENIA

Tabela przygotowania mięsa (Ustawienie temperatury w zakresie 63-68°C)

Mięso	Przygotowanie	Poziom suchości	Czas
Szarpana wołowina	Chudy fiank lub okrągły stek pokrój w plastry o grubości około 2,5 do 3,5 cm.	Lekko zujące, ale nie kruche	6-15 godzin

Tabela przygotowania owoców (ustawiona temperatura: 57°C)

Owoc	Przygotowanie	Poziom suchości	Czas
Jabłka	Oczyść, wypestkuj i pokrój w plastry lub krążki.	elastyczny	5-6 godzin
Morele	Oczyść, pokrój na połówki lub w plasterki.	elastyczny	12-38 godzin
Banany	Obierz i pokrój w 1 cm plasterki.	chrupiący	8-38 godzin
Jagody	Truskawki pokrój na 1 cm plasterki. Pozostałe owoce jagodowe w całości.	suche	8-26 godzin
Czereśnie	Przebijanie jest opcjonalny, lub pit, gdy 50% suche.	elastyczny	8-34 godzin
Żurawiny	Posiekaj lub zostaw w całości.	elastyczny	6-26 godzin
Daktylę	Wydrąż i pokrój.	skórzaste	6-26 godzin
Figi	Pokrój.	skórzaste	6-26 godzin
Winogrona	Zostaw w całości.	elastyczny	8-38 godzin
Nektarynki	Przekrój na pół, osusz skórą do dołu. Wydrąż po wysuszeniu w 50%.	elastyczny	8-26 godzin
Skórka pomarańczy	Obierz w długie paski	kruchy	8-16 godzin

Owoc	Przygotowanie	Poziom suchości	Czas
Brzoskwinie	Wydrąż, gdy jest w 50% suchy. Przepołów lub poćwiartuj przeciętą stroną do góry.	elastyczny	10-34 godzin
Gruszki	Obierz i pokrój w plasterki.	elastyczny	8-30 godzin

Tabela do przygotowywania warzyw (ustawiona temperatura: 52°C)

Warzywa	Przygotowanie	Poziom suchości	Czas
Karczochy	Pokrój na 0,8 cm paski Gotuj około 10 minut.	kruchy	6-14 godzin
Szparagi	Pokrój na 2,5 cm paski Wskazówki dające lepszy produkt.	kruchy	6-14 godzin
Fasolka	Pokrój i blanszuj na parze do uzyskania półprzezroczystości.	kruchy	8-26 godzin
Buraki	Zblanszuj, ostudź, usuń wierzchołki i korzenie. Pokrój.	kruchy	8-26 godzin
Brukselka	Odetnij kielki od łodygi. Przekrój wzdłuż na pół.	chrupiący	8-30 godzin
Brokuły	Przytnij i pokrój. Gotuj na parze do miękkości, około 3 do 5 minut.	kruchy	6-20 godzin
Kapusta	Przytnij i pokrój na 0,3 cm paski. Rdzeń pokrój na 0,6 cm paski.	skórzaste	6-14 godzin
Marchewki	Gotuj na parze do miękkości. Poszatkuj lub pokrój w plasterki.	skórzaste	6-12 godzin
Kalafior	Gotuj na parze do miękkości. Przytnij i pokrój.	skórzaste	6-16 godzin
Seler	Łodygi pokrój w plastry o grubości 0,6 cm.	kruchy	6-14 godzin
Szczypiorek	Posiekaj.	kruchy	6-10 godzin
Ogórek	Obierz i pokrój w plastry o grubości 1,2 cm.pokrój.	skórzaste	6-18 godzin
Bakłażan	Przytnij i pokrój w plastry o grubości 0,6-1,2 cm.	kruchy	6-18 godzin

Warzywa	Przygotowanie	Poziom suchości	Czas
Czosnek	Usuń skórkę z ząbków i pokrój je w plasterki.	kruchy	6-16 godzin
Ostre papryczki	Wysusz całe.	skórzaste	6-14 godzin
Pieczarki	Pokrój w plastry, posiekaj lub wysusz w całości.	skórzaste	6-14 godzin
Cebule	Cienko pokrój lub posiekaj.	kruchy	8-14 godzin
Groszek	Zdejmij łuski i blanszuj przez 3 do 5 minut.	kruchy	8-14 godzin
Papryka	Pokrój na 0,6 cm paski lub krążki. Usuń nasiona.	kruchy	4-14 godzin
Ziemniaki	Pokrój w plastry, kostki lub kawałki. Blanszuj na parze 8 do 10 minut.	kruchy	6-18 godzin
Rabarbar	Usuń zewnętrzną skórkę i pokrój na 0,3 cm długości.	suche	6-38 godzin
Szpinak	Blanszuj na parze, aż zwiędną, ale nie będą wilgotne.	kruchy	6-16 godzin
Pomidory	Usuń skórkę. Pokrój na połówki lub plasterki.	skórzaste	6-24 godzin
Cukinia	Pokrój na kawałki o grubości 0,6 cm.	kruchy	6-18 godzin

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

Uwaga: Przed czyszczeniem lub serwisowaniem dehydratora, upewnij się, że wtyczka sieciowa jest odłączona, a wyłącznik sieciowy jest ustawiony w pozycji OFF.

- Wyczyść szczeliny i wewnątrz obudowy przed pierwszym użyciem suszarki po każdym użyciu.
- Ustaw wyłącznik zasilania i pokrętkę regulatora czasowego w pozycji OFF. Odtłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż suszarka całkowicie ostygnie.
- Wyjmij stojaki z suszarki.
- Przetrzyj szafę suszącą wilgotną gąbką lub ściereczką (wewnątrz i na zewnątrz). Zachowaj ostrożność, krawędzie mogą być ostre! Nie przyskakać wodą na element grzejny. Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększa ryzyko porażenia prądem. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
- Wyczyść półki urządzenia odwadniającego ciepłą wodą z mydłem. Splucz czystą wodą i natychmiast wysusz.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie
Wilgoć wokół pojemnika	Niekompletne suszenie. Żywność pokrojona nierówno, co powoduje niepełne wysuszenie. Suszona żywność, która po schłodzeniu była zbyt długo przechowywana w temperaturze pokojowej, ponownie wchłonęła wilgoć.	Sprawdź, czy żywność jest sucha przed wyjęciem jej z dehydratora. Pokrój żywność równomiernie. Szybko schłódź i natychmiast zapakuj.
Pleśń na żywności	Niekompletne suszenie. Żywność, która nie została sprawdzona pod względem wilgotności w ciągu tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest szczelny. Temperatura przechowywania zbyt wysoka/wilgotność w żywności. Tacka mogła stwardnieć, tzn. żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze i żywność była wysuszona na zewnątrz, ale nie całkowicie wysuszona w środku.	Przetestuj kilka kawałków karmy na suchość. W ciągu 1 tygodnia sprawdź, czy pojemnik do przechowywania jest wilgotny i w razie potrzeby ponownie wysusz karmę. Do przechowywania używaj hermetycznych pojemników. Przechowuj żywność w chłodnych pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 21°C lub mniej. Susz żywność w odpowiednich temperaturach / używaj instrukcji suszenia jako przewodnika.
Brązowe plamki na warzywach	Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia. Warzywa były nadmiernie wysuszone.	Susz karmę w odpowiednich temperaturach / stosuj instrukcje suszenia jako przewodnik. Regularnie sprawdzaj, czy karma jest sucha.
Żywność przykleja się do szuflad	Jedzenie nie zostało odwrócone.	Po godzinie dehydracji, użyj łopatk i odwróć jedzenie.

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliźnich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10034423
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Licznik czasu	00:30-24:00 godzin
Rozmiar stojaków	330 mm x 305 mm



KLARSTEIN