

FRUIT JERKY

Suszarka

10029505 10029506 10029507
10031317 10031318



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu produktu. Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad i uwag określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Dane techniczne	2
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	2
Obsługa urządzenia	3
Naczynia i akcesoria kuchenne	5
Przygotowanie żywności	5
Suszenie warzyw	6
Suszenie owoców	7
Owocowe skórki	8
Suszenie mięsa i ryb	9
Suszenie kwiatów i ziół	10
Przechowywanie suszonej żywności	11
Nawadnianie suszonej żywności	12
Czyszczenie i konserwacja	13
Utylizacja urządzenia	13
Deklaracja zgodności	13

Dane techniczne

Numer produktu	10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318
Zasilanie	220-240 V ~ 50- 60 Hz
Moc	630 W

Instrukcje dot. bezpieczeństwa

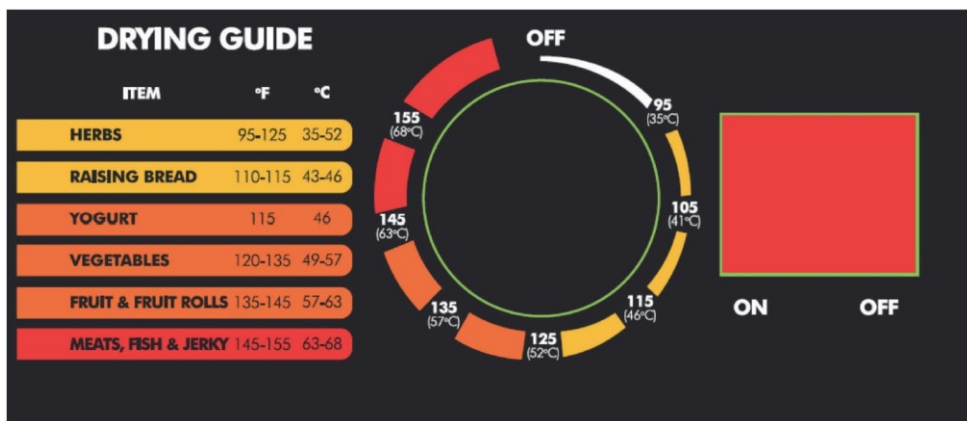
- Uważnie przeczytaj poniższe zasady i przestrzegaj ich, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie suszenia.
- Nie oddalaj się od urządzenia, gdy w jego pobliżu znajdują się dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach. Umieść je w czystym i suchym miejscu, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Urządzenie nagrzewa się w trakcie suszenia, nie należy więc dotykać jego powierzchni.
- Nie zalecamy dłuższego suszenia w temperaturze powyżej 65°C, ponieważ powierzchnie urządzenia będą się bardzo nagrzewać.
- Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na zarysowania, w przeciwnym razie powierzchnie mogą zostać uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, przyciski lub pokrętła są uszkodzone. Skontaktuj się z producentem w celu dokonania naprawy.
- Nie używaj ostrych przedmiotów.
- Przed wyłączeniem wtyczki z gniazdka elektrycznego wyłącz urządzenie.
- Odłącz urządzenie od zasilania, jeśli nie zamierzasz z niego korzystać.

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy.
- Nie podłączaj urządzenia do uszkodzonego gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa z blatu, aby nikt nie mógł za niego pociągnąć.
- Używaj wyłącznie akcesoriów, które są zatwierdzone przez producenta.
- Urządzenia nie zakrywaj w trakcie suszenia.

Obsługa urządzenia

1. Upewnij się, że przełącznik zasilania znajduje się w pozycji OFF. Umieść urządzenie na czystej, suchej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt. Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazdek elektrycznych o napięciu 220-240 V. Nie wolno używać przedłużacza.
2. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. Pozostaw odległość co najmniej 30,5 cm pomiędzy urządzeniem a ścianą, aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza.
3. Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych powierzchniach.
4. Przed użyciem rozgrzewaj urządzenie przez 45 minut w temperaturze 32°C, aby usunąć pozostałą wilgoć.
5. Przed napełnieniem wyciągnij tacki i umieść na nich żywność. Uważaj, aby kawałki żywności nie zachodziły na siebie.
6. Włóż tackę do suszarki używając obu rąk.
7. Przekręć pokrętło na górze urządzenia, aby ustawić żądaną temperaturę.
8. Jeśli w trakcie suszenia na żywności powstanie wilgoć, usuń ją za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.

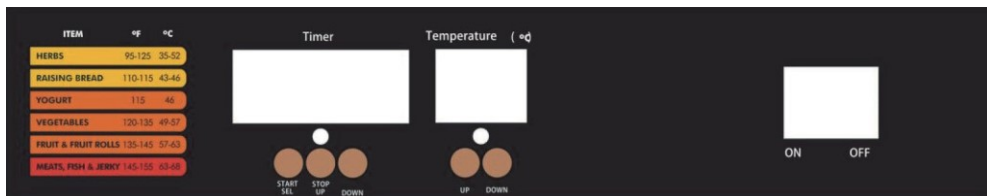
Model 10029505



Rodzaj żywności	Zioła	Chleb	Jogurt	Warzywa	Owoce	Mięso i ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Naciśnij podświetlony przełącznik, aby włączyć urządzenie.
2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętła.

Modele 10029506, 10031317, 10031318

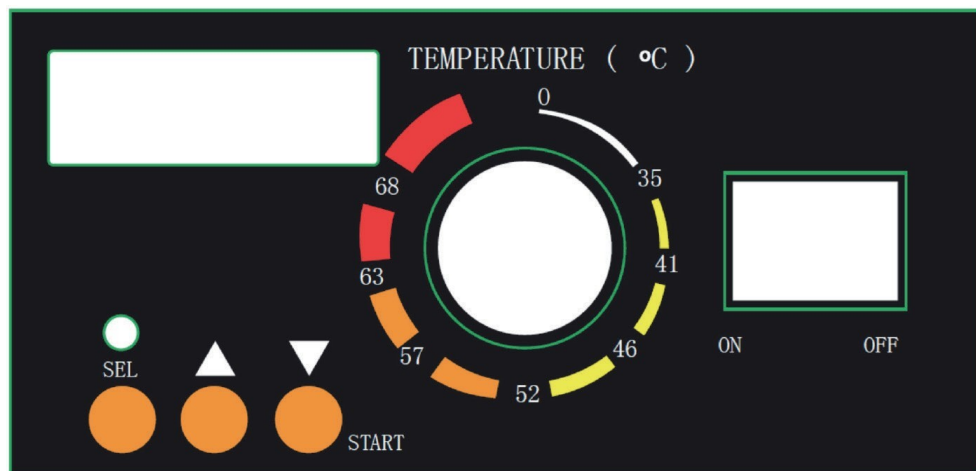


Rodzaj żywności	Zioła	Chleb	Jogurt	Warzywa	Owoce	Mięso i ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny timer (maks. 40:59 h). Ustaw timer w następujący sposób:

1. Naciśnij podświetlony przełącznik, aby włączyć urządzenie.
2. Przytrzymaj przycisk START/SEL, aż ekran timera zacznie migać.
3. Użyj przycisków UP i DOWN, aby ustawić godzinę. Naciśnij przycisk START/SEL (C), a następnie ustaw minutę. Naciśnij ponownie przycisk START/SEL. Wskaźnik temperatury miga. Użyj przycisków UP i DOWN, aby ustawić żądaną temperaturę. Naciśnij przycisk START/SEL, aby zapisać temperaturę.
4. Naciśnij przycisk START/SEL, aby rozpocząć proces suszenia.

Model 10029507



1. Naciśnij podświetlony przełącznik, aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnij przycisk SEL, aż zacznie migać ekran timera. Za pomocą przycisków strzałek ustaw godzinę.

Naczynia i akcesoria kuchenne

- Nóż do warzyw i owoców
- Deska do krojenia
- Pojemnik do przechowywania

Inne urządzenia i akcesoria, które ułatwiają przygotowanie żywności:

- Robot kuchenny lub inne podobne urządzenie zapewniające jak najbardziej równomierne rozdrobnienie żywności.
- Garnek do gotowania na parze lub rondel z parnikiem.
- Mikser do produkcji puree owocowego do przygotowania owocowych skórek.
- Zeszyt do zapisywania czasów (niektóre przepisy).

Przygotowanie żywności

Skórki owoców i warzyw zawierają wiele ważnych składników odżywczych. Z tego powodu nie zaleca się obierania owoców przed suszeniem, jeśli będą one spożywane jako lekki posiłek lub używane w ciasteczkach. Ewentualnie można obrać jabłka i pomidory, jeśli chcemy je wykorzystać w zupach lub ciastach. Jeśli wolisz obrane owoce i warzywa, obierz je przed suszeniem w suszarce.

Jednym z najważniejszych czynników udanego suszenia jest sposób, w jaki kroisz żywność. Pokrój żywność na równie grube plasterki (aby zawierały mniej więcej taką ilość wody). Plastry o różnej grubości zbędnie wydłużają czas suszenia. Od Ciebie zależy, jak grubo pokroisz plastery. Wszystkie jednak powinny być mniej więcej tej samej grubości, aby zapewnić równomierne suszenie.

Choć skórka wielu owoców i warzyw zawiera cenne składniki aktywne, może utrudniać proces suszenia. W trakcie suszenia woda odparowuje z powierzchni żywności, ale nie przez skórę. Im większa powierzchnia żywności, tym krótszy jest czas suszenia.

Z tego powodu cienkie warzywa, np. fasolka szparagowa, szparagi i rabarbar, należy kroić wzdłuż lub bardzo ukośnie w kierunku poprzecznym, aby zmaksymalizować powierzchnię przekroju i zapewnić dobre wysuszenie kawałków.

Owoce pokrój w cienkie plasterki. Brokuły rozkrój na połowę lub na ćwiartki w zależności od ich wielkości. Małe owoce, np. truskawki, można rozkroić na pół. Najmniejsze owoce można przekroić na pół lub blanszować, aby usunąć skórkę.

Jak rozłożyć żywność

Wykorzystaj całą powierzchnię tacek, ale upewnij się, że między każdym kawałkiem żywności jest wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza. Upewnij się, że kawałki żywności nie zachodzą na siebie. Dotyczy to zwłaszcza plastrów banana i jabłek. Jeśli po zakończeniu suszenia niektóre kawałki są nadal mokre, to często dlatego, że podczas suszenia zachodziły na siebie.

Gdy woda odparowuje w trakcie suszenia, żywność się zmniejsza. Z tego powodu ta sama ilość potrzebuje znacznie mniej miejsca do przechowywania. Pomiędzy kawałkami należy zostawić odstęp co najmniej 1 cm.

W niektórych przypadkach może być konieczne obrócenie pokrojonych kawałków raz lub dwa razy w trakcie suszenia, aby wysuszyć je równomiernie. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, wyjąć tackę, obrócić kawałki żywności, włożyć tackę z powrotem do suszarki i rozpocząć suszenie od nowa.

Jak zapobiec kapaniu

Niektóre owoce i warzywa, np. pomidory, owoce cytrusowe czy owoce słodzone, mają tendencję do kapania. Kapiący sok może wpływać na smak kawałków umieszczonych na innych tackach. Aby zapobiec kapaniu, umieść tackę z rozłożonymi kawałkami na ręczniku kuchennym. Dzięki temu usuniesz nadmiar soków z żywności.

Suszenie warzyw

Suszone warzywa są równie smaczne jak suszone owoce. Możesz je użyć na przykład do udoskonalenia zup, gęstych i duszonych dań. Wszędzie tam, gdzie używa się świeżych warzyw, można użyć także suszonych. Zanim przygotujesz warzywa do suszenia, umyj je w zimnej wodzie. Oczyszć warzywa zgodnie z ich rodzajem i w razie potrzeby usuń nasiona. Jeśli chcesz zaoszczędzić czas, możesz użyć robota kuchennego zarówno do obierania, jak i do krojenia.

Puść wodze kreatywności podczas suszenia warzyw. Aby nadać świeżego smaku warzywom, np. szparagom czy fasolce szparagowej, można włożyć kawałki warzyw do rozcieńczonego soku z cytryny na 2 minuty przed suszeniem itp.

Przygotowanie warzyw

Z nielicznymi wyjątkami, większość warzyw musi być poddana wstępnej obróbce przed suszeniem. Zastosuj się do tych zasad, aby uzyskać jak najwięcej korzyści z warzyw.

Niektóre warzywa, np. cebula, czosnek, papryka peperoni, pomidory czy grzyby, można suszyć bez wcześniejszego przygotowania. Wszystkie inne warzywa wymagają wstępnej obróbki przed suszeniem.

Oprócz wyżej wymienionych warzyw, prawie wszystkie inne rodzaje warzy wymagają przed suszeniem gotowania na parze lub blanszowania. Niektóre warzywa zawierają enzymy, które odpowiadają za dojrzewanie i jeśli nie zostałyby usunięte, z czasem spowodowałyby niepożądane zmiany w smaku i aromacie. Warzywa te po wysuszeniu mogą być przechowywane do 3 miesięcy, nawet bez obróbki wstępnej. Dzięki wstępnemu przygotowaniu wydłuża się okres przydatności do spożycia, a smak warzyw zostaje zachowany.

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to najlepsza metoda przygotowania warzyw przed suszeniem. Umieść warstwę plastrów lub kawałków warzyw we wkładzie do gotowania na parze. Pokrojone kawałki warzyw nie powinny być grubsze niż 1,2 cm. Wkład do gotowania na parze umieść w garnku nad mniejszą ilością gotującej się wody. Poziom wody musi znajdować się poniżej warzyw. Zwróć uwagę na czas. Po wyjęciu warzywa powinny być jeszcze lekko twarde. Zalej warzywa w misce zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania i zachować kolor warzyw. Delikatnie osusz warzywa i rozłóż je na tackach do suszenia.

Blanszowanie

Przed suszeniem można blanszować można zieloną fasolkę, kalafior, brokuły, szparagi, ziemniaki i groszek. Ponieważ te warzywa są często używane w daniach duszonych i gęstych zupach, blanszowanie zapewni, że zachowają one swój kolor. Warzywa wkładamy do wrzącej wody na maksymalnie 3-5 minut. Następnie wylej warzywa do durszlaka, delikatnie je osusz i rozłóż na tackach suszarki.

Choć blanszowanie jest szybszym procesem niż gotowanie na parze, warzywa we wrzątku tracą cenne składniki. Nie polecamy blanszowania plasterów warzyw, ponieważ mogłyby się one szybko ugotować. Aby zblanszować warzywa pokrojone na małe kawałki, włóż te kawałki do dużego garnka z wrzącą wodą. Wrzuć maksymalnie 1 szklankę (200 ml) kawałków warzyw na 250 ml wody. Uważaj na czas. Czas blanszowania zajmuje około połowy czasu potrzebnego na gotowanie na parze. Po wyjęciu warzywa powinny być jeszcze lekko chrupiące.

Suszenie owoców

Suszenie to jeden z najlepszych sposobów konserwacji owoców. Suszone owoce można jeść lub użyć do dekoracji lodów i ciast. Suszone owoce zawierają tylko naturalne cukry, są bez dodatków, a do tego są jeszcze opłacalne.

Dzięki suszarce spożywczej można bardzo łatwo suszyć owoce. Przed suszeniem umyj wszelkie owoce. Jeśli to konieczne, usuń skórkę i pestki, a następnie pokrój owoce w plastery lub krążki.

Niekoniecznie trzeba wcześniej przygotowywać owoce, aby uzyskać dobre efekty w trakcie suszenia. Niektóre owoce, np. jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele i banany, zmieniają kolor, gdy przechowujemy je suszone dłużej niż 6 miesięcy. Nawet wtedy owoce są jeszcze jadalne, ale wyglądają bardzo nieestetycznie. Jeśli chcesz, aby owoce nie uległy brązowieniu, należy je przygotować do procesu suszenia. Banany, choć z brązową skórką, są bardzo słodkie i mają silny bananowy smak. Wystarczy pokroić banany w plasterki i umieścić je na tacce suszarki. Przestrzegaj czasów suszenia, które podane są w rozdziale „Zalecany czas suszenia”.

Aby chronić owoce przed brązowieniem, przed suszeniem zanurz je na 2 minuty w soku z cytryny, ananasa lub pomarańczy. Kawałki osusz ręcznikiem papierowym i ułóż na poszczególnych tackach suszarki.

Przygotowanie owoców z sokiem z cytryny, ananasa lub pomarańczy

Świeży lub butelkowany sok z cytryny, ananasa lub pomarańczy jest idealny do przygotowania owoców przed suszeniem. Sok ananasowy i pomarańczowy można stosować nierozcieńczony lub rozcieńczony do smaku. Jeśli używasz soku z cytryny, zmieszaj 1 część soku z 8 częściami wody i namocz w nim owoce na 2 minuty. Może się zdarzyć, że sok z cytryny zmieni naturalny smak owoców, a owoce będą brązowieć mimo wcześniejszej obróbki. Dlatego próbuj różnych czasów moczenia i różnych proporcji rozcieńczenia.

Przygotowanie owoców z kwasem askorbinowym

W aptece można kupić kwas askorbinowy, czyli witaminę C w proszku, który nadaje się do przygotowania owoców przed suszeniem. Wymieszaj 1 łyżeczkę witaminy C w proszku z 4 szklankami (200 ml) wody. Następnie w roztworze namocz owoce na 2 minuty. Podobnie jak w przypadku soku z cytryny, może się zdarzyć, że smak cytryny zmieni naturalny smak owoców. Dlatego eksperymentuj z różnymi czasami moczenia i proporcjami rozcieńczenia.

Owocowe skórki

Owocowe skórki lub paski można przygotować z owocowego puree wysuszonego w suszarce spożywczej. Owocowe skórki to bardzo smaczne, słodkie i jednocześnie zdrowe przekąski. Można je również kupić w supermarkecie, ale szybko przekonasz się, że domowe smakują świeżej i intensywniej. Resztki owoców, które w przeciwnym razie wylądowałyby w koszu na śmieci, szczególnie nadają się do przygotowania skórek owocowych.

Przepis na owocowe skórki jest bardzo prosty. Owoce dokładnie umyj zimną wodą, usuń łodygi i liście. W razie potrzeby je obierz i usuń pestki nasiona. Zmiksuj owoce według własnego uznania i dodaj tyle płynu, aby uzyskać gładkie puree. Do rozcieńczenia można użyć miodu, soku owocowego lub wody. Masa nie może być zbyt rzadka, w przeciwnym razie nie będzie przylegać do tacki do suszenia. W przypadku owoców o dużej zawartości wody należy dodać nieco płynu.

Puree owocowe można doprawić do smaku według własnego gustu. Jeśli lubisz przeciery owocowe, to skórki owocowe spodobają Ci się jeszcze bardziej. Uważaj, aby puree nie było zbyt słodkie, ponieważ utrata wody w trakcie suszenia podkreśla słodki smak.

Jeśli nie wykorzystasz owocowej skórki do konkretnego celu, możesz połowę tacki przykryć folią. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, zawsze przykrywaj tylko połowę tacki. Jeśli do suszenia skórek owocowych używasz więcej niż jednej tacki, zawsze przykrywaj drugą połowę, gdy nakładasz na siebie tacki suszarki. Następnie ustaw tacki w suszarce tak, aby folie były prawidłowo podzielone.

Jeśli suszysz bardzo lepkie puree, np. puree bananowe, spryskaj skórkę odrobiną oleju. Gdy wypełnisz wszystkie tacki, umieść je w suszarce spożywczej i susz puree, aż będzie miało skórzaną strukturę. Płaty powinny odklejać się łatwo z tacek. Zawini skórkę w folię i przechowuj ją w temperaturze pokojowej. Do owocowego puree można dodać przyprawę, mielone orzechy lub płatki kokosowe.

Eksperymentuj ze swoimi przepisami. Pojedyncze owoce smakują wybornie, ale istnieje wiele kombinacji owoców, dzięki którym skórki owocowe będą jeszcze smaczniejsze. Na przykład poniższe kombinacje owoców:

- truskawka - banan
- truskawka - rabarbar
- ananas - brzoskwinia
- jabłko - cynamon
- miód - żurawina - pomarańcza
- ananas - pomarańcza
- ananas - morela
- malina - jabłko
- malina - banan - kokos
- jagody
- jabłko - borówka

Suszenie mięsa i ryb

Suszone mięso doskonale nadaje się na biwak czy wakacje na kempingu. Nawodnione suszone mięso smakuje prawie tak samo jak świeże.

WAŻNE: Z wyjątkiem suszonej wołowiny, gotuj zarówno mięso jak i ryby przed suszeniem, aby pozbyć się wszelkich bakterie. Suszone mięso i suszone ryby nadają się do spożycia 2 miesiące.

Używaj jak najchudsze mięsa, z którego usuniesz jak najwięcej tłuszczu. Zamarynuj mięso przed suszeniem, aby było smaczne i delikatne. Marynata nie powinna zawierać oleju. Powinna ona zawierać sól, która wyciągnie wodę z mięsa i sprawi, że będzie ono trwałe. Do marynaty dodaj kwaśne składniki, np. sos pomidorowy lub ocet, aby rozbić włókna mięsa, które mogą twardnieć.

Po zamrożeniu mięso można łatwo pokroić w cienkie plasterki. Jeśli masz możliwość, możesz również użyć robota kuchennego lub poprosić rzeźnika o cienkie pokrojenie mięsa.

Jeśli suszysz mięso do duszonych dań lub jako dodatek do zupy, ugotuj mięso przed suszeniem. Następnie pokrój je w drobną kostkę i rozłóż je na tackach. Mięso susz do momentu, aż nie będzie zawierało żadnej wody, co może zająć od 2 do 8 godzin.

Przed użyciem suszonego mięsa w zupach i przed gotowaniem, namocz je w wodzie na 1-2 godziny, aż znów będzie miękkie i mniej więcej takie same jak przed suszeniem.

Wołowina: Używaj chudego mięsa z bocznej lub tylnej części. Żebra nie nadają się do suszenia.

Kurczak: Przed suszeniem dobrze ugotuj mięso z kurczaka. Mięso można gotować na parze lub smażyć. Pierś z kurczaka jest chudsza od czerwonego mięsa.

Ryby: Przed suszeniem ugotuj rybę na parze. Ewentualnie ją można upiec w piekarniku. Rozgrzej piekarnik do 100°C i piecz rybę przez 20 minut. Do suszenia nadają się szczególnie sole i gładzice.

Wskazówki dotyczące suszonej wołowiny „Beef Jerky”

Jeśli wysuszysz mięso bez wcześniejszego gotowania, otrzymasz smaczne suszone mięso, które jest również znane jako „Beef Jerky”. Jego przygotowanie jest jedną z najstarszych metod konserwacji żywności. Ponieważ mięso nie jest wstępnie gotowane, potrzebujesz tylko dobrej jakości mięsa i czystego, sterylnego miejsca. Po obróbce mięsa nie zapomnij dokładnie oczyścić blat. Przygotowanie *Beef Jerky* to jedyna metoda, w której mięso nie jest gotowane przed suszeniem.

- Do przygotowania *Beef Jerky* potrzebny jest kawałek chudej, dobrej jakości wołowiny z bocznej lub tylnej części. Mięso nie powinno być grubsze niż 2,5-3,5 cm. Usuń tłuszcz i tkankę łączną. Tłuszcz przedłuża czas suszenia, a tkanka łączna jest bardzo twarda i trudna do żucia.
- Umieść mięso w zamrażarce na 30 minut, aby ułatwić jego krojenie. Następnie obróć je i pozostaw w zamrażarce na kolejne 15 minut. Następnie pokrój ją w poprzek włókien w plasterki o szerokości 0,3 cm.
- Plasterki mięsa marynuj przez 3 godziny lub przez noc. Dzięki marynacie mięso będzie pikantniejsze i bardziej delikatne. Im dłużej będziesz marynować mięso, tym będzie ono ostrzejsze.
- Możesz je doprawić solą, pieprzem, czosnkiem lub cebulą w proszku albo innymi przyprawami. Suszenie wzmacnia smak przypraw. Eksperymentuj z przyprawami, aż smak *Beef Jerky* będzie Ci odpowiadał.

- Zamarynowane paski osusz ręcznikiem papierowym i rozłóż je na tackach suszarki. Aby zapobiec kapaniu marynaty, połóż tackę na ręczniku kuchennym i dociśnij ją. Zostaw plasterki mięsa w suszarce, aż będą prawie całkowicie suche, ale nadal można je zginać bez łamania. Czas suszenia może się różnić od 6 do 16 godzin. *Beef Jerky* powinno być kruche, ale nie suche.

UWAGA: Należy pamiętać o zachowaniu sterylnego środowiska podczas przygotowywania *Beef Jerky*. Przed i po obróbce mięsa należy dokładnie umyć ręce i wszystkie powierzchnie w kuchni.

Suszenie kwiatów i ziół

Kwiaty: Kwiaty zbieraj po wyschnięciu rosy i przed jej opadnięciem wieczorem. Kwiaty należy suszyć jak najszybciej po ich zebraniu. Usuń uszkodzone lub brązowe liście. Rozłóż kwiaty na tackach suszarki. Uważaj, aby nie zachodziły na siebie. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju kwiatów. Suszenie trwa od ok. 2 do 36 godzin.

Zioła: Optucz zioła i delikatnie je osusz. Usuń stare lub brązowe liście. Zioła należy suszyć na tacy. Łodygę usuń dopiero po wysuszeniu. Rozłóż zioła na tackach suszarki. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju ziół; wynosi od 2 do 6 godzin.

Przechowywanie suszonej żywności

Suszoną żywność należy dobrze zapakować do dalszego przechowywania. Postępuj zgodnie z powyższymi wskazówkami, aby zachować jej świeżość i smak przez jak najdłuższy czas.

Odpowiednie pojemniki

Do przechowywania nadaje się każdy pojemnik, który jest czysty, szczelny i wodoszczelny. Do przechowywania nadają się również szczelne woreczki z suwakiem oraz woreczki do zamykania próżniowego. Umieść żywność w woreczku i wyciśnij nadmiar powietrza. Woreczki przechowuj w metalowym pojemniku z pokrywką, aby utrzymać owady z dala od żywności. Możesz użyć również szklanych słoików z zakrętką. Równie dobrze sprawdzają się szczelne, plastikowe pojemniki z zamykanymi pokrywkami. Nie należy używać torebek papierowych, cienkich woreczków foliowych, papieru śniadaniowego ani nieszczelnych pojemników.

Ogólne zasady dot. przechowywania żywności

- Poczekaj, aż suszona żywność całkowicie ostygnie.
- Ciepło i światło mają niekorzystny wpływ na suszoną żywność. Suszoną żywność przechowuj w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. Usuń nadmiar powietrza z pojemnika i starannie go zamknij.
- Idealna temperatura do przechowywania to 15°C lub mniej. Nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Nie używaj pojemników, które są nieszczelne lub których uszczelki są uszkodzone.
- Regularnie sprawdzaj suszoną żywność pod kątem wilgoci. Jeśli żywność nadal jest zbyt mokra, należy ją dłużej suszyć.
- Nie przechowuj suszonych owoców i warzyw dłużej niż 1 rok.
- Jeżeli to możliwe, żywność należy suszyć latem.
- Suszone mięso czerwone, kurczak i ryby nie powinny być przechowywane w lodówce dłużej niż 3 miesiące. Można je przechowywać w zamrażarce do 1 roku.
- Pakowanie próżniowe może przedłużyć przydatność suszonej żywności do spożycia o kilka miesięcy, pod warunkiem, że została ona starannie wysuszona.

Zasady dot. miejsca przechowywania

Suszoną żywność należy przechowywać w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Przykryj półki w pobliżu okna, aby chronić suszoną żywność przed światłem. Szklane pojemniki z zakrętką oraz plastikowe pojemniki przechowuj w torebce papierowej lub zamkniętej szafce. Cementowe ściany i podłogi są często wilgotne i zimne. Nie stawiaj pojemników z suszoną żywnością bezpośrednio na podłodze i upewnij się, że nie dotykają one żadnych ścian. W przeciwnym razie w pojemniku może tworzyć się kondensacja. Nie przechowuj suszonej żywności w pobliżu rzeczy o intensywnym zapachu, np. farb, rozpuszczalników czy nafty.

Zasady dot. czasu przechowywania

Nie przechowuj suszonych owoców i warzyw dłużej niż 1 rok. Suszone mięso czerwone, kurczaka i ryby należy spożyć w ciągu 1-2 miesięcy. Oznaczaj suszoną żywność. W pierwszej kolejności jedz produkty, które mają najkrótszy termin przydatności do spożycia. Regularnie sprawdzaj suszoną żywność. Jeśli suszona żywność jest bardziej wilgotna niż w momencie pakowania, w pojemniku może gromadzić się płyn. Rozłóż kawałki na tackach i ponownie je wysusz. Następnie przechowuj je w szczelnym pojemniku. Pleśń na suszonej żywności wskazuje, że żywność nie została odpowiednio wysuszona przed przechowywaniem lub że pojemnik nie jest szczelny. Spleśniałą żywność należy natychmiast wyrzucić.

Nawadnianie suszonej żywności

W trakcie suszenia z żywności usuwana jest woda. Nawadnianie suszonej żywności przywraca pierwotną zawartość wody. Choć suszone owoce można jeść bez najmniejszych problemów, w każdej chwili przed użyciem można je również nawodnić. Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Moczenie suszonej żywności

- Jeśli chcesz użyć drobno posiekanych suszonych owoców i warzyw do pieczenia ciasteczek, niekoniecznie musisz je nawadniać. Jeśli jednak wydają się zbyt suche, nawodnij 1 szklankę (200 ml) suszonych owoców 1 łyżką wody.
- Jeżeli chcesz użyć suszonych owoców i warzyw do sufletów, ciast, szybkich chlebów lub mieszanek do wypieków, użyj 2 części wody na 3 części suszonych owoców.
- Jeśli będziesz gotować owoce i warzywa w wodzie, np. jako dodatek do warzyw lub kompot, użyj 1-1½ części wody na 1 część suszonych owoców.

Inne metody nawadniania

- Nie wylewaj wody z nawadniania suszonej żywności. Zawiera ona cenne składniki odżywcze. Zamroź ją i wykorzystaj do zup, skórki owocowej, ciast lub kompotu.
- Jeśli używasz suszonych warzyw w zupach, nie musisz ich wcześniej osobno nawadniać. Dodaj suszone warzywa do zupy. Nie dodawaj pieprzu, soli, kostki bulionu ani sosu pomidorowego, dopóki warzywa nie zostaną nawodnione i ugotowane, ponieważ składniki te mogą uniemożliwić ich nawodnienie.
- Niektóre warzywa potrzebują więcej czasu na nawodnienie niż inne. Marchew i fasola potrzebują więcej czasu niż groch czy ziemniaki. Ogólnie rzecz biorąc, im więcej czasu zajmuje warzywom wyschnięcie, tym dłużej trwa ich nawodnienie.
- Nie używaj więcej wody niż jest konieczne do nawodnienia. Umieść suszone warzywa w pojemniku i zalej je niewielką ilością wody. Jeśli do nawodnienia potrzeba więcej wody, dolej ją później.

Czyszczenie i konserwacja

Wyczyść suszarkę po każdym użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W zmywarce nie wolno myć tacek, drzwi i podstawy suszarki! Uporczywe zabrudzenia wyczyść zwilżając i przecierając je plastikową szczotką. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Wyczyść podstawę urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach, ponieważ zawiera elementy elektryczne. Po wyczyszczeniu urządzenia odczekaj, aż wszystkie części całkowicie wyschną. Następnie je przechowuj w suchym, czystym miejscu.

Utylizacja urządzenia



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/96/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Na podstawie powyższej dyrektywy należy oddać urządzenie w wyznaczonych miejscach punktu zbiórki, recyklingu i likwidacji odpadów i sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

Deklaracja zgodności



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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/UE (EMV)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/WE (RoHS)