

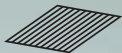


Manual

Harmony Platinum

EN DE CZ

SK HU PL



10x tray
40 / 36 cm



1 000 W



35-68 °C



timer



51.1 / 43 / 35.5 cm

۱۷۱



Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual in order to avoid improper handling and use of the device.

Important safeguards

Please read carefully all instructions before using your food dehydrator

This product is intended for use in dehydrating food products. Do not use this appliance for any other purpose other than intended.

Warning: to avoid risks of electrical shock, burns or injuries, always make sure the product is unplugged from electrical outlet before displacing, servicing or cleaning it.

When using any appliances and to reduce the risk of fire, electrical shock, burns or serious injury, basic safety precautions should always be followed:

1. Before using this appliance, please check carefully to make sure voltage is compatible with your home and that electrical cord is connected to a properly grounded electrical outlet of similar voltage. Caution: Risk of fire, electric shock, burns or injury if dehydrator is not connected as instructed.
2. Always place appliance on a flat, level and stable surface.
3. Make sure dehydrator and all controls are in OFF position before inserting plug in electrical outlet.
4. Do not plug/ unplug dehydrator into/ from electrical outlet with wet hands.
5. To disconnect dehydrator from electrical outlet, pull directly on the plug, do not pull on the power cord.
6. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.
7. Do not place or use the unit or any parts on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensual or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions regarding use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
10. This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) as a safety feature to reduce the risk of electrical shock and fire. This plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord, making sure the electrical rating of the extension cord is at least as great as the electrical rating of this appliance (listed on the bottom panel of the unit). Do not alter plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.
11. Do not operate this or any other appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been damaged in any way, has been immersed in water or other liquid. Send the unit to the nearest Authorized Service Center for inspection, repair or adjustment. (only qualified technicians should repair the unit).
12. To avoid risk of electrical shock, fire or injuries: do not immerse in or expose appliance, elect-

rical cord or plug to water or other liquid.

13. Keep electrical and extension cords away from appliance and any hot parts and surfaces of the appliance during use.

14. The use of any accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

15. Always use Control Functions/Buttons to operate unit.

16. Make sure appliance is in OFF position and unplugged before adding/removing parts or when cleaning.

17. Do not move the product while it is in use.

18. Unplug power cord from outlet when not in use. Clean and cover the unit and store in a cool dry place if not being used for an extended period of time.

19. This appliance is not recommended for outdoor use.

20. If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open any part of the base. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized Service Centre if unit malfunctions or for service. Do not use or replace with any unauthorized parts not intended for this unit. All parts for this appliance must be used according to Instruction Manual. Only use manufacturer approved parts from authorized Service Centre. Any other parts or accessories not intended for use with this appliance is strictly prohibited and will void warranty.

Keep out of reach of children. Do not leave appliance unattended when in use. Always supervise children when they are near appliance. Do not allow children to operate or be near the appliance when in use.

Save these instructions for future reference.

Caution: burns, injury and/or fire may result from non-compliance with all operating procedures described in instruction manual.

Dehydration – preserving food

Thousands of years ago, one of the few ways people had to preserve foods was by laying them out to dry in the sun. Before such modern appliances as refrigerators and before chemical preservatives, dehydration was an easy way to safely store foods for use at a late time, when food was scarce or not in season. Your new food dehydrator applies modern science to this ancient art to bring you a controlled, predictable and safe way to preserve foods at home.

Dehydrating food opens a new dimension in preserving fruits, vegetables and meats to you. Your new food dehydrator will be able to perfectly capture the fresh-picked in-season flavor and nutrition of almost any food for out-of-season eating enjoyment. These dried foods can be more easily stored because they are less likely to spoil and they take up less room as well. They also weigh less making them perfect for camping or backpacking meals. Dried fruit snacks are delicious and nutritious. Ingredients for your favourite soup recipes can be dried and stored which also make great last-minute meals, ready to cook.

Your dehydrator unit keeps food in the drying chamber at a computer controlled constant temperature. Food is bathed in constant stream of warm dry air which gently removes the moisture from the food. The result is beautifully dried food every time.

You will find that drying food is practical and economical as well as easy. And it all starts with your state-of-the-art food dehydrator.

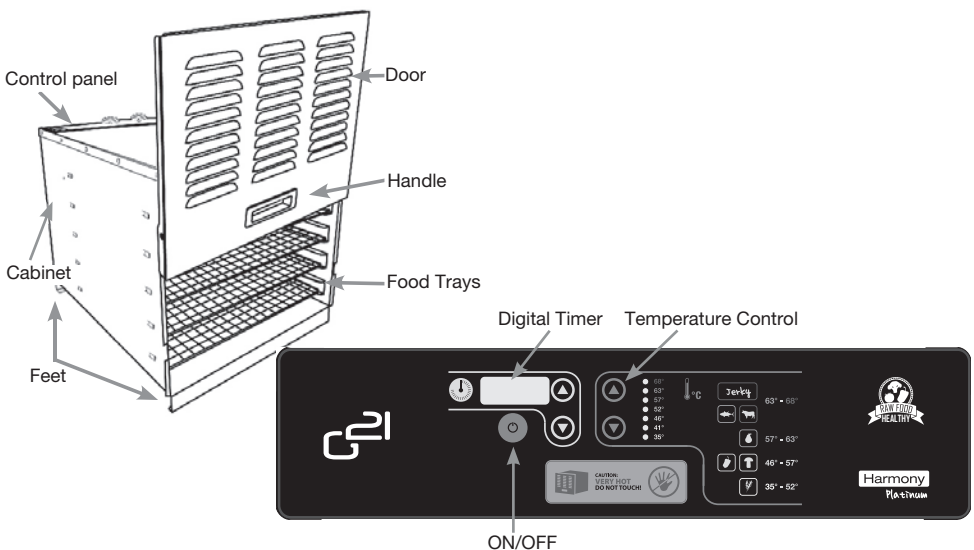
What is dehydration?

Dehydration refers to a process in which moisture is removed from food allowing the dried food to be stored safely for later use. Its main benefit over other, such ancient methods such as salting or smoking, is that it adds no flavours and removes few nutrients from the food being dehydrated.

When done properly, few nutrients are lost during dehydration. According to the Food and Drug Administration (FDA), dehydrating retains 95 - 97% of the nutrients in the original food. In contrast, canning only preserves 20 - 30% and freezing only retains 40 - 60% of the food's nutrition. Dehydrated food tastes good too! Since natural flavours concentrate as you remove moisture, the dried product is naturally delicious.

As you will soon learn, reconstitution is an integral part of dehydration. Reconstitution refers to the adding of water to the dried food. When allowed to soak in water, dried food absorbs the water and swells back to its original size, shape and texture while retaining nearly 100% of its original flavour and nutrition.

Parts and operating instructions



For the safest results, read all of the instructions first

1. Operate dehydrator on clean, dry surface.
2. Plug dehydrator into a standard 120 V, 60 Hz wall outlet.
3. Position dehydrator at least 12 in. (30 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation. Do not block air vents at rear or on door of dehydrator.
4. Remove racks from dehydrator. Load dehydrator racks with food to be dried. Position pieces so that they do not overlap or touch each other. Allow ample space between pieces of food for proper air circulation. Remove any excess water from food by patting it with a paper towel. Excess moisture may cause the dehydrator temperature to drop.
5. Press temperature setting keys to desired heat setting. It is recommended to place an oven thermometer (not included) into dehydrator to monitor temperature.
6. Set timer setting keys to desired drying time up to 15 hours.
7. Press power to turn on drying process.
8. Preheat dehydrator for 5 -10 minutes before loading racks into dehydrator.
9. Install door onto dehydrator cabinet by hanging door onto lip on top of cabinet. Make sure the side door are closed securely against cabinet. Caution: sharp edges.
10. Water droplets may form on surface of food while dehydrating. Excess humidity can be removed by blotting food with paper towel. Caution: the dehydrator becomes hot.

Note: drying time may vary depending on several factors including relative humidity, air temperature, product thickness and fat content. Actual temperature in dehydrator is based on room temperature of 70°F (21°C). If dehydrator is not used in room temperature setting of 70°F (21°C), temperature indicated on temperature setting may not be achieved or may be exceeded.

Tools you need to get started

- Paring knife (stainless steel blade).
- Cutting board.
- Storage containers.

Additional tools that make the job easier and faster can include:

- A food processor or other similar appliance for faster and consistent slicing.
- Blender for making fruit purée for fruit leather.
- A small notebook to keep track of length of time and recipes that work for you as well as those that don't.

Basic food preparation tips

Fruit and vegetable peel often contain much of the food's nutritional value. Therefore it is better not to peel if the dried food is to be eaten as snack or used in cookies. On the other hand, you will want to peel apples intended for a pie or tomatoes intended for soup. Generally, if you normally peel the food for a specific recipe, then peel the food before it is to be dehydrated.

One of the most important factors in successful dehydration is how the food is sliced. When drying fruits it helps to get all the slices about the same thickness so they all dry to the same moisture level, at the same time. Thick slices dry more slowly than thin slices. The thickness you choose is up to you but slicing all the pieces to as close to the same size as is possible will help ensure success and consistency.

The skin of many foods naturally protects the food but it can hamper the dehydration process. During dehydration, moisture escapes best from a cut or broken surface not through the tough skin. Therefore, the larger the cut area, the faster and better the food will dehydrate.

For this reason thin stalked vegetables like green beans, asparagus, and rhubarb should be cut in half the long way, or with an extreme diagonal cut to expose as much of the inner parts of the food as possible.

Fruit should be sliced across the core and not down through the core. Try to always make thin flat cuts.

Broccoli stems should be halved or quartered depending upon diameter. Small fruits like strawberries can be cut in half. Even smaller berries should be cut in half or blanched slightly to break the skin.

Filling the drying trays

When loading the food into the trays you can use all of the tray's surface, but some airflow must be maintained. Try to place the food in a single layer whenever possible. This is particularly important with foods like banana slices and pineapple rings and not quite as important with beans. If some of the pieces come out with too much moisture when you are finished, one of the reasons is that it might have been covered by other pieces of food.

Dehydration removes the moisture and will cause the food to shrink as it dries. This allows you to store the same amount of food in a smaller space. Chopped food should not be spread thicker than 3/8 inch. If needed, use mesh sheet to hold food.

It may be necessary to stir the finely chopped food once or twice during dehydration to ensure even drying of all the pieces. To do so, turn the machine off, unplug it, remove the trays, stir, then reassemble and restart the machine according to the instructions.

Prevent dripping

Some foods such as very ripe tomatoes and citrus or sugared fruits may drip. Dripping from a tray above can change the flavour of different food on lower trays. To help lessen dripping after placing food on drying trays and before placing them on the dehydrator base, tap the tray firmly downward on a towel laid on the counter top a few times to remove excess moisture.

Vegetable dehydration tips

Dried vegetables are every bit as flavourful and versatile as dried fruits. With dried vegetables you can make delicious soups, stews, casseroles and more. Basically, anywhere you would use fresh vegetables you can use dehydrated vegetables.

Before preparing and dehydrating your chosen vegetables, always wash them in cold water. A certain amount of coring, slicing, peeling or shredding is required. A food processor can be a handy tool when processing vegetables taking seconds to slice up a large batch ready for the dehydrator.

Be creative when drying vegetables. Placing vegetables in diluted lemon juice or similar flavourings for approximately 2 minutes will add a hint of flavour to such vegetables as green beans and asparagus.

Pre-treatment of vegetables

For the most part, vegetables need little in the way of special treatment for dehydration although there are some exceptions. Here are some preparation guidelines that will help you get the most from your dried vegetables.

A few vegetables, such as onions, garlic, peppers, tomatoes and mushrooms can be dried and reconstituted successfully without pre-treatment. In general if vegetables must be steamed or blanched for freezing they must be treated for drying.

With the above-named exceptions in mind most remaining vegetables will need to be steamed or blanched before drying. Many vegetables have enzymes that help the food ripen and leaving these enzymes active in the food will cause them to continue to bring about changes in flavour and aroma which can be undesirable. Although untreated vegetables which are dehydrated can still be good for as long as three to four months, heat treated vegetables reconstitute in less time, keep longer, and generally retain more flavour when reconstituted.

Steaming

Steaming is the best method of pre-treatment. Place a single layer of chopped or slices vegetables in a colander or steam basket. Shredded vegetables can be ½ inch deep in the colander or basket. Set vegetables in a pot above a small amount of boiling water and cover. Water should not touch the vegetables. Begin timing immediately. When ready to remove, vegetables should be barely tender. Drop in bowl of cold water to stop cooking and for food to retain its color. Pat dry and spread on trays to dehydrate.

Blanching

Blanching is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes and peas. Since these vegetables are often used in soups or stews, blanching will ensure that they retain a desirable color. To blanch, place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 to 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dehydrator.

Blanching is faster than steaming but many nutrients are lost in the blanching water. It is not recommended for chopped or shredded vegetables, which would easily overcook during blanching. To blanch sliced vegetables, drop the prepared vegetable into a large pot of boiling water. Do not add more than 1 cup food per quart of boiling water. Begin timing immediately. For timing follow standard freezing directions. Timing is approximately one-third to one-half that of steaming or until vegetables are barely tender.

Fruit dehydration tips

Dried fruit is a superb food treat. Try it plain as fruit leather, or in ice cream cobblers and pies. It is hard to imagine a better tasting more nutritious snack than dried fruit. Dried fruit is naturally sweet, has no preservatives, and is inexpensive.

Your food dehydrator makes drying fruit easy. With all fruits it is best to wash them before beginning. After that, most fruits just need halving, coring or pitting and slicing before placing them in the dehydrator.

You do not have to pre-treat fruits to get good results, but some fruits, such as apples, pears, peaches, apricots and bananas tend to darken somewhat with drying or storage beyond six to seven months. Although still edible when darkened, they tend to not appear as tempting to the palate. If you do not mind the change in color of your dried fruit, there is no need to pre-treat. Fruits like bananas turn brown without pre-treatment, but at the same time they become very sweet and bursting with pure banana flavour by simply slicing and placing directly into the dehydrator. For drying times of fruits, refer to the fruit preparation table.

To avoid fruits from darkening, fruit pieces can be dipped in solutions of lemon pineapple, or orange juice, or ascorbic acid prior to dehydration dip the fruit in the solution for two minutes. Drain on paper towels and place in drying trays.

Lemon, pineapple or orange juice

Fresh or bottled lemon, pineapple or orange juices are the best because of their natural sweetness. Pineapple and orange juice can be used full strength or diluted to taste. If you use lemon juice, it is best to dilute it with 1 part juice to 8 parts water and soak the fruit pieces for two minutes. Be aware that the taste of these juices can overpower the taste of the fruit being dried and may not always prevent discoloration of food. Experiment with the dilution and soaking times to suit your taste.

Ascorbic acid

Crystalline ascorbic acid or products with ascorbic acid made for preserving fruits for canning may be obtained from drug stores or from stores selling canning supplies. Most grocery stores sell it with their canning supplies as well. Mix 1 tablespoon in four cups of water and soak the fruit for about two minutes. Like lemon juice, the taste can be quite overpowering so experiment with concentrations and soaking times.

Sodium bisulfite

Sodium bisulfate can be purchased at your local pharmacy. If you or anyone who will be eating the food has any known chemical allergies, you should check with your physician before using this chemical. Be certain to ask for food grade (safe) product only. Mix 1 teaspoon of sodium bisulfite in 1 quart of water. Dip the sliced fruit in the solution for few minutes. Remove, drain and place on the dehydrator tray.

Fruit leather dehydration tips

Sometimes referred to as fruit rolls, fruit strips or fruit jerky, fruit that is puréed and dried in thin sheets becomes a tasty, chewy, candy-like snack we will call fruit leather. You have probably sampled the commercial versions from the market, but once you have tasted it made fresh at home with quality fruit, you will never go back to store bought! Fruit leather is a good way to make use of left-over or overripe fruit that might otherwise be discarded.

Making fruit leather is very easy. Start by thoroughly washing the fruit in cold water and remove any stems or leaves left on the fruit. Remove the peel, skin, pits, or seeds as necessary. Then just purée the fruit or fruit combination of your choice, and add just enough liquid to the blender to make a smooth thick purée. Honey, fruit juice or water can be used but do not make the mixture too thin or it won't stay put on the dehydrator shelf. With fruits that have a high moisture level little or no liquid needs be added at all.

Since you are the cook, you get to taste the purée as you are making it. It is not only your privilege but an important part of the process, because if the purée tastes good, the leather will taste even better! Remember that the flavours and sweetness will concentrate when the leather is dry, so do not make it too sweet!

It is best to use a fruit leather sheet designed for the purpose but if not available, you can line one half of each drying tray with plastic wrap.

When drying sticky purées (bananas, for instance) spray a small amount of vegetable oil spray on the fruit leather sheet or plastic wrap. After all fruit leather sheets are filled, stack the drying trays atop the base. Dehydrate until the fruit purée is the texture of leather. It should be easy to peel off of the fruit leather sheet. Wrap in plastic wrap and store at room temperature. Spices, chopped nuts or coconut may be added to the purée for extra flavour. For further variation, purée several types of fruit together.

The necessary part of the fruit puree production is powerful blender. In our offer you can find high speed mixers Perfect Smoothie and Smart Smoothie, that mix fruits into smooth puree and make your job easier. You can prepare not only fruit puree but also healthy smoothie drinks, soups, paste and so on.

Feel free to experiment with your recipes. Single fruit flavours will work just fine, but there are lots of various fruit combinations that combine to make flavourful snacks.

These include:

- strawberry - banana
- strawberries - rhubarb
- pineapple - peach
- apple - cinnamon (use cinnamon sparingly)
- honey - cranberry - orange (cranberries should be cooked)
- pineapple - orange
- pineapple - apricot
- raspberry - apple
- raspberry - banana - coconut
- mixed berry
- apple - blueberry

Meats-fish-poultry dehydration tips

Dried meats are best when made for upcoming camping and backpacking trips. When reconstituted they yield a tasty meat, somewhat like fresh cooked.

IMPORTANT NOTE: EXCEPT FOR JERKY, COOKING OF ALL MEATS AND FISH BEFORE DRYING IS REQUIRED TO ENSURE SAFETY. DO NOT STORE DRIED MEAT, FISH OR POULTRY LONGER THAN TWO MONTHS.

Use only very lean meats and cut away as much fat as possible. Meat should be marinated before drying to add flavour and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it, but it should not have any oil. Most marinades contain some sort of acid (like tomato sauce or vinegar) because the acid breaks down the fibers making the meat more tender.

Slicing meat while partially frozen will be easier, especially if you want very thin slices. A food processor or a specialized meat slicer can do a great job. You can also tell your butcher that you are making dried meat or jerky and they will be glad to thin slice it for you.

When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meats must be cooked prior to drying. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours.

When ready to use in your favourite stew simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1 1/2 hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

Beef

Choose lean cuts. Beef flank steak, round or rump are better than chuck or rib.

Poultry

All poultry must be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods. Chicken breasts are leaner than dark meat.

Fish

A good idea is to steam the fish before dehydrating or, if you chose to bake it, preheat your conventional oven to 200°F and bake for 20 minutes or until fish is flaky. When drying fish, sole and flounder are good choices.

Jerky

Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid chewy style of meat known as jerky. It is one of the oldest known forms of meat preservation. Because jerked meat is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have a clean and sanitary work area. Also, be sure to thoroughly cleanse the work surfaces when done. Remember that jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator.

Making beef jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 1 to 1 1/2 inches thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick.

Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique flavour and at the same time tenderizes the meat. Increase the marinating time for a stronger flavoured jerky.

Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, or other spices. Because flavours intensify during dehydration use salt sparingly! There are lots of jerky recipes available. Try them or create your own unique flavour.

Drain marinated strips on paper towels, and place the strips on drying trays (remember to protect the dehydrator from dripping foods as described earlier in this manual). Dehydrate until strips are quite dry, and stiff to bending but can be bent without breaking. This will take from 6 to 16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

IMPORTANT NOTE: REMEMBER THAT KEEPING A SANITARY WORK AREA IS CRUCIAL. BE SURE TO WASH ALL WORK SURFACES AND YOUR HANDS BEFORE HANDLING THE MEAT, AND WASH YOUR HANDS AFTER TOUCHING ANY OTHER OBJECT OR SURFACE BEFORE HANDLING MEAT AGAIN.

Jerky marinade

- ½ cup soy sauce
- 2 tbsp. brown sugar
- ½ cup of Worcester sauce
- ½ tsp onion powder
- garlic clove, mashed
- 2 tbsp. ketchup
- 1-1 ¼ tsp salt
- ½ tsp pepper

Drying other items

Flowers

The flowers should be picked after the dew has dried and before the evening dampness. Flowers should be dried as quickly and as soon as possible after picking. Discard any damaged or brown leaves. Place in trays without overlapping. Drying times will vary depending upon size and type of flower. Dry for approximately 2 - 6 hours.

Herbs

Rinse and shake off excess water. Pat dry. Remove dead or discoloured leaves. If using seed, pick when pods have changed color. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type. Dry for approximately 2 - 6 hours.

Storing dried foods

Once food is properly dried it is important to store it properly for best results. By following these storage techniques, your food will stay fresh and ready-to-use for longest time possible.

Containers

Any container which is clean, airtight, and moisture-proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Filled bags may be placed in metal cans with lids (shortening or coffee cans are good) to keep out insects. Glass jars with tight-fitting lids can be used with or without plastic bags. Quality plastic containers with tight fitting lids are good but they must be airtight. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags, bread wrappers, or any container without a tight-fitting lid.

General food storage tips

- Wait until food is cooled off completely before storing
- Heat and light will cause food to deteriorate. Keep food in a dry, cool and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Ideal storage temperature is 60°F or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that breathe or have a weak seal.
- Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
- For best quality, dried fruits and vegetables should not be kept for more than 1 year.
- Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it annually.
- Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
- Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

Location

Cool dark and dry are the keys to maintaining the quality of dried food. Shelves near a window may need to be covered to keep out light. Glass jars or plastic containers should be placed in a paper bag or in a closed cabinet. Cement walls and floors are often damp and cold. Therefore, dried food containers should not be placed directly on the floor, or touching a basement or cellar wall as this can cause condensation in the container. Do not store dried food near items with a strong odour, such as varnish, paint remover or kerosene.

Length of storage

Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year. Plan to use all dried meats, fish, poultry or jerky within a month or two. Label dried foods, and rotate on a first-dried first-to-be-used basis. Check dried foods periodically. If the food seems more moist than when packed, moisture is getting into the container. Mould indicates the food was not properly dried before being stored. Destroy mouldy food.

Reconstitution

Dehydration is the process of removing moisture from food. Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state. Although some dried foods such as fruit are excellent in their dehydrated state, you will often want to reconstitute other dried foods before eating them.

Here are some tips on reconstitution:

Just add water

For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with 1 Tbs. water per cup of dried food.

For vegetables and fruits to be used in soufflés, pies, quick breads, doughs or batter, use 2 parts water to 3 parts (by volume) dried food.

For vegetables and fruits which will be cooked in the liquid such as vegetables side dishes, fruit toppings, and compotes, use 1 to 1 ½ parts water to 1 part dried food. Extra liquid may be required for proper cooking.

Time for reconstitution

- Chopped and shredded foods reconstitute quickly. Generally, 15 to 30 minutes is sufficient.
- Larger vegetable or fruit slices, and meat cubes can be reconstituted overnight in water, left in the refrigerator. Alternately, you can also chose to place in boiling water, remove from stove, and let stand 2 to 3 hours.
- Whole pieces of fruit take longest to reconstitute, and are best left to soak overnight.

Other reconstitution hints

- If you drain reconstituted foods, save liquid. This liquid has great nutritional value. Freeze this liquid for later use in soups, leathers, pies or compotes.
- There is no need to reconstitute ahead of time when making soups. Dried vegetables can be added directly to the soup about one hour before serving.
- Do not add spices, salt, bouillon cubes or tomato products until vegetables are reconstituted and cooked. These items considerably hinder rehydration.
- Some foods take longer to reconstitute than others. Carrots and beans require more time than green peas or potatoes. A rule of thumb: those that take the longest to dehydrate will take the longest to reconstitute.
- Try not to use more liquid than necessary for reconstitution because nutrients will be drained away with the excess water. Place dehydrated food in a container and use just enough water to cover the food. Add more water later as needed to replace what the food absorbs.

Care and Maintenance

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with warm soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic. To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with damp sponge or cloth. Never immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

Storage

After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a clean ad dry place.

Vegetables Preparation Table (52°C)

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Artichokes	Cut into 1/3 inch strips. Boil about 10 minutes.	Brittle	6 - 14
Asparagus	Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product.	Brittle	6 - 14
Beans	Cut and steam blanch until translucent.	Brittle	8 - 26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice.	Brittle	8 - 26
Brussel Sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise.	Crispy	8 - 30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.	Brittle	6 - 20
Cabbage	Trim and cut into 1/8 inch strips. Cut core into 1/4 inch strips.	Leathery	6 - 14
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices.	Leathery	6 - 12
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut.	Leathery	6 - 16
Celery	Cut stalks into 1/4 inch slices.	Brittle	6 - 14
Chives	Chop.	Brittle	6 - 10
Cucumber	Pare and cut into 1/2 inch slices.	Leathery	6 - 18
Eggplant/Squash	Trim and slice 1/4 inch to 1/2 inch thick.	Brittle	6 - 18
Garlic	Remove skin from clove and slice.	Brittle	6 - 16
Hot Peppers	Dry whole.	Leathery	6 - 14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole.	Leathery	6 - 14
Onions	Slice thinly or chop.	Brittle	8 - 14
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 min.	Brittle	8 - 14
Peppers	Cut into 1/4 inch strips or rings. Remove seeds.	Brittle	4 - 14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	Brittle	6 - 18
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/8 inch lengths.	No moisture	6 - 38
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy. Kale, etc.	Brittle	6 - 16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices.	Leathery	6 - 24
Zucchini	Slice into 1/4 inch pieces.	Brittle	6 - 18

Fruit Preparation Table (57°C)

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Apples	Pare, core and cut slices or rings pliable.	Pliable	5 - 6
Apricots	Clean, cut in halves or in slices.	Pliable	12 - 38
Bananas	Peel and cut into 1/8 inch slices.	Crisp	8 - 38
Berries	Cut strawberries into 3/8 inch slice Other berries whole.	No moisture	8 - 26
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry.	Leathery	8 - 34
Cranberries	Chop or leave whole.	Pliable	6 - 26
Dates	Pit and slice.	Leathery	6 - 26
Figs	Slice.	Leathery	6 - 26
Grapes	Leave whole.	Pliable	8 - 38
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry.	Pliable	8 - 26
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up.	Pliable	10 - 34
Pears	Peel and slice.	Pliable	8 - 30
Orange	Rind Peel in long strips.	Brittle	8 - 16

Meat Preparation Table (63 – 68°C)

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Beef Jerky	Lean flank of round steak slices about 1 to 1/2 inches thick.	Slightly chewy but not brittle	6 - 15

The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch, um unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts zu vermeiden.

Wichtige sicherheitshinweise

Bitte lesen sie alle anweisungen bevor sie ihren dörriautomat benutzen.

Dieses Produkt ist dazu bestimmt Lebensmitteln das Wasser zu entziehen.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als vorgesehen.

Warnung: Um die Gefahr eines elektrischen Schlags, Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, immer darauf achten, das Produkt nicht an der Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie es wegräumen, warten oder reinigen.

Um das Risiko von Bränden, elektrischen Schlägen, Verbrennungen und schweren Verletzungen bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu vermeiden, sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln eingehalten werden:

1. Vor Inbetriebnahme, überprüfen Sie bitte sorgfältig, ob die geforderte Versorgungsspannung (AC120V - 60Hz) mit der bei Ihren Zuhause kompatibel ist und dass das Stromkabel an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit gleicher Spannung angeschlossen ist. VORSICHT: Gefahr von Feuer, Stromschlag, Verbrennungen oder Verletzungen, wenn der Dörriautomat ordnungsgemäß angeschlossen wird.
2. Stellen Sie das Gerät STETS auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienelemente des Dörriautomaten in Stellung OFF/AUS befinden, bevor Sie den Stecker in eine Steckdose stecken.
4. Schließen oder trennen Sie das Gerät an/von eine/r Steckdose nie mit nassen Händen.
5. Um das Gerät von der Steckdose zu trennen, ziehen direkt am Stecker; ziehen Sie nicht am Netzkabel.
6. Lassen Sie sich das Netzkabel NICHT über den Tischrand oder den Rand einer Arbeitsfläche hängen, und halten es fern von heißen Oberflächen.
7. Stellen oder verwenden Sie das Gerät oder seine Teile NICHT auf oder neben einem heißen Gas- oder Elektroofen, in einem beheizten Ofen oder am Herd.
8. Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, eine angemessene Aufsicht oder Anweisungen bezüglich Geräts durch eine verantwortliche Person ihre Sicherheit.
9. Eine Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
10. Dieses Gerät ist mit einem gepolten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere) als Sicherheitsmerkmal ausgestattet, um die Gefahr von Stromschlägen und Bränden zu minimieren. Dieser Stecker passt in eine gepolte Steckdose nur in einer Richtung. Wenn Sie den Stecker nicht in die Steckdose stecken können, versuchen Sie den Stecker zu drehen. Wenn der Stecker immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, wenn der Netzstecker nicht vollständig in die Dose des Verlängerungskabels eingesteckt werden kann, und wenn die elektrische Leistung des Verlängerungskabels nicht mindestens so groß ist wie die elektrische Leistung des Gerätes (ist auf der Unterseite des Geräts aufgeführt). Ändern Sie nicht den Stecker. Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsfunktion des gepolten Steckers zu umgehen.
11. Betreiben Sie dieses oder ein anderes Gerät NICHT mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker

oder wenn das Geräte Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht worden ist. Senden Sie das Gerät an den nächsten autorisierten Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung. (NUR qualifizierte Techniker dürfen das Gerät reparieren).

12. Um die Gefahr von Stromschlag, Brand oder Verletzungen zu vermeiden: Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel oder Stecker NICHT ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

13. Halten Sie das Anschluss- und Verlängerungskabel des Gerätes fern von eventuell heißen Teilen und Oberflächen während des Gebrauchs.

14. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen.

15. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes nur dessen Steuerungsfunktionen / Tasten.

16. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet (OFF/AUS) und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie Teile hinzufügen / entfernen oder das Gerät reinigen.

17. Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.

18. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Reinigen und decken Sie das Gerät und stellen es an einem kühlen, trockenen Ort ab, falls es nicht für einen längeren Zeitraum benutzt wird.

19. Dieses Gerät ist NICHT für den Außenbereich bestimmt.

20. Wenn Störungen am Gerät während des Gebrauchs auftreten, schalten Sie das Gerät SOFORT aus, und benutzen Sie es nicht mehr weiter. Versuchen Sie NICHT Teile der Basis zu öffnen. Dieses Produkt hat keine Teile die vom Benutzer gewartet werden müssten. Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Service-Center oder den Kundendienst wenn Fehlfunktionen auftreten. Verwenden oder ersetzen keine Teile die nicht autorisiert wurden oder für dieses Gerät nicht vorgesehen sind. Alle Teile für dieses Gerät müssen gemäß dieser Betriebsanleitung verwendet werden. Verwenden Sie NUR durch den Hersteller genehmigte Teile von autorisierten Service Centren. Alle anderen Teile oder Zubehör, die nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind, sind streng verboten und die Garantie erlischt.

Außerhalb der reichweite von kindern aufbewahren. Lassen sie das gerät während der benutzung nicht unbeaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der nähe des geräts aufhalten. Lassen sie das gerät nicht von kinder bedienen und halten sie sie vom gerät fern, wenn dieses in betrieb ist.

Nur für den hausgebrauch.

Bewahren sie diese anleitung zum späteren nachschlagen auf.

ACHTUNG: durch nichteinhaltung der betriebsverfahren, die in dieser bedienungsanleitung beschrieben werden, können verbrennungen, verletzungen und/oder feuer entstehen.

Entwässern - Lebensmittelkonservierung

Vor Tausenden von Jahren war eine der wenigen Möglichkeiten, die die Menschen zu Konservierung von Lebensmitteln hatten, diese an der Sonne trocknen zu lassen. Bevor es moderne Geräte wie Kühlschränke und bevor es chemische Konservierungsstoffe gab, war die Dehydratation ein einfacher und sicherer Weg, um Lebensmittel für einen späteren Gebrauch, wenn Nahrung knapp war oder nach Saison, haltbar zu machen. Ihr neuer Dörrautomat wendet moderne Wissenschaft auf diese alte Kunst an, um Ihnen eine kontrollierte, vorhersagbare und sichere Art der Lebensmittelkonservierung zu Hause zu ermöglichen.

Die Entwässerung von Lebensmitteln eröffnet Ihnen eine neue Dimension der Konservierung von Obst, Gemüse und Fleisch. Ihr neues Dörrgerät ist in der Lage, den Geschmack und Nährwert der während der Saison frisch gepflückten Lebensmittel für den späteren Genuss zu erhalten. Die getrockneten Lebensmittel lassen sich leichter lagern, da sie weniger anfällig sind, um zu verderben und sie auch weniger Raum in Anspruch nehmen. Sie wiegen auch weniger, was sie ideal als Mahlzeiten für Camping oder Rucksacktouren macht.

Snacks aus Trockenfrüchten sind lecker und nahrhaft. Zutaten für Ihre Lieblingsuppe können getrocknet und gelagert werden, was die Zubereitung von „Last-Minute“ Mahlzeiten, erst möglich macht.

Ihr Dörrautomat hält Lebensmittel in der Trockenkammer computergesteuert bei einer konstanten Temperatur. Die Lebensmittel werden von einem konstanten Strom warmer, trockener Luft umströmt, somit kann die Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln schonend entweichen. Das Ergebnis sind jedes Mal perfekt getrocknete Lebensmittel.

Sie werden feststellen, dass die Trocknung von Lebensmitteln praktisch und preiswert sowie einfach ist. Und alles beginnt mit Ihrem „State-of-the-Art“-Dörrautomaten.

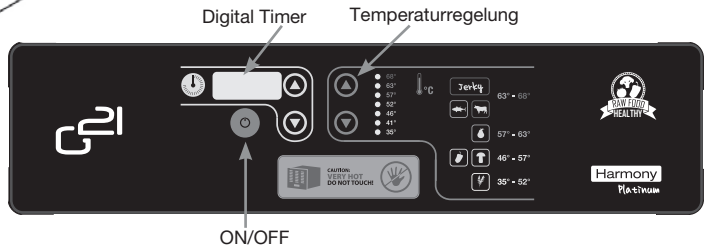
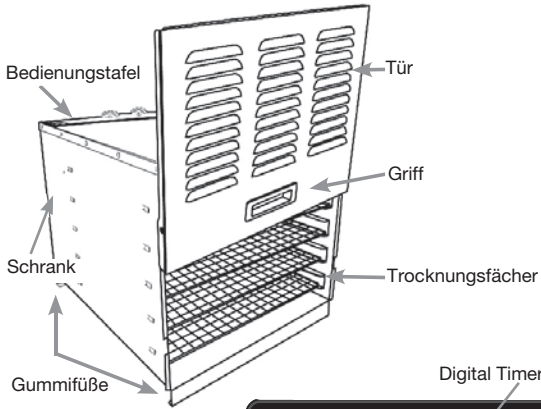
Was ist Dehydration?

Dehydration ist ein Verfahren, in dem Feuchtigkeit aus der Nahrung entfernt wird, so dass die getrockneten Lebensmittel, für die spätere Verwendung sicher aufbewahrt werden können. Der größte Vorteil gegenüber anderen alten Methoden wie Pökeln oder Räuchern, ist, dass beim Dehydrieren keine Aromen hinzugefügt und keine Nährstoffe aus der Nahrung entfernt werden.

Wenn man es richtig macht, gehen nur wenige Nährstoffe während der Dehydration verloren. Nach Angaben der Amerikanischen Food and Drug Administration (FDA), bewahrt die Dehydration 95 - 97% der Nährstoffe im ursprünglichen Lebensmittel. Im Gegensatz dazu bewahren Konserven nur 20 - 30% und das Einfrieren nur 40-60% der Nährstoffe von Lebensmitteln. Dehydrierte Lebensmittel schmeckt gut! Da die Konzentration der natürlichen Aromen beim trocknen zunimmt, schmecken getrocknete Lebensmittel natürlich lecker.

Wie Sie bald lernen werden, ist die Rekonstitution ein integraler Bestandteil der Dehydration. Rekonstitution bezieht sich auf die Zugabe von Wasser zu den getrockneten Lebensmitteln. Wenn man die getrockneten Lebensmittel in Wasser einweicht, absorbieren diese das Wasser und schwellen wieder auf ihre ursprüngliche Größe, Form und Textur an unter Beibehaltung nahezu 100% des ursprünglichen Geschmacks und Nährstoffe.

Teile und bedienungsanleitung



Um gute Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie zuerst alle Anweisungen durch

1. Betreiben Sie das Dörrgerät auf einer sauberen, trockenen Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Standard 120V, 60 Hz Steckdose.
3. Positionieren Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 30 cm (12") von der Wand um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Rückseite oder an der Tür des Dörrautomats.
4. Entnehmen Sie die Trocknungsfächer aus dem Gerät. Beladen Sie die Fächer mit den zu trocknenden Lebensmitteln. Positionieren Sie die Lebensmittelstücke so, dass sie sich nicht überdecken oder berühren. Lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Lebensmittelstücken damit eine gute Luftzirkulation gegeben ist. Entfernen Sie überschüssige Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln durch Abtupfen mit einem Papiertuch. Überschüssige Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die eingestellte Trocknungstemperatur absinkt.
5. Drücken Temperatureinstellungstasten, um die gewünschte Heizstufe einzustellen. Es wird empfohlen, einen Ofenthermometer (nicht enthalten) im Inneren des Dörrautomaten zu platzieren, um die Trocknungstemperatur genau überwachen zu können.
6. Stellen Sie am Timer mit den entsprechenden Tasten die gewünschte Trocknungszeit ein, bis zu 15 Stunden.
7. Drücken Sie POWER, um den Trocknungsprozess einzuschalten.
8. Heizen Sie den Dörrautomaten für 5 - 10 Minuten vor, bevor Sie es mit den Trocknungsfächern befüllen.
9. Bringen Sie die Tür am Gehäuse des Dörrautomaten an, in dem Sie sie auf der Oberseite des Gehäuses einhängen. Achten Sie darauf, dass die Tür an den Seiten gut abschließt. **ACHTUNG:** scharfe Kanten.
10. Während des Trocknens können sich Wassertropfen auf der Oberfläche von Lebensmitteln bilden. Entfernen Sie diese überschüssige Feuchtigkeit durch Abtupfen mit einem Papiertuch. **ACHTUNG:** das Dörrgerät wird sehr heiß!

Anmerkung: Die Trocknungszeit kann in Abhängigkeit von mehreren Faktoren einschließlich der relativen Luftfeuchtigkeit, der Lufttemperatur, der Produktdicke und dem Fettgehalt variieren. Die Trocknungstemperatur im Dörrautomaten basiert auf eine Umgebungstemperatur von 21 °C (70°F). Wenn der Dörrautomat nicht bei einer Raumtemperatur von 21 °C (70°F) verwendet wird, kann die eingestellte Trocknungstemperatur unterschritten oder überschritten werden.

Was brauchen Sie um zu Starten

- Gemüsemesser (Klinge aus rostfreiem Stahl)
- Schneidebrett
- Behälter

Zusätzliche Werkzeuge, die die Arbeit leichter und schneller machen können, sind:

- Ein Dampfgarer oder Topf mit einem zusammenklappbaren Gareinsatz zum Blanchieren
- Mixer Perfect oder Smart Smoothie für die Herstellung von Fruchtmark für Fruchtleder
- Ein kleines Notizbuch für Aufzeichnungen von Trocknungszeiten und Rezepten, die Ihnen zusagen, als auch von denen die Ihnen nicht zusagen.

Grundlegende Tipps für die Vorbereitung von Lebensmitteln

Obst- und Gemüseschalen enthalten oft viele wertvolle Nährstoffe. Deshalb ist es besser, diese nicht zu schälen, wenn die Trockenfrüchte als Snack gegessen oder als Zutat im Gebäck verwendet werden. Auf der anderen Seite, werden Sie Äpfel für einen Kuchen oder Tomaten für die Zubereitung einer Suppe schälen wollen. Gewöhnlich gilt, wenn Sie ein Lebensmittel für ein bestimmtes Rezept geschält verwenden möchten, dann schälen Sie es, bevor es getrocknet wird.

Einer der wichtigsten Faktoren für eine erfolgreiche Dehydratation ist, wie das Nahrungsmittel in Scheiben geschnitten wird. Beim Trocknen von Früchten, hilft es, wenn alle Scheiben etwa die gleiche Dicke haben, so dass sie alle in gleicher Zeit das gleiche Feuchtigkeitsniveau erreichen. Dicke Scheiben trocknen langsamer als dünne Scheiben. Die Dicke der Scheiben kann frei gewählt werden, aber das Schneiden in möglichst gleich große Scheiben trägt wesentlich zum Erfolg und Konsistenz bei.

Die Haut vieler Lebensmittel schützt das Innere der Lebensmittel, aber kann den Trocknungsprozess behindern. Während des Trocknungsprozesses entweicht die Feuchtigkeit am besten an der Schnitt- oder Bruchfläche, nicht durch die harte Haut. Daher gilt, je größer die Schnittfläche, desto schneller und besser lässt sich das Lebensmittel trocknen.

Aus diesem Grund sollte dünnes Stängelgemüse wie grüne Bohnen, Spargel und Rhabarber der Länge nach in zwei Hälften oder mit einem extremen Schrägschnitt geteilt werden, um soviel wie möglich des Inneren freizulegen.

Früchte sollten quer zum Kern geschnitten werden, und nicht am Kern entlang. Versuchen Sie immer gleich dünne flache Schnitte zu machen.

Broccoli Stiele sollten halbiert oder geviertelt werden, je nach Durchmesser. Kleine Früchte wie Erdbeeren können halbiert werden. Auch kleinere Beeren sollten entweder halbiert oder leicht blanchiert werden, um die Haut auf zu brechen.

Befüllen der Trocknungsfächer

Beim Belegen der Trocknungsfächer können Sie sämtlichen Platz des Fachs verwenden, müssen aber auf den Luftstrom achtgeben. Versuchen Sie wenn möglich die Lebensmittel in einer einzigen Lage zu platzieren. Dies ist besonders wichtig bei Lebensmitteln wie Bananenscheiben und Ananasringen und nicht ganz so wichtig bei Bohnen. Wenn einige der Stücke am Ende zu viel Feuchtigkeit aufweisen, kann einer der Gründe sein, dass sie womöglich von anderen Stücken abgedeckt wurden.

Während des Trocknungsprozesses wird Feuchtigkeit entzogen, was dazu führt, dass die Lebensmittelstücke schrumpfen. Dies ermöglicht es Ihnen, die gleiche Menge an Lebensmitteln in einem kleineren Raum aufzubewahren. Die geschnittenen Stücke sollten nicht weiter als 1 cm (3/8 Zoll) voneinander abgelegt werden. Verwenden Sie bei Bedarf eine Gittermatte, um die Stücke abzulegen.

Es kann notwendig sein, um die geschnittenen Lebensmittel während der Trocknung ein oder zweimal durchzumischen, um eine gleichmäßige Trocknung aller Stücke zu gewährleisten. Um dies zu tun, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie die Trocknungsfächer nacheinander raus, durchmischen die Stücke, schieben anschließend die Fächer wieder zurück ins Gehäuse entsprechend den Anweisungen und starten das Gerät erneut.

Vermeidung von Tropfenbildung

Einige Lebensmittel, wie sehr reife Tomaten, Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte können tropfen. Beim Trocknen von verschiedenen Lebensmitteln, können Tropfen aus einem oberen Fach den Geschmack der Lebensmittel auf dem darunterliegenden Fach ändern. Um die Tropfenbildung zu minimieren, sollten Sie das Trocknungsfach, bevor Sie es in den Dörrautomaten schieben, ein paar mal auf einem unterlegten Handtuch abklopfen, um die überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

Vorbehandlung von Gemüse

In den meisten Fällen muss Gemüse keiner besonderen Behandlung vor dem Trocknen unterzogen werden, obwohl es einige Ausnahmen gibt. Hier sind einige Richtlinien, die Ihnen bei der Vorbereitung helfen, das Beste aus Ihrem Trockengemüse herauszuholen.

Einige Gemüse, wie Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Pilze können getrocknet und ohne Vorbehandlung erfolgreich rekonstituiert werden. In der Regel gilt, wenn Gemüse vor dem Einfrieren gedünstet oder blanchiert werden muss, dann muss es ebenfalls vor dem Trocknen vorbehandelt werden.

Außer den weiter oben genannten Ausnahmen, muss das meiste Gemüse vor dem Trocknen gedünstet oder blanchiert werden. Viele Gemüse enthalten Enzyme, die den Reifungsprozess veranlassen, werden diese Enzyme aktiv gelassen, kann dies zu unerwünschten Veränderungen in Geschmack und Aroma führen. Obwohl unbehandeltes Gemüse, welches getrocknet wurde, gut für drei bis vier Monate aufbewahrt werden kann, kann wärmebehandeltes Gemüse in kürzerer Zeit rekonstituiert werden, hält in der Regel länger und hat nach der Zubereitung mehr Geschmack.

Dämpfen

Dämpfen ist eine Methode zur Vorbehandlung von Gemüse. Legen Sie eine einzelne Schicht zerteilten oder in Scheiben geschnittenen Gemüses auf ein Sieb oder Dampfkorb. Zerteiltes Gemüse kann 1,5 cm (1/2 Zoll) tief im Sieb oder Korb sein. Stellen Sie das Gemüse in einem Topf mit einer kleinen Menge an kochendem Wasser und decken es ab. Das Wasser sollte nicht bis zum Gemüse reichen. Beginnen Sie unmittelbar die Zeit zu stoppen. Wenn das Gemüse fertig zum entnehmen ist, sollte es noch Biss haben. Halten Sie das Sieb mit dem Gemüse unter kaltes Wasser, um den Garvorgang zu stoppen und damit das Gemüse seine Farbe behält. Trocken Sie das Gemüse ab und verteilen es auf dem Trocknungsfach.

Blanchieren

Blanchieren wird für grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Kartoffeln und Erbsen empfohlen. Da diese Gemüse oft in Suppen oder Eintöpfen verwendet werden, stellt das Blanchieren sicher, dass das Gemüse seine natürliche Farbe bewahrt. Zum Blanchieren, wird das Gemüse für nur 3 bis 5 Minuten in kochendes Wasser getaucht. Nach dem Abtropfen und trocken tupfen ist das Gemüse fertig für das Dörrgerät.

Blanchieren ist schneller als dämpfen, es gehen aber viele Nährstoffe im Blanchier-Wasser verloren. Es ist nicht für geschnittenes oder zerkleinertes Gemüse geeignet, da es leicht während des Blanchierens verkochen würde. Um in Scheiben geschnittenes Gemüse zu blanchieren, tauchen Sie das vorbereitete Gemüse in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Benutzen Sie nicht mehr als 1 Tasse Gemüse pro Liter kochendem Wasser. Beginnen Sie unmittelbar die Zeit zu stoppen. Für die Zeitdauer können Standard Angaben zum Einfrieren verwendet werden. Die Dauer entspricht etwa einem Drittel bis zur Hälfte der von Dämpfen oder bis das Gemüse noch Biss hat.

Tipps zum Trocknen von Früchten

Dörrobst ist ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel. Probieren Sie es einfach wie Fruchtleder oder als Nachtisch in Form von Eis oder Kuchen. Es ist schwer, sich einen besser schmeckenden und nahrhafteren Snack als Trockenfrüchte vorzustellen. Dörrobst ist natürlich süß, enthält keine Konservierungsstoffe und ist preiswert.

Ihr Dörrautomat macht das Trocknen von Früchten sehr einfach. Für alle Früchte gilt, diese vor Beginn zu waschen. Danach brauchen die meisten Früchte nur halbiert, entkernt bzw. entsteint und in Scheiben geschnitten zu werden, bevor man Sie in den Dörrautomaten gibt.

Die meisten Früchte brauchen keine Vorbehandlung, um gute Ergebnisse zu erzielen, aber einige Früchte wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Bananen neigen dazu ein wenig braun zu werden, wenn sie getrocknet oder länger als sechs bis sieben Monate gelagert werden. Obwohl sie noch essbar sind, wenn sie braun werden, so erscheinen dann doch weniger appetitlich. Wenn Ihnen die Farbänderung der Trockenfrüchte nichts ausmacht, dann gibt es keinen Grund, diese vorzubehandeln. Früchte wie Bananen werden zwar ohne Vorbehandlung braun, aber gleichzeitig werden sie sehr süß und mit einem sehr intensiven Bananengeschmack wenn man sie nur in Scheiben schneiden und direkt im Dörrautomaten trocknet. Für die Trocknungszeiten der jeweiligen Früchte, siehe Tabelle der Fruchtzubereitung.

Um Früchte vor dem Braunwerden zu schützen, können die Fruchtstücke vor der Trocknung in verdünnten Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft oder in eine Ascorbinsäurelösung eingetaucht werden. Tauchen Sie die Fruchtstücke für etwa zwei Minuten in die Lösung. Lassen Sie dann die Fruchtstücke auf einem Küchenpapier abtropfen und legen Sie sie dann auf die Trocknungsfächer.

Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft

Frischgepresster oder abgepackter Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft eignen sich wegen ihrer natürlichen Süße am Besten. Ananas- und Orangensaft können unverdünnt oder verdünnt verwendet werden. Wenn Sie Zitronensaft verwenden, ist es am besten, es 1/8 (d.h. 1 Teil Saft und bis zu 8 Teile Wasser) zu verdünnen und die Fruchtstücke für zwei Minuten darin einzutauchen. Seien Sie sich bewusst, dass der Geschmack dieser Säfte den eigentlichen Geschmack der getrockneten Früchte überdecken und die Verfärbung auch nicht immer verhindern kann. Experimentieren Sie mit der Verdünnung und Eintauchdauer bis Sie Ihren Geschmack gefunden haben.

Ascorbinsäure

Kristalline Ascorbinsäure oder Produkte mit Ascorbinsäure für die Konservierung der Früchte sind in Drogerien oder in speziellen Läden für Lebensmittelkonservierung erhältlich. Die meisten Lebensmittelgeschäfte haben diese Produkte ebenfalls im Sortiment. 1 Teelöffel in vier Tassen Wasser auflösen und die Früchte für etwa zwei Minuten eintauchen. Wie beim Zitronensaft, kann der Geschmack recht stark sein, e experimentieren Sie deshalb mit den Konzentrationen und Eintauchzeiten.

Natriumbisulfit

Natriumbisulfit ist in jeder Apotheke erhältlich. Wenn Sie oder jemand der später die Früchte zu sich nehmen wird, eine Allergie gegen chemische Konservierungsstoffe hat, sollten Sie sich zuerst mit Ihrem Arzt absprechen, bevor Sie diese Chemikalie benutzen. Achten Sie darauf, dass Sie dieses Produkt nur in der Qualitätsstufe für Lebensmittel geeignet (Sicher) kaufen. Mischen Sie 1 Teelöffel Natriumbisulfit in 1 Liter Wasser. Tauchen Sie die in Scheiben geschnittenen Früchte in die Lösung für ein paar Minuten ein. Dann aus der Lösung nehmen, abtropfen lassen und auf den Trocknungsfächern des Dörrgerätes ausbreiten.

Tipps zur Herstellung von Obstleder

Beim Fruchtleder, das manchmal auch als Fruchtröllchen oder -streifen bezeichnet wird, handelt es sich um pürierte Früchte, die in dünnen Lagen getrocknet werden und als leckerer, zäher, süß schmeckender Snack verzehrt wird. Wahrscheinlich haben Sie schon manche kommerziell hergestellte Versionen ausprobiert, aber wenn Sie einmal aus qualitativ hochwertigen Früchten zu Hause frisch zubereitetes Fruchtleder probiert haben, werden Sie nie wieder eins aus dem Geschäft kaufen! Fruchtleder ist ein guter Weg, um übrig gebliebene oder überreife Früchte, die sonst entsorgt werden müssten, zu etwas sinnvollen verarbeiten zu können.

Die Herstellung von Fruchtleder ist sehr einfach. Beginnen Sie mit dem gründlichen Abwaschen der Früchte in kaltem Wasser und entfernen Sie alle Stängel oder Blätter von den Früchten. Entfernen Sie die Schale/Haut, Druckstellen oder Kerngehäuse nach Bedarf. Danach pürieren Sie die Früchte oder Fruchtemischung nach Ihrer Wahl einfach, und geben nur so viel Flüssigkeit in den Mixer, damit ein geschmeidiges dickflüssiges Fruchtpüree entsteht. Sie können Honig, Fruchtsaft oder Wasser verwenden, aber achten Sie darauf, dass die Mischung nicht zu dünnflüssig wird, sonst wird sie sich nicht auf den Trocknungsfächern halten. Bei Früchten, die einen hohen Feuchtigkeitsgehalt haben, brauchen Sie nur wenig oder sogar keine Flüssigkeit hinzugeben.

Da Sie der Koch sind, müssen Sie während der Herstellung das Püree probieren. Das ist nicht nur Ihr Privileg, sondern ein wichtiger Teil des Herstellungsprozesses, denn wenn das Püree gut schmeckt, wird das Leder noch besser schmecken! Beachten Sie bitte, dass die Aromen und die Süße während der Trocknung konzentriert werden, machen Sie also das Püree nicht zu süß!

Am besten ist es, ein spezielles Einlegeblatt für die Herstellung von Fruchtleder zu verwenden, aber falls Sie dieses nicht zur Verfügung haben, können Sie auch eine Hälfte des Trocknungsfaches mit Frischhaltefolie auskleiden.

Beim Trocknen von klebrigen Pürees (Bananen, zum Beispiel) sprühen Sie etwas Pflanzenöl auf das Fruchtleder, Einlegeblatt oder die Frischhaltefolie. Nachdem Sie alle Fächer gefüllt haben, stecken Sie die Trocknungsfächer oben in den Dörrautomaten. Lassen Sie das Püree so lange trocknen, bis es die Konsistenz von Leder annimmt. Nun sollte es einfach sein, das Fruchtleder von der Unterlage abzulösen. Verpacken Sie das Fruchtleder in eine Plastiktüte und lagern es bei Raumtemperatur. Gewürze, gehackte Nüsse oder Kokosraspel können in das Püree untergemischt werden um dem Fruchtleder einen extra Geschmack zu geben.

Für weitere Varianten, vermischen Sie verschiedene Arten von Obst.

Zögern Sie nicht und probieren Sie verschiedene Rezepte aus. Fruchtleder aus einer Fruchtorte funktioniert sehr gut, aber es gibt viele verschiedene Fruchtkombinationen, aus denen sich sehr schmackhafte Snacks zubereiten lassen. Dazu zählen:

- Erdbeer - Banane
- Ananas - Orange
- Himbeer - Bananen - Kokos
- Erdbeer - Rhabarber
- Ananas - Aprikosen
- Verschiedene Beeren
- Ananas - Pfirsich
- Himbeer - Apfel
- Apfel - Heidelbeeren
- Apfel - Zimt (Zimt sparsam verwenden)
- Honig - Preiselbeeren - Orange (die Preiselbeeren sollten gekocht werden)

Tipps zum Trocknen von Fleisch - Fisch - Geflügel

Trockenfleisch eignet sich am besten für Campingreisen oder Rucksacktouren. Nach der Rekonstitution erhält man leckeres Fleisch, etwa wie frisch zubereitet.

WICHTIGER HINWEIS: AUSSER DÖRRFLEISCH, MUSS FLEISCH UND FISCH VOR DEM TROCKNEN IMMER GEKOCHT WERDEN, UM DIE SICHERHEIT DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL ZU GEWÄHRLEISTEN. LAGERN SIE GETROCKNETES FLEISCH, FISCH ODER GEFLÜGEL NICHT LÄNGER ALS ZWEI MONATE.

Verwenden Sie nur sehr mageres Fleisch und schneiden Sie so viel Fett wie möglich weg. Fleisch sollte vor dem Trocknen mariniert werden, um dem Fleisch Geschmack zu geben

und auch, um es zarter zu machen .Die Marinade sollte Salz enthalten, das unterstützt die Dehydratation und hilft bei der Konservierung, aber sie sollte kein Öl enthalten. Die meisten Marinaden enthalten eine Art von Säure (wie Tomatensauce oder Essig), da Säure die Fleischfasern aufbricht, macht es das Fleisch zarter.

Teilweise gefrorenes Fleisch lässt sich leichter schneiden, besonders wenn Sie sehr dünne Scheiben haben möchten. Eine Küchenmaschine oder eine spezielle Schneidemaschine kann Sie hier unterstützen. Sie können auch Ihrem Metzger sagen, dass Sie Trockenfleisch oder Dörrfleisch machen, und er wird ihnen sicherlich behilflich sein und ihnen das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Bei der Trocknung von Fleisch oder Wildfleisch für Eintöpfe, Suppen usw. vergessen Sie nicht, dass diese Art von Fleisch vor dem Trocknen gekocht werden muss. Kochen, in kleine Würfel schneiden und in den Dörrautomaten geben. Trocknen, bis alle Feuchtigkeit entfernt wurde, etwa 2 bis 8 Stunden.

Wenn Sie dann das getrocknete Fleisch in Ihren Lieblings-Eintopf geben möchten, einfach für mind. 1 1/2 Stunden in Wasser oder Brühe einweichen lassen bzw. bis es weich ist oder die Stücke wieder etwa die gleiche Größe haben wie vor dem Dehydrieren.

Rindfleisch

Wählen Sie magere Stücke. Steaks von der Flanke, Tafelspitz oder Ober- bzw. Unterschale sind besser als Schulter oder Rippenstück.

Geflügel

Geflügelfleisch MUSS vor dem Trocknen gekocht werden. Dämpfen oder Rösten sind die besten Methoden.

Helles Brustfleisch ist magerer als dunkles Fleisch.

Fisch

Es ist zu empfehlen das Fischfleisch vor der Dehydrierung zu dämpfen oder, wenn Sie möchten zu backen, heizen Ihren Backofen auf etwa 90°C (200°F) vor und backen es für 20 Minuten oder bis das Fleisch zart ist. Für das Trocknen eignet sich besonders Seezunge und Scholle.

Dörrfleisch

Fleisch zu trocknen ohne es vorher zu kochen, ergibt die typisch zähe Art von Trockenfleisch, dass auch als Dörrfleisch bekannt ist. Es ist eines der ältesten bekannten Formen der Fleischkonservierung. Da «Dörrfleisch» ohne vorheriges Kochen des Fleisches gemacht wird, ist es wichtig, für die Herstellung möglichst hochwertiges mageres Fleisch zu benutzen und einen sauberen und hygienischen Arbeitsbereich zu haben. Achten Sie auch darauf, den Arbeitsbereich hinterher gründlich zu reinigen. Beachten Sie, dass Dörrfleisch das einzige Fleisch ist, das roh im Dörrautomaten getrocknet wird.

Herstellung von Dörrfleisch

Wie bei fast allen Lebensmitteln, ist es wichtig, Fleisch von sehr guter Qualität zu verwenden. Verwenden Sie mageres Fleisch aus der Flanke oder Schale etwa 2 - 4 cm dick. Entfernen Sie Fett

und Bindegewebe. Fett behindert die Fähigkeit des Fleisches zu trocknen, und das Bindegewebe macht das Fleisch noch zäher und schwer zu kauen.

Um das Zerschneiden zu erleichtern, geben Sie das Fleisch für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank damit es teilweise einfriert. Drehen Sie es dann um und lassen es für weitere 15 Minuten im Gefrierschrank. Schneiden Sie etwa 3 mm dicke Streifen quer zur Faser.

Marinieren Sie die Streifen für mindestens 3 Stunden oder über Nacht. Dies verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und wird gleichzeitig zarter. Verlängern Sie die Dauer des Marinierens um ein stärker aromatisiertes Dörrfleisch zu bekommen.

Sie können das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebelpulver oder anderen Gewürzen würzen. Da Aromen während der Dehydratation intensiviert werden, sollten Sie Salz sparsam verwenden! Es gibt viele Rezepte für die Herstellung von Dörrfleisch.

Probieren Sie sie aus oder kreieren Sie ihren eigenen einzigartigen Geschmack!

Tupfen Sie die marinierten Streifen mit Papierhandtüchern ab und legen Sie die Streifen auf die Trockenfächer (denken Sie daran, keine tropfenden Lebensmittel in den Dörrautomaten zu geben, wie in diesem Handbuch weiter oben beschrieben. Trocknen Sie die Streifen bis diese ziemlich trocken und steif sind, aber ohne zu brechen, dies dauert etwa 6 - 16 Stunden, .Im Gegensatz zu anderem Trockenfleisch, sollte Dörrfleisch etwas zäh, aber nicht spröde sein.

WICHTIGER HINWEIS: DENKEN SIE DARAN, DASS EINE SAUBERE ARBEITSUMGEBUNG VON ENTSCHEIDENDER BEDEUTUNG IST. ACHTEN SIE DARAUF, ALLE ARBEITSFLÄCHEN UND IHRE HÄNDE VOR DEM UMGANG MIT DEM ROHEN FLEISCH GRÜNDLICH ZU WASCHEN UND WASCHEN SIE IHRE HÄNDE ERNEUT NACH DEM SIE ANDERE GEGENSTÄNDE ODER OBERFLÄCHEN BERÜHRT HABEN.

Dörrfleisch Marinade

- ½ Tasse Sojasauce
- 2 EL. brauner Zucker
- ½ Tasse Worcestersauce
- ½ TL Zwiebelpulver
- Knoblauchzehe, püriert
- 2 EL. Ketchup
- 1-1 ¼ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Trocknen weiterer Sachen

Blumen

Blumen sollten nach der Tau getrocknet und bevor am Abend die Feuchtigkeit wieder absinkt, gepflückt werden. Blumen sollten so schnell wie möglich und möglichst gleich nach dem Pflücken getrocknet werden. Entfernen Sie alle beschädigten oder braunen Blätter. Platzieren Sie sie auf die Trocknungsfächer ohne, dass sie sich überlappen. Die Trocknungsdauer richtet sich nach Größe und Art der Blumen. Trocknen für etwa 2 bis 6 Stunden.

Kräuter

Waschen und überschüssiges Wasser abschütteln. Danach trocken abtupfen. Entfernen Sie trockene oder verfärbte Blätter. Bei der Verwendung von Samen, pflücken Sie erst, wenn die Hülsen die Farbe gewechselt haben. Sie sollten die Kräuterblätter so lange am Stängel belassen, bis sie getrocknet wurden. Breiten Sie die Kräuter lose auf den Trocknungsfächern aus. Die Trocknungsdauer richtet sich nach Größe und Art. Trocknen für etwa 2 bis 6 Stunden.

Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln

Sobald die Lebensmittel richtig getrocknet wurden, ist es wichtig, sie auch richtig zu lagern. Durch Befolgung der folgenden Speichertechniken, bleiben Ihre Lebensmittel so lange wie möglich frisch und gebrauchsfertig.

Behälter

Jeder Behälter, der sauber, luftdicht und feuchtigkeitsdicht ist, ist für die Lagerung geeignet. Dicke Plastikbeutel mit Reißverschluss oder verschweißbare Kochbeutel eignen sich ideal. Befüllen Sie jeden Beutel so viel wie möglich und pressen die überschüssige Luft raus. Gefüllten Beutel in Metall Dosen mit Deckel verstauen (Kaffee-Dosen eignen sich gut), um Insekten fern zu halten. Gläser mit eng anliegenden Deckel können mit oder ohne Kunststoffbeutel verwendet werden. Hochwertige Kunststoffbehälter mit eng anliegenden Deckeln sind gut, müssen jedoch luftdicht sein. Benutzen Sie KEINE Papier- oder Stoff-Taschen, dünne Kunststoffbeutel, Brotverpackungen oder Behälter ohne einen fest schließenden Deckel.

Tipps für die allgemeine Lebensmittellagerung

- Warten Sie, bis die Lebensmittel komplett getrocknet und abgekühlt sind.
- Wärme und Licht bewirken, dass Lebensmittel verderben. Bewahren Sie Lebensmittel an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort auf.
- Drücken Sie so viel wie möglich Luft aus dem Vorratsbeutel und verschließen ihn fest.
- Ideale Lagertemperatur beträgt 15°C (60°F) oder niedriger.
- Lagern Sie Lebensmittel nie direkt in einem Metallbehälter.
- Vermeiden Sie die Behälter, die „atmen“ oder eine schwache Dichtung besitzen.
- Überprüfen Sie den Inhalt auf Feuchtigkeit in den Wochen nach dem Trocknen. Wenn sich Feuchtigkeit im Inneren der Behälter bildet, sollten Sie den Inhalt für eine längere Zeit dehydrieren.
- Um beste Qualität zu bekommen, sollten getrocknete Früchte und Gemüse nicht länger als 1 Jahr aufbewahrt werden.
- Trocknen Sie Ihre Lebensmittel im Sommer oder während der Saison, wenn die Lebensmittel optimal frisch sind und ersetzen Sie so ihre Reserven jährlich.
- Getrocknetes Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch sollte nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden, wenn es im Kühlschrank aufbewahrt wird und nicht länger als 1 Jahr, wenn es in der Tiefkühltruhe aufbewahrt wird.
- Vakuumieren kann dabei helfen, die Haltbarkeit um mehrere Monate zu verlängern, wenn die Lebensmittel in angemessener Weise und gründlich getrocknet wurden.

Lagerort

Kühle, Dunkelheit und Trockenheit sind die Schlüsselfaktoren, die zur Aufrechterhaltung der Qualität der getrockneten Lebensmittel beitragen. Regale in der Nähe eines Fensters müssen möglicherweise abgedeckt werden, um Licht abzuhalten. Glas- oder Kunststoffbehältern sollten in einer Papiertüte oder in einem geschlossenen Schrank aufbewahrt werden. Betonwände und -böden sind oft feucht und kalt. Daher sollten Behälter mit getrocknete Lebensmitteln nicht direkt auf den Boden gestellt werden oder nicht direkt eine Kellerwand berühren, da dies Kondensation im Behälter verursachen kann. Lagern Sie getrocknete Lebensmittel nicht in der Nähe von Stoffen mit starkem Geruch, wie Lacke, Lack-Entferner oder Treibstoffen wie Diesel.

Dauer der Lagerung

Getrocknete Früchte und Gemüse sollten nicht länger als ein Jahr gelagert werden. Planen Sie getrocknetes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Dörrfleisch innerhalb eines oder zwei Monaten zu verbrauchen. Kennzeichnen Sie die Lebensmittel, und verbrauchen Sie sie nach der Methode zuerst-getrocknet, zuerst-verbraucht. Überprüfen Sie die getrockneten Lebensmittel in regelmäßigen Abständen. Wenn die Lebensmittel feuchter erscheinen als wenn sie verpackt wurden, dringt Feuchtigkeit in den Behälter. Ist dem so, dann geben Sie die Lebensmittel in den Dörrautomaten und trocknen es erneut. Packen Sie dann die Lebensmittel in einen luftdichten Behälter. Schimmelbildung zeigt an, dass die Lebensmittel nicht richtig dehydriert wurden, bevor sie verpackt wurden. Entsorgen Sie verschimmelte Lebensmittel.

Rekonstitution

Dehydration ist der Prozess der Entfernung von Feuchtigkeit aus Lebensmitteln. Rekonstitution ist der Ersatz dieser Feuchtigkeit, um die Lebensmittel zurück in ihren natürlichen Zustand zu bringen. Obwohl einige getrocknete Lebensmittel wie Obst sehr gut in ihrem dehydrierten Zustand benutzt werden können, werden Sie andere getrocknete Lebensmittel vor dem Verzehr rekonstruieren wollen.

Hier sind einige Tipps zur Rekonstitution:

Einfach Wasser hinzufügen

Für zerkleinertes oder klein geschnittenes Gemüse und Früchte, die in Plätzchen verwendet werden sollen, ist in der Regel keine Rekonstitution notwendig. Wenn die Stücke kross und sehr trocken sind, können Sie diese mit 1 Teelöffel Wasser pro Tasse getrockneter Lebensmittel beträufeln.

Obst und Gemüse, das in Aufläufen, Kuchen, Brotteigen oder anderen Teigen verwendet werden soll, verwenden Sie 2 Teile Wasser zu 3 Teilen (Volumen) getrockneten Lebensmitteln.

Für Obst und Gemüse, das in Flüssigkeit gekocht wird, wie Gemüsebeilagen, Obst Garnierungen und Kompott, verwenden Sie 1 bis 1 1/2 Teile Wasser zu 1 Teil getrockneter Lebensmittel. Je nach Bedarf kann zusätzliche Flüssigkeit erforderlich sein.

Dauer der Rekonstitution

- Für zerkleinertes oder klein geschnittenes Gemüse und Früchte rekonstituiert schnell. Im Allgemeinen sind 15 bis 30 Minuten ausreichend.
- Größere Gemüse oder Obst-Scheiben, und Fleischwürfel können über Nacht im Kühlschrank in Wasser eingeweicht werden. Alternativ können Sie auch die Lebensmittel in kochendes Wasser geben, dann vom Herd nehmen und für 2 bis 3 Stunden stehen lassen.
- Ganze Fruchtstücke brauchen am längsten um zu rekonstituieren und sollten am besten über Nacht einweichen werden.

Weitere Hinweise zur Rekonstitution

- Wenn Sie rekonstituierte Lebensmittel aus dem Wasser nehmen, dann heben Sie die Flüssigkeit auf. Diese Flüssigkeit hat großen Nährwert. Frieren Sie diese Flüssigkeit ein zur späteren Verwendung in Suppen, Fruchtleder, Kuchen oder Kompott.
- Bei der Zubereitung von Suppen müssen die Zutaten nicht extra vorher rekonstituiert werden. Trockengemüse kann direkt in die Suppe etwa eine Stunde vor dem Servieren hinzugefügt werden.
- Fügen Sie keine Gewürze, Salz, Brühwürfel oder Tomatenprodukte hinzu, bis das Trockengemüse rekonstituiert und gekocht wurde. Diese Zutaten behindern erheblich die Rehydrierung.
- Einige Lebensmittel brauchen länger, bis sie wieder rekonstituiert sind als andere. Karotten und Bohnen erfordern mehr Zeit als Erbsen oder Kartoffeln. Als Faustregel gilt: diejenigen, die am längsten zum Dehydrieren brauchen, brauchen auch am längsten, um zu rekonstruieren.
- Versuchen Sie nicht, für die Rekonstitution mehr Flüssigkeit zu verwenden als nötig, weil Nährstoffe mit dem überschüssigen Wasser weggeschüttet werden. Geben Sie dem dehydrierten Lebensmittel in einem Behälter und geben gerade genug Wasser hinzu, dass diese bedeckt werden. Später können Sie Wasser nachgießen, wenn die Lebensmittel bereits ein Teil des Wassers in sich aufgenommen haben.

Tabelle Gemüsezubereitung (52°C)

Produkte	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (Stunden)
Artischocken	In 8 mm Streifen schneiden. 10 Minuten kochen.	Spröde	6 - 14
Spargel	In 2,5 cm Stücke schneiden Spitzen ergeben bessere Ergebnisse.	Spröde	6 - 14
Bohnen	Schneiden und im Dampf glasig blanchieren.	Spröde	8 - 26
Rote Bete	Blanchieren, abkühlen, Strunk und Wurzeln abschneiden, in Scheiben schneiden.	Spröde	8 - 26
Rosenkohl	Röschen vom Stiehl abschneidender Länge nach in Hälften schneiden.	Knusprig	8 - 30
Broccoli	Zerteilen und schneiden, kurz dämpfen, ca. 3 - 5 min.	Spröde	6 - 20
Kohl	Zerteilen und in 3 mm Streifen schneiden, Kern in 6 mm Streifen.	Ledrig	6 - 14
Karotten	Dämpfen bis sie weich sind, reiben oder in Scheiben schneiden.	Ledrig	6 - 12
Blumenkohl	Im Dampf blanchieren, bis er weich ist, zerteilen und schneiden.	Ledrig	6 - 16
Sellerie	Stangen in 6 mm Scheiben schneiden.	Spröde	6 - 14
Schnittlauch	Hacken.	Spröde	6 - 10
Gurke	Schälen und in 1,3 cm Scheiben schneiden.	Ledrig	6 - 18
Aubergine / Kürbis	Zerteilen und in Scheiben 6 - 12 mm schneiden.	Spröde	6 - 18
Knoblauch	Haut von Zehen entfernen und in Scheiben schneiden.	Spröde	6 - 16
Chili Paprika	Im Ganzen trocknen.	Ledrig	6 - 14
Pilze	In Scheiben schneiden, hacken, oder im Ganzen trocken.	Ledrig	6 - 14
Zwiebeln	In dünne Scheiben schneiden oder hacken.	Spröde	8 - 14
Erbsen	Palen und blanchieren für 3 - 5 min.	Spröde	8 - 14
Paprika	In 6 mm Streifen oder Ringe schneiden, Entkernen.	Spröde	4 - 14
Kartoffeln	In Scheiben oder Würfel schneiden, im Dampf blanchieren 8 - 10 min.	Spröde	6 - 18
Rhabarber	Schälen und 3 mm lange Stücke schneiden.	Keine feuchtigkeit	6 - 38
Spinat	Im Dampf blanchieren, bis Blätter weich aber nicht matschig sind.	Spröde	6 - 16
Tomaten	Häuten, In Hälften oder Scheiben schneiden.	Ledrig	6 - 24
Zucchini	In Scheiben schneiden, in 6 mm Stücke.	Spröde	6 - 18

Tabelle Fruchtzubereitung (57°C)

Produkte	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (Stunden)
Äpfel	Schälen, entkernen, und in Scheiben oder Ringe schneiden.	Geschmeidig	5 - 6
Aprikosen	In 6 mm Streifen schneiden.	Geschmeidig	12 - 38
Bananen	Säubern, in Hälften oder Scheiben schneiden.	Knusprig	8 - 38
Beeren	Schälen und in 3 mm Scheiben schneiden.	Keine Feuchtigkeit	8 - 26
Kirschen	Erdbeeren in 1 cm Scheiben schneiden, andere Beeren im Ganzen trocknen.	Ledrig	8 - 34
Cranberries / Preiselbeeren	Hacken oder Ganz lassen.	Geschmeidig	6 - 26
Datteln	Entkernen und in Scheiben schneiden.	Ledrig	6 - 26
Feigen	In Scheiben schneiden.	Ledrig	6 - 26
Trauben	Ganz lassen.	Geschmeidig	8 - 38
Nektarinen	In Hälften schneiden, mit der Hautseite nach unten trocknen; entkernen wenn 50% trocken.	Geschmeidig	8 - 26
Pfirsiche	Entkernen wenn 50% trocken, halbieren oder vierteln, mit Schnittseite nach oben.	Geschmeidig	10 - 34
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	Geschmeidig	8 - 30
Orangen	Schale in lange Streifen schneiden.	Spröde	8 - 16

Tabelle Fleischzubereitung (63 – 68°C)

Produkte	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (Stunden)
Dörrfleisch	Mageres Fleisch von der Flanke oder Schale etwa 2 - 4 cm dick.	Etwas zäh, aber nicht spröde	6 - 15

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím přístroje si prosím přečtěte tento návod, vyhněte se tak neodborné manipulaci a zacházení s přístrojem.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující instrukce.

Přístroj nepoužívejte pro jiné účely, než pro které je určen.

Varování: v případě nedodržení instrukcí uvedených v tomto manuálu může dojít ke vzniku požáru, zranění nebo popálenin.

Během používání přístroje dodržujte základní bezpečnostní kroky:

1. Před zapojením přístroje do elektrické sítě se ujistěte, že přístroj je určený pro používání ve Vaší místní elektrické síti. Pozor: mohlo by dojít k požáru, popáleninám nebo zranění, pokud by byl přístroj špatně zapojen.
2. Přístroj vždy umístěte na rovnou stabilní plochu.
3. Před zapojením kabelu do elektrické zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý v pozici OFF.
4. Přístroj do elektrické zásuvky nezapojujte, ani nevypojujte, pokud máte mokré ruce.
5. Nikdy netahejte za kabel při vypořádání přístroje z elektrické zásuvky, vždy kabel vypojujte za zástrčku.
6. Nikdy nenechávejte kabel viset přes pracovní plochu, ani se dotýkat horkých předmětů.
7. Přístroj ani jeho části nepoužívejte v blízkosti elektrických a plynových hořáků, v troubě ani na sporáku.
8. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Dávejte pozor na děti pohybující se v blízkosti přístroje.
10. Přístroj je vybaven polarizovanou vidlicí, která zajišťuje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Tato zástrčka lze zapojit pouze do polarizované zásuvky. Pokud Vám nejde zástrčku do zásuvky zapojit, otočte ji a pokuste se ji zapojit znovu. Pokud stále nejde zástrčku zapojit, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Přístroj nikdy nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
11. Přístroj nepoužívejte s poškozeným kabelem, pokud přístroj špatně funguje, nebo byl-li poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Přístroj v takovém případě pošlete na opravu do odborného servisu (pouze kvalifikovaný technik může přístroj opravit, nepokoušejte se jej opravit sami).
12. Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, požáru a zraněním: nikdy neponořujte přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
13. Během používání přístroje se snažte, aby kabel nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
14. Použití jakýchkoliv částí, které nebyly dodány nebo doporučeny výrobcem mohou způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
15. Pro zapnutí vždy použijte ovládací tlačítka na přístroji.
16. Před čišťením a vyndáváním plat z přístroje se vždy ujistěte, že je vypnut v pozici OFF.
17. Pokud je přístroj zapnutý, nikdy s ním nehýbejte.
18. Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické zásuvky. Vyčistěte jej, přikryjte a uskladněte na chladném a suchém místě.
19. Přístroj není určen pro venkovní použití.

20. Pokud přístroj špatně funguje, okamžitě jej vypněte. Nepokoušejte se otevřít jakoukoliv část na základně přístroje. Přístroj nemá žádné části, které byste si mohli opravit sami. Vždy kontaktujte odborný servis. Části nenahrazujte žádnými neoriginálními díly. Všechny díly musí být použity dle instrukcí v tomto manuálu. Používejte pouze originální díly dodávané výrobcem.

Používejte mimo dosah dětí. Mějte přístroj pod dozorem, pokud je v provozu nebo obsahuje-li horké potraviny. Mějte děti pod dozorem, pokud jsou v blízkosti přístroje. Děti nesmějí přístroj používat.

Pouze pro domácí použití. Uschovejte manuál pro pozdější použití.

VAROVÁNÍ: dveře a přístroj mají ostré hrany. S přístrojem zacházejte opatrně!

Sušení – uchovávání potravin

Již před tisíci lety lidé sušili potraviny tak, že je rozprostřeli na slunce. Před objevením moderních spotřebičů, jako je lednice a chemických konzervačních látek, bylo sušení jednou z nejbezpečnějších metod, jak uskladnit potraviny na dlouho dobu. Přístroj Vám přináší moderní cestu sušení a uskladnění potravin.

Sušení otevírá novou dimenzi v uchovávání ovoce, zeleniny a masa. Vaše nová sušička je schopna perfektně zachytit chuť a nutriční hodnoty téměř všech druhů potravin a Vy si je tak můžete vychutnat i mimo sezonu. Sušené potraviny se pomaleji kazí a zabírají méně místa. Také mnohem méně váží a jsou proto vhodné například pro kempování nebo trampování. Svačinky ze sušeného ovoce jsou velmi chutné a bohaté na živiny. Můžete si usušit a uskladnit například Vaše oblíbené ingredience do polévek.

Přístroj udržuje potraviny pod kontrolovanou konstantní teplotou. Potraviny jsou postupně zbaveny vlhkosti. Výsledkem jsou skvěle usušené potraviny.

Zjistíte, že sušené potraviny jsou praktické a ekonomicky výhodné stejně tak, jako snadno připravené.

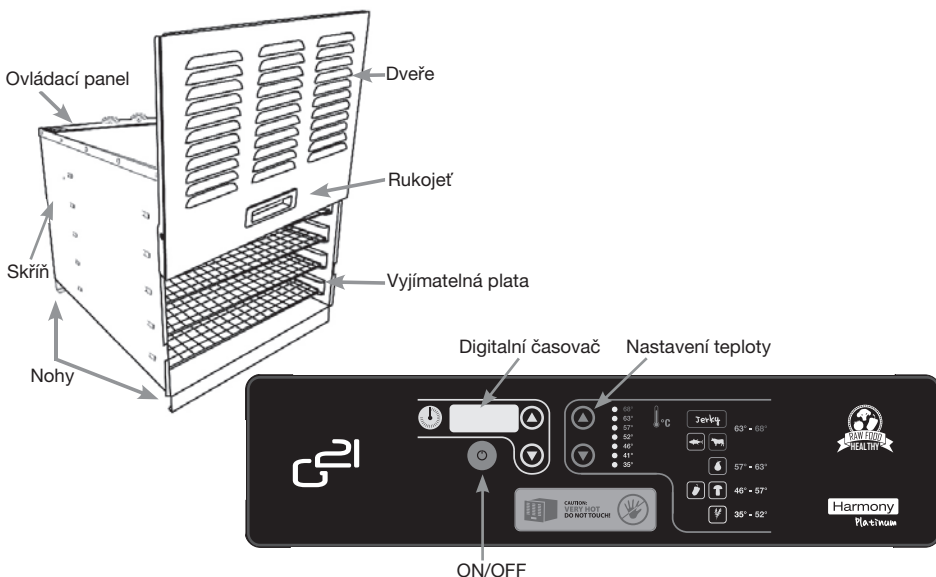
Co je sušení?

Sušení je proces, ve kterém jsou potraviny zbavovány vlhkosti, a který umožňuje skladovat sušené potraviny pro pozdější použití. Hlavní výhodou je, že během sušení nejsou přidávána žádná dochucovadla a neztrácí se nutriční hodnoty potravin.

Jsou-li potraviny správně vysušeny, zachovávají si téměř všechny živiny obsažené v původní podobě. Sušení zachovává 95 - 97% živin. Na rozdíl, konzervované ovoce pouze 20 - 30% a zmražené 40 - 60% živin. Sušené potraviny chutnají výborně!

Důležitou součástí sušení je rehydratace. Rehydratace je uvedení sušených potravin do původní podoby přidáním vody.

Části přístroje a návod k obsluze



Pečlivě si přečtěte následující instrukce

1. Přístroj provozujte na čistém a suchém povrchu.
2. Přístroj zapojte do standardní elektrické zásuvky.
3. Přístroj provozujte nejméně 30 cm od zdi, abyste zajistili dostatečnou cirkulaci vzduchu. Neblokujte vzduchové ventily na zadní straně přístroje a dveřích.
4. Vyjměte plata a naplňte surovinami. Potraviny na plata rozmístěte tak, aby se nepřekrývaly. Nechejte dostatečné místo mezi jednotlivými kousky potravin, aby docházelo k dostatečné cirkulaci vzduchu. Odstraňte přebytečnou vodu z potravin tak, že je otřete papírovou utěrkou. Nadbytečná vlhkost může způsobit snížení teploty sušení.
5. Nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítka teploty. Je doporučeno použít teploměr určený do trouby (není součástí), abyste mohli průběžně kontrolovat teplotu.
6. Nastavte požadovaný čas.
7. Spusťte sušení stisknutím tlačítka POWER.
8. Před vložením plat přístroj na 5 - 10 minut přehřejte.
9. Namontujte dveře. Ujistěte se, že strany dveří přilnuly k přístroji. Pozor: ostré hrany.
10. Během procesu se mohou na potravinách utvářet kapky. Přebytečnou vlhkost můžete odstranit papírovým ubrouskem. Pozor: přístroj je horký

Poznámka: čas sušení se může lišit v závislosti na několika faktorech zahrnujících vlhkost, teplotu vzduchu, tloušťku potravin a obsah tuku. Aktuální teplota v přístroji závisí na pokojové teplotě (21°C).

Nástroje, které budete potřebovat do začátku

- Nůž (nerezová ocel)
- Prkénko
- Nádoby na uskladnění potravin

Další nástroje, které Vám usnadní a urychlí práci

- Hrnc na napařování, nebo konvice a hrnc na blanšívání
- Mixér G21 Perfect Smoothie nebo Smart Smoothie na výrobu ovocného pyré nebo tortil.
- Malý zápisník na zaznamenání času a receptů

Základní tipy přípravy potravin

Ovocná a zeleninová kůra obsahuje nejvyšší množství vitaminů, slupku je proto lepší ponechat. Na druhou stranu je lepší odstranit slupku jablek a rajčat určených do koláče nebo rajčatové polévky. Obecně, pokud jste zvyklí slupku loupat, pak ji oloupejte, pokud ne, slupku ponechejte. Slupku odstraňte ještě před sušením.

Jedním z nejdůležitějších faktorů je správná tloušťka potravin. Snažte se krájet stejně silné plátky, abyste zabezpečili rovnoměrné sušení. Silné plátky se suší mnohem pomaleji než slabé plátky.

Mnoho potravin má slupku, která je chrání. Slupka může ale negativně ovlivnit proces sušení. Během sušení se vlhkost lépe vytrácí z nakrájených potravin než skrz tuhou slupku. Proto, čím větší je nakrájená plocha, tím lépe a rychleji se potraviny vysuší.

Zelenina s tuhou slupkou jako jsou například fazole, chřest nebo rebarbora by měla být nakrájena podlouhle na polovinu.

Ovoce krájejte kolem jádřince, ne skrz.

Malé plody jako například jahody můžete nakrájet na polovinu nebo sušit celé.

Naplnění plat

Při sušení může být využita celá plocha plat, ale musí být zachovány mezery mezi potravinami, aby docházelo k dostatečnému proudění vzduchu. Toto je nezbytné dodržovat například u banánových plátků nebo ananasu. Pokud jsou potraviny po ukončení procesu stále vlhké, jedním z hlavních důvodů může být překrytí jednotlivých plátků během sušení.

Sušení zbavuje potraviny vlhkosti a způsobuje jejich scvrknutí. To Vám umožní skladování stejného množství potravin na mnohem menším prostoru.

Během sušení může být nezbytně nutné přeskládat potraviny, abyste zajistili rovnoměrné usušení všech kousků. Abyste tak učinili, vypněte přístroj, vyjměte plata, přeskládejte potraviny, poté znovu složte a přístroj restartujte.

Zabránění kapání

Některé druhy potravin jako například rajčata a citrusy obsahují velké množství vody. Před sušením se pokuste přebytečnou vodu z potravin odstranit.

Tipy na sušení zeleniny

Přidáním sušené zeleniny můžete připravit výborné polévky, dušené maso na zelenině a další chutné pokrmy. V podstatě všude tam, kde používáte zeleninu čerstvou, můžete použít zeleninu sušenou.

Před přípravou a sušením zeleninu vždy omyjte ve studené vodě. Před sušením je nezbytně nutné některé druhy zeleniny zbavit semínek a slupky.

Při sušení zeleniny buďte kreativní. Zeleninu můžete na pár minut ponořit do citronové šťávy, dodáte jí tím lepší chuť.

Předúprava zeleniny

Některé druhy zeleniny před sušením potřebují speciální úpravu. Zelenina jako je cibule, česnek, papriky, rajčata a houby mohou být sušeny a navraceny do původní podoby bez speciální předúpravy. Pokud zelenina před zmrazením musí být například blanšírována nebo krátce povařena, pak se tak musí stát i před sušením.

Kromě výše uvedených výjimek, většina ostatních druhů zeleniny musí být napařena nebo krátce před sušením povařena. Mnoho druhů zeleniny obsahuje enzymy, které pomáhají zelenině zrát a zanechání těchto enzymů aktivních může způsobit změnu chuti a aroma, které je nežádoucí.

Napaření

Napaření je nejlepší metodou, jak zeleninu před sušením upravit. Umístěte nasekanou nebo nakrájenou zeleninu na cedník. Cedník umístěte do hrnce s malým množstvím horké vody a překryjte. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Zelenina by po napaření měla být téměř měkká. Vložte zeleninu do nádoby se studenou vodou, abyste ukončili vaření a ztrátu barvy. Usušte a rozložte na plata.

Blanšírování

Blanšírování je doporučeno pro zelené fazole, květák, brokolici, chřest, brambory a hrách. Blanšírování je jednou z nejlepších úprav, při které zelenina neztrácí svou barvu. Zeleninu vložte do hrnce s vařící vodou na 3 až 5 minut. Slijte vodu a osušenou zeleninu vložte do přístroje.

Blanšírování je rychlejší než napařování, ale bohužel se během něj ztrácí velké množství živin. Blanšírování není doporučeno pro nasekanou zeleninu, která se snadno rozvaří. Na plátky nakrájenou zeleninu umístěte do velkého hrnce vařící vody. Ponechejte, dokud zelenina nezměkne.

Tipy na sušení ovoce

Sušené ovoce je velmi chutné. Sušené ovoce obsahuje veliké množství vitamínů. Sušené ovoce je přirozeně sladké, neobsahuje konzervační látky a je levné na přípravu.

Vaše sušička ovoce představuje snadnou cestu k sušení ovoce. Před začátkem je nutné ovoce omýt. Mnoho druhů ovoce obsahuje pecky a jádřince, které je nutné před sušením odstranit.

Ovoce není třeba před sušením upravovat. Některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány, mají sklony k tmavnutí. Pokud Vám nevádí změna barvy, pak ovoce nemusíte upravovat. Abyste zvolili vhodný čas sušení, obraťte se na tabulku přípravy ovoce.

Abyste zabránili ztmavnutí ovoce, ponořte jej na pár minut do citronové šťávy nebo pomerančového džusu.

Citronový, ananasový nebo pomerančový džus

Čerstvá citronová šťáva, ananasový nebo pomerančový džus jsou nejlepší kvůli jejich přirozené sladkosti. Pomerančový a ananasový džus nemusíte ředit. Pokud použijete citronovou šťávu, pak je lepší ji naředit: 1 část citronové šťávy ku 8 částem vody.

Kyselina askorbová

Krystalická kyselina askorbová nebo produkty s kyselinou askorbovou určené na konzervaci ovoce můžete zakoupit v lékárně nebo obchodech s konzervačními látkami. Rozmíchejte 1 polévkovou lžici ve čtyřech hrnkách vody a ovoce na 2 minuty namočte. Chuť ovoce se může malinko změnit.

Hydrogensířičitan sodný

Tuto potravinářskou látku zakoupíte v lékárně. Nejprve se ale ujistěte, že Vy ani lidé, kteří budou konzumovat ovoce nemají na tuto látku alergii. Smíchejte 1 polévkovou lžici se 4 hrnkami vody. Ovoce na několik minut namočte, osušte a umístěte na plata.

Tipy na sušení ovocného pyré

Ovocné pyré se používá na výrobu ovocných rolek nebo ovocných plátků. Tyto ročky jsou velmi chutné, podobné cukrovinkám. Pravděpodobně jste již vyzkoušeli komerční verzi tohoto cukroví zakoupenou v obchodě, ale pokud je vyzkoušíte připravené doma z kvalitního ovoce, nikdy se pro ně nevrátíte zpět do obchodu. Je to ta nejlepší cesta, jak spotřebovat přezrálé ovoce, které by se jinak zkazilo.

Výroba této sladkosti je velmi jednoduchá. Začněte důkladným omytím ovoce ve studené vodě a odstraňte veškeré stopky a lístky. Odstraňte pecky, jádřince, slupku nebo semínka. Poté ovoce rozmixujte tak, abyste vytvořili jemné husté pyré.

Během přípravy pyré ochutnávejte. Pokud syrové pyré chutná dobře, pak usušené bude chutnat ještě lépe. Pamatujte si, že veškerá chuť a sladkost se projeví až poté, co je pyré usušené, proto do pyré nepřidávejte při výrobě příliš cukru.

Při sušení ovocného pyré je nejlepší použít sušící plát, který je pro to určený (dokoupitelné příslušenství).

Pokud chcete sušit například banánové pyré, použijte malé množství oleje na plát nebo plastový obal. Poté, co jsou všechna plata naplněná, vložte je do přístroje. Poté, co je pyré vysušené, mělo by jít snadno oddělit od plátu. Zabalte je do plastového obalu a skladujte doma při pokojové teplotě. Pyré můžete dochutit kořením, nasekanými oříšky nebo kokosem.

Nezbytnou součástí výroby ovocného pyré se pro Vás stane výkonný mixér. V naší nabídce naleznete vysokorychlostní mixéry Perfect Smoothie a Smart Smoothie, které ovoce rozmixují na hladkou kaši a usnadní Vám tím práci. Mixér využijete nejen na přípravu ovocného pyré, ale i na přípravu zdravých smoothie, pomazánek, polévek a mnoha dalšího.

Nebojte se experimentovat. Můžete zkombinovat různé druhy ovoce.

Například:

- jahody – banán
- jahody – rebarbora
- ananas – broskev
- jablko – skořice
- med – brusinky – pomeranč
- ananas – pomeranč
- ananas – meruňky
- maliny – jablko
- maliny – banán – kokos
- namixované plody
- jablko – borůvka

Tipy na sušení masa, ryb a drůbeže

Sušená masa jsou skvělou svačinou na kempování nebo trampování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: VŠECHNY DRUHY MASA A RYB JE NUTNÉ PŘED SUŠENÍM UVAŘIT. NESKLADUJTE SUŠENÉ MASO, RYBY A DRŮBEŽÍ DÉLE NEŽ 2 MĚSÍCE.

Používejte pouze libové maso. Před sušením maso naložte, aby zkůřelo. Marináda by měla obsahovat sůl, která pomáhá dostat z masa přebytečnou vodu a také pomáhá maso konzervovat. Naopak by marináda neměla obsahovat olej. Mnoho marinád obsahuje kyseliny (například ocet), které pomáhají rozložit vlákna, a maso díky nim zkůřne.

Je mnohem snadnější nakrátet částečně zmrzlé maso. Maso nejlépe nakrájíte pomocí kuchyňského robota nebo kráječe masa.

Pamatujte, že maso před sušením musíte uvařit. Uvařte jej a nakrájejte na plátky nebo kostky. Sušte přibližně 2 až 8 hodin.

Hovězí maso

Vyberte libové maso.

Drůbež

Veškerá drůbež musí být před sušením uvařena. Kuřecí prsa jsou nevhodnější.

Ryby

Ryby před sušením povařte nebo upečte v předeřtáté troubě na 200°C asi 20 minut.

Jerky

Sušení masa bez předešlého vaření vytvoří tuhou žvýkavou strukturu známou jako jerky. Je to jedna z nejstarších metod, jak uchovávat maso. Jerky je vyráběné bez předešlého vaření, proto je důležité vybrat velmi kvalitní maso.

Sušené hovězí maso

Vyberte kvalitní libové maso asi 2,5 - 3 cm silné. Zbavte jej veškerých vláken. Tuk snižuje schopnost masa k vysušení.

Aby pro Vás bylo krájení masa jednodušší, vložte jej na 30 minut do mrazáku a poté jej otočte a ponechte dalších 15 minut.

Maso naložte nejméně na 3 hodiny dopředu. Marináda masu dodá skvělou chuť a zároveň jej zjemní. Čas marinování můžete zvýšit, dosáhnete tak intenzivnější chuti masa.

Naložené maso usušte papírovou utěrkou a položte na sušicí plata (nezapomeňte přístroj chránit před kapáním). Sušte, dokud není maso ohebné, ne však lámavé. Sušení masa trvá přibližně 6 až 16 hodin.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: PAMATUJTE SI, ŽE ČISTÁ PRACOVNÍ PLOCHA JE VELMI DŮLEŽITÁ. PŘED PRACÍ SI UMYJTE RUCE A PRACOVNÍ PLOCHU.

Marináda na hovězí maso

- ½ hrnečku sojové omáčky
- 2 polévkové lžíce hnědého cukru
- ½ hrnečku worchesterové omáčky
- ½ čajové lžičky cibulového prášku
- rozmačkaný stroužek česneku
- 2 polévkové lžíce kečupu
- 1¾ čajové lžičky soli
- ½ čajové lžičky pepře

Sušení dalších potravin

Květiny

Květiny sbírejte po ranní rose a před večerní vlhkostí. Květiny by měly být sušeny co nejdříve po sebrání. Odstraňte všechny poničené a zhnědlé listy. Čas sušení se bude lišit v závislosti na druhu květiny a její velikosti. Sušení zabere přibližně 2 až 6 hodin.

Bylinky

Bylinky usušte. Odstraňte poničené nebo zhnědlé listy. Byliny usušte se stonkem a odstraňte jej po dokončení procesu. Rozmístěte je volně na plata. Čas sušení se bude lišit v závislosti na druhu byliny a její velikosti. Sušení zabere přibližně 2 až 6 hodin.

Skladování sušených potravin

Pokud máte potraviny správně usušené, je nezbytně nutné je správně uskladnit.

Nádoby

Jakákoliv čistá, vzduchotěsná a vodotěsná nádoba je vhodná ke skladování sušených potravin. Uzavíratelné sáčky jsou také vhodnou formou skladování. Každou nádobu naplňte co nejvíce a vytlačte všechn vzduch. Naplněné sáčky mohou být uloženy do kovových nádob, aby se k nim nedostal hmyz. Skleněné nádoby s víkem mohou být použity bez sáčků. Kvalitní plastové nádoby s víkem jsou také dobré, ale musejí být vzduchotěsné. Nepoužívejte papírové a látkové tašky, igelitové pytlíky, nebo nádoby bez víka.

Základní tipy na skladování

- Před skladováním nechte usušené potraviny úplně vychladnout.
- Teplota a světlo nepříznivě ovlivňují sušené potraviny. Jídlo skladujte na suchém, chladném a tmavém místě.
- Odstraňte veškerý vzduch z nádoby.
- Ideální teplota pro skladování je asi 15°C nebo nižší.
- Nikdy neskladujte sušené potraviny v kovových nádobách.
- Nádoby vždy pořádně utěsněte, aby se k potravinám nedostal vzduch.
- Sušené potraviny v průběhu skladování pravidelně kontrolujte.
- Potraviny neskladujte déle než jeden rok.
- Sušte během léta, když jsou potraviny čerstvé a po roce je obměňte.
- Sušené maso, drůbež a ryby by neměly být skladovány déle než 3 měsíce v lednici a déle než 1 rok v mrazáku.
- Vzduchotěsné nádoby prodlouží skladovací dobu o několik měsíců.

Umístění

Chlad, tma a sucho jsou nejdůležitější faktory pro zachování kvality sušených potravin. Poličky v blízkosti oken nejsou příliš vhodné kvůli světlu. Skleněné nebo plastové nádoby by měly být umístěny do papírových tašek nebo do tmavé místnosti. Zdi a podlahy jsou obvykle vlhké a studené. Nádoby nepokládejte přímo na podlahu a nedovolte, aby se dotýkaly zdí. V nádobách by se mohla utvářet voda. Neskladujte sušené potraviny v blízkosti látek, které by mohly ovlivnit jejich chuť (petrolej, lak a další).

Délka skladování

Sušené potraviny by neměly být skladovány déle než jeden rok. Naplánujte si spotřebu veškerého sušeného masa, ryb, drůbeže v průběhu jednoho nebo dvou měsíců. Označte si sušené potraviny datem výroby. Sušené potraviny průběžně kontrolujte. Pokud se Vám potraviny zdají vlhké, rozložte je na plata a znovu vysušte. Poté potraviny uskladněte ve vzduchotěsné nádobě. Plíseň značí, že potraviny nebyly dostatečně vysušené. Plesnivité potraviny zlikvidujte.

Rehydratace

Sušení je proces, při kterém se potraviny zbavují vlhkosti. Rehydratace je proces, ve kterém se potravinám opět vlhkost navrácí a ty se tak vracejí do své původní podoby.

Tipy na rehydrataci:

Přidejte vodu

Pokud jsou potraviny křupavé a suché, použijte 1 polévkovou lžici vody na hrnek sušených potravin.

Na ovoce a zeleninu použitou například do koláčů - použijte 2 části vody na 3 části sušených potravin.

Zelenina a ovoce, které budou použity na přípravu ovocných topinků a do kompotů - použijte 1 část vody na 1 část sušených potravin.

Čas rehydratace

- Nasekané potraviny se do své původní podoby vracejí velmi rychle, 15 - 30 minut je obvykle dostatečných.
- Větší kousky zeleniny, ovocné plátky a kostky masa je dobré namočit do vody přes noc a umístit je do lednice. Popřípadě můžete použít vařící vodu, odstranit ze sporáku a 2 - 3 hodiny nechat stát.
- Celé ovoce je optimální ponechat namočené přes noc.

Další rady

- Kapalínu z rehydratace si ponechejte. Tato kapalina má vysoké nutriční hodnoty a můžete ji později použít například do polévek, koláčů nebo kompotů.
- Zeleninu určenou do polévky nemusíte navracet do původní podoby, stačí ji přidat do polévky hodinu před servírováním.
- Nepřidávejte koření, sůl, bujon nebo rajčatové protlaky, dokud není zelenina hydratována nebo uvařena. Tyto produkty výrazně snižují schopnost rehydratace.
- Některé druhy potravin se do původní podoby navracejí déle než jiné. Mrkev a fazole vyžadují více času než například hrášek a brambory. Dobré pravidlo: ty potraviny, které se dlouho suší se budou i déle navracet do původní podoby.
- Nepoužívejte více tekutiny, než je nutné. Sušené potraviny dejte do nádoby a použijte tolik vody, aby byla zelenina ponořena. Pokud je potřeba, přidejte další vodu.

Péče a údržba

Po každém použití očistěte sušící plata a víko přístroje teplou mýdlovou vodou. Nemyjte žádnou část přístroje v myčce na nádobí. Těžko odstranitelné částečky můžete odstranit namočením nebo použitím plastového kartáčku. K vyčištění plastu nepoužívejte hrubé materiály a rozpouštědla. Abyste vyčistili základnu (spodní část přístroje s motorem), odpojte přístroj a utřete jej vlhkou houbou nebo hadříkem. Nikdy základnu neponořujte do vody a nikdy nedovolte, aby se voda dostala k elektrickému částem.

Skladování

Poté, co je přístroj čistý, usušte všechny části, vložte plata do přístroje a skladujte na suchém a čistém místě.

Tabulka přípravy zeleniny (52°C)

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Artyčoky	Nakrájejte a 10 minut povařte.	Křehké	6 - 14
Chřest	Nakrájejte na kousky. Konce chřestu bývají chutnější.	Křehké	6 - 14
Fazole	Nakrájejte a krátce povařte.	Křehké	8 - 26
Řepa	Oloupejte a odstraňte kořeny.	Křehké	8 - 26
Růžičková kapusta	Odkrojte stonek, nakrájejte na půlky.	Křupavé	8 - 30
Brokolice	Nakrájejte a na 3 - 5 min povařte.	Křehké	6 - 20
Hlávkové zelí	Nakrájejte na proužky.	Tuhé	6 - 14
Mrkev	Povařte do měkka. Nakrájejte na plátky.	Tuhé	6 - 12
Květák	Povařte a nakrájejte.	Tuhé	6 - 16
Celer	Nakrájejte na plátky.	Křehké	6 - 14
Pažitka	Nasekejte.	Křehké	6 - 10
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Tuhé	6 - 18
Lilek/dýně	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Křehké	6 - 18
Česnek	Odstraňte slupku a nakrájejte.	Křehké	6 - 16
Čili papričky	Sušte celé.	Tuhé	6 - 14
Houby	Nakrájejte na plátky, nasekejte nebo sušte celé.	Tuhé	6 - 14
Cibule	Nakrájejte na plátky nebo nasekejte.	Křehké	8 - 14
Hrášek	Povařte 3 - 5 min.	Křehké	8 - 14
Papriky	Nakrájejte na plátky, odstraňte semena.	Křehké	4 - 14
Brambory	Nakrájejte na plátky nebo na kostky a 8 - 10 min. povařte.	Křehké	6 - 18
Rebarbora	Odstraňte kůži a nakrájejte.	Žádná vlhkost	6 - 38
Špenát	Napařte, dokud nezměkne.	Křehké	6 - 16
Rajčata	Odstraňte slupku, nakrájejte na plátky nebo na půlky.	Křehké	6 - 24
Cuketa	Nakrájejte na plátky.	Křehké	6 - 18

Tabulka přípravy ovoce (57°C)

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Jablka	Okrájejte, odstraňte jádřinec a nakrájejte na plátky nebo kolečka.	Měkké	5 - 6
Meruňky	Očistěte, nakrájejte na plátky nebo půlky.	Měkké	12 - 38
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Křupavé	8 - 38
Bobulovité plody	Jahody nakrájejte na plátky, jiné bobule nechejte celé.	Žádná vlhkost	8 - 26
Třešně	Vypeckujte.	Tuhé	8 - 34
Brusinky	Nasekejte nebo sušte celé.	Měkké	6 - 26
Datle	Vypeckujte a nakrájejte na plátky.	Tuhé	6 - 26
Fíky	Nakrájejte na plátky.	Tuhé	6 - 26
Hroznové víno	Sušte celé.	Měkké	8 - 38
Nektarinky	Nakrájejte na půlky, sušte kúrou dolu.	Měkké	8 - 26
Broskve	Rozpulte nebo nakrájejte na čtvrtky. Sušte nakrojenou stranou nahoru.	Měkké	10 - 34
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte.	Měkké	8 - 30
Pomerančová kůra	Nakrájejte na dlouhé plátky.	Křehké	8 - 16

Tabulka přípravy masa (63 – 68°C)

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Hovězí maso	Libový steak 2,5 - 3 cm silný.	Jemně žvýkavé, ne křehké	6 - 15

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.



Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod, vyhnete sa tak neodbornej manipulácii a zaobchádzaniu s prístrojom.

Dôležité upozornenia

Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte nasledujúce inštrukcie.

Prístroj nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Varovanie: v prípade nedodržania inštrukcií uvedených v tomto manuáli, môže dôjsť k vzniku požiaru, zranenia alebo popálenín.

Počas používania prístroja dodržujte základné bezpečnostné kroky:

1. Pred zapojením prístroja do elektrickej siete sa uistite, že prístroj je určený pre používanie vo Vašej miestnej elektrickej sieti. Pozor: môže dôjsť k požiaru, popáleninám alebo zraneniam, ak je prístroj zle zapojený.
2. Prístroj vždy umiestnite na rovnú stabilnú plochu.
3. Pred zapojením kábla do elektrickej zásuvky sa uistite, že je prístroj vypnutý v pozícii OFF.
4. Prístroj do elektrickej zásuvky nezapájajte, ani neodpájajte, ak máte mokré ruky.
5. Nikdy neťahajte za kábel pri odpojení prístroja z elektrickej zásuvky, kábel odpojujte vždy za zástrčku.
6. Nikdy nenechávajte kábel visieť cez pracovnú plochu, a nenechajte sa ani dotýkať horúcich predmetov.
7. Prístroj a jeho časti nepoužívajte v blízkosti elektrických a plynových horákov, v rúre ani na sporáku.
8. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im nebol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
9. Dávajte pozor na deti pohybujúce sa v blízkosti prístroja.
10. Prístroj je vybavený polarizovanou vidlicou, ktorá zabezpečuje, aby nedošlo k elektrickému šoku alebo požiaru. Túto zástrčku je možné zapojiť len do polarizovanej zásuvky. Ak Vám nejde zástrčku do zásuvky zapojiť, otočte ju a pokúste sa ju zapojiť znovu. Ak stále nejde zástrčku zapojiť, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Prístroj nikdy nepoužívajte s predĺžovacím káblom.
11. Prístroj nepoužívajte s poškodeným káblom, ak prístroj zle funguje, alebo ak bol poničený akýmkoľvek iným spôsobom. Prístroj v takom prípade pošlite na opravu do odborného servisu (len kvalifikovaný technik môže prístroj opraviť, nepokúšajte sa ho opraviť sami).
12. Aby ste sa vyhlí elektrickému šoku, ohňu a zraneniam: nikdy neponárajte prístroj, kábel a zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
13. Počas používania prístroja sa snažte, aby kábel neprišiel do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
14. Použitie akýchkoľvek častí, ktoré neboli dodané alebo odporúčané výrobcom, môžu spôsobiť požiar, elektrický šok alebo zranenie.
15. Pre zapnutie vždy používajte ovládacie tlačidlá na prístroji.
16. Pred čistením a vyberaním plat z prístroja sa vždy uistite, že prístroj je vypnutý v pozícii OFF.
17. Ak je prístroj zapnutý, nikdy s ním nehýbte.
18. Pokiaľ prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky. Vyčistite ho, prikryte a uskladnite na chladnom a suchom mieste.
19. Prístroj nie je určený pre vonkajšie použitie.

20. Pokiaľ prístroj zle funguje, okamžite ho vypnite. Nepokúšajte sa otvoriť žiadnu časť na základni prístroja. Prístroj nemá žiadne časti, ktoré by ste si mohli opraviť sami. Vždy kontaktujte odborný servis. Časti nenahradzujte žiadnymi neoriginálnymi dielmi. Všetky diely musia byť použité podľa inštrukcií v tomto manuáli. Používajte iba originálne diely dodávané výrobcom.

Používajte mimo dosahu detí. Majte prístroj pod dozorom, pokiaľ je v prevádzke alebo ak obsahuje horúce potraviny. Majte deti pod dozorom, pokiaľ sú v blízkosti prístroja. Deti nesmú prístroj používať.

Len pre domáce použitie. Uschovajte manuál pre neskoršie použitie.

VAROVANIE: dvere a prístroj majú ostré hrany. S prístrojom zaobchádzajte opatrne!

Sušenie - uchovávanie potravín

Už pred tisíckami rokov ľudia sušili potraviny tak, že ich rozprestrelí na slnku. Pred objavením moderných spotrebičov, napr. chladnička a chemických konzervačných látok, bolo sušenie jednou z najbezpečnejších metód, ako uskladniť potraviny na dlhú dobu. Prístroj Vám prináša modernú formu sušenia a uskladnenia potravín.

Sušenie otvára novú dimenziu v uchovávaní ovocia, zeleniny a mäsa. Vaša nová sušička je schopná perfektne zachytiť chuť a nutričné hodnoty takmer všetkých druhov potravín a Vy si ich tak môžete vychutnať aj mimo sezóny. Sušené potraviny sa pomalšie kazia a zaberajú menej miesta. Tiež oveľa menej vážia a sú preto vhodné napríklad pre kempovanie alebo trampovanie. Desiata zo sušeného ovocia je veľmi chutná a bohatá na živiny. Môžete si usušiť a uskladniť Vaše obľúbené ingrediencie do polievok.

Prístroj udržiava potraviny pod kontrolovanou konštantnou teplotou. Potraviny sú postupne zbavené vlhkosti. Výsledkom sú skvele usušené potraviny.

Zistíte, že sušené potraviny sú praktické, ekonomicky výhodné a ľahko pripraviteľné.

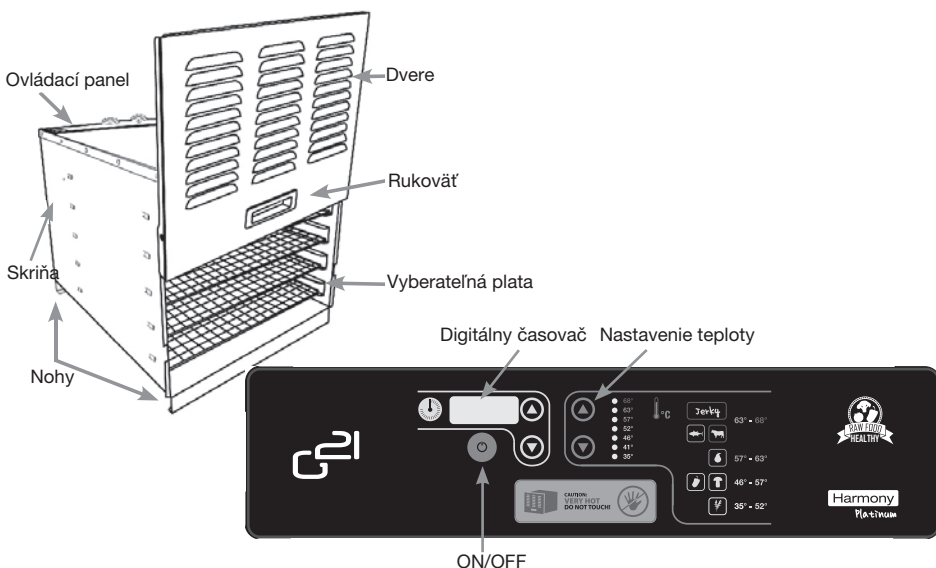
Čo je sušenie?

Sušenie je proces, v ktorom sú potraviny zbavované vlhkosti, a ktorý umožňuje skladovať sušené potraviny pre neskoršie použitie. Hlavnou výhodou je, že počas sušenia nie sú pridávané žiadne dochucovadlá a nestrácajú sa nutričné hodnoty potravín.

Ak sú potraviny správne usušené, zachovávajú si takmer všetky živiny obsiahnuté v pôvodnej podobe. Sušenie zachováva 95 - 97% živín. Na rozdiel, konzervované ovocie obsahuje iba 20 - 30% a zmrazené 40 - 60% živín. Sušené potraviny chutia výborne!

Dôležitou súčasťou sušenia je rehydratácia. Rehydratácia je uvedenie sušených potravín do pôvodnej podoby pridaním vody.

Časti prístroja a návod na obsluhu



Starostlivo si prečítajte nasledujúce inštrukcie

1. Prístroj prevádzkujte na čistom a suchom povrchu.
2. Prístroj zapojte do štandardnej elektrickej zásuvky.
3. Prístroj prevádzkujte najmenej 30 cm od steny, aby ste zaistili dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Neblokujte vzduchové ventily na zadnej strane prístroja a dverách.
4. Vyberte plata a naplňte surovinami. Potraviny na pláta rozmiestnite tak, aby sa neprekrývali. Nechajte dostatočné miesto medzi jednotlivými kúsками potravín, aby dochádzalo k dostatočnej cirkulácii vzduchu. Odstráňte prebytočnú vodu z potravín tak, že ich utrite papierovou utierkou. Nadbytočná vlhkosť môže spôsobiť zníženie teploty sušenia.
5. Nastavte požadovanú teplotu stlačením tlačidla teploty. Je odporúčané použiť teplomer určený do rúry (nie je súčasťou), aby ste mohli priebežne kontrolovať teplotu.
6. Nastavte požadovaný čas.
7. Spustíte sušenie stlačením tlačidla POWER.
8. Pred vložením plat prístroj predhrejte 5 - 10 minút.
9. Namontujte dvere. Uistite sa, že strany dverí priľnúli k prístroju. Pozor: ostré hrany.
10. Počas procesu sa môžu na potravinách utvárať kvapky. Prebytočnú vlhkosť môžete odstrániť papierovým obrúskom. Pozor: prístroj je horúci.

Poznámka: čas sušenia sa môže líšiť v závislosti od viacerých faktorov zahŕňajúcich vlhkosť, teplotu vzduchu, hrúbku potravín a obsah tuku. Aktuálna teplota v prístroji závisí od izbovej teploty (21°C).

Nástroje, ktoré budete potrebovať do začiatku

- Nôž (nerezová oceľ)
- Doštička
- Nádoby na uskladnenie potravín

Ďalšie nástroje, ktoré Vám uľahčia a urýchlia prácu

- Hrnec na naparovanie a kanvica a hrniec na blanširovanie
- Mixér G21 Perfect Smoothie alebo Smart Smoothie na výrobu ovocného pyré alebo tortil.
- Malý zápisník na zaznamenanie času a receptov

Základné tipy na prípravu potravín

Ovocná a zeleninová kôra obsahuje najvyššie množstvo vitamínov, šupku je preto lepšie ponechať. Na druhej strane je lepšie odstrániť šupku jablák a paradajok určených do koláča alebo paradajkovej polievky. Všeobecne, ak ste zvyknutí šupku lúpať, potom ju olúpte, ak nie, šupku ponechajte. Šupku odstráňte ešte pred sušením.

Jedným z najdôležitejších faktorov je správna hrúbka potravín. Snažte sa krájať rovnako hrubé plátky, aby ste zabezpečili rovnomerné sušenie. Hrubé plátky sa sušia oveľa pomalšie ako tenké plátky.

Mnoho potravín má šupku, ktorá ich chráni. Šupka môže ale negatívne ovplyvniť proces sušenia. Počas sušenia sa vlhkosť lepšie vytráca z nakrájaných potravín než skrz tuhú šupku. Preto, čím väčšia je nakrájaná plocha, tým lepšie a rýchlejšie sa potraviny vysušia.

Zelenina s tuhou šupkou ako sú napríklad fazuľa, špargľa alebo rebarbora by mala byť plátkovaná podlhovasto na polovicu.

Ovocie krájajte okolo jadrovníka, nie skrz.

Malé plody ako napríklad jahody môžete nakrájať na polovicu alebo sušiť celé.

Naplnenie plat

Pri sušení môže byť využitá celá plocha plat, ale musia byť zachované medzery medzi potravinami, aby dochádzalo k dostatočnému prúdeniu vzduchu. Toto je nevyhnutné dodržiavať napríklad u banánových plátkov alebo ananásu. Ak sú potraviny po ukončení procesu stále vlhké, môže to byť spôsobené prekrývaním sa jednotlivých plátkov počas sušenia.

Sušenie zbavuje potraviny vlhkosti a spôsobuje ich scvrknutie. To Vám umožní skladovanie rovnakého množstva potravín na oveľa menšom priestore.

Počas sušenia môže byť nevyhnutné preskládať potraviny, aby ste zaistili rovnomerné usušenie všetkých kúskov. Aby ste tak urobili, vypnite prístroj, vyberte plata, preukladajte potraviny, potom znovu zložte a prístroj reštartujte.

Zabránenie kvapkaniu

Niektoré druhy potravín ako napríklad paradajky a citrusy obsahujú veľké množstvo vody. Pred sušením sa pokúste prebytočnú vodu z potravín odstrániť.

Tipy na sušenie zeleniny

Pridaním sušenej zeleniny môžete pripraviť výborné polievky, dusené mäso na zelenine a ďalšie chutné pokrmy. V podstate všade tam, kde používate zeleninu čerstvú, môžete použiť sušenú zeleninu.

Pred prípravou a sušením zeleniny vždy umyte v studenej vode. Pred sušením je nevyhnutne nutné niektoré druhy zeleniny zbaviť semienok a šupky.

Pri sušení zeleniny buďte kreatívni. Zeleninu môžete na pár minút ponoriť do citrónovej šťavy, dodáte jej tým lepšiu chuť.

Prepríprava zeleniny

Niektoré druhy zeleniny potrebujú špeciálnu úpravu pred sušením. Zelenina ako je cibuľa, cesnak, papriky, paradajky a huby môžu byť sušené a vrátené do pôvodnej podoby bez špeciálnej predprípravy. Tak ako zelenina pred zmrazením musí byť napríklad blanširovaná alebo krátko povarená, to isté sa musí stať aj pred sušením.

Okrem vyššie uvedených výnimiek, väčšina ostatných druhov zeleniny musí byť parené alebo krátko pred sušením povarené. Mnoho zeleniny obsahuje enzýmy, ktoré pomáhajú zelenine zrieť. Zanechanie týchto enzýmov aktívnych môže spôsobiť zmenu chuti a arómy, ktoré je nežiadúce.

Parnie

Parenie je najlepšou metódou, ako upraviť zeleninu pred sušením. Umiestnite nasekanú alebo nakrájanú zeleninu na cedník. Cedník umiestnite do hrnca s malým množstvom horúcej vody a prikryte. Voda by sa nemala dotýkať zeleniny. Zelenina by po naparení mala byť takmer mäkká. Vložte zeleninu do nádoby so studenou vodou, aby ste ukončili varenie a stratu farby. Usušte a rozložte na pláty.

Blanširovanie

Blanširovanie je doporučené pre zelenú fazulu, karfiol, brokolicu, špargľu, zemiaky a hrach. Blanširovanie je jednou z najlepších úprav, pri ktorej zelenina nestráca svoju farbu. Zeleninu vložte do hrnca s vriacou vodou na 3 až 5 minút. Zlejte vodu a osušenú zeleninu vložte do prístroja.

Blanširovanie je rýchlejšie ako naparovanie, ale bohužiaľ sa počas neho stráca veľké množstvo živín. Blanširovanie nie je doporučené pre nasekanú zeleninu, ktorá sa ľahko rozvarí. Na plátky nakrájanú zeleninu umiestnite do veľkého hrnca vriacej vody. Ponechajte, kým zelenina nezmäkne.

Tipy na sušenie ovocia

Sušené ovocie je veľmi chutné. Sušené ovocie obsahuje veľké množstvo vitamínov. Sušené ovocie je prirodzene sladké, neobsahuje konzervačné látky a je lacné na prípravu.

Vaša sušička ovocia predstavuje ľahkú cestu k sušeniu ovocia. Pred začiatkom je nutné ovocie umyť. Mnoho druhov ovocia obsahuje kôstky a jadrovník, ktoré je nutné pred sušením odstrániť.

Ovocie nie je potrebné pred sušením upravovať. Niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány, majú sklony k tmavnutiu. Ak Vám nevadí zmena farby, ovocie nemusíte upravovať. Aby ste zvolili vhodný čas sušenia, obráťte sa na tabuľku prípravy ovocia.

Aby ste zabránili stmavnutiu ovocia, ponorte ho na pár minút do citrónovej šťavy alebo pomarančového džúsu.

Citrónový, ananásový alebo pomarančový džús

Čerstvá citrónová šťava, ananásový alebo pomarančový džús sú najlepšie kvôli ich prirodzenej sladkosti. Pomarančový a ananásový džús nemusíte riediť. Ak použijete citrónovú šťavu, potom je lepšie ju nariediť: 1 časť citrónovej šťavy ku 8 častiam vody.

Kyselina askorbová

Kryštalická kyselina askorbová alebo produkty s kyselinou askorbovou sú určené na konzerváciu ovocia, dajú sa kúpiť v lekárni alebo obchodoch s konzervačnými látkami. Rozmiešajte 1 polievkovú lyžicu v štyroch hrnčekoch vody a ovocia na 2 minúty namočte. Chut ovocia sa môže trochu zmeniť.

Hydrogénsiričitan sodný

Túto potravinársku látku zakúpíte v lekárni. Najprv sa ale uistite, že ani Vy ani ľudia okolo Vás nemajú alergiu na túto látku. Zmiešajte 1 polievkovú lyžicu so 4 hrnčekmi vody. Ovocie na niekoľko minút namočte, osušte a umiestnite na pláty.

Tipy na sušenie ovocného pyré

Ovocné pyré sa používa na výrobu ovocných roliek alebo ovocných plátkov. Tieto roľky sú veľmi chutné, podobné cukrovinkám. Pravdepodobne ste už vyskúšali komerčnú verziu tejto cukroviny zakúpenú v obchode, ale ak ich vyskúšate pripraviť doma z kvalitného ovocia, nikdy sa pre nich nevrátite späť do obchodu. Je to tá najlepšia cesta, ako spotrebovať prezreté ovocie, ktoré by sa inak znehodnotili.

Výroba tejto sladkosti je veľmi jednoduchá. Začnite dôkladným umytím ovocia v studenej vode a odstráňte všetky stopky a lístky. Odstráňte kôstky, jadrovníky, šupku alebo semienka. Potom ovocie rozmixujte tak, aby ste vytvorili jemné husté pyré.

Počas prípravy pyré ochutnávajte. Ak surové pyré chutí dobre, potom usušené bude chutiť ešte lepšie. Pamätajte si, že všetok chuť a sladkosť sa prejaví až po tom, ak je pyré usušené, preto do pyré nepridávajte pri výrobe veľa cukru.

Pri sušení ovocného pyré je najlepšie použiť sušiaci plát, ktorý je pre to určený (dokúpiteľné príslušenstvo).

Ak chcete sušiť napríklad banánové pyré, použite malé množstvo oleja na plát alebo plastový obal. Potom, čo sú všetky pláty naplnené, vložte ich do prístroja. Potom, čo je pyré vysušené, malo by ísť ľahko oddeliť od plata. Zabaľte ich do plastového obalu a skladujte doma pri izbovej teplote. Pyré môžete dochutiť korením, nasekanými orieškami alebo kokosom.

Nevyhnutnou súčasťou výroby ovocného pyré sa pre Vás stane výkonný mixér. V našej ponuke nájdete vysokorychlostné mixéry Perfect Smoothie a Smart Smoothie, ktoré ovocie rozmixujú na hladkú kašu a uľahčia Vám tým prácu. Mixér využijete nielen na prípravu ovocného pyré, ale aj na prípravu zdravých smoothie, nátierok, polievok a mnohých ďalšieho.

Nebojte sa experimentovať. Môžete skombinovať rôzne druhy ovocia.

Napríklad:

- jahody - banán
- jahody - rebarbora
- ananás - broskyňa
- jablko - škoricca
- med - brusnice - pomaranč
- ananás - pomaranč
- ananás - marhule
- maliny - jablko
- maliny - banán - kokos
- namixované plody
- jablko - čučoriedka

Tipy na sušenie mäsa, rýb a hydiny

Sušené mäsa sú skvelou desiatau na kempovanie alebo trampovanie.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: VŠETKY DRUHY MÄSA A RÝB JE POTREBNÉ PRED SUŠENÍM UVARIŤ. NESKLADUJTE SUŠENÉ MÄSO, RYBY A HYDINOVÉ DLHŠIE AKO 2 MESIACE.

Používajte len chudé mäso. Pred sušením mäso naložte, aby skrehlo. Marináda by mala obsahovať soľ, ktorá pomáha dostať z mäsa prebytočnú vodu a tiež pomáha mäso konzervovať. Naopak by marináda nemala obsahovať olej. Mnoho marinád obsahuje kyseliny (napríklad ocot), ktoré pomáhajú rozložiť vlákna, a mäso vďaka nim skrehne.

Je oveľa jednoduchšie nakrájať čiastočne zmrazené mäso. Mäso najlepšie nakrájate pomocou kuchynského robota alebo krájača mäsa.

Pamätajte, že mäso pred sušením musíte uvariť. Uvarte ho a nakrájajte na plátky alebo kocky. Sušte približne 2 až 8 hodín.

Hovädzie mäso

Vyberte chudé mäso.

Hydina

Všetka hydina musí byť pred sušením uvarená. Kuracie prsia sú najvhodnejšie.

Ryby

Ryby pred sušením povarte alebo upečte v predhriatej rúre na 200°C asi 20 minút.

Jerky

Sušenie mäsa bez predošlého varenia vytvorí tuhú žuvaciu štruktúru známu ako jerky. Je to jedna z najstarších metód, ako uchovávať mäso. Jerky je vyrábané bez predošlého varenia, preto je dôležité vybrať veľmi kvalitné mäso.

Sušené hovädzie mäso

Vyberte kvalitné chudé mäso asi 2,5 - 3 cm hrubé. Zbavte ho všetkých vláknien. Tuk znižuje schopnosť mäsa k vysušeniu.

Aby pre Vás bolo krájanie mäsa jednoduchšie, vložte ho na 30 minút do mrazničky a potom ho otočte a nechajte ďalších 15 minút.

Mäso naložte najmenej na 3 hodiny dopredu. Marináda mäsu dodá skvelú chuť a zároveň ho zjemní. Čas marinovania môžete zvýšiť, dosiahnete tak intenzívnejšiu chuť mäsa.

Naložené mäso usušte papierovou utierkou a položte na sušiacie pláty (nezabudnite prístroj chrániť pred kvapkaním). Sušte, kým nie je mäso ohybné ani lámavé. Sušenie mäsa trvá približne 6 až 16 hodín.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: PAMÄTAJTE SI, ŽE ČISTÁ PRACOVNÁ PLOCHA JE VEĽMI DÔLEŽITÁ. PRED PRÁCOU SI UMYTE RUKY A PRACOVNÚ PLOCHU.

Marináda na hovädzie mäso

- ½ hrnčeka sójovej omáčky
- 2 polievkové lyžice hnedého cukru
- ½ hrnčeka worcesterskej omáčky
- ½ čajovej lyžičky cibulového prášku
- Roztlačený strúčik cesnaku
- 2 polievkové lyžice kečupu
- 1¼ čajové lyžičky soli
- ½ čajovej lyžičky čierneho korenia

Sušenie ďalších potravín

Kvety

Kvety zbierajte po rannej rose a pred večernou vlhkosťou. Kvety by mali byť sušené čo najskôr po zobraťu. Odstráňte všetky poničené a zhnedlé listy. Čas sušenia sa bude líšiť v závislosti od druhu byliny a jej veľkosti. Sušenie zaberie približne 2 až 6 hodín.

Bylinky

Bylinky usušte. Odstráňte poničené alebo zhnedlé listy. Byliny usušte so stonkou a odstráňte ju po dokončení procesu. Rozmiestnite ich voľne na pláty. Čas sušenia sa bude líšiť v závislosti od druhu byliny a jej veľkosti. Sušenie zaberie približne 2 až 6 hodín.

Skladovanie sušených potravín

Ak máte potraviny správne usušené, je nevyhnutne nutné ich správne uskladniť.

Nádoby

Akákofvek čistá, vzduchotesná a vodotesná nádoba je vhodná na skladovanie sušených potravín. Uzatvárateľné sáčky sú tiež vhodnou formou skladovania. Každú nádobu naplňte čo najviac a vytlačte všetok vzduch. Naplnené sáčky môžu byť uložené do kovových nádob, aby sa k nim nedostal hmyz. Sklenené nádoby s vekom môžu byť použité bez vreciek. Kvalitné plastové nádoby s vekom sú tiež dobré, ale musia byť vzduchotesné. Nepoužívajte papierové a látkové tašky, igelitové vrecúška, alebo nádoby bez veka.

Základné tipy na skladovanie

- Pred skladovaním nechajte usušené potraviny úplne vychladnúť.
- Teplo a svetlo nepriaznivo ovplyvňuje sušené potraviny. Jedlo skladujte na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Odstráňte všetok vzduch z nádoby.
- Ideálna teplota pre skladovanie je asi 15°C alebo nižšia.
- Nikdy neskladujte sušené potraviny v kovových nádobách.
- Nádoby vždy poriadne utesnite, aby sa k potravinám nedostal vzduch.
- Sušené potraviny v priebehu skladovania pravidelne kontrolujte.
- Potraviny neskladujte dlhšie ako jeden rok.
- Sušte počas roka, keď sú potraviny čerstvé a po roku ich vymeňte.
- Sušené mäso, hydina a ryby by nemali byť skladované dlhšie ako 3 mesiace v chladničke a dlhšie ako 1 rok v mrazničke.
- Vzduchotesné nádoby predĺžia skladovaciu dobu o niekoľko mesiacov.

Umiestnenie

Chlad, tma a sucho sú najdôležitejšie faktory pre zachovanie kvality sušených potravín. Poličky v blízkosti okien nie sú príliš vhodné kvôli svetlu. Sklenené alebo plastové nádoby by mali byť umiestnené do papierových tašiek alebo do tmavej miestnosti. Múry a podlahy sú zvyčajne vlhké a studené. Nádoby nekladte priamo na podlahu a nedovoľte, aby sa dotýkali múrov. V nádobách by sa mohla utvárať voda. Neskladujte sušené potraviny v blízkosti látok, ktoré by mohli ovplyvniť ich chuť (petrolej, lak a ďalšie).

Dĺžka skladovania

Sušené potraviny by nemali byť skladované dlhšie ako jeden rok. Naplánujte si spotrebu všetkého sušeného mäsa, rýb, hydiny v priebehu jedného alebo dvoch mesiacov. Označte si sušené potraviny dátumom výroby. Sušené potraviny priebežne kontrolujte. Ak sa Vám potraviny zdajú vlhké, rozložte ich na pláty a znova vysušte. Potom potraviny uskladnite vo vzduchotesnej nádobe. Pleseň značí, že potraviny neboli dostatočne vysušené. Plesnivité potraviny zlikvidujte.

Rehydratácia

Sušenie je proces, pri ktorom sa potraviny zbavujú vlhkosti. Rehydratácia je proces, v ktorom sa potravinám opäť vlhkosť navracia a tie sa tak vracajú do svojej pôvodnej podoby.

Tipy na rehydratáciu:

Pridajte vodu

Ak sú potraviny chrumkavé a suché, použite 1 polievkovú lyžicu vody na hrnček sušených potravín. Na ovocie a zeleninu použitú napríklad do koláčov - použite 2 časti vody na 3 časti sušených potravín.

Zelenina a ovocie, ktoré budú použité na prípravu ovocných hriankov a do kompótov - použite 1 časť vody na 1 časť sušených potravín.

Čas rehydratácie

- Nasekané potraviny sa do svojej pôvodnej podoby vracajú veľmi rýchlo, 15 - 30 minút je obvykle dostatočných.
- Väčšie kúsky zeleniny, ovocné plátky a kocky mäsa je dobré namočiť do vody na noc a umiestniť ich do chladničky. Popřípade môžete použiť vriacu vodu, odstrániť zo sporáka a 2 - 3 hodiny nechať stáť.
- Celé ovocie je optimálna ponechať namočené cez noc.

Ďalšie rady

- Kvapalinu z rehydratácie si ponechajte. Táto kvapalina má vysoké nutričné hodnoty a môžete ju neskôr použiť napríklad do polievok, koláčov alebo kompótov.
- Zeleninu určenú do polievky nemusíte navracat' do pôvodnej podoby, stačí ju pridať do polievky hodinu pred servírovaním.
- Nepridávajte korenie, soľ, bujón alebo paradajkové pretlaky, kým nie je zelenina hydratovaná alebo uvarená. Tieto produkty výrazne znižujú schopnosť rehydratácie.
- Niektoré druhy potraviny sa do pôvodnej podoby navracajú dlhšie ako iné. Mrkva a fazuľa vyžadujú viac času ako napríklad hrášok a zemiaky. Dobré pravidlo: tie potraviny, ktoré sa dlho sušia sa budú aj dlhšie navracat' do pôvodnej podoby.
- Nepoužívajte viac tekutiny, ako je nutné. Sušené potraviny dajte do nádoby a použite toľko vody, aby bola zelenina ponorená. Ak je potreba, pridajte ďalšiu vodu.

Starostlivosť a údržba

Po každom použití očistite sušiacu plátno a veko prístroja teplou mydlovou vodou. Neumývajte žiadnu časť prístroja v umývačke riadu. Ťažko odstrániteľné čiastočky môžete odstrániť namočením alebo použitím plastového kefy. K vyčisteniu plastu nepoužívajte hrubé materiály a rozpúšťadlá. Aby ste vyčistili základňu (spodná časť prístroja s motorom), odpojte prístroj a utrite ho vlhkou hubkou alebo handričkou. Nikdy základňu neponárajte do vody a nikdy nedovoľte, aby sa voda dostala k elektrickým častiam.

Skladovanie

Potom, čo je prístroj čistý, usušte všetky časti, vložte plata do prístroja a skladujte na suchom a čistom mieste.

Tabuľka prípravy zeleniny (52°C)

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Artičoky	Nakrájajte a varte 10 minút varte.	Krehké	6 - 14
Špargľa	Nakrájajte na kúsky. Konce špargle bývajú chutnejšie.	Krehké	6 - 14
Fazuľa	Nakrájajte a krátko povarte.	Krehké	8 - 26
Repa	Olúpte a odstráňte korene.	Krehké	8 - 26
Ružičkový kel	Odkrojte stonku, nakrájajte na polovičky.	Chrumkavé	8 - 30
Brokolica	Nakrájajte a varte 3 - 5 min.	Krehké	6 - 20
Hlávková kapusta	Nakrájajte na prúžky.	Tuhé	6 - 14
Mrkva	Povarte do mäkka. Nakrájajte na plátky.	Tuhé	6 - 12
Karfiol	Povarte a nakrájajte.	Tuhé	6 - 16
Zeler	Nakrájajte na plátky.	Krehké	6 - 14
Pažítka	Nasekajte.	Krehké	6 - 10
Uhorka	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Tuhé	6 - 18
Baklažány / Tekvica	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Krehké	6 - 18
Cesnak	Odstráňte šupku a nakrájajte.	Krehké	6 - 16
Chilli papričky	Sušte celé.	Tuhé	6 - 14
Huby	Nakrájajte na plátky, nasekajte alebo sušte celé.	Tuhé	6 - 14
Cibuľa	Nakrájajte na plátky alebo nasekajte.	Krehké	8 - 14
Hrášok	Povarte 3-5 min.	Krehké	8 - 14
Papriky	Nakrájajte na plátky, odstráňte semená.	Krehké	4 - 14
Zemiaky	Nakrájajte na plátky alebo na kocky a 8 - 10 min. povarte.	Krehké	6 - 18
Rebarbora	Odstráňte kožu a nakrájajte.	Žiadna vlhkosť	6 - 38
Špenát	Špenát paríme, kým nezmäkne.	Krehké	6 - 16
Paradajky	Odstráňte šupku, nakrájajte na plátky alebo na polovičky.	Krehké	6 - 24
Cuketa	Nakrájajte na plátky.	Krehké	6 - 18

Tabuľka prípravy ovocia (57°C)

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Jablká	Jablká okrájajte, odstráňte jadrovník a nakrájajte na plátky alebo na kolieska.	Mäkké	5 - 6
Marhule	Očistite, nakrájajte na plátky alebo polovičky.	Mäkké	12 - 38
Banány	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Chrumkavé	8 - 38
Bobuľovité plody	Jahody nakrájajte na plátky, iné bobule nechajte celé.	Žiadna vlhkosť	8 - 26
Čerešne	Vykôstkujte.	Tuhé	8 - 34
Brusnice	Nasekajte alebo sušte celé.	Mäkké	6 - 26
Datle	Vykôstkujte a nakrájajte na plátky.	Tuhé	6 - 26
Figy	Nakrájajte na plátky.	Tuhé	6 - 26
Hrozno	Sušte celé.	Mäkké	8 - 38
Nektarinky	Nakrájajte na polovičky, sušte kôrou dole.	Mäkké	8 - 26
Broskyne	Rozpoľte alebo nakrájajte na štvrtky. Sušte nakrojení stranou nahor.	Mäkké	10 - 34
Hrušky	Olúpte a nakrájajte.	Mäkké	8 - 30
Pomarančová kôra	Nakrájajte na dlhé plátky.	Krehké	8 - 16

Tabuľka prípravy mäsa (63 - 68°C)

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Hovädzie mäso	Chudý steak 2,5 - 3 cm hrubý.	Jemne žuvacie, nie krehké	6 - 15

Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.
Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.



Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót, így megelőzheti az eszköz helytelen használatát.

Fontos figyelmeztetések

A gép használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat.

Ne használja más célra, mint ami az előírásban szerepel.

Figyelem: az utasítások figyelmen kívül hagyása tűzhöz, sérüléshez vagy égési sérülésekhez vezethet.

A készülék használata során kérjük tartsa be az alábbi alapvető biztonsági lépéseket:

1. Mielőtt csatlakoztatja az áramforráshoz, győződjön meg róla, hogy a készülék használható a helyi hálózatban. Figyelem: ha a készülék nem megfelelően csatlakozik, az tüzet és égési sérülést okozhat.
2. A készüléket mindig helyezze egy stabil, sík felületre.
3. Mielőtt a kábelt egy elektromos aljzatba csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék ki van kapcsolva, OFF pozícióban.
4. A készüléket ne csatlakoztassa a konnektorba nedves kézzel.
5. Soha ne a tápkábelt húzza, ha kihúzza a készüléket a fali aljzataból, mindig a dugót húzza.
6. Soha ne hagyja a kábelt a munkafelület vagy egyéb forró tárgy közelében.
7. Sem a készüléket, sem annak alkatrészeit ne használja elektromos vagy gáz főzőlap, sütő vagy a tűzhely közelében.
8. Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak nem kaptak felügyeletet vagy útmutatást a készülék használatára személy a biztonságáért felelős.
9. Ügyeljen a gyermekre a készülék közelében.
10. A készülék egy polarizált csatlakozóval rendelkezik, amely segít elkerülni a tűzesetet és az áramütést. Ez a csatlakozó csak egy polarizált aljzatba csatlakoztatható. Ha nem tudja bedugni az aljzatba, fordítsa meg, és úgy próbálja. Ha még így sem sikerül a csatlakoztatás, forduljon hivatásos villanyszerelőhöz. Soha ne használjon hosszabbító kábelt.
11. Ne használjon sérült tápkábelt, ha a készülék hibásan működik, vagy bármilyen más módon megsérült. A készülék javítását szakemberre kell bízni. Ön semmilyen módon ne próbálja megjavítani.
12. Az áramütés, tűz vagy sérülés elkerülése érdekében: Soha ne merítse a készüléket, vezetékét és csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
13. Használat során a készülék és a kábel ne érintkezessen a készülék forró részeivel.
14. Minden olyan alkatrész használata, mely nem a gyártótól származik, tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
15. Bekapcsolás után a vezérlő gombokat használja.
16. A tálcák tisztítása előtt, mindig győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, OFF pozícióban.
17. Ha a készülék be van kapcsolva, ne mozdítsa el.
18. Ha nem használja, húzza ki a konnektorból. Tisztítsa meg, és tárolja hűvös, száraz helyen.
19. A készülék kültéri használatra nem alkalmas.
20. Ha a készülék hibásan működik, kapcsolja ki azonnal. Ne próbálja meg kinyitni az alapegység semmilyen részét. A készülék nem rendelkezik olyan résszel, amelyet meg tudna javítani. Mindig

keressen fel egy hivatásos szervizt. Az alkatrészek nem helyettesíthetők nem eredeti elemekkel. Eredeti alkatrészeket csak a gyártótól lehet beszerezni.

Tartsa távol a gyerekektől. Ügyeljen a készülékre, ha az épp működésben van, vagy forró élelmiszert tartalmaz. Figyeljen a gyermekekre a készülék közelében. Gyermekek nem használhatják a készüléket.

Csak otthoni használatra. Tartsa meg a használati utasítást a későbbi használatra.

FIGYELEM: ajtók és a műszer élesek. Járjon el óvatosan!

Szárítás – az élelmiszer tárolására

Az emberek már évezredekkel ezelőtt szárították az élelmiszert a napon. A modern készülékek, mint például a hűtő vagy a kémiai szerek felfedezése előtt, a szárítás egyike volt az élelmiszertárolás legbiztonságosabb módszereinek. A készülék az élelmiszer szárítás és tárolás legmodernebb változatát hozza el otthonába.

Szárítás a gyümölcsök, zöldségek és húsok tárolásának új dimenzióját nyitja meg. Az új aszaló képes megőrizni szinte mindenféle étel ízét és tápértékét, így élvezheti még a szezonon kívül is. Szárított élelmiszerek lassan romlanak, és kisebb helyet foglalnak. A súlyuk sokkal kisebb, így fogyaszthatók a kempingezés vagy a túrázás alatt. A reggeli szárított gyümölcsből nagyon finom és gazdag tápanyagokban. Megsáráthatja és tárolhatja a kedvenc összetevőit a leveshez.

A készülék az ételt szabályozott, állandó hőmérséklet alatt tartja. Az élelmiszer fokozatosan veszít a nedvességtartalmából. Az eredmény tökéletesen szárított étel.

Ön is meggyőződhet róla, hogy a szárított étel praktikus és költséghatékony, valamint könnyen elkészíthető.

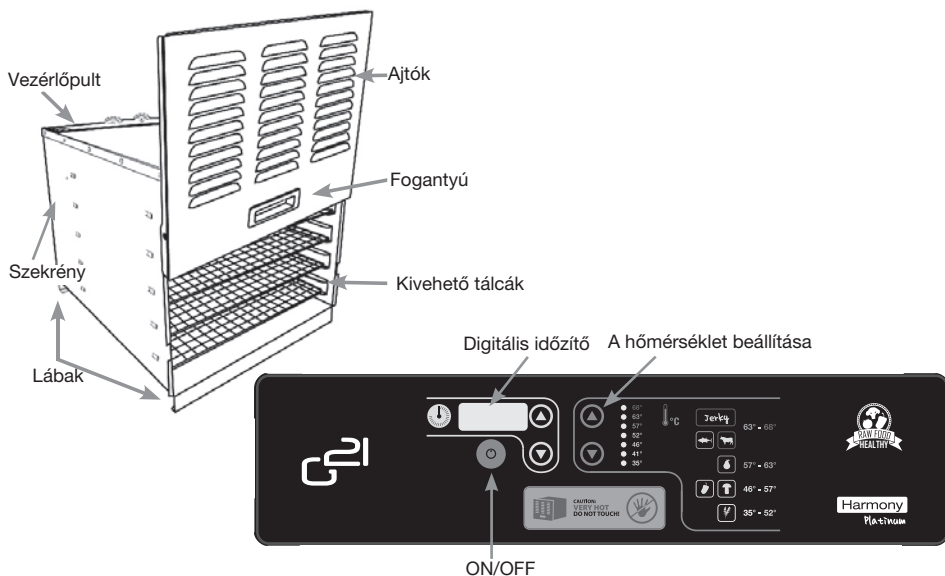
Mi a szárítás?

A szárítás egy olyan folyamat, mely során az élelmiszerből fokozatosan távozik a nedvesség, így az élelmiszer sokkal tovább tárolható. A legfőbb előnye, hogy az aszalás során nem kell semmilyen ízfokozót hozzáadni, és az étel nem veszít a tápértéből.

Az aszalt étel megőrzi szinte az összes tápanyagot. A tápanyagok 95 - 97% -a megmarad. Ezzel szemben, a gyümölcskonzervek csak 20 - 30% és a fagyasztott ételek 40 - 60% tápanyagot tartanak meg. A szárított ételek íze remek!

Az aszalás fontos része a rehidatáció! A rehidatáció során az élelmiszerek visszanyerik eredeti formájukat víz hozzáadásával.

A készülék egyes részei és a használati útmutató



Figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat

1. A készüléket tegye egy száraz, tiszta helyre.
2. A készüléket dugja be a konnektorba.
3. A készüléket tegye minimum 30 cm-re a faltól, hogy megfelelő legyen a légáramlás. Ne blokkolja a szellőzőnyílásokat az ajtón és a készülék hátsó részén.
4. Vegye ki a tálcákat és töltsze meg őket. Az élelmiszert úgy rakja rá, hogy azok ne fedjék egymást. Ez meghosszabbíthatja az aszalás folyamatát. Ha az ételen vízcseppek vagy nedvesség keletkezik, törölje le egy papírtörölkővel.
5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a szabályzó gombbal. Javasoljuk, hogy egy hőmérővel ellenőrizze a hőmérsékletet (nem tartozék).
6. Állítsa be a kívánt időt.
7. Indítsa el a szárítást a POWER gomb megnyomásával.
8. Mielőtt behelyezi a tálcákat, melegítse elő 5 - 10 percig.
9. Szerelje fel az ajtót. Győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően zárható. Vigyázat: éles szélek.
10. Az élelmiszer felületén keletkezett vizet távolítsa el egy törölkendővel.

Megjegyzés: A szárítási idő változhat, számos tényezőtől függően, beleértve a páratartalmat, a levegő hőmérsékletét, az étel vastagságát és a zsírtartalmát. A készülék hőmérséklete függ a helyiség hőmérsékletétől (21 fok).

Eszközök, melyekre a kezdetektől szükség lesz

- Kés (rozsdamentes acél)
- Vágódeszka
- Élelmiszer tárolására szükséges konténerek

Egyéb eszközök, amelyek megkönnyítik és meggyorsítják a munkát

- Pároló edény vagy vízforraló és egy edény a blansírozáshoz
- G21 Perfect vagy Smart Smoothie a gyümölcs püré vagy tortilla elkészítéséhez
- Egy kis füzet az idő és a receptek feljegyzéséhez

Alapvető tippek az ételkészítésre

A gyümölcs és zöldség héja tartalmazza a legnagyobb mennyiségű vitamint, ezért, azt jobb, ha azt rajta hagyjuk. Másrészt jobb eltávolítani az alma és a paradicsom héját, ha pitébe vagy levesbe megy. Általános szabályok nincsenek, ha meg szokta hámozni az ételkészítéskor, akkor hámozza meg aszaláskor is, ha nem, akkor minden esetben rajta hagyhatja a héját.

Az egyik legfontosabb tényező a megfelelő vastagság. Próbálja az ételkészítéskor egyforma vastagságúra vágni, hogy egyenletes legyen az aszalás. A vastag szeletek sokkal lassabban száradnak ki.

A gyümölcs héja védi a növényt, de az aszalásnál akadályt jelenthet. A nedvesség könnyebben távozik a gyümölcsből, ha nincs rajta a héja. Minnél nagyobb a felület, annál könnyebben távozik a nedvesség, így az aszalás annál gyorsabban befejeződik.

A gyümölcsöt a magok körül vágja, ne keresztbe.

A kis gyümölcsöket, mint például az eper egészben is száríthatja, de félbe is vághatja.

A tálcák feltöltése

A szárítás során a tálca egész felülete használható, de fontos hogy az ételkészítéskor ne fedjék egymást, mert így nem megfelelő a légáramlás. Ez nagyon fontos betartani pl. az ananász vagy a banán esetében. Ha az étel nem megfelelően száradt ki, az egyik ok lehet, hogy az darabkák fedték egymást.

A szárítás eltávolítja a nedvességet ételkészítéskor és azok összezsugorodnak. Ez lehetővé teszi, az azonos mennyiségű étel sokkal kisebb helyen levő tárolását.

Az aszalási folyamat alatt szükséges lehet átrendezni az ételkészítéskor, hogy biztosítsuk az összes darab egyenletes aszalását.

A csepegés elkerülése

Néhány ételkészítéskor, mint a paradicsom és citrusfélék nagy mennyiségű vizet tartalmaznak. Aszalás előtt, próbálja a felesleges vizet az ételkészítéskor eltávolítani.

Tippek a zöldségek aszalásához

Aszalt zöldség hozzáadásával finom levesek, pörkölt, zöldség és más ízletes étel készíthető. Alapvetően bárhol, ahol friss zöldséget használ, használhat szárított zöldségeket is.

Aszalás előtt a zöldséget mindig öblítse le hideg vízzel. Szárítás előtt elengedhetetlen, hogy megszabaduljon néhány zöldség magjától és a pelyvájától.

Zöldség aszalásánál legyen kreatív. Mártsa be citromlébe pár percre, ezzel fokozza az ízhatást.

A zöldség előkezelése

Néhány zöldség szárítás előtt külön kezelést igényel. Olyan zöldségeket, mint a hagyma, fokhagyma, paprika, paradicsom és a gomba lehet aszalni és ezután vissza lehet állítani az eredeti állapotukba anélkül, hogy különleges előkezelést igényelnének. Ugyanúgy, mint ahogy fagyasztás az aszalás is igényel előkezelést, pár zöldséget elő kell főzni, vagy rövid ideig főzni.

A fenti kivételektől eltekintve, a legtöbb zöldséget párolni vagy főzni kell aszalás előtt. Sok zöldség tartalmaz olyan enzimeket, melyek segítenek az érésben, de aszaláskor megváltoztatják a zöldség ízét és aromáját.

Párolás

A párolás a legjobb módszer a zöldség aszalás előtti előkezelésére. Az apróra vagy kockára vágott vegyes zöldséget helyezze egy tésztaszűrőre. A szűrőt helyezze egy lábasra, melyben egy kis forró víz van, és az egészet fedje le. A víz ne érje a zöldséget. A zöldség a párolás után majdnem teljesen puha. A zöldséget ezután tegye hideg vízbe, hogy megállítsa a főzést és az elszíneződést. Ezután rakja őket a tálcákra.

Blansírozás

A blansírozás ajánlott zöldbab, karfiol, brokkoli, spárga, burgonya és borsó esetében. Az eljárás során a zöldségek nem veszítik el a színüket. Helyezze a zöldségeket egy fazék forró vízbe 3 - 5 percig. Öntse le a vizet, és a szárítani való zöldségeket helyezze a gépbe.

A blansírozás gyorsabb folyamat, mint a párolás, de az eljárás során sok tápanyag távozik a zöldségekből. Az apróra vágható zöldséget inkább javasoljuk megfőzni. Szeletelt zöldségeket, tegyük egy nagy fazék forró vízbe. Hagyjuk benne, amíg a zöldségek megpuhulnak.

Tipppek a gyümölcsaszításhoz

A szárított gyümölcsök nagyon finomak. Az aszalt gyümölcs nagy mennyiségű vitamint tartalmaz. A szárított gyümölcs természetesen édes, nem tartalmaz tartósítószeret és olcsó készíteni.

Az aszalógéppel könnyen elkészítheti az aszaltgyümölcsöt. A folyamat megkezdése előtt, meg kell mosni gyümölcsöt. Sok gyümölcs magvakat és magokat tartalmaz, amelyeket szükségesek az aszalás előtt eltávolítani.

A gyümölcsöt nem kell előkezelni. Néhány gyümölcs, mint pl. az alma, körte, őszibarack, kajsziabarack, banán hajlamosak sötétedni. Ha nem zavar a színváltozás, akkor hagyni kell a gyümölcsöt. Válassza ki a megfelelő száradási időt, tekintse át a gyümölcs elkészítésével foglalkozó táblázatot.

Hogy megakadályozza a gyümölcs sötétedését, áztassa néhány percig a citromlébe vagy narancslébe.

Citrom, ananász vagy narancs dzsúsz

Friss citromlé, az ananász vagy narancs dzsúsz a legjobb a természetes édesség. A narancs- és ananászlét nem kell hígítani. A citromlevet az alábbi módon a legjobb hígítani: 1 egység citromlé 8 egység víz.

Aszkorbinsav

Kristályos aszkorbinsavat vagy aszkorbinsavat tartalmazó termékeket, melyek a gyümölcsöt tartósítják, a gyógyszertárban, üzletekben lehet kapni. Keverjen össze 1 evőkanalat 4 bögre vízben és mártsa bele a gyümölcsöt 2 prece. Kóstolja meg a gyümölcsöt, lehet kis változás az ízben.

Nátriumbiszulfid

Ezt az élelmiszer-összetevőt gyógyszertárban lehet megvásárolni. De először győződjön meg arról, hogy Ön vagy az élelmiszert fogyasztók nem allergiások erre a készítményre. Keverjen össze 1 evőkanalat 4 csésze vízben. A gyümölcsöt áztassa néhány percig, majd tegye a tálcákra.

Tippek a gyümölcspüré szárítására

A gyümölcspürét gyümölcs tekercsek vagy gyümölcs szeletek elkészítéséhez használják. Ezek a tekercsek nagyon finomak, hasonlítanak a süteményekhez. Valószínűleg már próbálkozott ezen édesség bolti verziójával, de ha megkóstolja az otthoni változatot, már soha többet nem akarja megvásárolni az üzletit. És egyben ez az egyik legjobb módja annak, hogyan használja fel a túlérett gyümölcsöt.

Ezen édesség előállítása nagyon egyszerű. Kezdjük azzal, hogy alaposan megmossuk a gyümölcsöt hideg vízben és távolítsuk el a szárazakat és a leveleket. Távolítsuk el a magokat, csutkát és a héjat. Eztán a gyümölcsöt turmixolja szét úgy, hogy egy finom sűrű pürét hozzon létre.

Az elkészítés során kóstolja meg a pürét. Ha a nyers püré ízlik, aszalja, ezután még ízletesebb lesz. Ne feledje, a püré az aszalás során csak meg édesebb lesz, így nem kell hozzáadni cukrot.

A püré aszalásához a legjobb az erre való tálcát használni (külön megvásárolható).

Ha banánpürét szeretne szárítani, tegyen a tálcára egy kis olajat. Miután az összes tálcát feltöltötte, helyezze be a gépbe. Miután a püré megszáradt, könnyen elválasztható a lemeztől. Egy műanyagdobozban, melegen tárolja. Tovább ízesíthető cukorral, fűszerekkel, apróra vágott dióval vagy kókusszal.

A gyümölcspüré elkészítésénél nagy segítség lehet a turmixgép. Kínálatunkban megtalálja a Perfect és Smart Smoothie turmixgépet, melyek a gyümölcsöt lágy kásává turmixolják, így megkönnyítve az Ön munkáját. A turmixgép nem csak gyümölcspürét készít, de képes az egészséges smoothie, vajkrém, levesek, és még sok más elkészítésére.

Ne féljen kísérletezni. Kombinálhat különböző gyümölcsöket, például:

- eper - banán
- eper - rebarbara
- ananász - barack
- alma - fahéj
- méz - áfonya - narancs
- ananász - narancs
- ananász - sárgabarack
- málna - alma
- málna - banán - kókusz
- vegyes gyümölcs
- alma - szamóca

Tippek a hús, hal és baromfi szárítására

A szárított hús kiváló reggeli a kempingezésnél vagy a túrázásnál.

FONTOS MEGJEGYZÉS: MINDENFÉLE HÚST ÉS HALAT MEG KELL FŐZNI A SZÁRÍTÁS ELŐTT. NE TÁROLJA SZÁRÍTOTT HÚST, HALAT ÉS BAROMFIT TÖBB, MINT 2 HÓNAPIG.

PCsak sovány húst szárítson. A húst kloffolja ki. A pácnak tartalmaznia kell egy kis sót, amely elősegíti, hogy a felesleges víz távozzon a húsból, és segít konzerválni a húst. A pác nem tartalmazhat olajat. Sok szósz tartalmaz olyan savakat (például ecet), amelyek segítik a rostok tágulását, így a hús omlósab lesz.

Sokkal könnyebb szeletelni a fagyasztott húst. A hús átvágásához legideálisabb a konyhai robot vagy a hús szeletelő.

Ne feledje, hogy a húst meg kell főzni a szárítás előtt. Főzze meg, és vágjuk szeletekre vagy kockákra. Kiszáradhat mintegy 2 - 8 óra alatt.

Marhahús

Válasszon sovány húsokat.

Baromfi

Minden baromfit meg kell főzött szárítás előtt. A csirkemell a legideálisabb.

Hal

A hal szárítása előtt főzze vagy süsse előmelegített sütőben 200 fokon körülbelül 20 percig.

Jerky

Az előfőzés nélkül szárított kemény rágós hús a jerky néven ismert. Az az egyik legősibb módszer a hús tartósítására. Az előfőzeten hús tartósításához nagyon fontos, hogy jó minőségű húst válasszon.

Szárított marhahús

Válasszon sovány, jó minőségű, mintegy 2,5 - 3 cm vastag húst. A zsír lassítja a hús száradását.

Hogy a húst könnyebben lehessen szeletelni, tegye a mélyhűtőbe 30 percre, majd fordítsa meg és hagyja ott 15 percig.

A húst pácolja be legalább 3 órára. A pácban a hús felveszi az ízeket és megpuhul. Minnél tovább áll a hús a pácban, annál intenzívebb ízeket kapunk.

A pácolt húst törölje le egy törülközővel és rakja rá a szárító tálcára (óvja a készüléket a csepegéstől). Szárítsa amíg a hús hajlékony lesz, de nem törékeny. Hús szárítására körülbelül 6 - 16 óráig tart.

FONTOS MEGJEGYZÉS: NE FELEDJE, HOGY A TISZTA MUNKAFELÜLET NAGYON FONTOS. A MUNKA MEGKEZDÉSE ELŐTT MOSSON KEZET ÉS TISZTÍTSA MEG A MUNKAFELÜLETET.

Pác marhahúshoz

- ½ csésze sójaszós
- 2 evőkanál barna cukor
- ½ csésze Worcestershire szósz
- ½ teáskanál hagyma por
- zúzott fokhagyma gerezd
- 2 evőkanál ketchup
- 1 ¾ teáskanál só
- ½ teáskanál bors

Más élelmiszerek szárítása

Virágok

A virágokat a reggeli harmat után és az esti nedvesség előtt kell gyűjteni. Lehetőleg a szedés után leghamarabb meg kell őket szárítani. Távolítsa el a sérült és száraz leveleket. A száradási idő függ a virág típusától és méretétől. A szárítás körülbelül 2 - 6 óráig tart.

Gyógynövények

A növényeket szárítsa ki. Távolítsa el a sérült vagy elhalt leveleket. A gyógynövényeket a szárral együtt szárítsa, majd távolítsa el a folyamat végén. Helyezze őket szabadon a tálcákra. A száradási idő függ a növény típusától és méretétől. A szárítás 2 - 6 óráig tart.

A szárított élelmiszerek tárolása

Ha az élelmiszer kiszáradt, elengedhetetlen a megfelelő tárolás.

Tárolóedények

Bármilyen tiszta, légmentesen záródó és vízálló edény alkalmas az aszalt élelmiszer tárolására. A lezárható zacskók is megfelelnek, csak ki kell belőlük nyomni a levegőt. A megtöltött zacskókat kőtartályokban is tárolhatjuk, hogy a rovarok ne férjenek hozzá. Továbbá használhat még zárható üvegedényt is. Egyszóval a szárított élelmiszer tárolására minden légmentesen záródó edény megfelel. Ne használjon viszont papír- és vászon táskát, műanyag zacskót, illetve tartályokat fedél nélkül.

Alapvető tippek a tárolásra

- Tárolás előtt a szárított ételeket hagyjuk teljesen kihűlni.
- A hő és fény befolyásolhatja szárított élelmiszert. Az ételt, hűvös, száraz, sötét helyen tárolja.
- Távolítsa el a levegőt a tartályból.
- Az ideális tárolási hőmérséklet körülbelül 15 fok vagy kevesebb.
- Soha ne tárolja a szárított élelmiszereket fém tárolóboxban.
- A tárolóedényeket mindig gondosan zárja le, hogy az élelmiszerhez ne jusson levegő.
- A szárított élelmiszereket rendszeresen ellenőrizze a tárolás alatt.
- Ne tárolja élelmiszer egy évnél tovább.
- Aszaljon nyáron, amikor az étel friss.
- szárított húst, baromfit és halat nem szabad több, mint három hónapig tárolni a hűtőben, és több mint 1 évig a fagyasztóban.
- A légmentes dobozban az eltarthatósági idő meghosszabbodik egy hónappal.

Elhelyezés

A hideg, sötét és száraz helyek a legalkalmasabbak a tárolásra. A polcok az ablak közelében nem nagyon alkalmasak a fény miatt. Az üveg vagy műanyag edényeket papírzacskóba, vagy egy sötét szobába kell tenni. Falak és padlók általában nedvesek és hidegek. Ne tegyünk közvetlenül a padlóra, és ne hagyjuk, hogy érintkezzen a falakkal. A tárolóedényekben víz képződhet. Ne tárolja a szárított élelmiszereket olyan anyagok közelében, amelyek hatással lehetnek az ízükre (kerozin, festék, stb.).

A tárolás időtartama

Száritott élelmiszereket nem szabad egy évnél tovább tárolni. Ossa be a szárított hús, hal, baromfi elfogyasztását egy vagy két hónap alatt. A tárolóedényekre jegyezze fel a készítés dátumát. A szárított élelmiszert rendszeresen ellenőrizni kell. Ha étel nedvesnek tűnik, rakjuk rá ismét a tálcákra és szárítsuk meg újra. Ezután élelmiszert egy légmentesen záródó edényben tároljuk. A penész azt jelzi, hogy az étel nem megfelelően száradt ki. Dobja ki a penészes ételt.

Rehidratáció

Az aszalás olyan folyamat, amely kivonja a nedvességet élelmiszerekből. Rehidrációt a folyamat, mely során a nedvesség újra visszakerül az élelmiszerbe, és az étel visszanyeri az eredeti formáját.

Tippek rehidrálásra:

Adjon hozzá vizet

Amikor élelmiszerek törekenyek és szárazak, tegyen 1 evőkanál vizet egy csésze szárított élelmiszerhez.

A gyümölcsökhöz és zöldségekhez, amiket a süteménybe tesz, adjon 2 egység vizet 3 egység szárított élelmiszerhez.

A zöldséghez és gyümölcshöz, amelyet gyümölcs pírítás és befőtt készítésére használ – adjon 1 egység vizet 1 egység szárított élelmiszerhez.

A rehidratálás időtartama

- A felaprított élelmiszer, nagyon gyorsan nyeri vissza eredeti alakját, általában 15 - 30 perc elegendő.
- Nagyobb darab zöldséget, a gyümölcsötszeleteket és a húst áztassa be vízbe éjszakára és tegye a hűtőbe. Másik lehetőség, hogy használjon forrásban lévő vizet, vegye le a tűzhelyről és hagyja állni 2 - 3 órán keresztül.
- Az egész gyümölcsöt a legjobb egy éjszakán át ázni hagyni.

További tanácsok

- A folyadékokot, ami a rehidratálás után maradt, nyugodtan felhasználhatja. A folyadék tápértéke magas, így fel lehet használni később, például, levesekhez, pitékhez vagy a kompótokhoz.
- A levesbe szánt zöldséget nem szükséges rehidratálni, egyszerűen csak adja hozzá a leveshez egy órával tálalás előtt.
- Ne adjon hozzá fűszereket, sót, húsleveskockát vagy paradicsom pürét, amíg a zöldség nincs hidratálva vagy megfőzve. Ezek jelentősen csökkentik a rehidratáció képességét.
- Egyes élelmiszerek eredeti állapotának helyreállítása hosszabb, mint másoké. Sárgarépa és a bab több időt igényel, mint például a borsó és a burgonya. Egy fontos szabály: az olyan élelmiszereket, amelyek lassabban száradnak, tovább tart visszaállítani az eredeti formájukba.
- Ne használjon több folyadékot, mint amennyi szükséges. Szárított élelmiszereket tegye egy edénybe, és használjon annyi vizet, hogy zöldség elmerüljön. Ha szükséges, adjon hozzá több vizet.

Ápolás és karbantartás

Minden egyes használat után tisztítsa meg a tálcákat és a fedelet meleg szappanos vízzel. Ne mossa mosogatógépben. A makacs szennyeződést áztatással vagy egy műanyag kefével lehet eltávolítani. A műanyagok tisztításához használjon erős anyagokat és oldószereket. A készülék alapját (a készülékek alsó része a motorral), húzza ki és törölje meg egy nedves szivaccsal vagy ruhával. Soha ne merítse vízbe a készülék testét, és soha nem hagyja, hogy víz kerüljön az elektromos alkatrészekhez.

Tárolás

Miután a készülék minden része tiszta és száraz, helyezze be a tálcákat az eszközbe, és tárolja száraz, tiszta helyen.

Táblázat zöldségekhez (52°C)

Hús	Elkészítés	Állapot szárítás után	Idő (óra)
Articsóka	Vágja szeletekre és főzze 10 percig.	Törékeny	6 - 14
Spárga	Vágja szeletekre.	Törékeny	6 - 14
Bab	Szeletelje fel és főzze rövid ideig.	Törékeny	8 - 26
Répa	Hámozza meg és távolítsa el a gyökerét.	Törékeny	8 - 26
Kelbimbó	Vágja le a szárát és vágja félbe.	Ropogós	8 - 30
Brokkoli	Vágja szeletekre és főzze 3 - 5 percig.	Törékeny	6 - 20
Káposzta	Vágja csíkokra.	Kemény	6 - 14
Sárgarépa	Főzze, amíg meg nem puhul.	Kemény	6 - 12
Karfiol	Főzze meg és szeletelje fel.	Kemény	6 - 16
Zeller	Vágja csíkokra.	Törékeny	6 - 14
Snidling	Szeletelje fel.	Törékeny	6 - 10
Uborka	Hámozza meg és szeletelje fel.	Kemény	6 - 18
Padlizsán/ tök	Hámozza meg és szeletelje fel.	Törékeny	6 - 18
Fokhagyma	Hámozza meg és szeletelje fel.	Törékeny	6 - 16
Chili	Szárítsa egészben.	Kemény	6 - 14
Gomba	Aprítsa fel vagy szárítsa egészben.	Kemény	6 - 14
Hagyma	Szeletelje fel csíkokra vagy körökre.	Törékeny	8 - 14
Borsó	Főzze 3 - 5 percig.	Törékeny	8 - 14
Paprika	Szeletelje fel, távolítsa el a csutkát.	Törékeny	4 - 14
Burgonya	Vágja csíkokra vagy kockázza fel.	Törékeny	6 - 18
Rebarbara	Távolítsa el a héját és vágja fel.	Nincs nedvesség	6 - 38
Spenót	Párolja, amíg meg nem puhul.	Törékeny	6 - 16
Paradicsom	Hámozza meg, vágja szeletekre.	Törékeny	6 - 24
Cukkini	Szelet törékeny.	Törékeny	6 - 18

Aszalt gyümölcs elkészítése (57°C)

Hús	Elkészítés	Állapot szárítás után	Idő (óra)
Alma	Vágja fel, távolítsa el a csutkáját, és vágja szeletekre vagy körökre.	Puha	5 - 6
Sárgabarack	Tisztítsa meg, vágja szeletekre vagy félbe.	Puha	12 - 38
Banán	Hámozza meg és szeletelje fel.	Ropogós	8 - 38
Bogyók	Az epret vágja félbe vagy szárítsa egészben.	Nincs nedvesség	8 - 26
Cseresznye	Magozza ki.	Törékeny	8 - 34
Vörös áfonya	Aprítsa fel vagy szárítsa egészben.	Puha	6 - 26
Datolya	Magozza ki és szeletelje fel.	Törékeny	6 - 26
Füge	Vágja szeletekre.	Törékeny	6 - 26
Szőlő	Egészben szárítsa.	Puha	8 - 38
Nektarin	Vágra félbe, a héjával lefelé szárítsa.	Puha	8 - 26
Őszibarack	Szeletelje fel vagy vágja félbe, a hússal felfelé szárítsa.	Puha	10 - 34
Körte	Hámozza meg és szeletelje fel.	Puha	8 - 30
Narancshéj	Vágja hosszú szeletekre.	Törékeny	8 - 16

Húskészítmények táblázata (63 – 68°C)

Hús	Elkészítés	Állapot szárítás után	Idő (óra)
Szárított marhahús	Sovány szelet, 2,5 - 3 cm vastagságú.	Finoman rágós, nem törékeny	6 - 15

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.



Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

Ważne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy uważnie przeczytać następujące instrukcje.

Urządzenia nie wolno używać do innego celu, niż jest ono przeznaczone.

Ostrzeżenie: w przypadku nieprzestrzegania zaleceń zamieszczonych w tej instrukcji może dojść do wypadku, powstania pożaru albo do oparzeń.

Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać następujących podstawowych zaleceń bezpieczeństwa:

1. Przed włączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdzamy, czy urządzenie jest przystosowane do zasilania z Państwa lokalnej sieci elektrycznej. Uwaga: mogłoby dojść do pożaru, oparzenia albo innego uszczerbku na zdrowiu, gdyby urządzenie zostało błędnie podłączone.
2. Urządzenie umieszczamy zawsze na płaskiej, stabilnej powierzchni.
3. Przed włączeniem przewodu do gniazdka elektrycznego sprawdzamy, czy wyłącznik urządzenia jest wyłączony w pozycji OFF.
4. Urządzenia nie włączamy i nie wyłączamy z gniazdka elektrycznego, jeżeli mamy mokre ręce.
5. Nigdy nie pociągamy za przewód przy wyłączaniu urządzenia z gniazdka elektrycznego, przewód wyłączamy chwytając za wtyczkę.
6. Nigdy nie zostawiamy przewodu zwisającego z blatu, ani nie pozwalamy na jego kontakt z gorącymi przedmiotami.
7. Urządzenia, ani jego części nie wolno użytkować w pobliżu grzałek elektrycznych i palników gazowych, w piekarniku, ani na kuchni.
8. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Zwracamy uwagę na dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
10. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę ze stykiem ochronnym, który zabezpiecza przed porażeniem prądem elektrycznym albo pożarem. Tę wtyczkę można włączyć tylko do gniazdka ze stykiem ochronnym. Jeżeli wtyczki nie można wsunąć do gniazdka, należy ją obrócić i spróbować znowu podłączyć. Jeżeli wtyczka nadal nie daje się włączyć, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Urządzenie nigdy gdy nie może być zasilane przez przedłużacz.
11. Urządzenia z uszkodzonym przewodem nie wolno użytkować; jeżeli urządzenie źle pracuje albo jest uszkodzone w jakiś sposób, należy je natychmiast wyłączyć. W takim przypadku urządzenie wysła się do naprawy do wyspecjalizowanego serwisu (tylko specjalista może naprawiać to urządzenie; prosimy nie naprawiać go we własnym zakresie).
12. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, powstania pożaru i wypadku urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nigdy nie wolno zanurzać do wody albo do innych cieczy.
13. Podczas użytkowania urządzenia zwracamy uwagę, aby przewód nie kontaktował się z gorącymi częściami urządzenia.
14. Zastosowanie jakichkolwiek części, które nie zostały dostarczone albo zalecone przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym albo inne obrażenia.

15. Do włączania zawsze korzystamy z przycisku sterującego w urządzeniu.
16. Przed czyszczeniem i wyjmowaniem talerzy z urządzenia trzeba zawsze sprawdzić, czy wyłącznik jest wyłączony w pozycji OFF.
17. Jeżeli urządzenie jest włączone, nigdzie go nie przestawiamy.
18. Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane, należy je wyłączyć z gniazdka elektrycznego. Czyścimy je, zakrywamy i przechowujemy w chłodnym i suchym miejscu.
19. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
20. Jeżeli urządzenie źle działa, należy je natychmiast wyłączyć. Nie próbujemy rozbierać żadnej części w podstawie urządzenia. Urządzenie nie ma żadnych części, które Państwo mogliby naprawić we własnym zakresie. Zawsze kontaktujemy się z serwisem specjalistycznym. Części nie zastępujemy żadnymi nieoryginalnymi elementami. Wszystkie części muszą być używane zgodnie z zaleceniami zamieszczonymi w tej instrukcji. Korzystamy wyłącznie z oryginalnych części dostarczonych przez producenta.

Z suszarki korzystamy w miejscu poza zasięgiem dzieci. Urządzenie musi być pod nadzorem, jeżeli jest włączone albo zawiera gorące artykuły spożywcze. Trzeba nadzorować dzieci, jeżeli są w pobliżu urządzenia. Dzieci nie mogą używać urządzenia.

Tylko do użytku domowego. Instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości.

OSTRZEŻENIE: drzwi i całe urządzenie mają ostre krawędzie. Z urządzeniem należy postępować ostrożnie!

Suszenie – przechowywanie artykułów spożywczych

Już przed tysiącami lat ludzie suszyli artykuły spożywcze tak, że rozkładali je na słońcu. Przed powstaniem nowoczesnych urządzeń takich, jak lodówki i chemicznych środków konserwujących, suszenie było jedną z najbezpieczniejszych metod przechowywania artykułów spożywczych przez dłuższy czas. To urządzenie udostępnia Państwu nowoczesną metodę suszenia i przechowywania artykułów spożywczych.

Suszenie otwiera nowe możliwości w przechowywaniu owoców, warzyw i mięsa. Państwa nowa suszarka jest zdolna do perfekcyjnego zachowania smaku i wartości odżywczych prawie wszystkich rodzajów artykułów spożywczych tak, że mogą z nich Państwo korzystać również poza sezonem. Suszone artykuły spożywcze wolniej się psują i zajmują mniej miejsca. Ważą również o wiele mniej i dlatego są pożądane na przykład przy biwakowaniu albo na wycieczkach. Przekąski z suszonych owoców są bardzo smaczne i bogate w substancje odżywcze. Można ususzyć i przechowywać na przykład ulubione przez Państwa produkty do przygotowania zup.

Urządzenie utrzymuje artykuły spożywcze w kontrolowanej, stałej temperaturze. Artykuły spożywcze są powoli pozbawiane wilgoci. W efekcie otrzymuje się doskonale wysuszone artykuły spożywcze.

Prosimy sprawdzić, że suszone artykuły spożywcze są praktyczne i korzystne ekonomicznie podobnie, jak są łatwe w przygotowaniu.

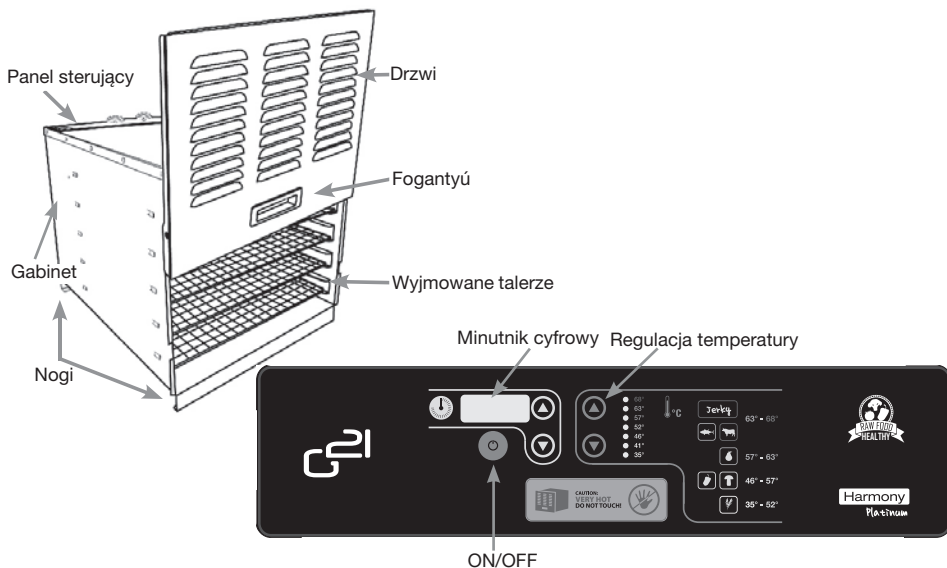
Czym jest suszenie?

Suszenie jest procesem, w którym artykuły spożywcze są pozbawiane wilgoci, który umożliwia przechowywanie suszonych artykułów spożywczych w celu ich późniejszego wykorzystania. Główną zaletą jest to, że podczas suszenia nie są dodawane żadne substancje smakowe, a wartości odżywcze artykułów spożywczych nie zmniejszają się.

Jeżeli artykuły spożywcze są dobrze wysuszone, zachowują prawie wszystkie substancje odżywcze zawarte w produkcie wejściowym. Suszenie zachowuje 95 - 97% substancji odżywczych. A na przykład konserwowanie owoców tylko 20 - 30%, a ich zamrażanie 40 - 60% substancji odżywczych. Suszone artykuły spożywcze są bardzo smaczne

Ważną częścią suszenia jest rehydratacja. Rehydratacja polega na doprowadzeniu suszonych artykułów spożywczych do początkowej postaci przez dodanie do nich wody.

Części urządzenia i instrukcja obsługi



Prosimy uważnie przeczytać następujące instrukcje:

1. Urządzenie użytkować na czystej i suchej powierzchni.
2. Urządzenie podłączać do standardowego gniazda sieciowego.
3. Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 30 cm od ściany, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza. Nie zasłaniać zaworów powietrznych na tyle urządzenia i drzwiach.
4. Wyjąć płyty i zapelnąć je surowcem. Produkty na płytach rozmieścić tak, aby wzajemnie nie pokrywały się. Pozostawić wystarczającą ilość miejsca pomiędzy kawałkami produktów, aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza. Usunąć nadmiar wody z produktów spożywczych poprzez osuszenie ręcznikiem papierowym. Nadmierna ilość wilgotności powoduje obniżenie temperatury suszenia.
5. Ustawić żądaną temperaturę przez naciśnięcie przycisku temperatury. Zaleca się stosowanie termometru używanego w piekarniku (nie stanowi wyposażenia), aby kontrolować na bieżąco temperaturę.
6. Ustawić czas suszenia.
7. Uruchomić proces suszenia przez naciśnięcie przycisku POWER.
8. Przed włożeniem płyt, urządzenie wstępnie nagrzać.
9. Zamontować drzwi. Upewnić się, że boki drzwi przylgnęły do urządzenia. Uwaga: ostre krawędzie.
10. W czasie trwania procesu na produktach mogą tworzyć się krople. Nadmierną wilgotność można osuszyć ręcznikiem papierowym. Uwaga: urządzenie jest gorące

Uwaga: czas suszenia może być różny, zależny jest od wielu czynników obejmujących wilgotność, temperaturę powietrza, grubość produktów i zawartość tłuszczu. Aktualna temperatura w urządzeniu uzależniona jest od temperatury pomieszczenia (21°C).

Pomoce, które będą potrzebne od samego początku:

- Nóż (stal nierdzewna)
- Łopatka drewniana
- Pojemniki do przechowywania artykułów spożywczych

Pozostałe pomoce, które ułatwią i przyspieszą Państwu pracę

- Garnek do obgotowania, albo czajnik i garnek do blanszowania
- Mikser G21 Perfect Smoothie albo Smart Smoothie do przygotowania owocowego puree albo tortilli.
- Mały notatnik do zapisywania czasów i przepisów

Podstawowe rady dotyczące przygotowania artykułów spożywczych

Skórka z owoców i warzyw zawiera najwięcej witamin i dlatego lepiej jest pozostawić łupiny. Z drugiej strony lepiej jest usunąć skórkę z jabłek i pomidorów przeznaczonych do ciasta albo na zupełnie pomidorową. Ogólnie, jeżeli są Państwo przyzwyczajeni do obierania ze skóry, to trzeba to zrobić; jeżeli nie, łupiny warto pozostawić. Łupiny usuwa się jeszcze przed suszeniem.

Jednym z najważniejszych czynników jest odpowiednia grubość artykułów spożywczych. Staramy się kroić na plasterki o tej samej grubości, aby zapewnić równomierne suszenie. Grube plasterki suszą się znacznie wolniej, niż cieńsze plasterki.

Wiele artykułów spożywczych ma skórę, która je chroni. Skórka może jednak negatywnie wpływać na proces suszenia. Podczas suszenia wilgoć jest lepiej usuwana z pokrojonych artykułów spożywczych niż przez tę skórkę. Dlatego, im większa jest pokrojona powierzchnia, tym lepiej i szybciej wysuszą się nasze artykuły spożywcze.

Warzywa z grubymi łupinami, jak na przykład fasola, szparagi albo rabarbar powinny być pokrojone wzdłuż na połówki

Owoce kroimy obok gniazda nasiennego, a nie w poprzek.

Małe owoce, jak na przykład truskawki można kroić na połówki albo suszyć w całości.

Napełnianie talerzy

Przy suszeniu może być wykorzystana cała powierzchnia talerza, ale muszą być zachowane odstępy między artykułami spożywczymi, aby mógł się odbywać swobodny ruch powietrza. Trzeba tego koniecznie przestrzegać na przykład przy plasterkach bananów albo ananasów. Jeżeli artykuły spożywcze po zakończeniu procesu są nadal wilgotne, to jedną z głównych przyczyn może być nakładanie się poszczególnych plasterków podczas suszenia.

Suszenie pozbawia artykuły spożywcze wilgoci i powoduje ich skurczenie. To umożliwi Państwu przechowywanie tej samej ilości artykułów spożywczych w mniejszym pojemniku.

Podczas suszenia może być konieczne przełożenie artykułów spożywczych, aby zapewnić równomierne ususzenie wszystkich kawałków. Aby to zrobić trzeba wyłączyć urządzenie, wyjąć talerze, przełożyć artykuły spożywcze, a następnie złożyć urządzenie i uruchomić je ponownie.

Zapobieganie skapywaniu

Niektóre rodzaje artykułów spożywczych, jak na przykład pomidory i cytrusy zawierają dużą ilość wody. Przed suszeniem tych artykułów spożywczych trzeba usunąć z nich nadmiar wody.

Rady dotyczące suszenia warzyw

Dodanie suszonych warzyw pomaga w przygotowaniu doskonałych zup, mięsa duszonego z warzywami i innych smacznych potraw. W zasadzie wszędzie tam, gdzie korzysta się ze świeżych warzyw, można też zastosować warzywa suszone.

Przed przygotowaniem i suszeniem warzyw zawsze myjemy je w zimnej wodzie. Przed suszeniem trzeba koniecznie usunąć nasiona i łupiny z niektórych rodzajów warzyw.

Przy suszeniu warzyw bądźmy kreatywni. Warzywa można na kilka minut zanurzyć w kwasie cytrynowym, co poprawi ich smak.

Wstępne przygotowanie warzyw

Niektóre rodzaje warzyw przed suszeniem wymagają specjalnego przygotowania. Warzywa takie, jak cebula, czosnek, papryka, pomidory i grzyby mogą być suszone i przywracane do wcześniejszej postaci bez specjalnego przygotowania. Jeżeli warzywa przed zamrożeniem muszą być na przykład blanszowane albo krótko gotowane, to to samo trzeba zrobić i przed suszeniem.

Oprócz powyższych wyjątków, większość pozostałych gatunków warzyw musi być sparzona albo krótko obgotowana przed suszeniem. Wiele gatunków warzyw zawiera enzymy, które pomagają warzywom dojrzewać i pozostawienie tych enzymów w stanie aktywności może spowodować zmiany smaku i aromatu, które są niepożądane.

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze jest najlepszą metodą przygotowania warzyw przed suszeniem. Pokrojone albo poszatkowane warzywa umieszczamy na cedzaku. Cedzak umieszczamy w garnku z małą ilością gorącej wody i przykrywamy go. Woda nie powinna dotykać do warzyw. Warzywa po sparzeniu powinny być prawie miękkie. Warzywa wkładamy do naczynia z zimną wodą, aby przerwać gotowanie i zapobiec zmianom koloru. Usuwamy wodę i warzywa rozkładamy na talerzach.

Blanszowanie

Blanszowanie jest zalecane dla zielonej fasoli, kalafiorów, brokułów, szparagów, ziemniaków i grochu. Blanszowanie jest jedną z najlepszych metod przygotowania, przy której warzywa nie tracą swojego koloru. Warzywa wkładamy do garnka z wrzącą wodą na 3 do 5 minut. Wylewamy wodę i osuszone warzywa wkładamy do urządzenia.

Blanszowanie jest szybsze od parzenia, ale niestety w tym procesie traci się wiele substancji odżywczych. Blanszowanie nie jest polecane dla pociętych warzyw, które szybko się rozgotowują. Warzywa pokrojone na plasterki umieszczamy w dużym garnku gotującej się wody. Czekamy, aż warzywa nie zmiękną.

Rady dotyczące suszenia owoców

Suszone owoce są bardzo smaczne. Suszone owoce zawierają duże ilości witamin. Suszone owoce są naturalnie słodkie, nie zawierają substancji konserwujących, a ich przygotowanie jest tanie.

Państwa suszarka do owoców umożliwia proste suszenie owoców. Przed rozpoczęciem procesu owoce trzeba umyć. Wiele gatunków owoców zawiera pestki i gniazda nasienne, które trzeba usunąć przed suszeniem.

Owoców przed suszeniem nie trzeba specjalnie przygotowywać. Niektóre rodzaje owoców, jakimi są jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele i banany, mają skłonność do czernienia. Jeżeli nie przeszkadza Państwu taka zmiana koloru, to owoców nie trzeba przygotowywać. Aby dobrać odpowiedni czas suszenia, prosimy zapoznać się z tabelą przygotowania owoców.

Aby zapobiec czernieniu owoców, zanurzamy je na kilka minut w soku cytrynowym albo pomarańczowym.

Sok cytrynowy, ananasowy albo pomarańczowy

Świeże soki cytrynowe, ananasowe albo pomarańczowe są najlepsze ze względu na ich naturalny słodki smak. Soku pomarańczowego i ananasowego nie trzeba rozcieńczać. Jeżeli korzystamy z soku cytrynowego, to najlepiej jest go rozcieńczyć: 1 część soku cytrynowego na 8 części wody.

Kwas askorbinowy

Krystaliczny kwas askorbinowy albo produkty z kwasem askorbinowym przeznaczone do konserwacji owoców można kupić w aptece albo w sklepach z substancjami konserwującymi. Mieszamy jedną dużą łyżkę stołową w czterech kubkach wody i przez 2 minuty moczymy owoce. Smak owoców może się nieznacznie zmienić.

Wodorosiarczyn sodu

Tę substancję spożywczą kupujemy w aptece. Najpierw jednak sprawdzamy, czy Państwo, ani osoby, które będą spożywać te owoce nie są uczuleni na tę substancję. Mieszamy jedną dużą łyżkę stołową w czterech kubkach wody. Owoce moczymy przez kilka minut, suszymy i układamy na talerzach.

Rady dotyczące suszenia owocowego puree

Puree owocowe wykorzystuje się do przygotowania rolek owocowych albo płatków owocowych. Te rolki są bardzo smaczne, w smaku zbliżone do cukierków. Prawdopodobnie próbowali już Państwo komercyjnej wersji tych słodyczy zakupionych w sklepie, ale jeżeli przygotowują je Państwo w domu z owoców o odpowiedniej jakości, to już nigdy nie kupią ich Państwo ponownie w sklepie. Jest to najlepszy sposób zużycia dojrzałych owoców, które już niedługo mogłyby się zepsuć.

Przygotowanie tych słodkości jest bardzo proste. Zaczynamy od starannego umycia owoców w zimnej wodzie i usunięcia skóry i liści. Usuwamy pestki, gniazda nasienne, ogonki albo nasionka. Potem owoce miksujemy tak, aby powstało dość gęste puree.

Podczas przygotowania próbujemy smak puree. Jeżeli surowe puree smakuje dobrze, to suszone będzie jeszcze smaczniejsze. Pamiętajmy, że pełny smak i słodycz pojawią się dopiero ot ususzeniu puree i dlatego do puree przy jego przygotowaniu nie dodajemy zbyt wiele cukru.

Przy suszeniu owocowego puree najlepiej jest skorzystać z tego talerza, który jest do przeznaczony do tego celu (wyposażenie dodatkowe).

Jeżeli chcemy suszyć na przykład bananowe puree, to na talerz dajemy trochę oleju albo korzystamy z plastikowego opakowania. Po napełnieniu wszystkich talerzy, wstawiamy je do urządzenia. Po wysuszeniu puree powinno się łatwo oddzielić od talerza. Wkładamy je do plastikowego opakowania i przechowujemy w domu w temperaturze pokojowej. Do puree można dodać przyprawy, krojone orzeszki albo orzechy kokosowe.

Niezbędnym urządzeniem do przygotowania owocowego puree stanie się dla Państwa wydajny mikser. W naszej ofercie znajdują się szybkoobrotowe miksery Perfect Smoothie i Smart Smoothie, które miksują owoce na homogeniczną masę i tak ułatwiają Państwu pracę. Mikser wykorzystuje się nie tylko do przygotowywania owocowego puree, ale i do wykonywania zdrowych smoothie, past, zup i innych potraw.

Nie bójmy się eksperymentować. Możemy łączyć ze sobą różne rodzaje owoców.

Na przykład:

- truskawki – banany
- truskawki – rabarbar
- ananasy – brzoskwinie
- jabłka – cynamon
- miód – borówki – pomarańcze
- ananas – pomarańcze
- ananas – morele
- maliny – jabłka
- maliny – banany – kokosy
- zmiksowane owoce
- jabłka – czarne jagody

Rady dotyczące suszenia masa, ryb i drobiu

Suszone mięso jest doskonałą przekąską na kempingu albo podczas wycieczki.

WAŻNA UWAGA: WSZYSTKIE RODZAJE MIĘSA I RYB TRZEBA UGOTOWAĆ PRZED SUSZENIEM. SUSZONEGO MIĘSA, RYB I DROBIU NIE PRZECHOWUJE SIĘ DŁUŻEJ, NIŻ 2 MIESIĄCE.

Korzystamy tylko z mięsa o najwyższej jakości. Przed suszeniem mięso marynujemy, aby skruszało. Marynata powinna zawierać sól, która pomaga usunąć z mięsa nadmiar wody i pomaga w konserwowaniu mięsa. Ale marynata nie powinna zawierać oleju. Dużo marynat zawiera kwasy (na przykład ocet), które rozluźniają włókna i powodują, że mięso staje się kruche.

Łatwiej kroi się częściowo zamrożone mięso. Mięso najlepiej jest pokroić za pomocą robota kuchennego albo krajalnicy do mięsa.

Pamiętajmy, że mięso przed suszeniem trzeba ugotować. Gotujemy je i kroimy na plasterki albo w kostkę. Suszymy około 2 do 8 godzin.

Mięso wołowe

Wybieramy dowolne mięso.

Drób

Cały drób musi być ugotowany przed suszeniem. Piersi kurcząt są najodpowiedniejsze.

Ryby

Ryby przed suszeniem należy zagotować albo upiec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez około 20 minut.

Jerky

Suszenie masa bez wcześniejszego gotowania gwarantuje powstanie dość twardej i elastycznej struktury znanej pod nazwą „jerky”. Jest to jedna z najstarszych metod, jak przechowywać mięso. Jerky nie są wstępnie gotowane i dlatego konieczne jest wybranie bardzo dobrego mięsa.

Suszone mięso wołowe

Wybieramy dobrej jakości mięso wołowe o grubości 2,5 - 3 cm. Usuwamy z niego wszystkie włókna. Tłuszcz zmniejsza podatność mięsa na suszenie.

Aby krojenie mięsa było dla Państwa łatwiejsze wkładamy jej na 30 minut do zamrażarki, przekręcamy je i pozostawiamy tam na dalsze 15 minut.

Mięso marynujemy co najmniej na 3 godziny wcześniej. Marynata daje mięsu doskonały smak i zmiękcza je. Czas marynowania można wydłużyć, w ten sposób osiąga się bardziej intensywny smak mięsa. Marynowane mięso suszymy papierowymi chusteczkami i układamy na talerzach do suszenia (nie zapominamy o zabezpieczeniu urządzenia przed skapywaniem). Suszymy, aż mięso przestanie się wyginać, ale nie będzie się jeszcze łamać. Suszenie mięsa trwa w przybliżeniu 6 do 16 godzin.

WAŻNA UWAGA: PAMIĘTAJMY ŻE CZYSTOŚĆ BLATU NA STOLE JEST BARDZO WAŻNA. PRZED PRACĄ MYJEMY RĘCE I POWIERZCHNIĘ STOŁU.

Pác marhahúshoz

- ½ csésze szójaszósz
- 2 evókanál barna cukor
- ½ csésze Worcestershire szósz
- ½ teáskanál hagyma por
- zúzott fokhagyma gerezd
- 2 evókanál ketchup
- 1 ¾ teáskanál só
- ½ teáskanál bors

Suszenie pozostałych artykułów spożywczych

Kwiaty

Kwiaty zbieramy po rannej rosie i przed wieczorną rosą. Kwiaty powinny być suszone jak najwcześniej po zebraniu. Usuwamy wszystkie zniszczone i zbrązowiałe liście. Czas suszenia będzie się różnić w zależności od rodzaju kwiatów i ich wielkości. Suszenie zajmuje około 2 do 6 godzin.

Zioła

Zioła suszymy. Usuwamy zniszczone i zbrązowiałe liście. Zioła suszymy razem z łodygą i usuwamy ją dopiero po zakończeniu tego procesu. Rozkładamy je luzem na talerzach. Czas suszenia będzie się różnić w zależności od rodzaju ziół i ich wielkości. Suszenie zajmuje około 2 do 6 godzin.

Przechowywanie suszonych artykułów spożywczych

Jeżeli artykuły spożywcze są już dobrze wysuszone, to trzeba je odpowiednio przechować.

Pojemniki

Każdy czysty, hermetyczny i wodoszczelny pojemnik nadaje się do przechowywania suszonych artykułów spożywczych. Zamykane woreczki również są odpowiednią formą przechowywania. Każdy pojemnik napelniamy w całości i wyciskamy z niego powietrze. Napelnione woreczki mogą być przechowywane w metalowych pojemnikach, aby owady nie mogły się do nich przedostać. Szklane pojemniki mogą być wykorzystywane bez woreczków. Wysokiej jakości pojemniki plastikowe z pokrywką też są przydatne, ale muszą być zamykane hermetycznie. Nie korzystamy tu z torebek z materiału i papieru oraz z woreczków igielitowych albo pojemników bez pokrywy.

Podstawowe rady dotyczące przechowywania

- Przed przechowywaniem pozostawiamy ususzone artykuły spożywcze do całkowitego wystudzenia.
- Ciepło i światło niekorzystnie wpływa na suszone artykuły spożywcze. Produkty przechowujemy w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Całe powietrze usuwamy z pojemnika.
- Idealna temperatura przechowywania wynosi 15 stopni albo mniej.
- Nigdy nie przechowujemy suszonych artykułów spożywczych w metalowych pojemnikach.
- Pojemniki zawsze dobrze uszczelniamy, aby do produktów nie dostawało się powietrze.
- Suszone artykuły spożywcze w okresie przechowywania należy okresowo kontrolować.
- Artykułów spożywczych nie przechowuje się dłużej, niż przez jeden rok.
- Suszymy w czasie lata, kiedy artykuły spożywcze są świeże, a po roku wymieniamy je na nowe.
- Suszone mięso, drób i ryby nie powinny być przechowywane dłużej, niż przez 3 miesiące w lodówce i dłużej, niż przez 1 rok w zamrażarce.
- Szczelne pojemniki przedłużają okres przechowywania o kilka miesięcy.

Miejsce do przechowywania

Zimno, ciemno i sucho są najważniejszymi czynnikami pomagającymi w zachowaniu wysokiej jakości suszonych artykułów spożywczych. Półki w pobliżu okien nie są zbyt dobre ze względu na światło. Pojemniki szklane albo plastikowe powinny być włożone do papierowych torebek albo znajdować się w ciemnym pomieszczeniu. Ściany i podłogi są zwykle wilgotne i zimne. Pojemników nie ustawiamy bezpośrednio na podłodze i nie pozwalamy, aby dotykały do ścian. W pojemnikach mogłaby się pojawić woda. Suszonych artykułów spożywczych nie przechowujemy w pobliżu substancji, które mają wpływ na ich smak (produkty ropopochodne, farby i inne)

Czas przechowywania

Suszone artykuły spożywcze nie powinny być przechowywane dłużej, niż przez jeden rok. Planujemy zużycie suszonego mięsa, ryb i drobiu w czasie jednego albo dwóch miesięcy. Oznaczamy suszone artykuły spożywcze datą ich przygotowania. Suszone artykuły spożywcze na bieżąco kontrolujemy. Jeżeli artykuły spożywcze wydają się Państwu wilgotne, to trzeba je wyłożyć na talerze i znowu wysuszyć. Potem te artykuły spożywcze wkłada się do hermetycznych pojemników. Pleśń oznacza, że artykuły spożywcze nie były dostatecznie wysuszone. Spleśniałe artykuły spożywcze należy zlikwidować.

Rehydratyzacja

Suszenie jest procesem, przy którym artykuły spożywcze pozbawia się wilgoci. Rehydratyzacja jest procesem, w którym przywraca się wilgoć artykułom spożywczym, które wracają do swojej początkowej postaci.

Rady dotyczące rehydratyzacji:

Dodawanie wody

Jeżeli artykuły spożywcze są chrupiące i suche, dajemy 1 łyżkę stołową wody na kubek suszonych artykułów spożywczych.

Do owoców i warzyw przeznaczonych na przykład do ciast - dajemy 2 części wody na 3 części suszonych artykułów spożywczych.

Warzywa i owoce, które będą użyte do przygotowania tostów owocowych i kompotów - dajemy 1 część wody na 1 część suszonych artykułów spożywczych.

Czas rehydratyzacji

- Pokrojone artykuły spożywcze bardzo szybko wracają do swojej początkowej postaci, wystarcza zwykle 15 - 30 minut.
- Większe kawałki warzyw, plasterki owoców i kostki dobrze jest moczyć w wodzie przez noc i umieścić je w lodówce. Ewentualnie można je zanurzyć we wrzątku, zdjąć z kuchni i pozostawić na 2 - 3 godziny.
- Całe owoce najlepiej jest pozostawić namoczone na całą noc.

Pozostałe rady

- Pozostawiamy płyn z rehydratyzacji. Ten płyn ma dużą wartość odżywczą i można go później wykorzystać na przykład do zup, ciast albo kompotów.
- Warzywa przeznaczone do zupy nie wymagają wcześniejszego przywracania do początkowej postaci, wystarczy je dodać do zupy na godzinę przed podaniem.
- Nie dodajemy przypraw soli, bulionu albo przecieru pomidorowego, aż warzywa nie wchłoną wody albo nie zagotują się. Te produkty wyraźnie pogarszają zdolność do rehydratyzacji.
- Niektóre rodzaje artykułów spożywczych dużo dłużej od innych wracają do początkowej postaci. Marchew i fasola wymagają więcej czasu, niż na przykład groszek i ziemniaki. Dobra zasada: te artykuły spożywcze, które trzeba długo suszyć, dłużej wracają do swojej początkowej postaci.
- Nie stosujemy więcej cieczy, niż to konieczne. Suszone artykuły spożywcze wkładamy do pojemników i dajemy tyle wody, aby warzywa były zanurzone. Jeżeli trzeba, dodajemy później trochę wody.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wyciśniemy talerze do suszenia, a pokrywę urządzenia myjemy ciepłą wodą z mydłem. Żadnej części urządzenia nie myjemy w zmywarce do naczyń. Miejsca zanieczyszczone w sposób trudny do usunięcia można namoczyć albo skorzystać z plastikowej szczoteczki. Do czyszczenia elementów z tworzyw sztucznych nie stosujemy materiałów o działaniu ściernym i rozpuszczalników. Aby dobrze oczyścić podstawę (dolna część urządzenia z silnikiem), wyłączamy urządzenie i wycieramy ją wilgotną gąbką albo ściereczką. Podstawy nigdy nie zanurzamy do wody i nigdy nie dopuszczamy, aby woda dostała się do części elektrycznych.

Przechowywanie

Potem, kiedy urządzenie jest już czyste, osuszamy wszystkie części, wkładamy talerze do urządzenia i suszarkę przechowujemy w suchym i czystym miejscu.

Tabela dotycząca przygotowania warzyw (52°C)

Produkt	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godz.)
Karczochy	Pokroić i gotować przez 10 minut.	Krucze	6 - 14
Szparagi	Pokroić na kawałki. Główki szparagów są smaczniejsze.	Krucze	6 - 14
Fasolka	Pokroić i krótko gotować.	Krucze	8 - 26
Buraki	Obrać i usunąć korzonki.	Krucze	8 - 26
Brukselka	Odciąć łodygę, pokroić na połówki.	Krucze	8 - 30
Brokuły	Pokroić i gotować 3 - 5 minut.	Krucze	6 - 20
Kapusta	Pokroić w paski.	Twarde	6 - 14
Marchew	Ugotować na miękko. Pokroić w plasterki.	Twarde	6 - 12
Kalafior	Ugotować i pokroić.	Twarde	6 - 16
Seler	Pokroić w plasterki.	Krucze	6 - 14
Szczypiorek	Posiekać.	Krucze	6 - 10
Ogórek	Obrać i pokroić w plasterki.	Twarde	6 - 18
Bakłażan/dynia	Obrać i pokroić w plasterki.	Krucze	6 - 18
Czosnek	Usunąć łuski i pokroić.	Krucze	6 - 16
Papryczki chilli	Suszyć w całości.	Twarde	6 - 14
Grzyby	Pokroić, posiekać lub suszyć w całości.	Twarde	6 - 14
Cebula	Pokroić w plasterki lub kostkę.	Krucze	8 - 14
Groszek	Gotować 3 - 5 minut.	Krucze	8 - 14
Papryka	Pokroić w plasterki, usunąć nasiona.	Krucze	4 - 14
Ziemniaki	Pokroić w plasterki lub kostkę i gotować przez 8 - 10 minut.	Krucze	6 - 18
Rabarbar	Usunąć łupinę i pokroić.	Pozbawione wilgoci	6 - 38
Szpinak	Zaparzyć do zmięknięcia.	Krucze	6 - 16
Pomidory	Oczyścić, pokroić w plasterki lub połówki.	Krucze	6 - 24
Cukinię	Pokroić na plastry.	Krucze	6 - 18

Tabela dotycząca przygotowania owoców (57°C)

Produkt	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godz.)
Jablka	Przekroić, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w plastry.	Miękkie	5 - 6
Morele	Oczyścić, pokroić w plasterki lub połówki.	Miękkie	12 - 38
Banany	Obrać i pokroić w plasterki.	Kruche	8 - 38
Rośliny jagodowe	Truskawki pokroić w plastry, inne owoce jagodowe pozostawić w całości.	Pozbawione wilgoci	8 - 26
Czereśnie	Wypestkować.	Twarde	8 - 34
Żurawiny	Posiekać lub pozostawić w całości.	Miękkie	6 - 26
Daktyle	Wypestkować i pokroić w plasterki.	Twarde	6 - 26
Figi	Pokroić w plasterki.	Twarde	6 - 26
Winogrono	Suszyć w całości.	Miękkie	8 - 38
Nektarynki	Pokroić na połówki, suszyć skórka skierowaną w dół.	Miękkie	8 - 26
Brzoskwinie	Przepołowić lub pokroić w ćwiartki. Suszyć powierzchnią przekroju skierowaną w górę.	Miękkie	10 - 34
Gruszki	Obrać i pokroić.	Miękkie	8 - 30
Skórka pomarańczowa	Pokroić na długie paski.	Krucha	8 - 16

Tabela dotycząca przygotowania mięsa (63 – 68°C)

Produkt	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godz.)
Mięso wołowe	Apetyczny stek o grubości 2,5 - 3 cm.	Lekko elastyczne, ale nie kruche	6 - 15

Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.

۲۱



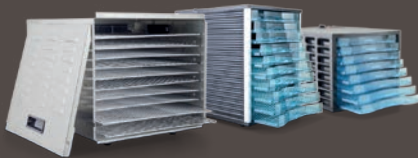
powerful blenders "Smoothie"



vertical juicers "Emotion"



horizontal juicers "Gracioso" "Chamber" "Gourmet"



food dehydrators "Harmony"



Food processor "Promesso"

more products G21