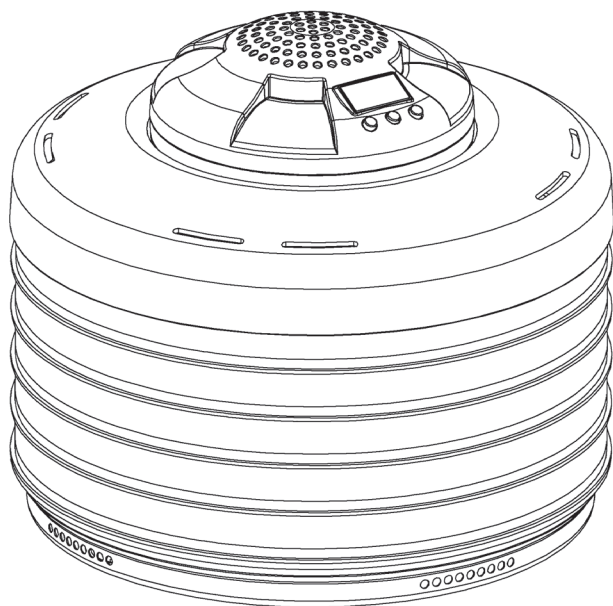


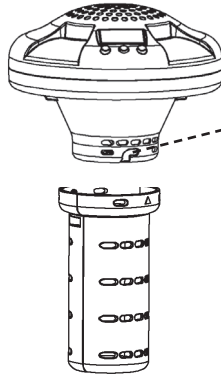
guzzanti

Sušička potravin s jogurtovačem

GZ-680

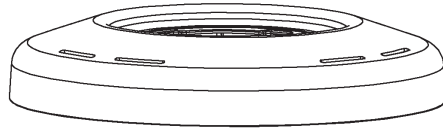


Návod k obsluze

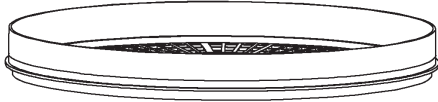
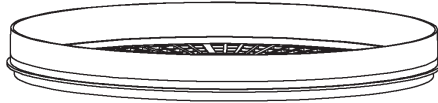


Otočením proti směru
hodinových ručiček zajistíte
do horního krytu

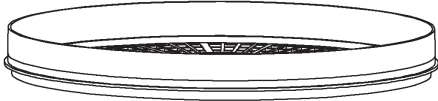
Víko



Příhrádky



Spodní část



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Tento produkt je určený pro domácí použití

Při použití elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny instrukce.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. K zajištění ochrany před zasažením elektrickým proudem neponořujte ventilátor ani žádnou z částí tohoto spotřebiče, elektrický kabel ani vidlici do vody ani jiné tekutiny.
4. Je nutné věnovat zvýšený dohled, pokud používají děti nebo je v jejich blízkosti.
5. Pokud nebudete spotřebič používat nebo před jeho čištěním jej odpojte od síťové zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím jednotlivých částí nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným elektrickým kabelem ani jeho koncovkou, nebo v případě závady spotřebiče, nebo pokud jakéhokoliv poškození.
7. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
8. Uvnitř tohoto spotřebiče nepoužívejte ostré nádoby.
9. Nenechávejte elektrický kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani v kontaktu s horkými plochami.
10. Nepoužívejte tento spotřebič venku.
11. Nestavte spotřebič na, ani do blízkosti horkého plynového nebo elektrického ohříváče, ani do vyhřáté trouby.
12. Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému účelu.

Použití a péče o sušičku

Ještě před prvním použitím tohoto spotřebiče umyjte přihrádky a horní víko v teplé vodě se saponátem nebo v myčce nádobí v její horní části. **Upozornění: Neponořujte ventilátor do vody ani jej nestavte do myčky nádobí.** Ventilátor utřete pomocí navlhčené tkaniny.

- Položte spodní část spotřebiče na stabilní pult nebo stůl, co nejdál od dřezu nebo jakéhokoliv zdroje vody.
- Nasadte další přihrádky na spodní část spotřebiče. Vaše sušička vyžaduje pro správnou činnost minimálně 5 přihrádek, přičemž spodní část je zahrnuta jako jedna z 5 přihrádek.
- Umístěte horní kryt na nejvyšší přihrádku, zasuňte ventilátor do přihrádek a pootočením zajistěte na svém místě.
- Připojte elektrický kabel do síťové zásuvky, zapněte přepínač napájení a jste připravení na sušení!

Přihrádky a horní kryt — Jednotlivé přihrádky a horní víko vší sušičky lze snadno čistit. Pouze na několik minut ponořte přihrádky do teplé vody s jemným mycím prostředkem. Kartáček s měkkými štětinami uvolní částečky potravin, které odolávají změkčení namočením. Nečistěte přihrádky žádnými kovovými předměty nebo drátěnkami, neboť mohou poškodit povrch těchto přihrádek. **Přihrádky a horní víko lze mýt v horní úrovni myčky nádobí. Vyndejte je před spuštěním fáze sušení v myčce nádobí.**

Ventilátor — Je důležité, aby zůstaly foukací otvory na ventilátoru čisté a neblokované. **ODPOJTE VENTILÁTOR PŘED JEHO ČIŠTĚNÍM.** Použijte navlhčenou tkaninu nebo utěrku na odstranění částeček sušeného jídla z ventilátoru. Nepoužívejte drátěnky, drsné čističe ani ostré náčiní. Zabraňte kapání jakékoliv tekutiny do elektrické části. Nepoužívejte ventilátor samostatně, ani jej nepoužívejte v jakékoliv jiné kapacitě, pro jakou je určený. **NEPOUŽÍVEJTE VENTILÁTOR V BLÍZKOSTI ANI JEJ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.**

Předběžná opatření

Při sušení masa a mléčných výrobků je často utřete pomocí papírové utěrky na absorpci přebytečného tuku.

Při sušení potravin dodržujte tato bezpečnostní pravidla:

- Před zpracováním jídla si důkladně umyjte ruce.
- Před použitím vyčistíte všechny nádoby v jemném roztoku mycího prostředku a vody.
- Ujistěte se, zda jsou všechny povrchy pultu a krájecích desek důkladně čisté.
- Jídlo skladujte v chladničce před jeho přípravou na sušení. Sušené jídlo skladujte v chladničce.
- Po otevření uzavřených nádob se sušenými potravinami použijte potraviny ihned jak to bude možné.
- Nespotebované porce sušených potravin uskladněte pevně uzavřené, v chladničce k uchování jejich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, které byly připravené s nebo marinované v alkoholu.

Všeobecné zásady při sušení

Neexistují žádné absolutně platné pravidla při sušení potravin. Jediným způsobem na nabytí kvalifikace je sušení, sušení a další sušení! Některé druhy produktů, vlhkost ve vzduchu a dokonce i metody manipulace s potravinami dělají rozdíly v nastavení sušení a kvalitě sušeného produktu.

- Experimentujte s různými tloušťkami produktů, úpravou předem a bez úpravy předem a různými metodami sušení. Sami zjistíte, co funguje nejlíp pro vaše konkrétní potřeby a volby.
- K uchování živin a vytvoření kvalitního produktu je nutné pracovat rychle při přípravě potravin na sušení. Při vložení potravin do sušičky je nutné jejich nepřetržité sušení v doporučené době. Nevypínejte sušičku a nenechávejte částečně vysušené potraviny na přihrádkách. Potraviny se mohou znehodnotit nebo se v nich vytvoří nepříjemné pachy.
- Rozložte všechny potraviny rovnoměrně pro sušení na jednotlivých vrstvách. Pokud je vrstvy překrývají, překrývané oblasti budou vyžadovat dvojnásobek doby sušení.
- Nepřidávejte čerstvé produkty k částečně vysušené dávce. Zpomalí se tak rychlost sušení pro oba druhy produktů. Avšak lze kombinovat částečně usušené potraviny na několika přihrádkách.

Volba potravin k sušení

Zvolte produkty nejlepší kvality v nejvyšší fázi zralosti a chuti. Potraviny důkladně umyjte k odstranění nečistot, prachu a hmyzu. Odřízněte všechna pomačkaná nebo poškozená místa.

Sušení masa

Jerky je oblíbená svačina do školy, na oběd, na cestu nebo prostě kamkoliv! Je vyrobeno z okořeněného syrového masa s následným vysušením bez vaření. Nemusíte platit nepřiměřeně přehnané sumy za plátky nebo tyčinky sušeného masa v prodejně potravin nebo v samoobsluze. Z přibližně jednoho kila čerstvého většinou chudého masa připravíme přibližně půl kila sušeného masa.

Výběr

Jerky lze vyrobit z různých druhů masa. Při nákupu masa na výrobu sušeného masa, zvolte chudé maso s minimálním množstvím tuku, protože tuk inklinuje k žloutnutí v průběhu skladování. Z tenkého řezu steaku ze svalu nebo plátku hovězího masa ze zadního stehna vyrobíte vynikající sušené maso.

Příprava

Pokud vyrábíte jerky z masa, odstraňte veškerý tuk a nařežte maso na kostky nebo tenké 1/4“ až 3/8“ silné proužky. Je snazší krájet částečně zmražené maso na přípravu jerky. Pokud je maso krájené křížem přes vlákna, jerky je méně žvýkací jako v případě masa krájeného podél vláken.

Před sušení marinujte kousky masa v koupené marinádě nebo marinádě podle vlastního receptu 6 až 8 hodin v v chladničce. Pokud používáte svůj vlastní recept, nezapomeňte přidat 1 čajovou lžičku soli na každý 1/2 kg masa. Sůl zpomaluje bakteriální růst na povrchu v počátečních fázích sušení.

Sušení a skladování

V závislosti od toho, na jakou tloušťku je maso krájené, jak velmi je sušička zaplněná a na vlhkosti, zabere sušení od 4 do 15 hodin.

Několikrát utřete sušené maso papírovou utěrkou během sušení, k odstranění oleje nahromaděného na povrchu sušeného masa. Při vyndávání sušeného masa ze sušičky jej zabalte do papírové utěrky a nechte jej pár hodin stát před jeho zabalením. Hovězí sušené maso uložené na polici začne žloutnout při pokojové teplotě 3 nebo 4 týdnech. K zajištění delšího uskladnění zchladte nebo zmrazte tento produkt.

Poznámka: Po usušení ohřívejte sušené maso v troubě při teplotě 70°C jednu hodinu k zabránění riziku vzniku salmonely.

Uskladnění vašeho sušeného jídla

Některé kousky se mohou sušit kratší dobu než jiné a měly byste je vyndat a vložit vzduchotěsné nádoby se současným ponecháním zbývajících kousků v sušičce, dokud se dostatečně nevysuší.

Ihned zabalte všechny sušené potraviny k zabránění jejich kontaminace hmyzem a k zabránění lepkavosti a navlhnutí způsobeného vlhkostí. Sušené potraviny uskladněte do vzduchotěsných nádob, odolných vůči vlhkosti.

Domácí zařízení k vakuovému balení jsou ideální k balení sušených potravin. Troj- až čtyřnásobně prodlužují životnost sušených potravin. Domácí vakuové balení může být uskutečněné v sáčcích nebo skleněných pohárech. Sáčky od výrobce, určené pro použití pro domácí vakuové balení jsou odolné vůči vlhkosti a jsou vzduchotěsné. Skleněné poháre jsou vakuově uzavřené pomocí víka s gumovým těsněním. Používané by měly být výhradně skleněné poháre, které byly temperované na konzervování. Jiné skladovací nádoby mohou pod tlakem vakuového balení explodovat.

Na balení sušených potravin lze použít také svařovací sáčky. Tyto sáčky neodstraní vzduch v balení, no tyto sáčky jsou odolné vůči vlhkosti a jsou vzduchotěsné. Stlačte sáček těsně proti potravinám k odstranění podle možnosti co největšího množství vzduchu před jeho utěsněním.

Můžete použít plastové sáčky do mrazničky. Plastové sáčky, které nejsou označené pro použití v mrazničce, nejsou ve všeobecnosti vzduchotěsné ani odolné vůči vlhkosti a neměly by se používat ke skladování sušených potravin.

Protože většina obalových materiálů je průhledných, uložte zabalené sušené potraviny do plastové nebo kovové nádoby, která zabrání pronikání světla k potravinám. Neskladujte ovoce a zeleninu současně v jedné skladovací nádobě, neboť mohou přenášet vůně a vlhkost.

Vhodnější je odstranění slupky z ovocí, dokud je ještě teplé. Zabalte jej do plastové fólie a uložte do vzduchotěsné nádoby odolné vůči vlhkosti.

Cibule a rajčata jsou mimořádně náchylné na absorpci vlhkosti ze vzduchu a měly by být zabaleny ihned po vyjmutí ze sušičky.

Pokud nejsou potraviny dostatečně suché, nebo pokud jsou vystaveny vlhkosti při nedostatečném zabalení, ztrácejí svoji kvalitu a živiny a dokonce se může během skladování vytvořit plíseň.

Označení

Všechny sušené potraviny by měly být označené názvem produktu, datem sušení a množstvím nebo hmotností. Jasně označení vám umožňuje otáčet potraviny tak, abyste minimalizovali odpad a ztrátu živin.

Skladování

Skladovací proto by měl být chladný, suchý a podle možnosti co nejtmavší. Čím je skladovací prostor tmavší a chladnější, tím déle si sušené potraviny zachovávají dobrou kvalitu a nutriční hodnoty. Při každém poklesu teploty skladování o 10°C se trvanlivost sušených potravin zvýší trojnásobně až čtyřnásobně.

Ideální teplota skladování pro sušené potraviny je 15°C pod bodem mrazu. Ideálním skladovacím místem je vaše mraznička nebo chladnička, zejména na skladování potravin s nízkým obsahem kyselin, jako je maso, ryby a zelenina.

Veškeré ovoce sušené s neporušenou slupkou by mělo být zabalené a zmražené na minimálně 48 hodin, k zabránění jakékoliv možnosti napadení hmyzem.

Uchování záznamů

Záznam následujících informací může být užitečný při zlepšování vaší techniky sušení a k stanovení množství potravin na sušení pro každou sezónu.

- Datum sušení.
- Množství na sušení, včetně hmotnosti produktu před a po sušení.
- Doba sušení.
- Obal: velikost použitých nádob a obalových materiálů.
- Teplota skladování.
- Délka skladování před použitím.

Označením skladovacích nádob obsahem a datem sušení můžete sledovat vaše zásoby, podle potřeby je otáčet a zabránit jejich záměně.

Rehydratace sušených potravin

Dehydratované potraviny jezte suché nebo je rehydratujte pro použití v receptech. Rehydrataci provádíte vložením sušených potravin do nádoby (s dostatečným množstvím vody na zakrytí potravin) a namáčením v průběhu 30 minut až 2 hodin. Horká voda rehydratuje potraviny mnohem rychleji než studená nebo voda pokojové teploty.

Ovoce nebo zeleninu lze rehydratovat také v jiných tekutinách jako je voda, například ovocné šťávy, jablečný mošt, zeleninové šťávy, mléko, vývar, apod. Zchladte tyto potraviny během jejich namáčení, k snížení jakéhokoliv nebezpečí znehodnocení.

Během rehydratace nepřidávejte koření, zejména ne sůl nebo cukr, neboť zpomalují proces rehydratace.

Vaření se sušenými potravinami

Po rehydratování potravin je vařte standardním způsobem. Pokud jsou potraviny uvařené dříve než budou zcela rehydratované, budou se vařit ve scvrklém stavu a nebudou mít plný tvar. Většina ovoce a zeleniny bude rehydratovaných na přibližně 80% jejich čerstvého stavu. V důsledku toho bude ovoce a zelenina mnohem žvýkací než čerstvé nebo zmražené ovoce nebo zelenina a to i když budou rehydratované.

Sušené potraviny používané při vaření absorbují další tekutinu, proto podle toho upravte i recept, přidáním dalšího množství vody.

- zelenina — přidejte ještě jeden šálek vody na jeden šálek sušených potravin.
- nakladané ovoce — přidejte 2 další šálky vody na každý šálek ovocí, ponechte odstát 1 hodinu a mírně vařte, dokud nezměkne.
- koláče nebo náplně — použijte ještě jeden šálek vody na jeden šálek ovoce — použijte méně, pokud chcete silnější konzistenci.

Poznámka: Při použití ovoce na pečené nebo přípravu zmrzliny může ovoce změkknout tak, že jej překryjete vařící vodou a necháte odstát na 5 minut. Pak jej nakrájejte nebo zamíchejte, v závislosti na použití.

Výroba jogurtu

Horní přihrádka je určená pro jogurtovač, přičemž samotný proces výroby jogurtu je následující:

5 - 8 plastových nádob jogurtu v průběhu 5 - 7 hodin prostřednictvím snadného provozu.

Jogurt je zdravý, čerstvý, bohatý na živiny a hlavně vlastní výroby, je zdravý a čerstvý i bez přidávání různých přísad a je určený pro každodenní spotřebu.

Přidání ovoce, šťávy nebo džemu je výhradně otázkou vašich chutí a potřeb a lze je přidat v souladu s vašimi vlastními potřebami.

Způsob výroby jogurtu

Jogurt připravujte při teplotě interiéru nad 20°C.

1. Nalijte mléko do malých plastových nádob na jogurt (100 g).
2. Pomocí lžičky dejte do mléka 2 až 3 lžičce jogurtu.
3. Jogurtovač prosím používejte při teplotě 40°C.
4. O 5 - 7 hodin později bude váš jogurt hotový.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

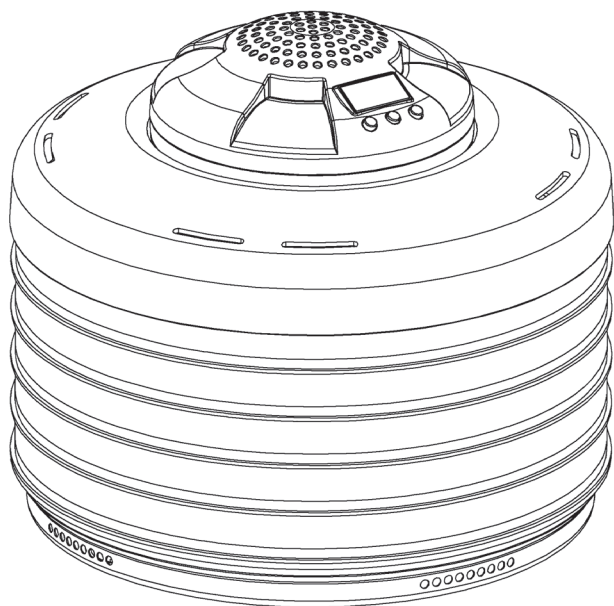
Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

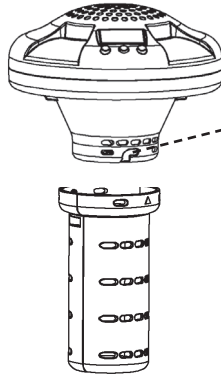
guzzanti

Sušička potravín s jogurtovačom

GZ-680

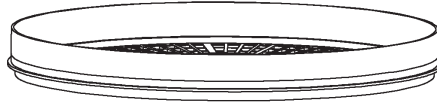
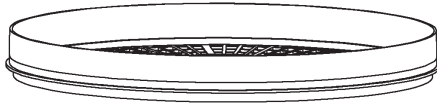
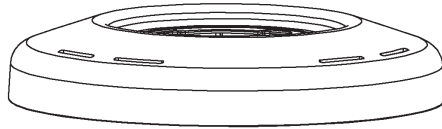


Návod na obsluhu

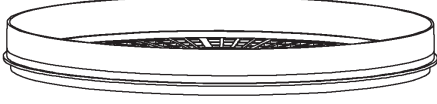
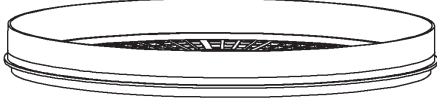
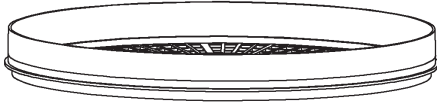


Otočením proti smeru
hodinových ručičiek zaistíte do
horného krytu

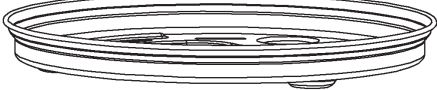
Veko



Priehradky



Spodná časť



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Tento produkt je určený pre domáce použitie

Pri používaní elektrických spotrebičov, by mali byť vždy dodržiavané základné bezpečnostné predbežné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky inštrukcie.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Na zaistenie ochrany pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte ventilátor ani žiadnu z častí tohto spotrebiča, elektrický kábel alebo jeho koncovku, do vody alebo inej tekutiny.
4. Je potrebné venovať zvýšený dohľad vtedy, keď je akýkoľvek spotrebič používaný deťmi alebo v ich blízkosti.
5. Ak nebudete spotrebič používať alebo pred jeho čistením, ho odpojte od elektrickej zásuvky. Pred vkladáním alebo vykladáním jednotlivých častí, nechajte spotrebič vychladnúť.
6. Nepoužívajte žiaden spotrebič s poškodeným elektrickým káblom alebo jeho koncovkou, alebo v prípade poruchy spotrebiča, alebo jeho akéhokoľvek poškodenia.
7. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť poranenie.
8. Vo vnútri tohto spotrebiča by nemali byť používané ostré nádoby.
9. Nenechávajte elektrický kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, ani v kontakte s horúcimi plochami.
10. Nepoužívajte tento spotrebič v exteriéroch.
11. Neumiestňujte spotrebič na, alebo do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického ohrievača, ani do vyhriatej rúry.
12. Nepoužívajte tento spotrebič na iný účel, ako je určený.

Použitie a starostlivosť o sušičku

Ešte pred prvým použitím tohto spotrebiča, vyumývajte priehradky a horné veko v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu v jej hornej časti. **Upozornenie: Neponárajte ventilátor do vody ani ho nekladte do umývačky riadu.** Ventilátor vyutierajte pomocou navlhčenej tkaniny.

- Položte spodnú časť spotrebiča na robustný pult alebo stôl, čo najďalej od drezu alebo akéhokoľvek zdroja vody.
- Naskladajte ďalšie priehradky na spodnú časť spotrebiča. Vaša sušička vyžaduje pre jej správnu činnosť minimálne 5 priehradiek, pričom spodná časť je zahrnutá ako jedna z 5 priehradiek.
- Umiestnite horný kryt na najvyššiu priehradku, zasuňte ventilátor do priehradiek a pootočením zaistíte na svojom mieste.
- Pripojte elektrický kábel do elektrickej zásuvky, zapnite prepínač napájania a ste pripravený na sušenie!

Priehradky a horný kryt — Jednotlivé priehradky a horné veko vašej sušičky je možné jednoducho čistiť. Jednoducho na niekoľko minút ponorte priehradky do teplej vody a s jemným čistiacim prostriedkom. Keď sa s mäkkými štetinkami uvoľní čistočky potravín, ktoré odolávajú zmäkčeniu namočením. Nečistite priehradky žiadnymi kovovými predmetmi alebo drôtenkami, pretože by mohli poškodiť povrch týchto priehradiek. **Priehradky a horné veko je možné umývať v hornej úrovni vašej umývačky riadu. Vyberte ich pred začatím fázy sušenia vašej umývačky riadu.**

Ventilátor — Je dôležité, aby zostali fúkacie otvory na ventilátore čisté a neblokované. **ODPOJTE VENTILÁTOR PRED JEHO ČISTENÍM.** Použite navlhčenú tkaninu alebo uterák na odstránenie čistočiek sušeného jedla z ventilátora. Nepoužívajte drôtenky, drsné čističe alebo ostré náčinie. Zabráňte nakvapkaniu akejkoľvek tekutiny do elektrických častí. Nepoužívajte ventilátor samostatne, alebo ho nepoužívajte v akejkoľvek inej kapacite, pre akú je určený. **NEPOUŽÍVAJTE VENTILÁTOR V BLÍZKOSTI ALEBO HO NEPONÁRAJTE DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.**

Predbežné opatrenia

Pri sušení mäsa a mliečnych výrobkov, vyutierajte ich často pomocou papierovej utierky na absorbovanie prebytočného tuku.

Pri sušení potravín dodržiavajte tieto bezpečnostné pravidlá:

- Pred spracovaním jedla si dôkladne umyte ruky.
- Pred používaním vyčistite všetky nádoby a riady v jenom roztoku čistiacieho prostriedku a vody.
- Uistite sa, či sú všetky povrchy pultu a krájacích dosiek dôkladne čisté.
- Jedlo skladujte v chladničke pred jeho prípravou na sušenie. Sušené jedlo skladujte v chladničke.
- Po otvorení uzavretých nádob so sušenými potravinami, použite potraviny hneď ako to bude možné.
- Nespotrebované porcie sušených potravín uskladnite pevne uzavreté, v chladničke na zachovanie ich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, ktoré boli pripravené s alebo marinované v alkohole.

Všeobecné zásady pri sušení

Neexistujú žiadne absolútne platné pravidlá pri sušení potravín. Jediným spôsobom na nadobudnutie kvalifikácie, je sušenie, sušenie a ďalšie sušenie! Niektoré druhy produktov, vlhkosť vo vzduchu a dokonca aj metódy manipulácie s potravinami robia rozdiely v nastavení sušenia a kvalite sušeného produktu.

- Experimentujte s rôznymi hrúbkami produktov, úpravou vopred a bez úpravy vopred a rozličnými metódami sušenia. Sami zistíte, čo funguje najlepšie pre vaše konkrétne potreby a voľby.
- Na uchovanie živín a vytvorenie kvalitného produktu, je potrebné pracovať rýchlo pri príprave potravín na sušenie. Pri vložení potravín do sušičky, je potrebné ich nepretržité sušenie v odporúčanom čase. Nevypínajte sušičku a nenechávajte čiastočne vysušené potraviny na priehradkách. Potraviny sa môžu pokaziť alebo sa v nich vytvoria nepríjemné arómy.
- Rozložte všetky potraviny rovnomerne na sušenie na jednotlivých vrstvách. Ak sa jednotlivé prekryvajú, prekryvané oblasti budú vyžadovať dvojnásobok času na sušenie.
- Nepridávajte čerstvé produkty k čiastočne vysušenej dávke. Spomalí sa tak rýchlosť sušenia pre oba druhy produktov. Avšak je možné kombinovať čiastočne usušené potraviny na niekoľkých priehradkách.

Voľba potravín na sušenie

Zvoľte produkty najlepšej kvality v najvyššej fáze zrelosti a chute. Potraviny dôkladne vyumývajte na odstránenie nečistôt, prachu a hmyzu. Odrežte všetky pomliaždené alebo poškodené časti.

Sušenie mäsa

Jerky je obľúbená desiata do školy, na obed, na cestu alebo jednoducho kdekoľvek! Je vyrobené z okoreného surového mäsa s následným vysušením bez varenia. Nemusíte platiť neprimerane prehnané sumy za plátky alebo tyčinky sušeného mäsa v predajni potravín alebo v samoobsluže. Z približne jedného kila čerstvého väčšinou chudého mäsa pripravíme približne pol kila sušeného mäsa.

Výber

Jerky je možné vyrobiť z rozličných druhov mäsa. Pri kupovaní mäsa na výrobu sušeného mäsa, vyberte chudé mäso s minimálnym množstvom tuku, keďže tuk inklinuje k žltnutiu v priebehu skladovania. Z tenkého rezu steaku zo svalu alebo plátky hovädzieho mäsa zo zadného stehna vyrobíte vynikajúce sušené mäso.

Príprava

Ak vyrábate jerky z mäsa, odstráňte všetok tuk a narežte mäso na kocky alebo tenké 1/4“ až 3/8“ hrubé prúžky. Je jednoduchšie krájať čiastočne zmrazené mäso na prípravu jerky. Ak je mäso krájané krížom cez vlákna, jerky je menej žuvacie ako v prípade mäsa krájaného pozdĺž vlákna.

Pred sušením marinujte kúsky mäsa v kúpenej marináde alebo marináde podľa vlastného receptu 6 až 8 hodín v chladničke. Ak používate svoj vlastný recept, nezabudnite pridať 1 čajovú lyžičku soli na každého 1/2 kila mäsa. Soľ spomaľuje bakteriálny rast na povrchu v počiatočných fázach sušenia.

Sušenie a skladovanie

V závislosti na tom, na akú hrúbku je mäso nakrájané, ako veľmi je sušička zaplnená a na vlhkosť, zaberie sušenie od 4 do 15 hodín.

Niekoľkokrát potierajte sušené mäso papierovou utierkou počas sušenia, na odstránenie oleja nahromadeného na povrchu sušeného mäsa. Pri vyberaní sušeného mäsa zo sušičky, ho zabaľte do papierovej utierky a nechajte ho na pár hodín odstáť pred jeho zabalením. Hovädzie sušené mäso uložené na polici, začne žltnúť pri izbovej teplote po 3 alebo 4 týždňoch. Na zaistenie dlhšieho uskladnenia zachlaďte alebo zamrazte tento produkt.

Poznámka: Po usušení, zohrievajte sušené mäso v rúre pri teplote 70°C jednu hodinu na zabránenie riziku vzniku risk salmonelózy.

Uskladnenie vášho sušeného jedla

Niektoré kúsky sa môžu sušiť kratšie ako iné a mali byť vybrané a vložené do vzduchotesnej nádoby so súčasným ponechaním zvyšných kusov v sušičke, pokiaľ sa dostatočne nevysušia.

Ľahko zabaľte všetky sušené potraviny, na zabránenie ich kontaminácie hmyzom a na zabránenie lepkavosti a navlhnutiu spôsobenému vlhkosťou. Sušené potraviny uskladnite do vzduchotesných nádob, odolných voči vlhkosti.

Domáce zariadenia na vákuové balenie, sú ideálne na balenie sušených potravín. Troj- až štvornásobne predlžujú životnosť sušených potravín. Domáce vákuové balenie môže byť vykonané vo vreckách alebo sklenených pohároch. Vrecká od výrobcu, určené pre použitie pri domácom vákuovom balení, sú odolné voči vlhkosti a sú vzduchotesné. Sklenené poháre sú vákuovo uzavreté pomocou veka s gumovým tesnením. Používané by mali byť výhradne sklenené poháre, ktoré boli temperované na konzervovanie. Iné skladovacie nádoby môžu explodovať pod tlakom vákuového balenia.

Na balenie sušených potravín je taktiež možné použiť zvráacie vrecká. Tieto vrecká neodstránia vzduch v balení, no tieto vrecká sú odolné voči vlhkosti a sú vzduchotesné. Stlačte vrecko tesne proti potravinám na odstránenie podľa možností čo najväčšieho množstva vzduchu pred jeho utesnením.

Môžu byť použité plastové vrecká do mrazničky. Plastové vrecká, ktoré nie sú označené pre použitie v mrazničke, nie sú všeobecne vzduchotesné ani odolné voči vlhkosti a nemali byť použité na skladovanie sušených potravín.

Kedže väčšina obalových materiálov je priehľadných, uložte zabalené sušené potraviny do plastovej alebo kovovej nádoby, ktorá zabráni prenikaniu svetla k potravinám. Neskladujte ovocie a zeleninu súčasne v jednej skladovacej nádobe, pretože môžu prenášať vôňu a vlhkosť.

Bude lepšie ak odstránite šupku z ovocia pokiaľ je ešte teplé. Zabaľte ho do plastovej fólie a uložte do vzduchotesnej nádoby odolnej voči vlhkosti.

Cibuľa a paradajky sú mimoriadne náchylné na absorbovanie vlhkosti zo vzduchu a mali by byť zabalené ihneď po vybratí zo sušičky.

Ak nie sú potraviny dostatočne suché, alebo ak sú vystavené vlhkosti pri nedostatočnom zabalení, strácajú svoju kvalitu a živiny a dokonca môžu počas skladovania spliesniť.

Označenie

Všetky sušené potraviny by mali byť označené názvom produktu, dátumom sušenia a množstvom alebo hmotnosťou. Jasné označenie vám umožňuje otáčať potraviny tak, aby ste minimalizovali odpad a stratu živín.

Skladovanie

Skladovací priestor by mal byť chladný, suchý a podľa možnosti čo najtmavší. Čím je skladovací priestor tmavší a chladnejší, tým dlhšie si sušené potraviny zachovávajú dobrú kvalitu a nutričné hodnoty. Pri každom poklese teploty skladovania o 10°C, sa trvanlivosť sušených potravín zvýši trojnásobne až štvornásobne.

Ideálna teplota skladovania pre sušené potraviny je 15°C pod bodom mrazu. Ideálnym skladovacím miestom je vaša mraznička alebo chladnička, najmä na skladovanie potravín s nízkym obsahom kyselín, ako je mäso, ryby a zelenina.

Všetko ovocie sušené s neporušenou šupkou, by malo byť zabalené a zamrazené na minimálne 48 hodín, na zabránenie akejkoľvek možnosti napadnutia hmyzom.

Uchovanie záznamov

Záznam nasledujúcich informácií môže byť užitočný pri zlepšovaní vašej techniky sušenia a na stanovenie množstva potravín na sušenie pre každú sezónu.

- Dátum sušenia.
- Množstvo na sušenie, vrátane hmotnosti produktu pred a po sušení.
- Čas sušenia.
- Obal: veľkosť použitých nádob a obalových materiálov.
- Teplota skladovania.
- Dĺžka času skladovania pred použitím.

Označením skladovacích nádob obsahom a dátumom sušenia, môžete sledovať vaše zásoby, podľa potreby ich otáčať a zabrániť ich zámene.

Rehydratácia sušených potravín

Dehydratované potraviny jedzte suché alebo ich rehydratujte pre použitie v receptoch. Rehydratáciu vykonáte vložením sušených potravín do nádoby (dostatočným množstvom vody na zakrytie potravín) a namáčaním v priebehu 30 minút až 2 hodín. Horúca voda rehydratuje potraviny oveľa rýchlejšie ako studená voda alebo voda izbovej teploty.

Ovocie alebo zeleninu je možné rehydratovať taktiež v iných tekutinách ako je voda, ako sú napríklad ovocné šťavy, jablkový mušt, zeleninové šťavy, mlieko, vývar, atď. Schladte tieto potraviny počas ich namáčania, na zníženie akéhokoľvek nebezpečenstva znehodnotenia.

Počas rehydratácie nepridávajte koreniny, najmä nie soľ alebo cukor, pretože spomaľujú proces rehydratácie.

Varenie so sušenými potravinami

Po rehydratovaní potravín, ich varte štandardným spôsobom. Ak sú potraviny varené skôr, ako budú úplne rehydratované, budú sa variť v scvrknutom stave a nebudú mať plný tvar. Väčšina ovocia a zeleniny bude rehydratovaných na približne 80% ich čerstvého stavu. V dôsledku toho, bude ovocie a zelenina oveľa žuvacia ako čerstvé alebo zmrazené ovocie alebo zelenina a to aj keď budú rehydratované.

Sušené potraviny používané pri varení absorbujú ďalšiu tekutinu, takže upravte podľa toho aj recept, pridaním ďalšieho množstva vody.

- zelenina — pridajte ešte jednu šálku vody na jednu šálku sušených potravín.
- nakladané ovocie — pridajte 2 ďalšie šálky vody na každú šálku ovocia, ponechajte odstáť na 1 hodinu a mierne varte, pokiaľ nezmäkne.
- koláče alebo náplne — použite ešte jednu šálku vody na jednu šálku ovocia — použite menej, ak budete chcieť silnejšiu konzistenciu.

Poznámka: Pri používaní ovocia pri pečení alebo príprave zmrzliny, môže ovocie zmäknúť tak, že ho zakryjete vriacou vodou a necháte odstáť na 5 minút. Potom ho nakrájajte alebo zamiešajte, v závislosti na použití.

Výroba jogurtu

Horná priehradka je určená pre jogurtovač, pričom samotný proces výroby jogurtu je nasledujúci:

5 - 8 plastových nádob jogurtu v priebehu 5 - 7 hodín prostredníctvom jednoduchej prevádzky. Jogurt je zdravý, čerstvý, bohatý na živiny a hlavne vlastnej výroby, je zdravý a čerstvý aj bez pridávania rozličných prídavkov a je určený pre každodennú spotrebu.

Pridanie ovocia, šťavy alebo džemu je výlučne otázkou vašich chutí a potrieb a je možné ich pridať v súlade s vašimi vlastnými potrebami.

Spôsob výroby jogurtu

Jogurt pripravujte pri teplote interiéru nad 20°C.

1. Nalejte mlieko do malých plastových nádob na jogurt (100 g).
2. Pomocou lyžičky dajte do mlieka 2 až 3 lyžice jogurtu.
3. Jogurtovač prosím používajte pri teplote 40°C.
4. O 5 - 7 hodín neskôr bude váš jogurt hotový.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.