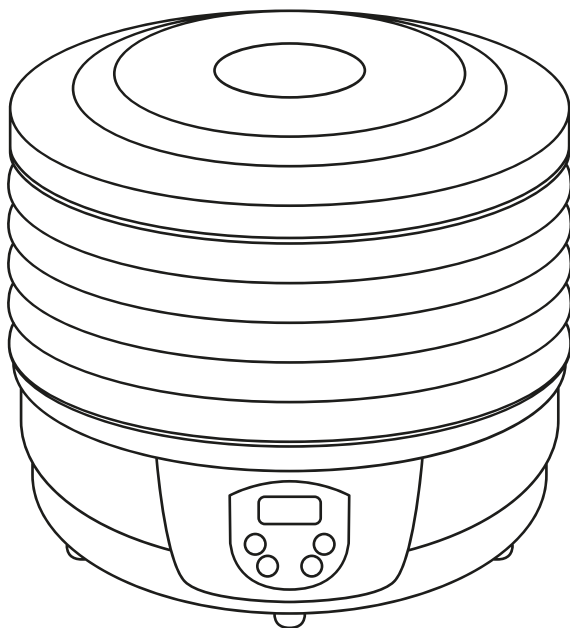


Remoska[®] Maria

Sušička potravin / Sušička potravín / Suszarka do
żywności / Dörrautomat / Food Dehydrator
Déshydrateur Alimentaire / Deshidrator De Alimento

Návod k obsluze / Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi
Bedienungsanleitung / User manual / Mode d'emploi / Manual de utilizare



REMOSKA[®]



Pouze pro vnitřní prostory

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí.
- Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.

Důležitá bezpečnostní opatření:

- Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen přívodní kabel. Obrátte se na servisní středisko, neopravujte jej sami.
- Abychom předešli riziku úrazu, nenořte spotřebič do vody a nemanipulujte s ním mokřima rukama.
- Nepoužívejte náhradní díly od jiných výrobců, mohlo by dojít k poškození výrobku a ztrátě záruky.
- Tento spotřebič není určen k používání dětmi ani osobami se sníženými mentálními či duševními schopnostmi bez dozoru odpovědné osoby.
- Nikdy nenechávejte přívodní kabel zapojený do zásuvky, pokud spotřebič právě nepoužíváte.
- Před přemístěním nebo čištěním vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Sušičku používejte pouze na rovném a stabilním povrchu, ideálně tepelně odolném.
- Motorovou jednotku, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Spotřebič je dodáván se šesti sušicími tácy – používejte je dle přiložených pokynů.
- Nezakrývejte větrací otvory spotřebiče, aby nedošlo k přehřátí nebo poruše.

Úvod

Řada elektrospotřebičů Remoska® Maria spojuje jedinečný design s praktickou funkcí pro moderní kuchyni. Digitální displej sušičky umožňuje přesné nastavení podmínek sušení, zatímco otočné sušicí tácy se postarají o rovnoměrné vysušení všech surovin. Objevte i další spotřebiče z řady Remoska® Maria a sladte svou kuchyni v jednotném, elegantním stylu.

Technické údaje:

- Napětí: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Příkon: 250 W
- Hladina hluku: ≤ 55 dB
- Hmotnost: 3 kg

Před prvním použitím

- Všechny části spotřebiče očistěte pomocí vlhkého hadříku.
- Před zahájením sušení potravin se ujistěte, že je spotřebič zcela suchý.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně namontované.

Příprava potravin k sušení

- Vždy používejte čerstvé a kvalitní suroviny.
- Ideální je zvolit ovoce, které dozrálo přímo na stromě – obsahuje nejvíce přírodního cukru.
- Přidání cukru může způsobit nahořklou chuť.
- Nepoužívejte přezrálé, nahnilé nebo poškozené ovoce a zeleninu. Pokud mají potraviny otlačená nebo zbarvená místa, tyto části před sušením odstraňte.
- Některé druhy ovoce, například jablka, hrušky nebo meruňky, se před sušením ošetřují, aby se zpomalila ztráta vitamínů a zabránilo se zbarvení.
- Před zpracováním vždy důkladně omyjte veškeré ovoce i zeleninu, abyste odstranili nečistoty, bakterie a jiné nežádoucí látky.
- Loupání ovoce a zeleniny před sušením je volitelné – slupka může během procesu ztvrdnout. Záleží tedy na vaší osobní preferenci.
- U některých druhů zeleniny může být nutné krátké napaření nebo blanšírování kvůli jejich odlišné struktuře.

Sestavení sušičky

- Umístěte spotřebič na stabilní a rovný povrch, například stůl. Ujistěte se, že je napájecí kabel v dosahu elektrické zásuvky.
- Připravte a nakrájejte suroviny dle pokynů. Rozložte je na sušicí tácy podle potřeby.
- Naskládejte tácy na hlavní jednotku spotřebiče. Zkontrolujte, že jsou všechny správně nasazené a rovnoměrně usazené.
- Zapněte spotřebič.

Nastavení teploty a času

- Po zapnutí spotřebiče se na displeji automaticky zobrazí výchozí nastavení: 70 °C a 12:00 hodin. Teplotu lze upravit stisknutím příslušného tlačítka a následně pomocí tlačítek ⊕ nebo ⊖ nastavit požadovanou hodnotu. Rozsah teplot je od 40 °C do 70 °C.
- Pro nastavení času znovu stiskněte tlačítko a nastavte dobu sušení tlačítky ⊕ nebo ⊖. Čas lze nastavit v rozmezí od 1 do 48 hodin.
- Po dokončení sušení stiskněte tlačítko pro vypnutí a otočte ovladačem, čímž spotřebič vypnete.

Jak poznat, že je potravinu správně usušená:

- Ovoce by mělo mít po vysušení pružnou a kožovitou strukturu s nízkým obsahem vlhkosti (méně než 20 %). Častou chybou je „přesušení“ ovoce, což může vést k horší chuti a snížení nutriční hodnoty. Pro zachování nejlepší chuti a kvality je důležité dodržet doporučenou dobu sušení.
- Zelenina by měla být po usušení žvýkací a mírně křehká. Je ale potřeba počítat s tím, že textura se může lišit podle druhu zeleniny.

Skladování sušených potravin

- Správné skladování je klíčové pro zachování kvality a chuti dehydrovaných potravin. Ujistěte se, že jsou všechny sušené potraviny uchovávány na chladném a tmavém místě. Čím nižší teplota, tím déle si potraviny udrží svou optimální kvalitu.
- Pokud je to možné, skladujte je v chladničce nebo mrazničce. Pokud nemáte tuto možnost, můžete je uchovávat na chladném místě v domácnosti.
- Světlo negativně ovlivňuje jak kvalitu, tak nutriční hodnotu potravin, proto je důležité uchovávat je mimo přímý sluneční svit.
- Potraviny skladujte v uzavřených sáčcích nebo v neprůhledných nádobách, aby byly chráněny před světlem a vlhkostí.
- Přirozený vysoký obsah cukru a kyselin v mnoha typech ovoce pomáhá prodloužit jejich trvanlivost. Při správném balení a skladování většina ovoce vydrží až rok. Zelenina může být skladována přibližně 6 měsíců.
- Pokud ovoce nebo zelenina vykazují známky znehodnocení (například změnu barvy, zápach nebo plíseň), nepoužívejte je k jídlu.

Rehydratace sušených potravin

Sušené potraviny lze snadno znovu hydratovat pomocí vody. Existují tři hlavní způsoby, jak toho dosáhnout:

- 1. Namočení ve studené vodě:** Ovoce a zeleninu můžete namočit do studené vody na 2–6 hodin. Ujistěte se, že jsou během tohoto procesu uchovávány v chladném prostředí.
- 2. Namočení ve vroucí vodě:** Potraviny namočte do vroucí vody na 5–10 minut, dokud nedosáhnou požadované konzistence.
- 3. Rehydratace vařením:** Ovoce a zeleninu můžete také rehydratovat vařením. Během vaření nepřidávejte koření ani cukr. Doporučený poměr je dva šálky vody na jeden šálek ovoce.

Čištění a údržba

- Sušicí tácy je možné mýt v myčce nádobí.
- Hlavní jednotku nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin. Čistíte ji pouze mírně navlhčeným hadříkem a před uložením důkladně osušte.
- Spotřebič skladujte na čistém a suchém místě, ideálně v jeho původním obalu.

Likvidace

Elektrické spotřebiče, jejich příslušenství a obaly by měly být co nejvíce ekologicky znovu využívány. Nepatří do běžného odpadu. Tento pokyn platí pouze pro země EU. V souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES (WEEE) o likvidaci starých elektrických a elektronických zařízení je nutné, aby spotřebiče, které již nejsou v použití, byly shromažďovány a recyklovány šetrným způsobem k životnímu prostředí.

Recept na hovězí jerky

Marináda:

- 1/2 šálku sójové omáčky
- 1/2 šálku worcesterské omáčky
- 2 polévkové lžíce hnědého cukru
- 2 polévkové lžíce kečupu
- 1/2 lžičky cibulového prášku
- 1 stroužek česneku, drcený
- 1 až 1 3/4 lžičky soli (dle chuti)
- 1/2 lžičky černého pepře

Postup přípravy:

Jako u většiny potravin, i při přípravě sušeného masa (jerky) je důležité začít s kvalitním kusem masa. Ideální je libové maso, například kulatá kýta, o tloušťce přibližně 2,5 až 4 cm. Odstraňte veškerý přebytečný tuk a pojivovou tkáň – tuk zpomaluje sušení a pojivová tkáň ztěžuje kousání.

Pro snadnější krájení vložte maso na přibližně 30 minut do mrazáku, aby částečně ztuhlo. Poté ho otočte a nechte dalších 15 minut mrazit. Krájejte napříč svalovými vlákny na proužky silné asi 3 mm.

Proužky masa marinujte přibližně 3 hodiny. Po marinování je nechte okapat na papírových utěrkách a rozložte je na sušicí tácy. Pro ochranu sušičky před odkapávající marinádou doporučujeme použít pečicí papír.

Sušte, dokud jsou proužky stále pružné a ne zcela vysušené – měly by se ohýbat, aniž by se lámaly. Proces může trvat 6 až 16 hodin v závislosti na tloušťce a typu masa. Na rozdíl od jiných sušených produktů by jerky měly zůstat mírně žvýkací, nikoli křehké.

Len pre vnútorné priestory

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie.

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

- Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú zamestnanecké kuchyne, farmy, motely a iné nebytové priestory.
- Nie je určený ani na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných priestoroch.

Dôležité bezpečnostné opatrenia:

- Pred zapnutím spotrebiča skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spotrebiči.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel. Obráťte sa na servisné stredisko, neopravujte ho sami.
- Aby sa predišlo riziku úrazu, neponárajte spotrebič do vody a nemanipulujte s ním mokrymi rukami.
- Nepoužívajte náhradné diely od iných výrobcov – môže dôjsť k poškodeniu výrobku a strate záruky.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi ani osobami so zníženými mentálnymi či psychickými schopnosťami bez dozoru zodpovednej osoby.
- Nikdy nenechávajte napájací kábel zapojený v zásuvke, ak spotrebič práve nepoužívate.
- Pred presúvaním alebo čistením vždy odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Sušičku používajte iba na rovnom a stabilnom povrchu, ideálne na tepelne odolnej podložke.
- Motorovú jednotku, napájací kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Spotrebič je dodávaný so šiestimi sušiacimi táckami – používajte ich podľa priložených pokynov.
- Nezakrývajte vetracie otvory spotrebiča, aby nedošlo k prehriatiu alebo poruche.

Úvod

Rada elektrospotrebičov Remoska® Maria spája jedinečný dizajn s praktickou funkčnosťou pre modernú kuchyňu. Digitálny displej sušičky umožňuje presné nastavenie podmienok sušenia, zatiaľ čo otočné sušiace tácky sa postarajú o rovnomerné vysušenie všetkých surovín. Objavte aj ďalšie spotrebiče z radu Remoska® Maria a zladte svoju kuchyňu v jednotnom, elegantnom štýle.

Technické údaje:

- Napätie: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Prikon: 250 W
- Hladina hluku: ≤ 55 dB
- Hmotnosť: 3 kg

Pred prvým použitím

- Všetky časti spotrebiča očistite vlhkou handričkou.
- Pred začatím sušenia potravín sa uistite, že je spotrebič úplne suchý.
- Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované.

Príprava potravín na sušenie

- Vždy používajte čerstvé a kvalitné suroviny.
- Ideálne je zvoliť ovocie, ktoré dozrelo priamo na strome – obsahuje najviac prírodného cukru.
- Pridanie cukru môže spôsobiť horkú chuť.
- Nepoužívajte prezreté, nahnité alebo poškodené ovocie a zeleninu. Ak majú potraviny otlačené alebo sfarbené miesta, tieto časti pred sušením odstráňte.
- Niektoré druhy ovocia, napríklad jablká, hrušky alebo marhule, sa pred sušením ošetrujú, aby sa spomalila strata vitamínov a zabránilo sa sfarbeniu.
- Pred spracovaním vždy dôkladne umyte všetko ovocie aj zeleninu, aby ste odstránili nečistoty, baktérie a iné nežiaduce látky.
- Ošúpanie ovocia a zeleniny pred sušením je voliteľné – šupka môže počas procesu stvrdnúť. Záleží teda na vašich osobných preferenciách.
- Pri niektorých druhoch zeleniny môže byť potrebné krátke naparenie alebo blanšírovanie kvôli ich štruktúre.

Zostavenie sušičky

- Umiestnite spotrebič na stabilný a rovný povrch, napríklad stôl. Uistite sa, že napájací kábel dosiahne do elektrickej zásuvky.
- Pripravte a nakrájajte suroviny podľa pokynov. Rozložte ich na sušiacie tácky podľa potreby.
- Tácky poukladajte na hlavnú jednotku spotrebiča. Skontrolujte, či sú všetky správne nasadené a rovnomerne uložené.
- Zapnite spotrebič.

Nastavenie teploty a času

- Po zapnutí spotrebiča sa na displeji automaticky zobrazí predvolené nastavenie: 70 °C a 12:00 hodín. Teplotu je možné upraviť stlačením príslušného tlačidla a následne tlačidlami ⊕ alebo ⊖ nastaviť požadovanú hodnotu. Rozsah teplôt je od 40 °C do 70 °C.
- Na nastavenie času opäť stlačte tlačidlo a nastavte dobu sušenia tlačidlami ⊕ alebo ⊖. Čas je možné nastaviť v rozmedzí od 1 do 48 hodín.
- Po skončení sušenia stlačte tlačidlo vypnutia a otočením ovládača spotrebič vypnite.

Ako spoznať, že sú potraviny správne vysušené:

- Ovocie by malo mať po vysušení pružnú a kožovitú štruktúru s nízkym obsahom vlhkosti (menej ako 20 %). Častou chybou je „presušenie“, čo môže viesť k horšej chuti a nižšej nutričnej hodnote. Na zachovanie najlepšej chuti a kvality je dôležité dodržať odporúčaný čas sušenia.
- Zelenina by mala byť po vysušení žuvateľná a mierne krehká. Treba však počítať s tým, že textúra sa môže líšiť podľa typu zeleniny.

Skladovanie sušených potravín

- Správne skladovanie je kľúčové pre zachovanie kvality a chuti dehydrovaných potravín. Uistite sa, že sú všetky sušené potraviny uchovávané na chladnom a tmavom mieste. Čím nižšia teplota, tým dlhšie si potraviny udržia optimálnu kvalitu.
- Ak je to možné, skladujte ich v chladničke alebo mrazničke. Ak túto možnosť nemáte, uchovávajte ich na chladnom mieste v domácnosti.
- Svetlo negatívne ovplyvňuje kvalitu aj nutričné hodnoty potravín, preto ich uchovávajte mimo priameho slnečného svetla.
- Potraviny skladujte v uzavretých vreckách alebo v nepriehľadných nádobách, aby boli chránené pred svetlom a vlhkosťou.
- Prirodzený vysoký obsah cukru a kyselín v mnohých druhoch ovocia pomáha predĺžiť ich trvanlivosť. Pri správnom balení a skladovaní väčšina ovocia vydrží až rok. Zelenina približne 6 mesiacov.
- Ak ovocie alebo zelenina vykazujú známky znehodnotenia (napr. zmenu farby, zápach alebo plesneň), nekonzumujte ich.

Rehydratácia sušených potravín

Sušené potraviny je možné jednoducho opäť hydratovať pomocou vody. Existujú tri hlavné spôsoby:

- 1. Namočenie v studenej vode:** Ovocie a zeleninu namočte do studenej vody na 2–6 hodín. Počas tohto procesu uchovávajte v chlade.
- 2. Namočenie vo vriacej vode:** Potraviny namočte do vriacej vody na 5–10 minút, kým nedosiahnu požadovanú konzistenciu.
- 3. Rehydratácia varením:** Ovocie a zeleninu môžete rehydratovať aj varením. Počas varenia nepridávajte korenie ani cukor. Odporúčaný pomer je dve šálky vody na jednu šálku ovocia.

Čistenie a údržba

- Sušiacie tácky je možné umývať v umývačke riadu.
- Hlavnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite ju iba mierne navlhčenou handričkou a pred uložením dôkladne vysušte.
- Spotrebič skladujte na čistom a suchom mieste, ideálne v jeho pôvodnom obale.

Likvidácia

Elektrické spotrebiče, ich príslušenstvo a obaly by mali byť čo najviac ekologicky znovu využívané. Nepatria do bežného odpadu. Tento pokyn platí len pre krajiny EÚ. V súlade s európskou smernicou 2002/96/ES (WEEE) o likvidácii starých elektrických a elektronických zariadení je potrebné, aby spotrebiče, ktoré už nie sú používané, boli zbierané a recyklované šetrným spôsobom k životnému prostrediu.

Recept na hovädzie jerky

Marináda:

- 1/2 šálky sójovej omáčky
- 1/2 šálky worcestrovej omáčky
- 2 polievkové lyžice trstinového cukru
- 2 polievkové lyžice kečupu
- 1/2 lyžičky cibulového prášku
- 1 strúčik cesnaku, roztláčený
- 1 až 1 ¾ lyžičky soli (podľa chuti)
- 1/2 lyžičky čierneho korenia

Postup prípravy:

Ako pri väčšine potravín, aj pri príprave sušeného mäsa (jerky) je dôležité začať s kvalitným kusom mäsa. Ideálne je chudé mäso, napríklad hovädzie z guľatej sviečkovice, s hrúbkou približne 2,5 až 4 cm. Odstráňte všetok prebytočný tuk a väzivové tkanivo – tuk spomaľuje sušenie a väzivové tkanivo sťažuje žuvanie.

Pre ľahšie krájanie vložte mäso približne na 30 minút do mrazničky, aby čiastočne stuhlo. Potom ho otočte a nechajte ďalších 15 minút mraziť. Krájajte naprieč svalovými vláknami na pásiky hrubé asi 3 mm.

Pásiky mäsa marinujte približne 3 hodiny. Po marinovaní ich nechajte odkvapkať na papierových utierkach a rozložte ich na sušiacu tácku. Na ochranu sušičky pred odkvapkávajúcou marinádou odporúčame použiť papier na pečenie.

Sušte, kým sú pásiky stále pružné a nie úplne vysušené – mali by sa ohýbať, ale nelámať. Proces môže trvať 6 až 16 hodín v závislosti od hrúbky a typu mäsa. Na rozdiel od iných sušených potravín by jerky mali zostať mierne žuvacie, nie krehké.

Tylko do użytku wewnętrznego

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj tę instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych miejscach zamieszkania.

Ważne środki ostrożności:

- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Skontaktuj się z serwisem – nie próbuj naprawiać samodzielnie.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie obsługuj go mokrymi rękami.
- Nie używaj części zamiennych od innych producentów – może to spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci ani osoby z ograniczeniami fizycznymi lub umysłowymi bez nadzoru osoby odpowiedzialnej.
- Nigdy nie pozostawiaj przewodu zasilającego podłączonego do gniazdka, jeśli urządzenie nie jest używane.
- Przed przestawieniem lub czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od prądu.
- Suszarki używaj wyłącznie na płaskiej i stabilnej powierzchni, najlepiej odpornej na ciepło.
- Nie zanurzaj jednostki silnikowej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych płynach.
- Urządzenie dostarczane jest z sześcioma tackami do suszenia – używaj ich zgodnie z instrukcją.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia, aby nie dopuścić do przegrzania lub awarii.

Wstęp

Linia urządzeń elektrycznych Remoska® Maria łączy wyjątkowy design z praktyczną funkcjonalnością dla nowoczesnej kuchni. Cyfrowy wyświetlacz suszarki pozwala na precyzyjne ustawienie parametrów suszenia, a obrotowe tacki gwarantują równomierne wysuszenie wszystkich składników. Odkryj także inne urządzenia z linii Remoska® Maria i stwórz spójną, elegancką aranżację swojej kuchni.

Dane techniczne:

- Napięcie: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Moc: 250 W
- Poziom hałasu: ≤ 55 dB
- Waga: 3 kg

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części urządzenia należy wyczyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Przed rozpoczęciem suszenia żywności upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane.

Przygotowanie żywności do suszenia

- Zawsze używaj świeżych i wysokiej jakości składników.
- Najlepiej wybierać owoce dojrzewające bezpośrednio na drzewie – zawierają więcej naturalnych cukrów.
- Dodanie cukru może spowodować gorzkawy smak.
- Nie używaj przejrzałych, zgniłych ani uszkodzonych owoców i warzyw. Jeśli produkty mają obicia lub przebarwienia, usuń te części przed suszeniem.
- Niektóre owoce, takie jak jabłka, gruszki czy morele, poddaje się obróbce przed suszeniem, aby spowolnić utratę witamin i zapobiec przebarwieniom.
- Przed przetworzeniem zawsze dokładnie umyj wszystkie owoce i warzywa, aby usunąć zanieczyszczenia, bakterie i inne niepożądane substancje.
- Obieranie owoców i warzyw przed suszeniem jest opcjonalne – skórka może stwardnieć podczas procesu. To zależy od osobistych preferencji.
- Niektóre warzywa mogą wymagać krótkiego gotowania na parze lub blanszowania ze względu na swoją strukturę.

Montaż suszarki

- Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, np. na stole. Upewnij się, że przewód zasilający sięga do gniazdka elektrycznego.
- Przygotuj i pokrój składniki zgodnie z instrukcjami. Rozłóż je na tackach suszarki według potrzeby.
- Ułóż tacki na głównej jednostce urządzenia. Sprawdź, czy wszystkie są prawidłowo zamocowane i równomiernie ułożone.
- Włącz urządzenie.

Ustawianie temperatury i czasu

- Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu automatycznie pojawi się ustawienie domyślne: 70 °C i 12:00 godzin. Temperaturę można zmienić, naciskając odpowiedni przycisk, a następnie używając przycisków ⊕ lub ⊖, aby ustawić żadaną wartość. Zakres temperatur to od 40 °C do 70 °C.
- Aby ustawić czas, naciśnij ponownie przycisk i ustaw czas suszenia za pomocą przycisków ⊕ lub ⊖. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 48 godzin.
- Po zakończeniu suszenia naciśnij przycisk wyłączania i przekręć pokrętko, aby wyłączyć urządzenie.

Jak rozpoznać, że żywność jest odpowiednio wysuszona:

- Owoce po wysuszeniu powinny mieć elastyczną, skórzastą strukturę z niską zawartością wilgoci (mniej niż 20 %). Częstym błędem jest „przesuszenie” owoców, co może prowadzić do pogorszenia smaku i obniżenia wartości odżywczych. Dla zachowania najlepszego smaku i jakości ważne jest przestrzeganie zalecanego czasu suszenia.
- Warzywa po wysuszeniu powinny być lekko chrupiące i żujące. Należy jednak pamiętać, że struktura może się różnić w zależności od rodzaju warzyw.

Przechowywanie suszonej żywności

Prawidłowe przechowywanie jest kluczowe dla zachowania jakości i smaku odwodnionej żywności. Upewnij się, że wszystkie suszone produkty są przechowywane w chłodnym i ciemnym miejscu. Im niższa temperatura, tym dłużej produkty zachowają optymalną jakość.

- Jeśli to możliwe, przechowuj je w lodówce lub zamrażarce. Jeśli nie masz takiej możliwości, przechowuj je w chłodnym miejscu w domu.
- Światło negatywnie wpływa zarówno na jakość, jak i na wartość odżywczą żywności, dlatego należy je przechowywać z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- Produkty przechowuj w zamkniętych woreczkach lub nieprzezroczystych pojemnikach, aby chronić je przed światłem i wilgocią.
- Naturalnie wysoka zawartość cukrów i kwasów w wielu owocach pomaga przedłużyć ich trwałość. Przy odpowiednim pakowaniu i przechowywaniu większość owoców może być przechowywana do roku. Warzywa można przechowywać około 6 miesięcy.
- Jeśli owoce lub warzywa wykazują oznaki zepsucia (np. zmiana koloru, zapach lub pleśń), nie należy ich spożywać.

Rehydratacja suszonej żywności

Suszoną żywność można łatwo ponownie nawodnić za pomocą wody. Istnieją trzy główne sposoby:

- 1. Namaczanie w zimnej wodzie:** Owoce i warzywa można namaczać w zimnej wodzie przez 2–6 godzin. Upewnij się, że są przechowywane w chłodnym środowisku podczas tego procesu.
- 2. Namaczanie we wrzącej wodzie:** Namocz żywność we wrzącej wodzie przez 5–10 minut, aż osiągnie pożądaną konsystencję.
- 3. Rehydratacja przez gotowanie:** Owoce i warzywa można również nawodnić przez gotowanie. Podczas gotowania nie dodawaj przypraw ani cukru. Zalecany stosunek to dwie szklanki wody na jedną szklankę owoców.

Czyszczenie i konserwacja

- Tacki do suszenia można myć w zmywarce.
- Głównej jednostki nigdy nie należy zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Czyść ją tylko lekko wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz przed przechowywaniem.

- Urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.

Utylizacja

Urządzenia elektryczne, ich akcesoria i opakowania należy w miarę możliwości poddawać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska. Nie wolno ich wyrzucać do zwykłych śmieci. Ta instrukcja dotyczy wyłącznie krajów UE. Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE (WEEE) dotyczącą utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, urządzenia, które nie są już używane, muszą być zbierane i poddawane recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.

Przepis na wołowinę typu jerky

Marynata:

- 1/2 szklanki sosu sojowego
- 1/2 szklanki sosu Worcestershire
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki ketchupu
- 1/2 łyżeczki suszonej cebuli (w proszku)
- 1 ząbek czosnku, roznieciony
- 1 do 1 3/4 łyżeczki soli (do smaku)
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu

Sposób przygotowania:

Jak w przypadku większości produktów spożywczych, tak i przy przygotowywaniu suszonego mięsa (jerky) ważne jest, aby zacząć od wysokiej jakości kawałka mięsa. Idealne będzie chude mięso, na przykład z udźca wołowego, o grubości około 2,5 do 4 cm. Usuń cały nadmiar tłuszczu i tkanki łącznej – tłuszcz spowalnia proces suszenia, a tkanka łączna utrudnia gryzienie.

Aby ułatwić krojenie, włóż mięso na około 30 minut do zamrażarki, aby częściowo stwardniało. Następnie obróć je i pozostaw na kolejne 15 minut. Kroimy w poprzek włókien mięśniowych na paski o grubości około 3 mm.

Paski mięsa marynuj przez około 3 godziny. Po marynowaniu odsącz je na ręcznikach papierowych i rozłóż na tackach suszarki. Aby chronić suszarkę przed kapanażem marynaty, zaleca się użycie papieru do pieczenia.

Susz mięso, aż paski będą nadal elastyczne, ale nie całkowicie wysuszone – powinny się zginać, a nie łamać. Proces może trwać od 6 do 16 godzin, w zależności od grubości i rodzaju mięsa. W przeciwieństwie do innych produktów suszonych, jerky powinny pozostać lekko żujące, a nie kruche.

Nur für den Innenbereich

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet.

- Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nichtwohnlischen Bereichen geeignet.
- Es ist auch nicht für die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen:

- Vor dem Einschalten des Geräts überprüfen, ob die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an ein Servicezentrum – versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
- Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie keine Ersatzteile von anderen Herstellern – dies kann das Gerät beschädigen und zum Verlust der Garantie führen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen oder psychischen Fähigkeiten ohne Aufsicht bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals eingesteckt, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät versetzen oder reinigen.
- Verwenden Sie den Dörrautomaten nur auf einer ebenen, stabilen und idealerweise hitzebeständigen Fläche.
- Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät wird mit sechs Dörrgittern geliefert – verwenden Sie diese gemäß der beigefügten Anleitung.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze des Geräts nicht ab, um Überhitzung oder Störungen zu vermeiden.

Einführung

Die Elektrogeräte-Serie Remoska® Maria verbindet einzigartiges Design mit praktischer Funktionalität für die moderne Küche. Das digitale Display des Dörrautomaten ermöglicht eine präzise Einstellung der Trocknungsbedingungen, während die rotierenden Dörrgitter für eine gleichmäßige Trocknung aller Zutaten sorgen. Entdecken Sie auch weitere Geräte aus der Remoska® Maria-Serie und gestalten Sie Ihre Küche in einem einheitlichen, eleganten Stil.

Technische Daten:

- Spannung: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Leistung: 250 W
- Geräuschpegel: ≤ 55 dB
- Gewicht: 3 kg

Vor der ersten Verwendung

- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie vor dem Start des Trocknungsvorgangs sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.

Vorbereitung der Lebensmittel zum Trocknen

- Verwenden Sie stets frische und qualitativ hochwertige Zutaten.
- Ideal ist es, Obst zu wählen, das direkt am Baum gereift ist – es enthält den höchsten Anteil an natürlichem Zucker.
- Das Hinzufügen von Zucker kann einen bitteren Geschmack verursachen.
- Verwenden Sie kein überreifes, fauliges oder beschädigtes Obst und Gemüse. Falls die Lebensmittel Druckstellen oder Verfärbungen aufweisen, entfernen Sie diese vor dem Trocknen.
- Einige Obstsorten, wie z. B. Äpfel, Birnen oder Aprikosen, werden vor dem Trocknen behandelt, um den Vitaminverlust zu verlangsamen und Verfärbungen zu vermeiden.
- Waschen Sie sämtliches Obst und Gemüse gründlich, bevor Sie es verarbeiten, um Schmutz, Bakterien und andere unerwünschte Stoffe zu entfernen.
- Das Schälen von Obst und Gemüse vor dem Trocknen ist optional – die Schale kann während des Prozesses hart werden. Es hängt also von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- Bei einigen Gemüsesorten kann ein kurzes Dämpfen oder Blanchieren aufgrund ihrer Struktur erforderlich sein.

Zusammenbau des Dörrautomaten

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche, z. B. einen Tisch. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel eine Steckdose erreichen kann.
- Bereiten Sie die Zutaten nach Anleitung vor und schneiden Sie sie zurecht. Verteilen Sie sie je nach Bedarf auf den Trocknungseinsätzen.
- Stapeln Sie die Einsätze auf die Haupteinheit des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass alle korrekt und gleichmäßig aufgesetzt sind.
- Schalten Sie das Gerät ein.

Einstellung von Temperatur und Zeit

- Nach dem Einschalten zeigt das Display automatisch die Standardeinstellungen an: 70 °C und 12:00 Stunden. Die Temperatur lässt sich durch Drücken der

entsprechenden Taste und anschließendes Verwenden der Tasten ⊕ oder ⊖ einstellen. Der Temperaturbereich liegt zwischen 40 °C und 70 °C.

- Zum Einstellen der Zeit drücken Sie die Taste erneut und stellen die Trocknungsdauer mit den Tasten ⊕ oder ⊖ ein. Der Zeitbereich liegt zwischen 1 und 48 Stunden.
- Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs drücken Sie die Ausschalttaste und drehen den Regler, um das Gerät auszuschalten.

Woran erkennt man, dass die Lebensmittel richtig getrocknet sind:

- Getrocknetes Obst sollte eine flexible, ledrige Struktur mit geringem Feuchtigkeitsgehalt (unter 20 %) aufweisen. Ein häufiger Fehler ist das „Übertrocknen“, was zu einem schlechteren Geschmack und einem Verlust an Nährstoffen führen kann. Um den besten Geschmack und die höchste Qualität zu bewahren, ist es wichtig, die empfohlene Trocknungszeit einzuhalten.
- Getrocknetes Gemüse sollte bissfest und leicht knusprig sein. Dabei ist zu beachten, dass die Textur je nach Gemüsesorte variieren kann.

Lagerung von getrockneten Lebensmitteln

- Eine korrekte Lagerung ist entscheidend für die Erhaltung der Qualität und des Geschmacks von getrockneten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass alle getrockneten Lebensmittel an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt werden. Je niedriger die Temperatur, desto länger bleibt die optimale Qualität erhalten.
- Wenn möglich, lagern Sie die Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Wenn dies nicht möglich ist, bewahren Sie sie an einem kühlen Ort im Haushalt auf.
- Licht wirkt sich negativ auf die Qualität und den Nährwert der Lebensmittel aus, daher ist es wichtig, sie vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.
- Lagern Sie die Lebensmittel in verschlossenen Beuteln oder undurchsichtigen Behältern, um sie vor Licht und Feuchtigkeit zu schützen.
- Der natürliche hohe Gehalt an Zucker und Säuren in vielen Obstsorten trägt zur Verlängerung der Haltbarkeit bei. Bei sachgemäßer Verpackung und Lagerung sind die meisten Obstsorten bis zu einem Jahr haltbar. Gemüse kann etwa 6 Monate lang gelagert werden.
- Wenn Obst oder Gemüse Anzeichen von Verderb (z. B. Verfärbungen, Geruch oder Schimmel) aufweisen, dürfen sie nicht verzehrt werden.

Rehydrierung von getrockneten Lebensmitteln

Getrocknete Lebensmittel lassen sich leicht mit Wasser wieder hydrieren. Es gibt drei Hauptmethoden:

- 1. Einweichen in kaltem Wasser:** Obst und Gemüse 2–6 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Achten Sie darauf, dass sie währenddessen kühl gelagert werden.
- 2. Einweichen in kochendem Wasser:** Die Lebensmittel 5–10 Minuten in kochendem Wasser einweichen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3. Rehydrierung durch Kochen:** Obst und Gemüse können auch durch Kochen

rehydriert werden. Während des Kochens keine Gewürze oder Zucker hinzufügen. Das empfohlene Verhältnis ist zwei Tassen Wasser pro Tasse Obst.

Reinigung und Wartung

- Die Trocknungsansätze sind spülmaschinengeeignet.
- Tauchen Sie die Haupteinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie sie nur mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie sie vor der Aufbewahrung gründlich ab.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort, idealerweise in der Originalverpackung.

Entsorgung

Elektrogeräte, Zubehör und Verpackungen sollten möglichst umweltfreundlich recycelt werden. Sie gehören nicht in den Hausmüll. Diese Anweisung gilt nur für EU-Länder. Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) über die Entsorgung von Altgeräten müssen Elektro- und Elektronikgeräte, die nicht mehr verwendet werden, umweltgerecht gesammelt und recycelt werden.

Rezept für Rindfleisch-Jerky

Marinade:

- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/2 Tasse Worcestersauce
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Ketchup
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 bis 1 3/4 Teelöffel Salz (nach Geschmack)
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Wie bei den meisten Lebensmitteln ist es auch bei der Zubereitung von Trockenfleisch (Jerky) wichtig, mit einem hochwertigen Stück Fleisch zu beginnen. Ideal ist mageres Fleisch, z. B. aus der Kugel der Keule, mit einer Dicke von etwa 2,5 bis 4 cm. Entfernen Sie überschüssiges Fett und Bindegewebe – Fett verlangsamt den Trocknungsprozess und Bindegewebe erschwert das Kauen. Um das Schneiden zu erleichtern, legen Sie das Fleisch für ca. 30 Minuten ins Gefrierfach, damit es leicht anfriert. Drehen Sie es anschließend um und frieren Sie es weitere 15 Minuten. Schneiden Sie das Fleisch quer

zur Faser in etwa 3 mm dicke Streifen. Marinieren Sie die Fleischstreifen ca. 3 Stunden lang. Nach dem Marinieren lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen und legen Sie sie auf die Dörrgitter. Zum Schutz des Dörrautomaten vor tropfender Marinade empfiehlt sich die Verwendung von Backpapier. Trocknen Sie das Fleisch, bis die Streifen noch biegsam und nicht völlig ausgetrocknet sind – sie sollten sich biegen lassen, ohne zu brechen. Der Vorgang kann je nach Dicke und Fleischart 6 bis 16 Stunden dauern. Im Gegensatz zu anderen Trockenprodukten sollte Jerky leicht zäh bleiben und nicht spröde werden.

For Indoor Use Only

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it for future reference.

This appliance is intended for household use only.

- It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings.
- It is also not intended for use by guests in hotels, motels, guesthouses, or other residential environments.

Important Safety Instructions:

- Before switching on the appliance, ensure that the voltage in your outlet matches the voltage specified on the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. Contact a service center; do not attempt to repair it yourself.
- To avoid the risk of injury, do not immerse the appliance in water and do not handle it with wet hands.
- Do not use replacement parts from other manufacturers, as this may damage the product and void the warranty.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced mental or physical capabilities without supervision from a responsible person.
- Never leave the power cord plugged into the socket when the appliance is not in use.
- Always unplug the appliance before moving or cleaning it.
- Use the dehydrator only on a flat, stable surface—ideally one that is heat resistant.
- Do not immerse the motor unit, power cord, or plug in water or other liquids.
- The appliance is supplied with six drying trays—use them according to the included instructions.
- Do not cover the appliance's ventilation openings to avoid overheating or malfunction.

Introduction

The Remoska® Maria line of electrical appliances combines unique design with practical functionality for the modern kitchen. The dehydrator's digital display allows for precise control of drying conditions, while the rotating drying trays ensure even drying of all ingredients. Discover other appliances from the Remoska® Maria series and create a coordinated, elegant look in your kitchen.

Technical Specifications:

- Voltage: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Power Consumption: 250 W
- Noise Level: ≤ 55 dB
- Weight: 3 kg

Before First Use

- Clean all parts of the appliance with a damp cloth.
- Ensure the appliance is completely dry before beginning food dehydration.
- Check that all parts are correctly assembled.

Preparing Food for Drying

- Always use fresh and high-quality ingredients.
- Ideally, choose fruit that has ripened naturally on the tree—it contains the highest amount of natural sugar.
- Adding sugar can result in a bitter taste.
- Do not use overripe, rotten, or damaged fruit and vegetables. If the produce has bruised or discolored spots, remove them before drying.
- Some types of fruit, such as apples, pears, or apricots, are treated before drying to slow the loss of vitamins and prevent discoloration.
- Always thoroughly wash all fruit and vegetables before processing to remove dirt, bacteria, and other unwanted substances.
- Peeling fruit and vegetables before drying is optional—the peel may harden during the process. It depends on your personal preference.
- Certain vegetables may require brief steaming or blanching due to their different structure.

Assembling the Dehydrator

- Place the appliance on a stable and flat surface, such as a table. Ensure the power cord can reach an electrical outlet.
- Prepare and slice ingredients according to the instructions. Arrange them on the drying trays as needed.
- Stack the trays on the main unit of the appliance. Ensure all trays are correctly and evenly positioned.
- Switch on the appliance.

Setting Temperature and Time

- When the appliance is turned on, the display will automatically show the default setting: 70 °C and 12:00 hours.

You can adjust the temperature by pressing the appropriate button and then using the ⊕ or ⊖ buttons to set the desired value. The temperature range is from 40 °C to 70 °C.

- To set the drying time, press the button again and use the ⊕ or ⊖ buttons. The drying time can be set from 1 to 48 hours.
- After drying is complete, press the power button and turn the dial to switch the appliance off.

How to Tell if Food is Properly Dried:

- Fruit should have a flexible and leathery texture after drying, with low moisture content (less than 20%).

A common mistake is “overdrying” fruit, which can reduce its taste and nutritional value.

To preserve the best flavor and quality, follow the recommended drying time.

- Vegetables should be chewy and slightly crisp once dried. Keep in mind that texture may vary depending on the type of vegetable.

Storing Dried Food

- Proper storage is essential to maintain the quality and flavor of dehydrated foods.

Make sure all dried food is kept in a cool, dark place. The lower the temperature, the longer the food retains optimal quality.

- If possible, store in a refrigerator or freezer. If not, choose a cool place in the home.
- Light negatively affects both the quality and nutritional value of food, so it is important to keep it out of direct sunlight.
- Store food in sealed bags or opaque containers to protect it from light and moisture.
- The naturally high sugar and acid content in many fruits helps extend their shelf life. With proper packaging and storage, most fruit lasts up to one year. Vegetables can typically be stored for about 6 months.
- If fruits or vegetables show signs of spoilage (e.g. discoloration, odor, or mold), do not consume them.

Rehydrating Dried Foods

Dried foods can be easily rehydrated using water. There are three main methods:

1. Soaking in cold water: Soak fruit and vegetables in cold water for 2–6 hours. Make sure they are kept in a cool environment during this time.

2. Soaking in boiling water: Soak foods in boiling water for 5–10 minutes until they reach the desired texture.

3. Rehydrating by cooking: Fruit and vegetables can also be rehydrated by cooking. Do not add spices or sugar during the cooking process.

The recommended ratio is two cups of water to one cup of fruit.

Cleaning and Maintenance

- Drying trays are dishwasher safe.
- Never immerse the main unit in water or any other liquids. Clean it only with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storing.
- Store the appliance in a clean and dry place, ideally in its original packaging.

Disposal

Electrical appliances, accessories, and packaging should be recycled in an environmentally friendly manner wherever possible. They do not belong in regular household waste. This instruction applies only to EU countries. In accordance with European Directive 2002/96/EC (WEEE) on waste electrical and electronic equipment, unused appliances must be collected and recycled in an environmentally responsible way.

Beef Jerky Recipe

Marinade:

- 1/2 cup soy sauce
- 1/2 cup Worcestershire sauce
- 2 tablespoons brown sugar
- 2 tablespoons ketchup
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1 garlic clove, crushed
- 1 to 1 3/4 teaspoons salt (to taste)
- 1/2 teaspoon black pepper

Preparation:

As with most foods, it is important to start with a quality piece of meat when preparing dried meat (jerky). Ideally, use lean meat such as round steak, about 2.5 to 4 cm thick. Remove all excess fat and connective tissue—fat slows down the drying process, and connective tissue makes chewing more difficult.

To make slicing easier, place the meat in the freezer for about 30 minutes to partially harden. Then turn it over and freeze for another 15 minutes. Slice the meat across the grain into strips approximately 3 mm thick.

Marinate the meat strips for about 3 hours. After marinating, let them drain on paper towels and place them on the dehydrator trays. To protect the dehydrator from dripping marinade, we recommend using baking paper.

Dry the strips until they are still flexible and not completely dried—they should bend without breaking. The process may take 6 to 16 hours depending on the thickness and type of meat. Unlike other dried products, jerky should remain slightly chewy, not brittle.

Uniquement pour une utilisation en intérieur

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour une consultation ultérieure.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

- Il peut ne pas convenir à une utilisation sécurisée dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels ou autres lieux non résidentiels.
- Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, maisons d'hôtes ou autres environnements résidentiels.

Consignes de sécurité importantes :

- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Contactez un centre de service – ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le manipulez pas avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas de pièces de rechange provenant d'autres fabricants – cela pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités mentales ou physiques réduites sans la surveillance d'une personne responsable.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation branché si l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Utilisez le déshydrateur uniquement sur une surface plane, stable et de préférence résistante à la chaleur.
- Ne plongez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ni la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'appareil est fourni avec six plateaux de séchage – utilisez-les conformément aux instructions fournies.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe ou panne.

Introduction

La gamme d'appareils électroménagers Remoska® Maria allie un design unique à une fonctionnalité pratique pour la cuisine moderne. L'écran numérique du déshydrateur permet un réglage précis des conditions de séchage, tandis que les plateaux rotatifs assurent un séchage uniforme de tous les ingrédients. Découvrez également les autres appareils de la gamme Remoska® Maria pour harmoniser votre cuisine dans un style élégant et cohérent.

Caractéristiques techniques :

- Tension : 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Puissance : 250 W
- Niveau sonore : ≤ 55 dB
- Poids : 3 kg

Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les parties de l'appareil avec un chiffon humide.
- Avant de commencer à déshydrater les aliments, assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées.

Préparation des aliments pour le séchage

- Utilisez toujours des ingrédients frais et de bonne qualité.
- Il est préférable de choisir des fruits ayant mûri directement sur l'arbre – ils contiennent le plus de sucre naturel.
- L'ajout de sucre peut provoquer un goût amer.
- N'utilisez pas de fruits ou légumes trop mûrs, pourris ou abîmés. Si les aliments présentent des zones écrasées ou décolorées, retirez-les avant le séchage.
- Certains fruits, comme les pommes, poires ou abricots, peuvent être traités avant le séchage pour ralentir la perte de vitamines et éviter la décoloration.
- Lavez toujours soigneusement tous les fruits et légumes avant la préparation pour éliminer les impuretés, les bactéries et autres substances indésirables.
- L'épluchage des fruits et légumes avant le séchage est facultatif – la peau peut durcir pendant le processus. Cela dépend donc de votre préférence personnelle.
- Certaines variétés de légumes peuvent nécessiter une brève cuisson à la vapeur ou un blanchiment en raison de leur structure particulière.

Assemblage du déshydrateur

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, comme une table. Assurez-vous que le cordon d'alimentation atteint une prise électrique.
- Préparez et coupez les ingrédients selon les instructions. Disposez-les sur les plateaux de séchage selon vos besoins.
- Empilez les plateaux sur l'unité principale de l'appareil. Vérifiez que tous sont bien installés et positionnés uniformément.
- Allumez l'appareil.

Réglage de la température et du temps

- Une fois l'appareil allumé, l'écran affiche automatiquement les réglages par défaut : 70 °C et 12:00 heures.

Vous pouvez régler la température en appuyant sur le bouton correspondant, puis ajuster avec les boutons ⊕ ou ⊖. Plage de température : de 40 °C à 70 °C.

- Pour régler la durée, appuyez à nouveau sur le bouton et utilisez les boutons ⊕ ou ⊖. Le temps peut être défini entre 1 et 48 heures.
- Une fois le séchage terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt et tournez la molette pour éteindre l'appareil.

Comment savoir si les aliments sont correctement séchés :

- Les fruits doivent avoir une texture souple et cuirassée, avec une faible teneur en humidité (moins de 20 %).

Une erreur courante est de "trop sécher" les fruits, ce qui peut altérer le goût et réduire leur valeur nutritionnelle.

Pour garantir la meilleure saveur et qualité, respectez le temps de séchage recommandé.

- Les légumes doivent être légèrement croquants et mâchables après séchage. Gardez à l'esprit que la texture peut varier selon le type de légume.

Stockage des aliments séchés

- Un stockage correct est essentiel pour préserver la qualité et le goût des aliments déshydratés.

Assurez-vous que tous les aliments séchés sont conservés dans un endroit frais et sombre. Plus la température est basse, plus les aliments conserveront leur qualité.

- Si possible, conservez-les au réfrigérateur ou au congélateur. Sinon, choisissez un endroit frais dans votre domicile.
- La lumière détériore la qualité et la valeur nutritionnelle des aliments – gardez-les à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Stockez les aliments dans des sachets hermétiques ou des récipients opaques pour les protéger de la lumière et de l'humidité.
- La teneur naturellement élevée en sucre et en acides de nombreux fruits aide à prolonger leur durée de conservation. Bien emballés et stockés, la plupart des fruits peuvent se conserver jusqu'à un an. Les légumes environ 6 mois.
- Si les fruits ou légumes présentent des signes de détérioration (décoloration, mauvaise odeur ou moisissure), ne les consommez pas.

Réhydratation des aliments séchés

Les aliments séchés peuvent être facilement réhydratés avec de l'eau. Trois méthodes principales existent :

1. Trempage dans l'eau froide : Faites tremper les fruits et légumes dans de l'eau froide pendant 2 à 6 heures. Gardez-les au frais pendant ce temps.

2. Trempage dans l'eau bouillante : Faites tremper les aliments dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

3. Réhydratation par cuisson : Les fruits et légumes peuvent également être réhydratés en les faisant cuire. N'ajoutez ni épices ni sucre pendant la cuisson.

Proportion recommandée : deux tasses d'eau pour une tasse de fruits.

Nettoyage et entretien

- Les plateaux de séchage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez-la uniquement avec un chiffon légèrement humide et séchez-la soigneusement avant rangement.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, de préférence dans son emballage d'origine.

Élimination

Les appareils électriques, leurs accessoires et leurs emballages doivent être recyclés de manière écologique autant que possible. Ne les jetez pas avec les déchets ménagers. Cette instruction s'applique uniquement aux pays de l'Union européenne. Conformément à la directive européenne 2002/96/CE (DEEE) sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques, les appareils qui ne sont plus utilisés doivent être collectés et recyclés de manière respectueuse de l'environnement.

Recette de jerky de bœuf

Marinade :

- 1/2 tasse de sauce soja
- 1/2 tasse de sauce Worcestershire
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 à 1 3/4 cuillère(s) à café de sel (selon votre goût)
- 1/2 cuillère à café de poivre noir

Préparation :

Comme pour la plupart des aliments, il est essentiel de commencer par une pièce de viande de qualité pour préparer de la viande séchée (jerky). L'idéal est une viande maigre, comme la noix de ronde, d'environ 2,5 à 4 cm d'épaisseur. Retirez tout excès de graisse et les tissus conjonctifs — la graisse ralentit le séchage et les tissus conjonctifs rendent la mastication difficile. Pour faciliter la découpe, placez la viande au congélateur pendant environ 30 minutes afin qu'elle raffermisse légèrement. Ensuite, retournez-la et congelez-la encore 15 minutes.

Coupez-la perpendiculairement aux fibres musculaires en lanières d'environ 3 mm d'épaisseur. Faites mariner les lanières de viande pendant environ 3 heures. Après la marinade, égouttez-les sur du papier absorbant, puis disposez-les sur les plateaux du déshydrateur. Pour protéger l'appareil contre l'égouttement de la marinade, il est recommandé d'utiliser du papier cuisson. Faites sécher jusqu'à ce que les lanières soient encore souples et non complètement sèches — elles doivent pouvoir se plier sans se casser. Le processus peut durer de 6 à 16 heures selon l'épaisseur et le type de viande. Contrairement à d'autres produits séchés, le jerky doit rester légèrement moelleux, et non cassant.

Doar pentru utilizare în interior

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice.

- Este posibil să nu fie potrivit pentru utilizare sigură în medii precum bucătării pentru angajați, ferme, moteluri și alte spații nerezidențiale.
- Nu este destinat nici utilizării de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte medii rezidențiale.

Instrucțiuni importante de siguranță:

- Înainte de a porni aparatul, verificați dacă tensiunea din rețea corespunde celei indicate pe aparat.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Contactați un centru de service – nu încercați să îl reparați singur.
- Pentru a evita riscul de accident, nu scufundați aparatul în apă și nu îl manevrați cu mâinile ude.
- Nu folosiți piese de schimb de la alți producători – acest lucru poate duce la deteriorarea produsului și la pierderea garanției.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacități mentale sau fizice reduse fără supravegherea unei persoane responsabile.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare conectat la priză atunci când aparatul nu este folosit.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a-l muta sau curăța.
- Utilizați deshidratorul doar pe o suprafață plană, stabilă și, de preferat, rezistentă la căldură.
- Nu scufundați niciodată unitatea motorului, cablul de alimentare sau fișa în apă sau alte lichide.
- Aparatul este livrat cu șase tăvi de uscare – folosiți-le conform instrucțiunilor incluse.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație ale aparatului pentru a preveni supraîncălzirea sau defectarea.

Introducere

Gama de aparate electrice Remoska® Maria combină un design unic cu funcționalitate practică pentru bucătăria modernă. Afișajul digital al deshidratorului permite setarea precisă a condițiilor de uscare, în timp ce tăvile rotative asigură o deshidratare uniformă a tuturor ingredientelor. Descoperiți și alte aparate din gama Remoska® Maria și armonizați-vă bucătăria într-un stil elegant și unitar.

Specificații tehnice:

- Tensiune: 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Putere: 250 W
- Nivel de zgomot: ≤ 55 dB
- Greutate: 3 kg

Înainte de prima utilizare

- Curățați toate părțile aparatului cu o lavetă umedă.
- Înainte de a începe deshidratarea alimentelor, asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Verificați dacă toate componentele sunt corect montate.

Pregătirea alimentelor pentru uscare

- Folosiți întotdeauna ingrediente proaspete și de calitate.
- Este ideal să alegeți fructe coapte direct pe copac – conțin cea mai mare cantitate de zahăr natural.
- Adăugarea zahărului poate da un gust amăru.
- Nu folosiți fructe sau legume prea coapte, stricate sau deteriorate. Dacă există zone învinețite sau decolorate, îndepărtați-le înainte de uscare.
- Anumite tipuri de fructe, precum merele, perele sau caisele, pot fi tratate înainte de uscare pentru a reduce pierderea de vitamine și pentru a preveni decolorarea.
- Spălați întotdeauna bine toate fructele și legumele înainte de procesare, pentru a îndepărta murdăria, bacteriile și alte substanțe nedorite.
- Decojirea fructelor și legumelor înainte de uscare este opțională – coaja se poate întări în timpul procesului. Alegeți în funcție de preferințele dumneavoastră.
- Pentru anumite tipuri de legume, poate fi necesară o scurtă opărire sau gătire la abur, din cauza structurii diferite.

Asamblarea deshidratorului

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de exemplu o masă. Asigurați-vă că cablul de alimentare ajunge la o priză electrică.
- Pregătiți și tăiați ingredientele conform instrucțiunilor. Așezați-le pe tăvile de uscare după necesitate.
- Empilați tăvile pe unitatea principală a aparatului. Verificați dacă toate sunt corect poziționate și uniform așezate.
- Porniți aparatul.

Setarea temperaturii și a timpului

- După pornirea aparatului, pe afișaj apare automat setarea implicită: 70 °C și 12:00 ore.

Puteti ajusta temperatura apăsând butonul corespunzător și apoi folosind tastele ⊕ sau ⊖ pentru a seta valoarea dorită. Gama de temperaturi este de la 40 °C la 70 °C.

- Pentru a seta timpul, apăsați din nou butonul și ajustați durata de uscare folosind tastele ⊕ sau ⊖. Timpul poate fi setat între 1 și 48 de ore.
- După finalizarea uscării, apăsați butonul de oprire și rotiți selectorul pentru a închide aparatul.

Cum să recunoașteți dacă alimentul este corect deshidratat:

- Fructele ar trebui să aibă o textură elastică și pieleasă, cu un conținut scăzut de umiditate (mai puțin de 20 %). O greșeală frecventă este „uscarea excesivă”, care poate afecta gustul și valoarea nutritivă. Pentru a menține cea mai bună calitate și aromă, respectați durata de uscare recomandată.
- Legumele ar trebui să fie ușor crocante și mestecabile după uscare. Țineți cont că textura poate varia în funcție de tipul de legumă.

Păstrarea alimentelor deshidratate

- Păstrarea corectă este esențială pentru menținerea calității și gustului alimentelor deshidratate. Asigurați-vă că toate alimentele uscate sunt depozitate într-un loc răcoros și întunecat. Cu cât temperatura este mai joasă, cu atât durata de păstrare va fi mai lungă.
- Dacă este posibil, păstrați-le în frigider sau congelator. Dacă nu aveți această opțiune, alegeți un loc răcoros din locuință.
- Lumina afectează negativ atât calitatea, cât și valoarea nutritivă a alimentelor, de aceea este important să le păstrați departe de lumina solară directă.
- Depozitați alimentele în pungi închise sau în recipiente opace, pentru a le proteja de lumină și umiditate.
- Conținutul natural ridicat de zahăr și acizi din multe fructe ajută la prelungirea duratei de valabilitate. Dacă sunt ambalate și păstrate corect, majoritatea fructelor pot rezista până la un an. Legumele pot fi păstrate aproximativ 6 luni.
- Dacă fructele sau legumele prezintă semne de alterare (cum ar fi decolorare, miros neplăcut sau mucegai), nu le consumați.

Rehidratarea alimentelor uscate

Alimentele deshidratate pot fi ușor rehidratate folosind apă. Există trei metode principale:

- 1. Înmuiere în apă rece:** Înmuiați fructele și legumele în apă rece timp de 2–6 ore. Asigurați-vă că sunt păstrate într-un mediu răcoros pe durata procesului.
- 2. Înmuiere în apă fierbinte:** Înmuiați alimentele în apă clocotită timp de 5–10 minute, până când ating consistența dorită.
- 3. Rehidratare prin fierbere:** Puteți rehidrata fructele și legumele și prin fierbere. Nu adăugați condimente sau zahăr în timpul fierberii. Raportul recomandat este de două căni de apă la o cană de fructe.

Curățare și întreținere

- Tăvile de uscare pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați niciodată unitatea principală în apă sau în alte lichide. Curățați-o doar cu o lavetă ușor umedă și uscați-o bine înainte de depozitare.

- Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat, de preferință în ambalajul original.

Eliminare

Aparatele electrice, accesoriile și ambalajele acestora trebuie reciclate în mod ecologic ori de câte ori este posibil. Nu aruncați la gunoiul menajer. Această instrucțiune se aplică doar țărilor din UE. Conform directivei europene 2002/96/CE (WEEE) privind eliminarea echipamentelor electrice și electronice uzate, aparatele care nu mai sunt utilizate trebuie colectate și reciclate într-un mod ecologic.

Retetă pentru jerky de vită

Marinadă:

- 1/2 cană sos de soia
- 1/2 cană sos Worcestershire
- 2 linguri de zahăr brun
- 2 linguri de ketchup
- 1/2 linguriță de pudră de ceapă
- 1 cățel de usturoi, zdrobit
- 1 până la 1 ¼ linguriță de sare (după gust)
- 1/2 linguriță de piper negru

Mod de preparare:

La fel ca în cazul majorității alimentelor, și în pregătirea cârnii uscate (jerky) este esențial să începeți cu o bucată de carne de calitate. Ideal este să folosiți carne slabă, cum ar fi pulpă rotundă, cu o grosime de aproximativ 2,5 până la 4 cm. Îndepărtați complet excesul de grăsime și țesutul conjunctiv – grăsimea încetinește procesul de uscare, iar țesutul conjunctiv îngreunează mestecarea.

Pentru a tăia mai ușor carnea, puneți-o la congelator timp de aproximativ 30 de minute, pentru a se întări ușor. Apoi întoarceți-o și lăsați-o la congelator încă 15 minute. Tăiați carnea perpendicular pe fibrele musculare în fâșii de aproximativ 3 mm grosime.

Marinați fâșiile de carne timp de aproximativ 3 ore. După marinare, lăsați-le să se scurgă pe prosoape de hârtie, apoi așezați-le pe tăvile deshidratorului. Pentru a proteja aparatul de marinada care picură, se recomandă utilizarea hârtiei de copt.

Uscați carnea până când fâșiile rămân încă flexibile și nu sunt complet uscate – trebuie să se poată îndoi fără să se rupă. Procesul poate dura între 6 și 16 ore, în funcție de grosimea și tipul cârnii. Spre deosebire de alte produse uscate, jerky-ul trebuie să rămână ușor elastic, nu casant.





REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu