

SHAFTESBURY

Suszarka spożywcza

10040727 10040728



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu. Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję obsługi i uzyskać dostęp do dalszych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Dane techniczne	2
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	3
Opis urządzenia	5
Obsługa	6
Naczynia i akcesoria kuchenne	7
Przygotowanie żywności	7
Suszenie warzyw	8
Suszenie owoców	10
Owocowe skórki	11
Suszenie mięsa i ryb	12
Suszona wołowina Beef Jerky	13
Nawadnianie suszonej żywności	14
Czas przygotowania i suszenia	15
Czyszczenie i konserwacja	18
Rozwiązywanie problemów	19
Utylizacja urządzenia	20
Producent	20

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10040727, 10040728
Zasilanie	220-240 V ~ 50 Hz
Moc	700 W
Liczba pótek do suszenia	6
Zakres temperatur:	30–85°C

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z całą instrukcją obsługi.
- Nie używać tego urządzenia na powierzchniach wykonanych z materiałów łatwopalnych, takich jak drewno lub obrusy.
- Nie używać urządzenia na blacie ceramicznym lub wrażliwej na ciepło desce do krojenia. Urządzenia używać wyłącznie na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, która jest co najmniej taka duża jak urządzenie. Zapobiega to jej uszkodzeniu przez ciepło powstające w trakcie suszenia.
- Przed użyciem suszarki należy sprawdzić, czy działa ona prawidłowo i wykonuje określone funkcje. Uważać na warunki, które mogą wpływać na działanie urządzenia.
Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Zawsze odłączać suszarkę od zasilania przed wymianą akcesoriów, przenoszeniem konserwacją lub czyszczeniem. Odłączyć suszarkę od zasilania, gdy nie jest używana.
- Małe dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Sprawdzać regularnie suszarkę w trakcie suszenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w niniejszej instrukcji zasad lub innym niewłaściwym użyciem.
- Naprawy elektryczne muszą być wykonywane przez serwis autoryzowany. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nigdy nie otwierać tylnego panelu i nie modyfikować urządzenia. Nigdy nie zdejmować tylnej obudowy suszarki.
- W razie użycia przedłużacza, należy upewnić się, że oznaczona na nim moc odpowiada mocy tego urządzenia.
- Należy upewnić się, że suszarka jest stabilna. Wszystkie cztery nóżki należy ustawić na płaskiej powierzchni. Suszarka nie powinna poruszać się w trakcie suszenia.
- Nie wolno używać suszarki na świeżym powietrzu lub w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Z urządzenia można korzystać tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie blokować otworów wentylacyjnych na drzwiach lub z tyłu urządzenia. Umieścić urządzenie w odległości co najmniej 12 cali od ścian, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach łatwopalnych, np. na dywanie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub cieczy, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Może dojść do poważnego porażenia prądem elektrycznym. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami. Nie używać urządzenia w pobliżu bieżącej wody.

- Odtąć urządzenie zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia. Uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia.
- Po czyszczeniu należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche przed ponownym podłączeniem go do gniazdka elektrycznego. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia w sposób inny niż określono w niniejszej instrukcji obsługi.
- Jeśli urządzenie nie działa, należy je natychmiast wyłączyć. Nie próbować otwierać panelu sterowania. Urządzenie nie zawiera żadnych części możliwych do naprawy przez użytkownika.
- W przypadku awarii lub serwisowania urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Używać wyłącznie zalecanych przez producenta akcesoriów. Wszystkie części tego urządzenia muszą być używane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Używać wyłącznie zalecanych przez producenta akcesoriów. Nie wolno używać dodatkowych akcesoriów, w przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.
- Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeżeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.



Uwaga: Ryzyko poparzenia! Nie umieszczać i nie używać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, na rozgrzanym piekarniku lub na kuchence. Przewód zasilający nie może zwisać ze stołu lub blatu kuchennego; należy upewnić się, że nie leży on na gorącej powierzchni.

OPIS

Panel dotykowy



	Włączenie/wyłączenie
	Czas suszenia (24 godziny)
	Temperatura (30-85°F)
	Regulacja czasu/temperatury - plus/w górę
	Regulacja czasu/temperatury - minus/w dół
	Lampka

OBŚŁUGA URZĄDZENIA

Zalecane temperatury suszenia:

Rodzaj żywności	Temperatura
Zioła/kwiaty	35–40°C
Chleb	40–50°C
Owoce	55–60°C
Mięso/ryby	65–70°C

- Czas suszenia zależy od grubości plasterków żywności (temperatura i wilgotność otoczenia również będą miały wpływ). Im cieńsze są plasterki, tym szybciej wyschną.
- Umieść plasterki żywności na tackach suszarki i dostosuj temperaturę.
- Temperatura suszenia owoców i warzyw nie powinna przekraczać 60°C, aby uniknąć zniszczenia witamin zawartych w żywności.
- Jeśli suszysz żywność z zamiarem jej konserwowania, zaleca się gotowanie jej przez 1-2 minuty, przełożenie do zimnej wody, a następnie wysuszenie.
- Gdy suszarka jest włączona, z części drzwi przednich wydobywa się powietrze i słychać odgłos pracy.
- Dostosuj czas suszenia do różnych rodzajów żywności i osobistego gustu (miękkie lub chrupiące). Suszone owoce można umieścić w woreczku lub stoiku, a następnie przechowywać je lodówce.
- Włóż wtyczkę suszarki do gniazdka elektrycznego i włącz urządzenie, zaświeci się panel sterowania. Następnie za pomocą przycisków „W GÓRĘ” i „W DÓŁ” ustaw żądany czas i temperaturę. Najkrótszy czas suszenia to 1 godzina, a najniższa temperatura to 35°C
- Proces suszenia można zatrzymać lub wyłączyć dla każdej tacki w dowolnym momencie. Najpierw wybierz żądaną tackę i odpowiednio dostosuj ustawienie.

NACZYNIA I AKCESORIA KUCHENNE

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

Inne urządzenia, które ułatwiają i przyspieszają przygotowanie żywności:

-
- Robot kuchenny lub inne podobne urządzenie do szybszego krojenia;
- Parowar lub wkład do gotowania na parze.
- Blender do produkcji puree do owocowych skórek.
- Notesik do zapisywania czasów suszenia i dobrych, wypróbowanych przepisów

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

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

Jeśli wolisz obrane owoce i warzywa, obierz je przed suszeniem w suszarce.

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

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

Z tego powodu niektóre warzywa, np. fasolkę szparagową, szparagi i rabarbar, należy kroić wzdłuż lub bardzo ukośnie w kierunku poprzecznym, aby zmaksymalizować powierzchnię przekroju i zapewnić dobre wysuszenie kawałków. Owoce pokrój w cienkie plasterki.

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

Jak rozłożyć żywność

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

Gdy woda odparowuje w trakcie suszenia, żywność się zmniejsza. Z tego powodu ta sama ilość potrzebuje znacznie mniej miejsca do przechowywania. Pomiędzy kawałkami żywności należy zostawić odstęp co najmniej 1,2 cm.

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

Jak zapobiec kapaniu

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

SUSZENIE WARZYW

Suszone warzywa są równie smaczne jak suszone owoce. Możesz je użyć na przykład do udoskonalenia zup, gęstych i duszonych dań. Wszędzie tam, gdzie używa się świeżych warzyw, można użyć także suszonych.

Zanim włożysz pokrojone warzywa do suszarki, umyj je w zimnej wodzie.

Oczyść warzywa zgodnie z ich rodzajem i w razie potrzeby usuń nasiona. Jeśli chcesz zaoszczędzić czas, możesz użyć robota kuchennego zarówno do obierania, jak i do krojenia.

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

Przygotowanie warzyw

Z nielicznymi wyjątkami, większość warzyw musi być poddana wstępnej obróbce przed suszeniem. Zastosuj się do tych zasad, aby uzyskać jak najwięcej korzyści z warzyw. Niektóre warzywa, np. cebula, czosnek, papryka peperoni, pomidory czy grzyby, można suszyć bez wcześniejszego przygotowania. Wszystkie inne warzywa wymagają wstępnej obróbki przed suszeniem.

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

Gotowanie na parze

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

Blanszowanie

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

Choć blanszowanie jest szybszym procesem niż gotowanie na parze, warzywa we wrzątku tracą cenne składniki. Nie polecamy blanszowania plastrów warzyw, ponieważ mogłyby się one szybko ugotować. Aby zblanszować warzywa pokrojone na małe kawałki, włóż te kawałki do dużego garnka z wrzącą wodą. Wrzuć maksymalnie 1 szklankę (200 ml) kawałków warzyw na 250 ml wody. Natychmiast ustaw timer. Czas blanszowania zajmuje około połowy czasu potrzebnego na gotowanie na parze. Blanszowanie zajmuje około 1/3-1/2 czasu potrzebnego na gotowanie na parze. Po wyjęciu warzywa powinny być jeszcze lekko chrupiące.

SUSZENIE OWOCÓW

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

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

Niekoniecznie trzeba wcześniej przygotowywać owoce, aby uzyskać dobre efekty w trakcie suszenia. Niektóre owoce, np. jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele i banany, zmieniają kolor, gdy przechowujemy je suszone dłużej niż 6 miesięcy.

Nawet wtedy owoce nadają się do spożycia, ale wyglądają bardzo nieestetycznie. Jeśli chcesz, aby owoce nie uległy brązowieniu, należy je przygotować do procesu suszenia. Banany, choć z brązową skórką, są bardzo słodkie i mają silny bananowy smak. Wystarczy pokroić banany w plasterki i umieścić je na tacce suszarki.

Przestrzegaj czasów suszenia, które podane są w rozdziale „Zalecany czas suszenia”.

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

Przygotowanie owoców z sokiem z cytryny, ananasa lub pomarańczy

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

Przygotowanie owoców z kwasem askorbinowym

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

OWOCOWE SKÓRKI

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

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

Uważaj, aby puree nie było zbyt słodkie, ponieważ utrata wody w trakcie suszenia podkreśla słodki smak.

Półowę tacki można przykryć folią. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, zawsze przykrywaj tylko półowę tacki. Jeśli do suszenia owocowych skórek używasz więcej niż jednej tacki, zawsze przykrywaj inną półowę. Następnie ustaw tacki w suszarce tak, aby folie były prawidłowo podzielone.

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

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

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

SUSZENIE MIĘSA I RYB

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

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

Używaj jak najchudsze mięsa, z którego usuniesz jak najwięcej tłuszczu. Zamarynuj mięso przed suszeniem, aby było smaczne i delikatne. Marynata powinna zawierać sól, która wyciągnie wodę z mięsa i sprawi, że będzie ono trwałe. Nie powinna ona zawierać oleju.

Do marynaty dodaj kwaśne składniki, np. sos pomidorowy lub ocet, aby rozbić włókna mięsa, które mogą twardnieć.

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

Jeśli suszysz mięso do duszonych dań lub jako dodatek do zupy, ugotuj mięso przed suszeniem. Następnie pokrój je w drobną kostkę i rozłóż je na tackach. Mięso susz do momentu, aż nie będzie zawierało żadnej wody, co może zająć od 2 do 8 godzin. Przed użyciem suszonego mięsa w zupach i przed gotowaniem, namocz je w wodzie na 1-2 godziny, aż znów będzie miękkie i mniej więcej takie same jak przed suszeniem.

Wołowina: Używaj chudego mięsa z bocznej lub tylnej części. Flank z łąty wołowej (flank steak) i udziec wołowy są lepsze niż łopatką czy żeberka.

Drób: Przed suszeniem dobrze ugotuj mięso. Można je gotować na parze lub smażyć. Pierś z kurczaka jest chudsza od czerwonego mięsa.

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

SUSZONA WOŁOWINA „BEEF JERKY”

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

- Do przygotowania *Beef Jerky* potrzebny jest kawałek chudej, dobrej jakości wołowiny z bocznej lub tylnej części. Mięso nie powinno być grubsze niż 2,5-3,5 cm. Usuń tłuszcz i tkankę łączną. Tłuszcz przedłuża czas suszenia, a tkanka łączna jest bardzo twarda i trudna do pogryzienia.
- Umieść mięso w zamrażarce na 30 minut, aby ułatwić jego krojenie. Następnie obróć je i pozostaw w zamrażarce na kolejne 15 minut. Następnie pokrój ją w poprzek włókien w plasterki o szerokości 0,3 cm.
- Plasterki mięsa marynuj przez 3 godziny lub przez noc. Dzięki marynacie mięso będzie pikantniejsze i bardziej delikatne. Im dłużej będziesz marynować mięso, tym będzie ono ostrzejsze.
- Możesz je doprawić solą, pieprzem, czosnkiem lub cebulą w proszku albo innymi przyprawami. Suszenie wzmacnia smak przypraw. Istnieje wiele przepisów na *Beef Jerky*. Eksperymentuj z przyprawami, aż smak *Beef Jerky* będzie Ci odpowiadał.
- Zamarynowane paski osusz ręcznikiem papierowym i rozłóż je na tackach suszarki. Aby zapobiec kapaniu marynaty, połóż tackę na ręczniku kuchennym i dociśnij ją. Zostaw plasterki mięsa w suszarce, aż będą prawie całkowicie suche, ale nadal można je zginać bez łamania. Czas suszenia może się różnić od 6 do 16 godzin.

Beef Jerky powinno być kruche, ale nie suche.

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

NAWADNIANIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI

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

Moczenie suszonej żywności

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

Inne metody nawadniania

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

CZAS PRZYGOTOWANIA I SUSZENIA

Tabela przykładowych czasów suszenia mięsa (ustawiona temperatura: 65-70°C)

Rodzaj mięsa	Przygotowanie	Po wysuszeniu	Czas suszenia
Suszona wołowina Beef Jerky	Chude mięso – pokroić w plastry o grubości 2,5-3,5 cm.	lekko trudne do żucia, ale nie kruche	6-15 godzin

Tabela przykładowych czasów suszenia owoców (ustawiona temperatura: 60°C)

Owoce	Przygotowanie	Po wysuszeniu	Czas suszenia
Jabłka	Obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plastry lub krążki.	elastyczne	5-6 godzin
Morele	Umyć, pokroić na połówki lub kawałki.	elastyczne	12-38 godzin
Banany	Obrać i pokroić w plastry o grubości 1 cm.	kruche	8-38 godzin
Jagody	Truskawki pokroić w plasterki o grubości 1 cm. Inne jagody suszyć w całości.	kruche, suche	8-26 godzin
Wiśnie i czereśnie	Pestki można zostawić lub usunąć, gdy wiśnie/czereśnie są w 50% wysuszone.	elastyczne	8-34 godzin
Żurawina	Posiekać lub suszyć w całości.	elastyczne	6-26 godzin
Daktyle	Usunąć pestki i pokroić w plasterki.	miękkie, elastyczne	6-26 godzin
Figi	Pokroić w plasterki.	miękkie, elastyczne	6-26 godzin
Rodzynki (Winogrona)	Suszyć w całości.	elastyczne	8-38 godzin
Nektarynki	Pokroić na połówki, suszyć skórką do dołu. Usunąć pestki, gdy nektarynki są w 50% wysuszone.	elastyczne	8-26 godzin
Skórka pomarańczowa	Obrać w długie kawałki.	krucha	8-16 godzin

Owoce	Przygotowanie	Po wysuszeniu	Czas suszenia
Brzoskwinie	Usunąć pestki, gdy brzoskwinie są w 50% wysuszone. Pokroić na połówki lub ćwiartki, suszyć skórką do dołu.	elastyczne	10-34 godzin
Gruszki	Obrać i pokroić w plasterki.	elastyczne	8-30 godzin

Tabela przykładowych czasów suszenia warzyw (ustawiona temperatura: 50°C)

Warzywa	Przygotowanie	Po wysuszeniu	Czas suszenia
Karczochy	Pokroić w paski o grubości 0,8 cm. Gotować na parze przez około 10 minut.	kruche	6-14 godzin
Szparagi	Pokroić na 2,5 cm kawałki. Zaleca się stosowanie tylko górnej części.	kruche	6-14 godzin
Fasola	Pokroić i gotować na parze, aż stanie się półprzezroczysta.	kruche	8-26 godzin
Burak	Blanszować, ostudzić, usunąć łodygi i korzenie. Pokroić w plasterki.	kruche	8-26 godzin
Brukselki	Odciąć brukselki od łodygi. Przekroić na pół.	chrupkie	8-30 godzin
Brokuły	Podzielić i pokroić. Gotować na parze do miękkości, około 3-5 minut.	kruche	6-20 godzin
Kapusta	Podzielić i pokroić na kawałki o grubości 0,3 cm. Głęb pokroić w paski o szerokości 0,6 cm.	miękkie, elastyczne	6-14 godzin
Marchew	Gotować na parze do miękkości. Obrać i pokroić na kawałki.	miękkie, elastyczne	6-12 godzin
Kalafior	Gotować na parze do miękkości. Podzielić i pokroić.	miękkie, elastyczne	6-16 godzin
Seler	Łodygi pokroić w plastry o grubości 0,6 cm.	kruche	6-14 godzin
Szczypiorek	Posiekać.	kruche	6-10 godzin

Warzywa	Przygotowanie	Po wysuszeniu	Czas suszenia
Czosnek	Obrać i posiekać.	kruche	6-16 godzin
Ogórek	Obrać i pokroić w plastry o grubości 1,2 cm	miękkie, elastyczne	6-18 godzin
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki o grubości 0,6-1,2 cm.	kruche	6-18 godzin
Papryczki ostre	Suszyć w całości.	miękkie, elastyczne	6-14 godzin
Grzyby	Posiekać, pokroić lub suszyć w całości.	miękkie, elastyczne	6-14 godzin
Cebula	Pokroić w cienkie piórka lub posiekać.	kruche	8-14 godzin
Groszek	Obrać i blanszować przez 3-5 minut.	kruche	8-14 godzin
Papryka	Pokroić w paski o grubości 0,6 cm. Usunąć nasiona.	kruche	4-14 godzin
Ziemniaki	Obrać i pokroić w plastry lub kostkę. Gotować na parze przez 8-10 min.	kruche	6-18 godzin
Rabarbar	Obrać i pokroić wzdłuż na kawałki o grubości 0,5 cm.	kruche, suche	6-38 godzin
Szpinak	Gotować na parze do miękkości.	kruche	6-16 godzin
Pomidory	Obrać. Przekroić na pół lub pokroić na kawałki.	miękkie, elastyczne	6-24 godzin
Cukinia	Pokroić na kawałki o grubości 0,6 cm.	kruche	6-18 godzin

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem suszarki i po każdym użyciu oczyścić szczeliny i wnętrze obudowy.
- Ustawić wyłącznik i pokrętkę timera w pozycji „OFF”. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wyjmij tacki z suszarki.
- Wytrzyj komorę suszarki zwilżoną gąbką lub szmatką. Uwaga, krawędzie mogą być ostre! Nie rozpylaj wody na element grzejny. Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.
- Wyczyść tacki ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz je czystą wodą i natychmiast wysusz.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wilgoć w pojemniku	Słabo wysuszona żywność. Nierównomiernie pokrojona żywność, więc nie została całkowicie wysuszona. Suszona żywność, która była przechowywana w temperaturze pokojowej przez zbyt długi czas, ponownie wchłonęła wilgoć.	Przed wyjęciem suszonej żywności z suszarki sprawdź, czy jest ona dobrze wysuszona. Pokrój żywność na jednakowe kawałki. Szybko ją schłódź i zapakuj.
Pleśń	Słabo wysuszona żywność. Nie sprawdzono pojemnika pod względem wilgotności w ciągu tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest szczelny. Zbyt wysoka wilgotność żywności lub temperatura przechowywania. Żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze. Żywność nie jest całkowicie wysuszona.	Sprawdź kilka kawałków, aby upewnić się, czy są wysuszone. Raz na tydzień sprawdzaj, czy w pojemniku do przechowywania nie ma kondensatu. W razie potrzeby ponownie wysusz żywność. Do przechowywania używaj szczelnych pojemników. Przechowuj żywność w chłodnych miejscach (maksymalna temperatura to 21°C). Susz żywność w odpowiednich temperaturach i zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami.
Brązowe plamy na warzywach	Zbyt wysoka temperatura suszenia. Za bardzo wysuszona żywność.	Susz żywność w odpowiednich temperaturach i zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami. Regularnie sprawdzaj suszoną żywność.
Kawałki żywności przykleiły się do półek	Nie obrócono żywności.	Po godzinie suszenia, użyj szpatułki, aby obrócić żywność.

UTYLIZACJA PRODUKTU



Jeśli w kraju obowiązują przepisy dot. utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN