

MASTER JERKY 16

Dehydrator (odwadniacz)

10033212 10034915



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego urządzenia. 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

Instrukcje dot. bezpieczeństwa	4
Opis urządzenia	6
Obsługa	7
Bezpieczeństwo żywności	9
Przepisy i metody suszenia	11
Porady	16
Czyszczenie i konserwacja	18
Rozwiązywanie problemów	18
Utylizacja urządzenia	20

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10033212, 10034915
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



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

Produkt jest zgodny z europejskimi dyrektywami:
2014/30/UE (EMV)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/WE (RoHS)
2009/125/WE (ErP)

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

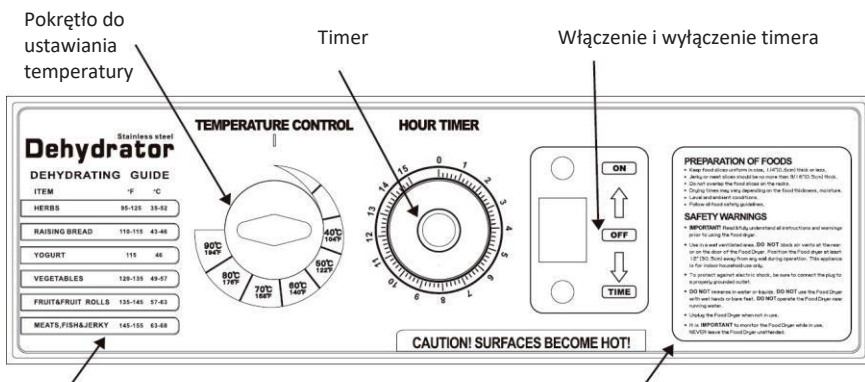
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dot. bezpieczeństwa i obsługi urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość.
- Nie używać tego urządzenia na powierzchniach wykonanych z materiałów łatwopalnych, takich jak powierzchnie drewniane lub obrusy.
- Nie używać urządzenia na płycie ceramicznej lub desce do krojenia. Urządzenie używać wyłącznie na powierzchni odpornej na działanie ciepła, której wymiary odpowiadają wymiarom urządzenia. Zapobiega to uszkodzeniu powierzchni z powodu ciepła wytwarzanego w trakcie suszenia żywności.
- Przed użyciem sprawdzić, czy wszystkie części działają prawidłowo i spełniają swoje funkcje. Należy sprawdzić warunki, które mogą wpłynąć na działanie urządzenia. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub przecięty.
- Przed serwisowaniem, wymianą akcesoriów, przenoszeniem lub czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania. Odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane.
- Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia. Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru. Nie zostawiać urządzenia w trakcie suszenia żywności.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
Niewłaściwe użycie powoduje utratę gwarancji.
- Naprawy elektryczne muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów. Modyfikacja urządzenia powoduje utratę gwarancji. Nigdy nie otwierać tylnego panelu 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 urządzenie znajduje się na stabilnej powierzchni. Wszystkie cztery nóżki powinny znajdować się na płaskiej powierzchni. Urządzenie nie może się poruszać w trakcie suszenia żywności.
- Nie używać na świeżym powietrzu i w pobliżu materiałów palnych. Wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach.
- Urządzenia można używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Nie blokować otworów wentylacyjnych na drzwiach lub z tyłu urządzenia. Zachować odległość co najmniej 30 cm od każdej ściany, aby umożliwić właściwą cyrkulację powietrza.
- Nie ustawiać na powierzchniach łatwopalnych, np. na dywanie.
- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie urządzenia i panelu sterowania w wodzie lub innej cieczy. Może dojść do poważnego porażenia prądem elektrycznym. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub bosymi stopami. Nie używać urządzenia w pobliżu bieżącej wody.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenia od zasilania. Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi.
- 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 elektrycznym.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało ono przeznaczone.
- Jeśli urządzenie nie pracuje, należy je natychmiast wyłączyć. Nie próbować otwierać panelu sterowania. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Używać wyłącznie zatwierdzonych przez producenta akcesoriów. Wszystkie części tego urządzenia muszą być używane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Używać wyłącznie zatwierdzonych przez producenta akcesoriów. Inne części nie mogą być używane z tym urządzeniem i spowodują utratę gwarancji.

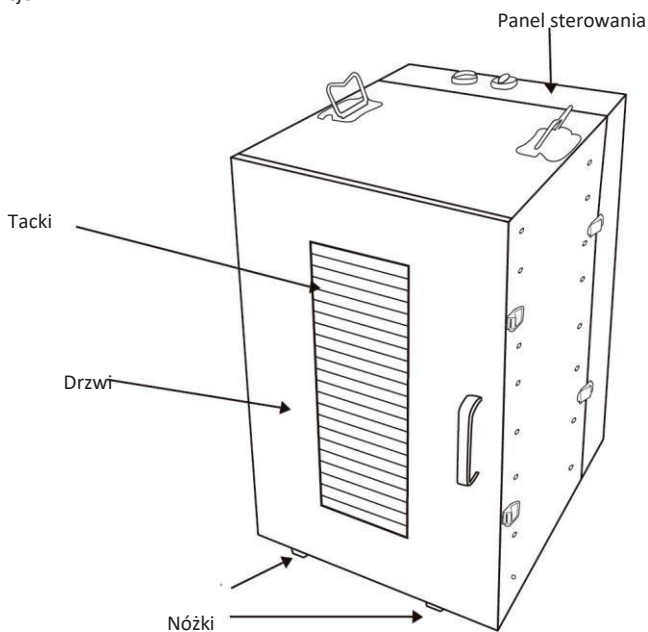


UWAGA: Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie umieszczać ani używać urządzenia lub jakichkolwiek jego części na gorącej płycie kuchennej (gazowej/elektrycznej), w pobliżu pieca, gorącego piekarnika lub palnika. Przewód urządzenia nie może zwisać nad krawędzią stołu/blatu lub dotykać gorących powierzchni.

OPIS URZĄDZENIA



Instrukcje



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przygotowanie

- W małej szklanej misce umieść wszystkie składniki oprócz mięsa. Dokładnie je wymieszaj.
- W szklanej brytfannie umieść warstwę mięsa i posmaruj ją łyżką sosu.
- Powtarzaj, aż w brytfannie będą 3-4 warstwy mięsa w marynacie.
- Przykryj brytfannę i marynuj mięso przez 6-12 godzin w lodówce lub przez noc. Od czasu do czasu mieszaj, aby obtoczyć mięso w marynacie. Im dłużej zostawisz mięso w marynacie, tym więcej będzie miało smaku.
- Wyjmij mięso z marynaty i usuń nadmiar marynaty.
- Rozłóż mięso równomiernie na tackach suszarki, pozostawiając 1/4" (0,6 cm) przestrzeni pomiędzy kawałkami mięsa.
- Susz mięso w temperaturze 63-66°C przez 4-7 godzin lub do całkowitego wyschnięcia.

Uwaga: Przed suszeniem mięsa należy sprawdzić temperaturę w suszarce za pomocą termometru. Minimalna zalecana temperatura do suszenia mięsa to 63°C. Nie zaleca się suszenia mięsa w temperaturze poniżej 63°C.

Zdecydowanie zaleca się podgrzanie mięsa do temperatury 71°C przed umieszczeniem go w suszarce. Ten krok zapewnia, że wszelkie bakterie są zniszczone przez wilgotne ciepło. Po podgrzaniu mięsa do 70°C, podczas suszenia utrzymuj stabilną temperaturę 55-60°C.

Od czasu do czasu można usunąć kropelki tłuszczu z powierzchni mięsa za pomocą ręcznika papierowego.

Czas suszenia różni się w zależności od wielu czynników, w tym wilgotności względnej, temperatury powietrza i grubości i temperatury plastrów mięsa oraz zawartości tłuszczu.

Uruchomienie i obsługa

Uwaga: Urządzenie należy monitorować w trakcie suszenia żywności. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi. Urządzenia używaj tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie zastaniam otworów wentylacyjnych na panelu tylnym ani

1. Umieść urządzenie na czystej, suchej powierzchni.
2. Ustaw przełącznik ON/OFF i przycisk timera w żądanej pozycji.
3. Włóż wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
4. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 30,5 cm od ściany, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Nie blokuj otworów wentylacyjnych z tyłu lub na drzwiach urządzenia.
5. Wyjmij tacki z urządzenia. Rozłóż na tackach plastry mięsa tak, aby poszczególne kawałki nie zachodziły na siebie. Nie umieszczaj na siebie więcej plastrów. Rozłóż plastry mięsa w odpowiedni sposób, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Usuń z mięsa nadmiar wody. (Można to zrobić osuszając mięso papierowym ręcznikiem lub chusteczką). Nadmiar wody może spowodować spadek temperatury w suszarce.
6. Ustaw przełącznik w pozycji ON lub TIME.
7. Obróć pokrętko do ustawiania temperatury na żądaną temperaturę. Zaleca się włożenie termometru (brak w zestawie) do suszarki celu sprawdzania temperatury. Zmieniaj temperaturę w zależności od potrzeb.
8. Ustaw timer na żądany czas suszenia. Aby kontynuować pracę suszarki, naciśnij przycisk ON.
9. Przed suszeniem rozgrzewaj suszarkę przez 5-10 minut.
10. Zainstaluj drzwiczki na suszarce, mocując je w otworze na górze pokrywy. Upewnij się, że boki drzwi są zamknięte i odpowiednio przymocowane do korpusu.
11. W trakcie suszenia na powierzchni niektórych produktów spożywczych mogą tworzyć się kropelki wody. Można je usunąć za pomocą czystej chusteczki lub czystego ręcznika papierowego. Suszarka się nagrzewa!

Uwaga: Czas suszenia różni się w zależności od wielu czynników, w tym wilgotności względnej, temperatury powietrza i grubości i temperatury plasterków mięsa oraz zawartości tłuszczu. Rzeczywista temperatura w suszarce jest oparta na temperaturze otoczenia 21°C. Jeśli suszarka nie jest używana w temperaturze otoczenia 21°C, temperatura wyświetlana na regulatorze temperatury nie zostanie osiągnięta lub zostanie przekroczona.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Podczas procesu suszenia żywności należy przestrzegać podstawowych zasad:

Gotowanie

Przed suszeniem ważne jest również gotowanie niektórych potraw w celu zabicia istniejących bakterii. Bezpieczeństwo hamburgerów i innych dań mięsnych jest ostatnio poważnie badane, i nie bez powodu. Podczas mielenia mięsa, bakterie obecne na jego powierzchni są mieszane z mięsem. Jeśli to mięso mielone nie zostanie ugotowane w temperaturze co najmniej 71-74°C, bakterie nie zostaną zabite i istnieje zwiększona szansa zachorowania.

Niektóre kawałki mięsa, np. steki i kotlety, nie zawierają w środku niebezpiecznych bakterii, więc można je jeść nieco bardziej krwiste. Niemniej jednak każdy kawałek mięsa powinien być gotowany/pieczony w temperaturze co najmniej 63°C. Bezpieczna temperatura dla drobiu to 82°C, a solidne kawałki wieprzowiny powinny być podgrzewane do 71°C. Jajka również powinny być w pełni ugotowane. Jeśli przyrządzasz merengue lub inny przepis z niegotowanymi jajkami, kup specjalne pasteryzowane jajka lub użyj proszku.

Oddzielnie przechowywanie

Zawsze oddzielaj świeżą żywność do spożycia na surowo od żywności, którą musisz ugotować przed jej spożyciem. Do zanieczyszczeń krzyżowych dochodzi w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z surowym mięsem i jajami. Jest to jedna z głównych przyczyn zatruc pokarmowych. Zawsze owijaj surowe mięso i umieszczaj je na najniższym poziomie w lodówce, aby zapobiec kapaniu soków mięsnych lub krwi na świeże produkty. Następnie przygotuj surowe mięso w ciągu 1-2 dni od zakupu lub je zamroź. Mrożone mięso rozmrażaj w lodówce, a nie na blacie.

Podczas grillowania lub gotowania surowego mięsa lub ryb upewnij się, że mięso jest umieszczone na czystym talerzu. Nie używaj tych samych talerzy. Naczynia używane do grillowania/gotowania umyj bezpośrednio po grillowaniu/gotowaniu.

Myj ręce przed, w trakcie i po przygotowaniu jedzenia oraz gdy dotykałeś/aś surowych jaj i surowego mięsa. Mycie rąk wodą z mydłem lub używanie wilgotnych chusteczek antybakteryjnych jest bardzo ważne, gdy dotykałeś/aś surowych jaj i surowego mięsa. Nieumyte ręce i powierzchnie są główną przyczyną zanieczyszczeń krzyżowych podczas gotowania.

Czyszczenie

W trakcie gotowania kilkakrotnie umyj ręce i wyczyść blat. Ręce myj mydłem i ciepłą wodą przez co najmniej 15 sekund, a następnie je osusz.

Schładzanie

Schładzanie surowej żywności jest bardzo ważne. Ryzykowne temperatury, w których bakterie mogą się rozwijać, mieszczą się w zakresie 4-6°C. Twoja lodówka powinna być ustawiona na 4°C lub mniej. Zamrażarka powinna być ustawiona na -17°C lub mniej. Prosta zasada: Dania na ciepło podawaj na ciepło, dania na zimno podawaj na zimno. Dzięki gorącemu talerzowi można utrzymać jedzenie ciepłe. W przypadku dań na zimno stosuj kąpiele w zimnej wodzie, aby utrzymać chłód. Nigdy nie pozostawiaj żywności w temperaturze pokojowej na więcej niż 2 godziny.

Uwaga: Podczas przetwarzania mięsa z dziczyzny zachować szczególną ostrożność, ponieważ podczas przetwarzania w terenie może dojść do jej silnego zanieczyszczenia. Mięso jest często transportowane bez chłodzenia w temperaturach sprzyjających rozwojowi bakterii.

Przechowywanie suszonego mięsa

Suszone mięso zawiń w folię aluminiową i przechowuj w zamykanych woreczkach foliowych lub w szklanym pojemniku ze szczelną pokrywą. Unikaj przechowywania w plastikowych pojemnikach lub woreczkach bez zawijania ich w folię aluminiową lub papier woskowany. Suszone mięso przechowuj w ciemnym, suchym miejscu w temperaturze 10-16°C. Suszone mięso można przechowywać w temperaturze pokojowej przez 1-2 miesiące. Aby przedłużyć okres przydatności do spożycia do 6 miesięcy, przechowuj suszone mięso w zamrażarce. Nie zapomnij oznaczyć wszystkich opakowań i napisać daty.

PRZEPISY

Marynata hawajska

1 łyżeczka soli	1 łyżeczka imbiru	¼ ananasa
1 łyżeczka cukru brązowego	¼ łyżki papryki	1/8 łyżeczki pieprzu cayenne
1 ząbek czosnku	¼ szklanki sosu sojowego	
0,5 kg chudego mięsa, pokrojonego w cienkie plastry (0,3-0,6 cm)		

Marynata Cajun

1 szklanka soku pomidorowego	½ łyżeczki czosnku granulowanego	½ łyżeczki mielonego pieprzu czarnego
1 - ½ łyżeczki suszonego tymianku	1 - ½ łyżeczki suszonej bazylii	1 łyżeczka suszonej cebuli
1 łyżeczka pieprzu białego	1/2 łyżeczki pieprzu cayenne	
0,5 kg chudego mięsa, pokrojonego w cienkie plastry (0,3-0,6 cm)		

Pikantna marynata

1/3 szklanki sosu teriyaki	2 łyżki cukru brązowego	2 łyżki mielonego pieprzu czarnego
1 łyżeczka chrzanu mielonego	1 łyżeczka soli	½ łyżeczki papryki
½ łyżeczki chili w proszku	1 łyżka oliwy z oliwek	1 łyżeczka czosnku granulowanego
¼ łyżeczki sosu tabasco	2 łyżki nasion i drobno posiekanych papryczek jalapeño	
0,5 kg chudego mięsa, pokrojonego w cienkie plastry (0,3-0,6 cm)		

Marynata po burgundzku

2 szklanki wina burgundzkiego	1/3 szklanki sosu sojowego	3 ząbki czosnku
3 łyżki syropu melasowego	1 łyżka mielonego pieprzu czarnego	
0,5 kg chudego mięsa, pokrojonego w cienkie plastry (0,3-0,6 cm)		

Marynata po turecku

¼ szklanki sosu sojowego	1 łyżka świeżego soku z cytryny	¼ łyżeczki czosnku granulowanego
¼ łyżki papryki	1 ½ łyżeczki imbiru	
0,7 kg piersi z indyka, pokrojonej w cienkie paski (0,3-0,6 cm).		

Marynata do dziczyzny

¼ szklanki sosu sojowego	1 łyżka cukru brązowego	1 łyżeczka soli
½ łyżeczki czosnku granulowanego	½ łyżeczki mielonego pieprzu czarnego	
0,5 kg dziczyzny, pokrojonej w cienkie paski (0,3-0,6 cm).		

Skórki owocowe

1. Wybieraj dojrzałe lub lekko przejrzałe owoce. Umyj i pokrój owoce.
2. Zrób papkę za pomocą blendera. Dodaj jogurt, słodziki lub przyprawy według uznania. Masa powinno mieć gęstą konsystencję.
3. Włóż folię do rowków w tackach.
4. Na tackach rozsmaruj 1-2 szklanki masy z owoców. Ostrożnie umieść tacki w suszarce.
5. Średni czas suszenia to 4-6 godzin.
6. Gdy masa będzie błyszcząca i nie będzie się lepić do palców, wyjmij tacki z suszarki i pozwól masie ostygnąć.
7. Zdejmij „skórki” z folii i zwiń w ruloniki.

Suszenie ziół i kwiatów

Zioła i kwiaty powinny być od początku suche, najlepiej je zbierać po wyschnięciu rosy. Zioła i kwiaty należy suszyć jak najszybciej po zebraniu. Do suszenia ziół i kwiatów najlepsze jest suche, ciepłe, ciemne, czyste i dobrze wentylowane pomieszczenie. Zioła i kwiaty najlepiej zachowują swój kolor i kształt przy szybkim suszeniu.

- Zioła i kwiaty susz w niskiej temperaturze w celu zachowania naturalnych olejków.
- Usuń lub pozostaw liście. Usuń brązowe lub uszkodzone liście.
- Umieść zioła/kwiaty w suszarce w jednej warstwie.
- Czas suszenia różni się w zależności od wielkości i ilości liści. Zalecana temperatura suszenia to 38°C.
- W suszarce można suszyć także wyroby z ciasta i perełki. Temperatury są różne.

Wybór produktów

- Zawsze wybieraj żywność najwyższej jakości. Sezonowe owoce i warzywa zawierają więcej składników odżywczych i mają lepszy smak. Mięso, ryby i drób powinny być chude i świeże.
- Nie używaj żywności z zanieczyszczeniami. Nie używaj nadpsutych owoców i warzyw.
- Zawsze używaj chudego mięsa. Przed suszeniem usuń z mięsa jak najwięcej tłuszczu. **UWAGA:** Przed suszeniem umieść pod tackę ręcznik papierowy, aby zebrać tłuszcz.

Przygotowanie żywności

Odpowiednie przygotowanie żywności ma kluczowe znaczenie dla uzyskania udanych wyników.

Przestrzeganie kilku podstawowych zasad znacznie poprawi jakość suszonego jedzenia i skróci czas suszenia.

Przygotowana wcześniej żywność często smakuje i wygląda lepiej niż żywność nie poddana obróbce. Istnieje kilka sposobów na przygotowanie żywności, aby zapobiec brązowieniu jabłek, gruszek, brzoskwini i bananów podczas suszenia:

- Usuń wszelkie nasiona, pestki i liście.
- Równomiernie pokrój żywność. Plastry powinny mieć grubość od 0,6 cm do 1,9 cm. Plastry mięsa nie powinny być grubsze niż 0,5 cm.
- Mięso gotuj na parze lub smaź w temperaturze 71°C, a drób w 74°C, mierząc temperaturę termometrem.
- Podczas suszenia utrzymuj temperaturę w suszarce na poziomie 55-60°C.
- Suszenie ryb wymaga większej uwagi. Ryby muszą być dokładnie oczyszczone oraz wypłukane. Przed suszeniem ugotuj na parze lub upiecz rybę w temperaturze 93°C do miękkości.
- Pokrojone owoce skrop sokiem z cytryny lub ananasa, a następnie utóń je na tackach.
- Użyj mieszanki kwasu askorbinowego, który jest dostępna w większości aptek. Może być dostępny zarówno w formie proszku, jak i tabletek. Rozpuść około 2-3 łyżki w 1 litrze wody. Plastry owoców namocz w roztworze przez 2-3 minuty, a następnie umieść je w suszarce.
- Woskowane owoce (figi, brzoskwinie, winogrona, borówki, śliwki itp.) namocz we wrzątku, aby usunąć wosk z ich powierzchni. Dzięki temu proces suszenia jest prostszy i szybszy.

- Blanszowanie może wstępnie przygotować żywność do suszenia. Blanszowanie nie niszczy użytecznych enzymów i pomaga chronić składniki odżywcze. Są dwa sposoby blanszowania żywności:

Blanszowanie w wodzie: Duży garnek napełnij do połowy wodą. Zagotuj wodę. Włóż żywność bezpośrednio do wrzątku i przykryj garnek pokrywą. Wyjmij żywność po ok. 3 minutach. Umieść żywność na tackach suszarki.

Blanszowanie na parze: Zagotuj 5-7 cm wody w garnku do gotowania na parze. Umieść żywność w parniku, a następnie umieść parnik nad parą na 3-5 minut. Umieść żywność na tackach suszarki.

Przygotowanie mięsa przed suszeniem

Wybieraj jak najchudsze mięso. Chude mięso szybciej wyschnie i ułatwia czyszczenie, ponieważ zawiera tyle tłuszczu. Mięso mielone powinno być w 80-90% chude. Oprócz wołowiny można suszyć także mielone mięso z indyka, dziczyznę, łosinę i mięso bawole.

Przyprawy do suszonego mięsa są dostępne w wielu wariantach, można też zdobyć się na kreatywność i stworzyć własną. Do każdej marynaty należy dodać do mieszanki składnik utwardzający (azotyn sodu). Ta substancja pomaga zapobiegać botulizmowi w trakcie suszenia w niskich temperaturach. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta na opakowaniu.

Surowe mięso i jego soki należy trzymać z dala od innej żywności. Marynowane mięso przechowuj w lodówce. Nie pozostawiaj surowego lub nieprzygotowanego mięsa. Zapobiegaj zanieczyszczeniom krzyżowym, przechowując suszone mięso oddzielnie od surowego. Przed i po przygotowaniu produktów mięsnych dokładnie umyj ręce wodą z mydłem. Używaj czystych urządzeń i naczyń kuchennych.

Mięso i drób pozostaw do ostygnięcia w temperaturze 5°C lub mniej; mięso mielone i drób zużyj lub zamroź w ciągu 2 dni; mięso czerwone zużyj w ciągu 3 do 5 dni. Mrożone mięso rozmrażaj w lodówce, a nie na blacie kuchennym.

Szczególną ostrożność zachowaj przy przygotowaniu dziczyzny, gdyż może ona ulec silnemu zanieczyszczeniu (w lesie). Mięso dzikich zwierząt często przechowywane jest w temperaturach, które mogą sprzyjać rozwojowi bakterii, np. podczas transportu.

Jeśli używasz suszarki, przed suszeniem mięsa sprawdź jego temperaturę za pomocą termometru. Minimalna zalecana temperatura do suszenia mięsa to 63°C. Nie zaleca się suszenia mięsa w temperaturze poniżej 63°C.

Uwaga: Zdecydowanie zaleca się podgrzanie mięsa do temperatury 71°C przed umieszczeniem go w suszarce i przed suszeniem. Ten krok zapewnia, że wszelkie bakterie są zniszczone przez ciepło wilgotne. Po podgrzaniu mięsa do 70°C, w trakcie suszenia utrzymuj stałą temperaturę 55-60°C, ponieważ proces musi być na tyle szybki, aby wysuszyć żywność zanim się zepsuje i usunąć z niej jak najwięcej wody, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów.

W przypadku użycia marynaty, usuń marynatę z plastrów mięsa przed ułożeniem ich w równych warstwach w odległości ok. 0,64 cm od krawędzi tacki.

Mięso susz w temperaturze 63-66°C przez 4-7 godzin. Sporadycznie usuwaj kropelki tłuszczu z powierzchni mięsa za pomocą kuchennego ręcznika papierowego. Czas suszenia różni się w zależności od wielu czynników, w tym wilgotności względnej, temperatury i grubości plastrów mięsa oraz zawartości tłuszczu itp. Przed sprawdzeniem smaku zawsze poczekaj, aż suszone mięso ostygnie.

WSKAZÓWKI

- Kawałki żywności układaj tak, aby nie zachodziły na siebie. Umieść żywność na tackach suszarki.
- Sprawdzaj stan żywności po 6 godzinach, a następnie co 2 godziny. Suszona żywność musi być chrupiąca, gładka lub skórzasta (w zależności od żywności).
- Przed wyjęciem żywności sprawdź, czy jest dobrze wysuszona. Pokrój lub przełam kawałek żywności na pół, aby sprawdzić stan w środku. Jeśli kawałki żywności są jeszcze mokre, nie wyjmuj ich z suszarki.
- Oznacz każdy pojemnik nazwą żywności, datą lub godziną suszenia i pierwotną wagą. Przestrzegaj powyższych zasad, aby udoskonalić proces suszenia.
- Właściwe przechowywanie jest niezbędne do uzyskania wysokiej jakości żywności. Po ostygnięciu zapakuj żywność. Suszoną żywność można przechowywać dłużej, jeśli umieścisz ją w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania to maksymalnie 16°C.

- Umieść suszoną żywność w plastikowych woreczkach do zamrażania - najlepszy sposób. Żywność można również przechowywać w metalowych lub szklanych pojemnikach. Przed uszczelnieniem usuń z pojemnika jak najwięcej powietrza.
- Pakowanie próżniowe jest idealne do przechowywania suszonej żywności.
- Pamiętaj, że kawałki żywności skurczą się do ¼-½ swojej pierwotnej wielkości i wagi w trakcie suszenia. Kawałki więc nie powinny być zbyt małe. Jeden funt surowego mięsa to około 0,2 kg suszonego mięsa.
- Za pomocą instrukcji na panelu sterowania ustaw odpowiednią temperaturę suszenia. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, żywność może stwardnieć i pozostać wilgotna w środku. Jeśli temperatura jest zbyt niska, czas suszenia będzie dłuższy.

Moczenie

Chociaż moczenie suszonej żywności przed jedzeniem nie jest konieczne, może to przynieść korzyści. Na przykład, warzywa mogą być używane jako dodatek do dań lub w przepisach po ich przygotowaniu w następujący sposób.

- Suszoną żywność można rehydratować maczając ją w zimnej wodzie przez 3-5 minut. Odpowiednia proporcja to 1 szklanka wody na 1 szklankę suszonej żywności. Po nawodnieniu, żywność może być normalnie gotowana. Moczenie żywności w ciepłej wodzie przyspiesza proces rehydratacji, ale może prowadzić do utraty smaku.
- Suszone owoce i warzywa należy moczyć w zimnej wodzie w lodówce przez 2-6 godzin.

Uwaga: Moczenie suszonej żywności w temperaturze pokojowej pozwala na rozwój szkodliwych bakterii.

- Nie dodawać przypraw. Dodanie soli lub cukru podczas rehydratacji może zmienić smak potraw.
- Aby zrobić kompot lub kulki warzywne, zalej żywność 2 szklankami wody i powoli gotuj.
- Po otwarciu pojemnika należy jak najszybciej wyjąć suszoną żywność, pozostawiając resztę w lodówce, aby zapobiec jej zanieczyszczeniu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłącznik znajduje się w pozycji OFF.

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu wyczyść tacki i wewnątrz urządzenia.
- Ustaw główny wyłącznik i pokrętło timera w pozycję OFF. Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj, aż suszarka całkowicie ostygnie.
- Wyjmij tacki z urządzenia.
- Przetrzyj suszarkę zwilżoną gąbką lub szmatką.
- Uważaj, krawędzie mogą być ostre! Nie rozpylaj wody na element grzewczy (za ekranem z tyłu szafy). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem. Urządzenia nie zanurzać w wodzie.
- Wyczyść tacki ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Oplucz je czystą wodą i natychmiast osusz.

ROZWIĄZYWANIE TECHNICZNYCH PROBLEMÓW

Wilgotność w pojemniku do przechowywania

Przyczyna:

Słabo wysuszona żywność. Nierównomiernie pokrojona żywność.

Suszona żywność zbyt długo przebywała w temperaturze pokojowej. Po schłodzeniu wilgoć ponownie dostała się do niej.

Rozwiązanie:

Przed wyjęciem z sprawdź, czy kawałki są suche. Równomiernie pokrój żywność. Szybko schłodź suszoną żywność, a następnie przechowuj ją w odpowiednim pojemniku.

Pleśń na żywności

Przyczyna:

Słabo wysuszona żywność. Nie sprawdzono żywności pod kątem wilgotności w ciągu tygodnia.

Nieszczelny pojemnik do przechowywania. Zbyt wysoka wilgotność żywności lub temperatura przechowywania. Mogło dojść do stwardnienia suszonej żywności. Żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze i nie była wysuszona w środku.

Rozwiązanie:

Sprawdź kilka kawałków, czy są one suche. Sprawdzaj żywność w pojemniku co najmniej raz ciągu tygodnia; w razie potrzeby ją przelóż. Używaj szczelnych pojemników do przechowywania suszonej żywności. Przechowuj żywność w chłodnych miejscach w temperaturze maksymalnie 21°C. Susz żywność w odpowiednich temperaturach. Korzystaj z tabeli temperatur suszenia.

Brązowe plamy na warzywach

Przyczyna:

Zbyt wysoka temperatura suszenia. Zbyt wysuszone warzywa.

Rozwiązanie:

Susz żywność w odpowiednich temperaturach. Korzystaj z tabeli temperatur suszenia. Sprawdzaj często żywność podczas suszenia, aby upewnić się, że jest sucha.

Żywność przyklejona do tacki

Przyczyna:

Nie obracano żywności w trakcie suszenia.

Rozwiązanie:

Po godzinie suszenia, użyj szpatułki, aby obrócić żywność na drugą stronę.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Na podstawie powyższej dyrektywy należy oddać urządzenie w wyznaczonych miejscach punktu zbiórki, recyklingu i likwidacji odpadów i sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.



KLARSTEIN