

KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK

KLARSTEIN

Master Jerky 300/500/550

Automat do suszenia

10034544 10034545 10034546

Szanowni Klienci,

gratulujemy serdecznie zakupu urządzenia. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, należy uważnie przeczytać poniższe informacje i wskazówki oraz postępować zgodnie z nimi. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Należy zeskanować poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do aktualnej instrukcji obsługi i dalszych informacji dot. produktu:



SPIIS TREŚCI

Wskazówki dot. bezpieczeństwa 4
Panel sterowania 6
Uruchomienie 10
Ogólna obsługa 11
Bezpieczeństwo żywności 12
Przepisy i metody suszenia 14
Wskazówki 19
Czyszczenie i konserwacja 21
Usuwanie usterek 21
Wskazówki dot. utylizacji odpadów 23

DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	10034544	10034545	10034546
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Moc	2000 W	3000 W	2400 W
Liczba półek	20	32	36

PRODUCENT

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

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie wszystkie informacje i przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak powierzchnie drewniane lub obrusy.
- Nie używaj urządzenia na wrażliwej na ciepło ceramicznej płycie grzejnej lub desce do krojenia. Używaj urządzenia tylko na odpornej na ciepło powierzchni, która jest co najmniej tak duża jak urządzenie. Zapobiega to uszkodzeniu podłoża przez ciepło wytwarzane podczas pracy.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia sprawdź, czy części są sprawne. Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub przewód zasilający są uszkodzone.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem, wymianą części lub przeniesieniem urządzenia. Wyciągnij wtyczkę, jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia i nigdy nie pozwól dzieciom używać go bez nadzoru.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie. W przypadku niewłaściwego użycia roszczenie gwarancyjne wygasa.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych specjalistów. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów, które zostały wyraźnie zatwierdzone przez producenta. Nie otwieraj obudowy urządzenia i nie modyfikuj urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja wygaśnie.
- Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć urządzenie. Nie używaj przedłużaczy. Jeśli musisz użyć przedłużacza, upewnij się, że moc przedłużacza jest co najmniej taka sama jak moc urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej powierzchni. Wszystkie cztery nóżki muszą stykać się z podłożem. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w pobliżu materiałów łatwopalnych. Urządzenie nadaje się tylko do użytku w pomieszczeniach, a nie do użytku komercyjnego.
- Używać urządzenia wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych z przodu i z tyłu urządzenia. Wokół urządzenia pozostaw co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni, aby powietrze mogło swobodnie krążyć.
- Nie używaj urządzenia na łatwopalnych powierzchniach, takich jak dywany itp.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Wyciągnij wtyczkę przed czyszczeniem części. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche po czyszczeniu.
- Nie umieszczaj urządzenia ani jego części w pobliżu gorących kuchenek gazowych lub elektrycznych, w ogrzewanych piekarnikach lub na płytach kuchennych. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa z powierzchni roboczej ani nie dotyka gorących powierzchni.

- Nie używaj urządzenia do innych celów niż podane.
- Jeśli urządzenie nie działa poprawnie podczas pracy, wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nie próbuj otwierać panelu sterowania. Urządzenie zawiera części niedostępne dla użytkownika. Zawsze skontaktuj się ze specjalistyczną firmą w celu dokonania konserwacji i kontroli. Używaj tylko akcesoriów zatwierdzonych przez producenta. Inne części nie mogą być używane z tym urządzeniem i spowodują utratę gwarancji.

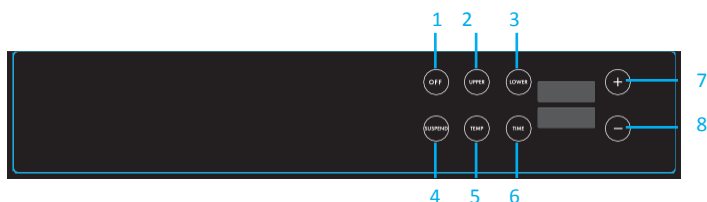


UWAGA

Ryzyko oparzenia! Ponieważ podczas pracy powierzchnie urządzenia bardzo się nagrzewają, należy dotykać tylko uchwytów i przełączników, aby uniknąć poparzenia.

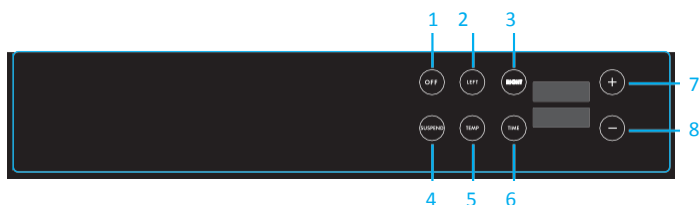
PANEL STEROWANIA

Artykuł 10034544

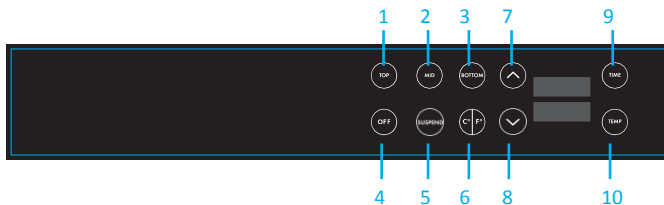


1. EIN/AUS (wł./wyt.): do włączenia/wyłączenia danej tacki
2. Przycisk UPPER (górny): Naciśnij przycisk UPPER, aby obsługiwać górną część automatu do suszenia.
3. Przycisk LOWER (dolny): Naciśnij przycisk UPPER, aby obsługiwać dolną część automatu do suszenia.
4. SUSPEND: Naciśnij ten przycisk, aby zakończyć proces na danej półce.
5. TEMP: do ustawiania temperatury
6. TIME: ustawianie godziny
7. +: Zwiększenie temperatury i godziny
8. -: Zmniejszenie temperatury i godziny

Artykuł 10034545



1. Ein/Aus (wł./wyt.): do włączenia/wyłączenia danej tacki
2. PRZYCISK LEFT (lewy): Naciśnij ten przycisk, aby sterować lewą częścią obudowy.
3. PRZYCISK RIGHRT (prawy): Naciśnij ten przycisk, aby sterować prawą częścią obudowy
4. SUSPEND: Naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać proces na danej półce.
5. TEMP: ustawianie temperatury
6. TIME: ustawianie godziny
7. +: Zwiększenie temperatury i godziny
8. -: Zmniejszenie temperatury i godziny



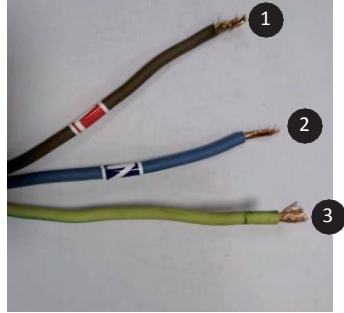
1. Przycisk TPO (górny): Naciśnij ten przycisk, aby sterować obszarem górnym.
2. Przycisk MIDDLE (środkowy): Naciśnij ten przycisk, aby sterować obszarem środkowym.
3. Przycisk BOTTOM (dolny): Naciśnij ten przycisk, aby sterować obszarem dolnym.
4. OFF (WYŁ.): Naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać odpowiednią tackę.
5. SUSPEND: Naciśnij ten przycisk, aby wstrzymać odpowiednią tackę.
6. Przeliczenie na stopnie Fahrenheita i stopnie Celsjusza
7. Zwiększenie temperatury i godziny
8. Zmniejszenie temperatury i godziny
9. TEMP: ustawianie temperatury
10. TIME: ustawianie godziny

Podłączenie elektryczne dla modelu 10034545

Poniższa część jest skierowana do elektryka. Połączenia elektryczne nie mogą być wykonywane przez osoby nieprofesjonalne.

Kody barwne przewodów

1. Faza (brązowy lub czerwony)
2. Przewód neutralny (niebieski)
3. Przewód ochronny (żółto-zielony)



Wskazówki

- Automat do suszenia wykorzystuje napięcie 220-240 V z jedną fazą.
- Użyj dostępnego w handlu wyłącznika różnicowoprądowego. Dopuszczalne natężenie prądu powinno wynosić 63 A.
- Jeśli to możliwe, użyj wyłącznika ochronnego marki CHNT. Inne marki mogą nie być dostatecznie dobre dla tego urządzenia.



Zagrożenie

Niebezpieczne napięcie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



Jeśli kable zostaną podłączone nieprawidłowo, skrzynka elektryczna będzie się znajdować pod napięciem i będzie stanowić zagrożenie dla życia. Podłącz prawidłowo przewód ochronny.

Prawidłowe podłączenie



Rys. 1

1. Na rysunku 1 przewód ochronny jest podłączony do skrzynki rozdzielczej. Jeśli nastąpi przebicie, skrzynka rozdzielcza znajdzie się pod napięciem. Zagrożenie!
2. Przewód ochronny automatu do suszenia musi być podłączony do zacisków (haczyk na rys.1.) Przewód ochronny skrzynki rozdzielczej musi być również podłączony do listwy zaciskowej.



Rys. 2

3. Na rysunku 2 połączenie jest prawidłowe. Główny wyłącznik musi jednakże być wyłącznikiem ochronnym.

URUCHOMIENIE

Wskazówka: Ważne jest, aby monitorować automat do suszenia podczas jego pracy. Nigdy nie zostawiaj automatu do suszenia bez nadzoru. Przeczytaj ze zrozumieniem wszystkie instrukcje i ostrzeżenia przed użyciem tego urządzenia. Używaj urządzenia tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie blokuj otworów wentylacyjnych z tyłu lub drzwiczek automatu do suszenia.

1. Ustaw automat do suszenia na czystej, suchej powierzchni.
2. Ustaw wyłącznik zasilania i pokrętko timera w pozycji wyłączenia.
3. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka elektrycznego.
4. Automat do suszenia należy ustawić w odległości co najmniej 30,5 cm od ściany, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Nie blokuj otworów wentylacyjnych z tyłu lub drzwiczek automatu do suszenia.
5. Wyjmij tacki z automatu do suszenia. Napełnij tacki produktami do suszenia. Umieść poszczególne produkty tak, aby się nie stykały. Nie kładź produktów jeden na drugim ani nie pozwól, aby się ze sobą stykały. Upewnij się, że między produktami jest wystarczająca przestrzeń, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Usuń nadmiar wody z artykułów spożywczych. (Można to zrobić, osuszając artykuły spożywcze ręcznikiem papierowym lub serwetką). Nadmiar wilgoci może spowodować spadek temperatur w automacie do suszenia.
6. Ustaw przełącznik zasilania w pozycji ON lub TIME.
7. Ustaw regulator temperatury na żadaną temperaturę. Zaleca się włożenie termometru do mierzenia temperatury w piekarniku (brak w zestawie) do automatu do suszenia w celu monitorowania ustawienia temperatury. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę regulatorem temperatury.
8. Ustaw pokrętko timera na żądany czas suszenia. Jeśli chcesz kontynuować działanie automatu do suszenia, naciśnij przycisk EIN (wył.).
9. Nagrzej wstępnie automat do suszenia przez 5–10 minut przed włożeniem tacek do środka.
10. Zamontuj drzwi automatu do suszarki, zawieszając je na zaczepie na górnej części obudowy. Upewnij się, że boki drzwiczek są zamknięte i połączone na stałe z obudową.
11. Podczas procesu suszenia na powierzchni niektórych produktów mogą tworzyć się krople wody. Można je usunąć, przecierając urządzenie czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Uważaj, automat do suszenia nagrzewa się!

OBSŁUGA OGÓLNA

Przygotowanie

- Wymieszaj wszystkie składniki w małej szklanej misce, z wyjątkiem mięsa/drobieu.
Wymieszaj dokładnie.
- Umieść warstwę mięsa/drobieu w szklanym naczyniu, dodając mieszankę sosów na każdą warstwę.
- Powtarzaj, aż uzyskasz 3-4 warstwy mięsa/drobieu.
- Dobrze przykryj i marynuj przez 6-12 godzin w lodówce lub przez noc. Od czasu do czasu mieszaj, aby mięso/drób były przykryte marynatą. Im dłużej mięso/drób pozostaje w marynacie, tym więcej smaku wchłania.
- Wyjmij mięso/drób z marynaty i usuń nadmiar marynaty.
- Umieść mięso/drób równomiernie na tackach automatu do suszenia, pozostawiając 0,6 cm odstępu między każdym paskiem mięsa/drobieu.
- Susz mięso/drób w 60-65°C przez 4-7 godzin lub do całkowitego wysuszenia.

Wskazówka: Przed suszeniem mięsa sprawdź temperaturę automatu do suszenia za pomocą termometru do piekarnika. Minimalna zalecana temperatura suszenia mięsa to 60-65°C. Nie zaleca się temperatur poniżej 60°C.

Przed włożeniem mięsa do automatu do suszenia zdecydowanie zaleca się podgrzanie go do 70°C przed procesem suszenia. Ten krok zapewnia, że wszelkie bakterie zostaną zniszczone przez gorące ciepło. Po podgrzaniu do 70°C podczas procesu suszenia należy utrzymywać stałą temperaturę suszenia 55-60°C. Czasami może zajść potrzeba usunięcia kropeł tłuszczu z powierzchni mięsa ręcznikiem papierowym. Casy suszenia mogą się różnić w zależności od wielu okoliczności, w tym między innymi: wilgotności względnej w pomieszczeniu, temperatury mięsa na początku procesu suszenia, ilości mięsa w automacie do suszenia, chudości mięsa itp. Zawsze odstaw suszone mięso do ostygnięcia, zanim sprawdzisz smak.

Wskazówka: Czasy suszenia mogą zależeć od różnych czynników, w tym wilgotności względnej, temperatury powietrza i grubości produktu, temperatury i zawartości tłuszczu. Rzeczywista temperatura automatu do suszenia opiera się na temperaturze otoczenia rzędu 20°C. Jeśli automat nie jest używany w temperaturze otoczenia 20°C, może się zdarzyć, że temperatura wyświetlana na regulatorze temperatury nie zostanie osiągnięta ani przekroczona.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Podczas obchodzenia się z żywnością należy przestrzegać podstawowych zasad:

Gotowanie

Ważne jest, aby ugotować określone artykuły spożywcze przed ich suszeniem, aby zniszczyć bakterie. Bezpieczeństwo hamburgerów i innych potraw z mielonego mięsa zostało traktuje się ostatnio bardzo poważnie i nie bez powodu. Kiedy mięso jest mielone, bakterie obecne na powierzchni mieszają się z mieloną mieszką. Jeśli to mięso mielone nie zostanie ugotowane w temperaturze co najmniej 70°C do 75°C, bakterie nie zostaną zniszczone i będzie bardziej prawdopodobne, że zachorujesz.

Solidne kawałki mięsa, takie jak steki i kotlety, nie zawierają w sobie niebezpiecznych bakterii, więc można je zjeść trochę bardziej na "krwawo". Niemniej jednak każdy kawałek mięsa należy gotować/smażyć w temperaturze co najmniej 65°C. Bezpieczna temperatura dla drobiu to 80°C, stałe kawałki wieprzowiny należy podgrzać do 70°C. Jajka również powinny być w pełni ugotowane. Jeśli przygotowujesz beżę lub inny przepis z niegotowanych jajek, kup specjalnie pasteryzowane jajka lub użyj proszku do bezy.

Oddzielanie

Żywność spożywaną na surowo i gotowaną przed jedzeniem należy zawsze oddzielać. Zanieczyszczenie krzyżowe występuje, gdy surowe mięso lub jaja wchodzi w kontakt z żywnością spożywaną bez gotowania. Jest to jedna z głównych przyczyn zatrucia pokarmowego. Surowe mięso zawsze zawijaj podwójnie i umieszczaj na najniższym poziomie w lodówce, aby soki lub krew nie kapąły na świeże produkty. Następnie surowe mięso użyj w ciągu 1-2 dni od zakupu lub zamroź je, jeśli będzie przechowywane przez dłuższy czas. Rozmrażaj mrożone mięso w lodówce, a nie na blacie.

Podczas grillowania lub gotowania surowego mięsa lub ryb upewnij się, że ugotowane mięso kładziesz na czystym talerzu. Nie używaj tych samych talerzy, które zostały użyte do przyniesienia potrawy na grill. Umyj naczynia używane do grillowania natychmiast po zakończeniu grillowania.

Pamiętaj, aby umyć ręce po pracy z surowym mięsem lub jajami. Po kontakcie z surowym mięsem lub jajami konieczne jest mycie rąk mydłem i wodą lub używanie wilgotnych chusteczek antybakteryjnych. Nieumyte ręce i powierzchnie są główną przyczyną zakażeń krzyżowych podczas gotowania.

Czyszczenie

Podczas gotowania kilkakrotnie czyść ręce i powierzchnie robocze. Umyj ręce mydłem i ciepłą wodą przez co najmniej 15 sekund, a następnie osusz.

Chłodzenie

Chłodzenie żywności jest bardzo ważne. Obszary ryzyka, w których namnażają się bakterie, to 4-6°C. Lodówka powinna być ustawiona na 4°C lub niższą temperaturę. Zamrażarkę należy ustawić na -17 ° C lub niższą temperaturę. Prosta zasada: ciepłe dania należy podawać na ciepło, zimne na zimno. Użyj płyty grzewczej, aby utrzymać ciepło potraw przed podaniem. Używaj kąpieli z lodowatą wodą, aby zimne potrawy były zimne. Nigdy nie pozostawiaj jedzenia w temperaturze pokojowej na dłużej niż 2 godziny.

Wskazówka: Szczególną ostrożność należy zachować przy przetwarzaniu mięsa sarny lub innej zwierzyny łownej, ponieważ podczas obróbki polowej może one zostać silnie zanieczyszczone. Dzikie ryby są często transportowane bez schładzania w temperaturach sprzyjających rozwojowi bakterii.

Przechowywanie suszonej wołowiny i suszonego mięsa

Suszone mięso zawiń w folię aluminiową i przechowuj w grubej plastikowej torbie lub w słoiku ze szczelną pokrywką. Unikaj przechowywania w plastikowych pojemnikach lub torbach bez uprzedniego owinięcia w folię aluminiową lub papier woskowany. Suszone ryby należy przechowywać w ciemnym, suchym miejscu w temperaturze 10-16°C. Suszone mięso można przechowywać w temperaturze pokojowej przez 1 do 2 miesięcy. Aby przedłużyć okres przydatności do spożycia do 6 miesięcy, suszone mięso przechowuj w zamrażarce. Pamiętaj, aby oznaczyć i datować wszystkie paczki.

PRZEPISY I METODY SUSZENIA

Hawajska marynata do suszonego mięsa

1 łyżeczka soli	1 łyżeczka imbiru	¼ ananasa pokrojonego w plasterki
1 łyżeczka brązowego cukru	¼ łyżeczki pieprzu	1/8 łyżeczki pieprzu cayenne
1 zmiądzony ząbek czosnku	¼ szklanki sosu sojowego	
0,5 kg chudego mięsa pokrojonego w paski 0,3-0,6 cm		

Marynata Cajun do suszonego mięsa

1 szklanka soku pomidorowego	½ łyżeczki czosnku w proszku	½ łyżeczki pieprzu czarnego
1 łyżeczka suszonego tymianku	1 łyżeczka suszonej bazylii	1 łyżeczki papryki cebulowej
1 łyżeczka białego pieprzu	2 łyżeczki pieprzu cayenne (lub więcej, jeśli lubisz)	
0,5 kg chudego mięsa pokrojonego w paski 0,3-0,6 cm		

Ostra marynata do suszonego mięsa

½ szklanki sosu teriyaki	2 łyżeczki brązowego cukru	2 łyżeczki czarnego pieprzu
1 łyżeczka mielonego chrzanu	1 łyżeczka soli	½ łyżeczki papryki w proszku
½ łyżeczki chili w proszku	1 łyżka oliwy z oliwek	1 łyżka posiekanego czosnku
¼ łyżeczki sosu Tabasco	2 łyżki pozbawionej pestek i drobno posiekanej papryczki jalapeño	
0,5 kg chudego mięsa pokrojonego w paski 0,3-0,6 cm		

Burgundowa marynata do suszonego mięsa

2 filiżanki wina burgundzkiego	½ szklanki sosu sojowego	3 ząbki czosnku, posiekane
3 łyżki syropu melasowego	1 łyżka mielonego czarnego pieprzu	
0,5 kg chudego mięsa pokrojonego w paski 0,3-0,6 cm		

Marynata do suszonego mięsa z indyka

¼ szklanki sosu sojowego	1 łyżka świeżego soku z cytryny	¼ łyżeczki czosnku w proszku
¼ łyżeczki pieprzu	½ łyżeczka imbiru	
0,7 kg piersi indyka, pokrojonej w paski o średnicy 0,3-0,6 cm		

Marynata do dziczyzny

½ szklanki sosu sojowego	1 łyżka brązowego cukru	1 łyżeczka soli
½ łyżeczki mielonego czosnku	½ łyżeczki posiekanego czarnego pieprzu	
0,5 kg dziczyzny pokrojonej w paski o grubości 0,3-0,6 cm		

Roladki owocowe

1. Wybierz owoce dojrzałe lub lekko przejrzałe. Umyj i usuń Szkazy, dziury i łupiny.
2. Zmiksuj w blenderze. Dodaj jogurt, słodziki lub przyprawy według własnego uznania. Przecier owocowy powinien mieć gęstą konsystencję.
3. Umieść folię spożywczą na tackach automatu do suszenia.
4. Wlej 1½ do 2 filiżanek przecieru owocowego na przykryte tacki. Ostrożnie włóż tacki do suszarki.
5. Brzegi roladek wysychają szybciej niż środek, wlej środek do rozcieńczania przecieru owocowego na środek tacki.
6. Średni czas suszenia roladek owocowych to 4-6 godzin.
7. Gdy roladki owocowe będą błyszczące i nie lepkie, wyjmij je z automatu do suszenia i ostudź.
8. Oddziel roladki od folii spożywczej i zwiń je w cylinderki.

Suszenie kwiatów i rękodzieła

- Kwiaty powinny być suche od samego początku, najlepiej po zniknięciu rosy i przed pojawieniem się wilgoci w nocy. Susz kwiaty jak najszybciej po zerwaniu.
- Najlepsze warunki do suszenia kwiatów to pomieszczenie suche, ciepłe, ciemne, czyste i dobrze wentylowane, co czyni z automatu do suszenia idealne urządzenie do tego celu. Kwiaty, które zostaną szybko wysuszone, zachowują swój najlepszy kolor i kształt.
- Aby zachować naturalne olejki, należy stosować niską temperaturę.
- Usuń liście lub zachowaj je. Odrzuć wszelkie brązowe lub uszkodzone liście.
- Umieść je w jednej warstwie na jednej z tacek suszarki i unikaj nakładania kwiatów na siebie.
- Czasy schnięcia różnią się znacznie w zależności od wielkości kwiatu i ilości liści. Suszenie w 40°C
- W automacie do suszenia można suszyć ciasto do rękodzieła i perły. Temperatury są różne.

Wybór artykułów spożywczych

- Używaj najwyższej jakości artykułów spożywczych. Owoce i warzywa w sezonie mają więcej składników odżywczych i lepszy smak. Mięso, ryby i drób powinny być chude i świeże.
- Nie używaj artykułów spożywczych zmiażdżonych lub zanieczyszczonych. Nieodpowiednie owoce i warzywa mogą zepsuć całą partię.
- Zawsze używaj chudego mięsa. Przed wysuszeniem usuń jak najwięcej tłuszczu. WSKAZÓWKA: Podczas suszenia podłóż papierowy ręcznik pod mięso, aby wylapać tłuszcz.

Wstępna obróbka artykułów spożywczych

Podobnie jak w przypadku większości metod gotowania, właściwe przygotowanie ma kluczowe znaczenie dla pomyślnych rezultatów. Przestrzeganie kilku podstawowych wskazówek znacznie poprawi jakość suszonej żywności i skróci czas jej suszenia.

Żywność po wstępnej obróbce często smakuje lepiej i wygląda lepiej niż żywność niepoddana obróbce. Istnieje kilka sposobów przygotowania żywności, aby zapobiec utlenianiu, które powoduje odbarwienie jabłek, gruszek, brzoskwiń i bananów podczas suszenia:

- usuń wszelkie nasiona, łupiny lub gałązki.
- Rozdrób lub pokrój lub artykuły równomiernie (np. w kostkę). Plasterki powinny mieć grubość od 0,6 cm do 1,9 cm. Mięso nie powinno być pokrojone grubiej niż 0,5 cm.
- Mięso gotuj na parze lub smaż w temperaturze 71°, a drób w 74°C, przed suszeniem temperaturę można zmierzyć termometrem do żywności.
- Temperatura automatu do suszenia musi być utrzymywana na poziomie 55-60°C podczas całego procesu suszenia.
- Suszenie ryb wymaga dużej uwagi. Należy je dokładnie oczyścić, pozbawić ości i dokładnie wyptukać, aby upewnić się, że cała krew została wyptukana. Rybę gotować na parze lub piec w temperaturze 93°C, aż mięso będzie się oddzielać.
- Pokrojone owoce namocz kilka minut w soku z cytryny lub ananasa, a następnie ułóż na tackach.
- Użyj mieszanki kwasu askorbinowego dostępnej w większości sklepów ze zdrową żywnością lub aptek. Może być dostępny zarówno w postaci proszku, jak i tabletek. Około 2-3 łyżki rozpuść w 1 litrze wody. Namocz plasterki owoców w roztworze na 2-3 minuty, a następnie umieść je na tackach automatu do suszenia.
- Owoce pokryte woskiem (figi, brzoskwinie, winogrona, jagody, śliwki itp.) należy namoczyć we wrzącej wodzie w celu usunięcia wosku. Dzięki temu wilgoć bardzo łatwo ulatnia się podczas suszenia.

- Blanszowanie może wstępnie przygotować żywność do procesu suszenia. Blanszowanie nie niszczy cennych enzymów i pomaga zachować składniki odżywcze. Istnieją dwa sposoby blanszowania żywności:

Blanszowanie w wodzie: Duże naczynie napełnij do połowy wodą. Doprowadź wodę do wrzenia. Potrawę włóż bezpośrednio do wrzącej wody i przykryj pokrywką. Wyjmij po trzech minutach. Ułóż żywność na tackach.

Blanszowanie na parze: Nalej 5-7 cm wody do dolnej części automatu i zagotuj. Umieść żywność w koszu do gotowania na parze i gotuj na parze przez 3-5 minut. Wyjmij gotowaną na parze żywność i ułóż na tackach celem wysuszenia.

Przygotowanie suszonego mięsa

Mięso powinno być tak chude, jak to tylko możliwe. Chude mięso szybciej schnie i ułatwia czyszczenie, zmniejszając plamy tłuszczu. Mięso mielone powinno być chude w 80% do 90%. Mielony indyk, dziczyzna, bawół i łos to inne doskonałe opcje suszonego mięsa.

Istnieją przyprawy do suszonego mięsa, które zaspokoją wszystkie gusta, lub możesz wykazać się kreatywnością i zrobić własne. Zawsze gdy przygotowujesz suszone mięso, należy dodać do mieszanki środek konserwujący (azotyn sodu). Pomaga to zapobiegać zatruciu jadem kiełbasianym podczas suszenia w niskich temperaturach. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta na opakowaniu.

Trzymaj surowe mięso i jego soki z dala od innych produktów spożywczych. Marynuj mięso w lodówce. Nie pozostawiaj mięsa poza lodówką. Zapobiegaj zanieczyszczeniu krzyżowemu, przechowując suszone mięso oddzielnie od surowego mięsa. Myj zawsze dokładnie ręce wodą z mydłem przed i po przygotowaniu produktów mięsnych. Używaj czystego sprzętu i naczyń kuchennych.

Utrzymuj mięso i drób w temperaturze 5°C lub nieco poniżej; przetwarzaj mielone mięso i drób w ciągu 2 dni lub zamroź; przetwarzaj czerwone mięso w ciągu 3 do 5 dni. Rozmrażaj mrożone mięso w lodówce, a nie na blacie kuchennym.

Szczególną ostrożność należy zachować przy przetwarzaniu sarniny lub innej zwierzyny łownej, ponieważ podczas obróbki polowej takie mięso może zostać silnie zanieczyszczone. Dzikie ryby są często trzymane w temperaturach, które mogą pozwolić na rozwój bakterii, np. podczas transportu.

Jeśli korzystasz z automatu do suszenia, przed suszeniem mięsa sprawdź jego temperaturę za pomocą termometru. Minimalna zalecana temperatura suszenia mięsa to 65°C. Nie zaleca się temperatur poniżej 63°C.

Wskazówka: Przed włożeniem mięsa do automatu do suszenia zdecydowanie zaleca się podgrzanie go do 70°C przed procesem suszenia. Ten krok zapewnia, że wszelkie bakterie zostaną zniszczone przez gorące ciepło. Po podgrzaniu do 70°C podczas procesu suszenia należy utrzymywać stałą temperaturę suszenia 55-60°C, ponieważ proces ten musi być wystarczająco szybki, aby wysuszyć żywność, zanim się zepsuje, i musi usunąć jak najwięcej wody, aby nie pozwolić mikroorganizmom rozwijać się.

Jeśli używasz marynaty, strząśnij nadmiar płynu przed umieszczeniem mięsa w równych warstwach w odległości około 0,64 cm na tackach suszarki.

Susz mięso w temperaturze 60-65°C przez 4-7 godzin. Czasami może zajść potrzeba usunięcia kropeł tłuszczu z powierzchni mięsa ręcznikiem papierowym. Czasy suszenia mogą się różnić w zależności od wielu okoliczności,

w tym między innymi: wilgotności względnej w pomieszczeniu, temperatury mięsa na początku procesu suszenia, ilości mięsa w automacie do suszenia, chudości mięsa itp. Zawsze odstaw suszone mięso do ostygnięcia, zanim sprawdzisz smak.

WSKAZÓWKI

- Nie układaj produktów spożywczych jeden na drugim. Połóż żywność płasko na tackach suszarki.
- Sprawdź stopień wysuszenia po 6 godzinach, a następnie co 2 godziny do momentu, aż suszone produkty będą chrupkie, miękkie lub gumiate, w zależności od produktu.
- Przed wyjęciem produktów sprawdź, czy są całkowicie wysuszone. Otwórz lub przetnij na połowę niektóre próbki, aby sprawdzić stopień wysuszenia wewnątrz. Jeśli produkty są nadal wilgotne, pozwól im suszyć się dalej.
- Oznacz każdy pojemnik nazwą produktu, datą lub godziną suszenia i pierwotną wagą. Prowadź dziennik, aby ulepszyć techniki suszenia.
- Prawidłowe przechowywanie jest niezbędne do utrzymania wysokiej jakości żywności. Po ostygnięciu zapakuj produkty. Produkty można przechowywać dłużej, jeśli są przechowywane w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania to 16°C lub niższa.

- Suszoną żywność należy umieszczać w plastikowych torebkach do zamrażania przed umieszczeniem jej w metalowych lub szklanych pojemnikach. Usunąć jak najwięcej powietrza przed uszczelnieniem.
- Pakowanie próżniowe jest idealne do przechowywania suszonych produktów.
- Pamiętaj, że żywność kurczy się do około $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ swojej pierwotnej wielkości i wagi podczas procesu suszenia, więc nie należy kroić zbyt małych kawałków. 0,45 kg surowego mięsa to około 0,2 kg suszonego mięsa.
- Skorzystaj z instrukcji procesu suszenia na panelu sterowania, aby uzyskać wskazówki dotyczące prawidłowego ustawienia temperatury. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, żywność może stwardnieć i wyschnąć na zewnątrz, ale wewnątrz będzie wilgotna. Jeśli temperatura jest zbyt niska, czas suszenia wydłuży się.

Uwodnienie

Chociaż nie jest to konieczne, ponowne uwodnienie suszonych produktów przed ich spożyciem może przynieść korzyści. Na przykład warzywa mogą być używane jako przystawka lub w przepisach, jeśli zostaną przygotowane w następujący sposób.

- Suszone produkty można ponownie uwodnić, mocząc je w zimnej wodzie przez 3-5 minut. Użyj 1 szklanki wody na 1 szklankę suszonej żywności. Po ponownym uwodnieniu żywność można normalnie gotować. Moczenie produktów w ciepłej wodzie przyspiesza ten proces, ale może powodować utratę smaku.
- Suszone owoce i warzywa moczyć w zimnej wodzie w lodówce przez 2-6 godzin.

Wskazówka: moczenie w temperaturze pokojowej umożliwia namnażanie się szkodliwych bakterii.

- Nie dodawaj przypraw. Dodanie soli lub cukru podczas uwadniania może zmienić smak potrawy.
- Aby zrobić kompot lub kuleczki warzywne, dodaj 2 szklanki wody i gotuj na wolnym ogniu.
- Zjedz uwodnioną żywność jak najszybciej po otwarciu pojemnika do przechowywania i przechowuj wszystkie niewykorzystane porcje w lodówce, aby uniknąć zanieczyszczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wskazówka: Przed czyszczeniem automatu do suszenia upewnij się, czy wtyczka została wyjęta z gniazdka, a wyłącznik zasilania jest w pozycji WYŁ.

- Wyczyść tacki i wnętrze obudowy przed
- użyciem automatu do suszenia po raz pierwszy i po każdym użyciu.
- Ustaw wyłącznik zasilania i pokrętko timera w pozycji WYŁ.
- Wyjmij przewód zasilający z gniazdka.
- Przed czyszczeniem pozwól automatu do suszenia całkowicie ostygnąć.
- Wyjmij tacki z automatu.
- Wytrzyj automat (wewnątrz i na zewnątrz) wilgotną gąbką lub ściereczką. Uważaj, krawędzie mogą być ostre! Nie przyskaj wodą na element grzejny (za ekranem w tylnej części). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Wyczyść tacki automatu do suszenia ciepłą wodą z mydłem. Splucz czystą wodą i natychmiast osusz.

USUWANIE USTEREK

Wilgoć wokół zbiornika

PRZYCZYNA:

Niecałkowite wysuszenie. Produkty, które są nierówno pokrojone, powodują, że proces suszenia jest niekompletny. Suszona żywność, która była przechowywana zbyt długo w temperaturze pokojowej po schłodzeniu, ponownie wchłonęła wilgoć.

ZAPOBIEGANIE:

Przed wyjęciem z automatu do suszenia należy sprawdzić produkty pod kątem stopnia wysuszenia. Pokrój produkty równomiernie. Szybko schłódź i natychmiast zapakuj.

Pleśń na artykułach spożywczych

PRZYCZYNA:

Niecałkowite wysuszenie. Żywność, w której w ciągu tygodnia nie sprawdzono zawartości wilgoci. Pojemnik do przechowywania nie jest hermetyczny. Zbyt wysoka temperatura przechowywania/wilgotność żywności. Powierzchnia zewnętrzna mogła stwardnieć, tzn. żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze, dlatego wysuszyła się na zewnątrz, ale nie została całkowicie wysuszona w środku.

ZAPOBIEGANIE:

Przetestuj kilka kawałków jedzenia pod kątem stopnia wysuszenia. W ciągu 1 tygodnia sprawdź pojemnik do przechowywania pod kątem wilgoci i w razie potrzeby ponownie wysusz żywność. Do przechowywania używaj hermetycznych pojemników. Przechowuj żywność w chłodnych miejscach o temperaturze 21°C lub niższej. Susz produkty w odpowiednich temperaturach/kieruj się instrukcją suszenia.

Brązowe plamy na warzywach

PRZYCZYNA:

Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia. Warzywa zostały zbyt mocno wysuszone. ZAPOBIEGANIE:

Susz produkty w odpowiednich temperaturach/kieruj się instrukcją suszenia. Regularnie sprawdzaj jedzenie pod kątem stopnia wysuszenia.

Jedzenie przykleja się do tacek.

PRZYCZYNA:

Jedzenie nie zostało odwrócone. ZAPOBIEGANIE:

Po godzinie suszenia użyj szpatułki i odwróć artykuły spożywcze.

WSKAZÓWKI DOT. UTYLIZACJI



Jeżeli na produkcie znajduje się symbol przedstawiony na ilustracji z lewej strony (przekreślony kosz na śmieci na kółkach), obowiązuje dyrektywa europejska 2012/19/UE. Takich produktów nie wolno wyrzucać wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać urządzeń używanych wraz z odpadami domowymi. Dzięki utylizacji urządzeń używanych zgodnie z przepisami chroni się środowisko i zdrowie innych osób przed ewentualnymi negatywnymi konsekwencjami. Recykling materiałów pomaga zmniejszyć zużycie surowców.

KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK