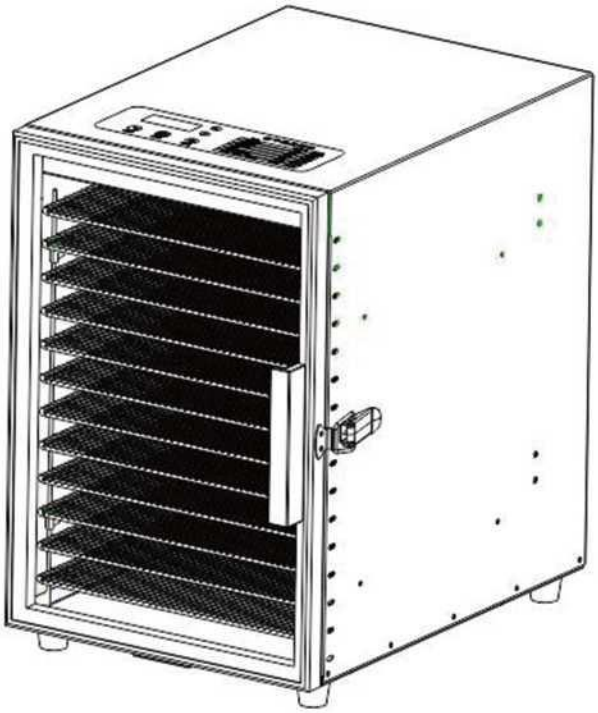
Нержавеющая сталь

ДЕГИДРАТОР-СУШИЛКА AIRHOT FD-12 GLASS-B / FD-10 GLASS-B



ВНИМАНИЕ!

ПОВЕРХНОСТИ ДЕГИДРАТОРА ГОРЯЧИЕ!



ОСТОРОЖНО! КРАЯ МОГУТ БЫТЬ ОСТРЫМИ!

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

ПРОЧТИТЕ И ПОЛНОСТЬЮ ПОЙМИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО УСТРОЙСТВА. ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО! НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРОЦЕДУР И МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ. ПОМНИТЕ: ВАША ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ - ЭТО ВАША ОТВЕТСТВЕННОСТЬ!

1. ПРОВЕРЬТЕ, НЕТ ЛИ ПОВРЕЖДЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ. Перед использованием дегидратора убедитесь, что все детали работают исправно и выполняют свои функции по назначению. Проверьте, нет ли каких-либо условий, которые могут повлиять на работу устройства. НЕ используйте, если шнур питания поврежден или изношен.

2. Во избежание непреднамеренного запуска убедитесь, что выключатель питания находится в положении "ВЫКЛ.", прежде чем подключать дегидратор к источнику питания.

3. ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ дегидратор от источника питания перед обслуживанием, заменой аксессуаров или чисткой устройства. Отключайте дегидратор от сети, когда он не используется.

4. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ИГРАТЬ С ОБОРУДОВНИЕМ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА. Следите за дегидратором во время его использования.

5. Производитель снимает с себя какую-либо ответственность в случае неправильного использования дегидратора. Неправильное использование дегидратора аннулирует гарантию.

6. Ремонт электрооборудования должен выполняться официальным дилером. Используйте только оригинальные заводские

7. детали и комплектующие. Модификация дегидратора аннулирует гарантию. НИКОГДА не открывайте заднюю панель оборудования. НИКОГДА не снимайте задний экран дегидратора.

8. НЕ тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки. Рекомендуется не использовать удлинители с дегидратором.

9. Убедитесь, что дегидратор стоит стабильно во время использования. Все восемь ножек должны быть надежно закреплены на ровной поверхности. Дегидратор не должен перемещаться во время работы.

НЕ эксплуатируйте дегидратор на открытом воздухе или вблизи каких-либо легковоспламеняющихся материалов. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ.

10. ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.

11. Рекомендуется использовать дегидратор в гараже или подобном сооружении.

12. НЕ закрывайте вентиляционные отверстия на дверце или в задней части дегидратора. Держите дегидратор на расстоянии не менее 12 дюймов (30,5 см) от любой стороны, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.

13. НЕ используйте дегидратор на легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковровое покрытие.

14. Во избежание поражения электрическим током НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство В ВОДУ ИЛИ ЖИДКОСТИ. Это может привести к серьезным травмам в результате поражения электрическим током. НЕ пользуйтесь данным устройством с мокрыми руками или босыми ногами. НЕ работайте вблизи проточной воды.

15. Перед чисткой компонентов данного устройства отключите его от источника питания.

16. ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ по очистке данного дегидратора, прежде чем пытаться его почистить.

17. После очистки убедитесь, что дегидратор полностью высох, прежде чем снова подключать его к источнику питания - в противном случае это может привести к поражению электрическим током.

18. НЕ используйте дегидратор на горячей плите или внутри духовки. НЕ допускайте, чтобы шнур питания касался дегидратора или горячих поверхностей.

19. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Поверхности дегидратора нагреваются во время использования! Это может привести к серьезным травмам!

20. Края могут быть острыми.

21. НЕ используйте оборудование в состоянии наркотического или алкогольного опьянения.

22. Только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ!

Почаще обращайтесь к ним и используйте их для инструктажа других.

Нержавеющая сталь

Дегидратор-сушилка

Руководство по дегидратации различных продуктов



Регулировка температуры

Клавиша включения/выключения питания

Время



ОСТОРОЖНО! КРАЯ МОГУТ БЫТЬ ОСТРЫМИ!

ПОСЛЕ ДЕГИДРАТАЦИИ

ВЛАГА ВНУТРИ ЕМКОСТИ С ВЫСУШЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ

ПРИЧИНА:	Неполная дегидратация. Продукты нарезаются неравномерно, что приводит к неполной дегидратации. Высушенные продукты, оставлены при комнатной температуре слишком долго после охлаждения, влага снова попала в продукты.
УСТРАНЕНИЕ:	Проверьте продукты на влажность, прежде чем вынимать их из дегидратора. Равномерно нарежьте продукты. Быстро охладите и сразу же упакуйте.

ПЛЕСЕНЬ НА ПРОДУКТАХ

ПРИЧИНА:	Неполная дегидратация. Продукты не проверялись на содержание влаги в течение недели. Контейнер для хранения не герметичен. Слишком высокая температура хранения/наличие влаги в продуктах. Возможно, произошло затвердевание корочки, что означает, что продукты сушились при слишком высокой температуре и были высушены снаружи, но не полностью высушены внутри.
УСТРАНЕНИЕ:	Проверьте несколько кусочков продуктов на влажность, в течение 1 недели проверяйте контейнер для хранения на наличие влаги. Затем при необходимости повторно высушите продукты, используйте герметичные контейнеры для хранения. Храните продукты в прохладных помещениях при температуре 70°f (21 °c) или ниже. Сушите продукты при соответствующей температуре/используйте руководство по дегидратации для справки.

КОРИЧНЕВЫЕ ПЯТНА НА ОВОЩАХ

ПРИЧИНА:	Использовалась слишком высокая температура сушки. Овощи были пересушены.
УСТРАНЕНИЕ:	Сушите продукты при соответствующей температуре, используя руководство по дегидратации для справки. Часто проверяйте продукты на сухость.

ПРОДУКТЫ ПРИЛИПАЮТ К РЕШЕТКАМ

ПРИЧИНА:	Продукты не переворачивались во время сушки.
УСТРАНЕНИЕ:	Через час после начала дегидратации переверните продукты, использую лопатку.

РЕЦЕПТЫ

ГАВАЙСКИЙ МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ)

1 ч.л. соли | 1 ст.л. измельченного имбиря | 1/4 чашки ананасового сока
1 ст.л. коричневого сахара | 1/4 ч.л. черного молотого перца | 1/8 ч.л. кайенского перца
1 измельченная головка чеснока | 1/4 чашки соевого соуса
1 фунт (0,5 кг) нежирного мяса, нарезанного тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма (0,3-0,6 см)

МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ) ПО-КАДЖУНСКИ

1 чашка томатного сока | 1/2 ч.л. сушеного чеснока | 1/2 ч.л. черного перца
1-1/2 ч.л. сушеного тимьяна | 1-1/2 ч.л. сушеного базилика | 1-1/2 ч.л. лукового перца
1 ч.л. белого молотого перца | 2 ч.л. кайенского перца (или больше по вкусу)
1 фунт (0,5 кг) нежирного мяса, нарезанного тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма (0,3-0,6 см)

ОСТРЫЙ МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ)

1/3 чашки соуса Терияки | 2 ч.л. коричневого сахара | 2 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. тертого хрена | 1 ч.л. соли | 1/2 ч.л. паприки
*1/2*ч.л. острого красного перца | 1 ст.л. оливкового масла | 1 ст.л. измельченного чеснока
1/4 ч.л. соуса Тобаско | 2 ст.л. измельченного перца холопеньо
1 фунт (0,5 кг) нежирного мяса, нарезанного тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма (0,3-0,6 см

МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ) ПО-БУРГУНДСКИ

2 чашки бургундского вина | 1/2 чашки соевого соуса | 3 зубчика чеснока, измельченного
3 ст.л. патокового сиропа | 1 ст.л. молотого черного перца
1 фунт (0,5 кг) нежирного мяса, нарезанного тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма (0,3-0,6 см

МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ) ИЗ ИНДЕЙКИ

1/4 чашки соевого соуса | 1 ст.л. свежевыжатого лимонного сока
1/4 ч.л. сушеного чеснока | 1/4 ч.л. перца | 1/8 ч.л. имбиря
1 1/2 фунта (0,7 кг) грудки индейки, нарезанной тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма

МАРИНАД ДЛЯ ВЯЛЕНОЙ ОЛЕНИНЫ

1/3 чашки соевого соуса | 1 ст.л. коричневого сахара | 1 ч.л. соли
1/2 ч.л. измельченного чеснока | 1/2 ч.л. черного молотого перца
1 фунт (0,5 кг) нежирного мяса, нарезанного тонкими полосками толщиной 1/8-1/4 дюйма (0,3-0,6 см

ИНСТРУКЦИИ

- В небольшой стеклянной миске смешайте все ингредиенты, кроме мяса/птицы. Тщательно перемешайте.
- Выложите слой мяса/птицы в стеклянную форму для запекания, ложкой выложите смесь для маринада на каждый слой.
- Повторяйте до тех пор, пока мясо / птица не уложатся в форму в 3-4 слоя толщиной.
- Плотно накройте и поставьте мариноваться на 6-12 часов в холодильник или на ночь. Периодически помешивайте, чтобы мясо/птица оставались покрытыми маринадом. Чем дольше мясо/птица остается в маринаде, тем больше в него впитается аромата.
- Выньте мясо/птицу из маринада, удалив излишки.
- Равномерно выложите мясо/птицу на решетку дегидратора, оставляя расстояние 1/4 дюйма (0,6 см) между каждым кусочком мяса/птицы.
- **Сушите мясо/птицу при температуре 145-150˚F (63-66˚C) в течение 4-7 часов или до полного высыхания**.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании дегидратора перед сушкой вяленого мяса проверьте температуру в дегидраторе с помощью циферблатного термометра Минимальная рекомендуемая температура для сушки мяса составляет 145°F (63°C). Не рекомендуется использовать температуру ниже 145°F (63°C). **ВАЖНО**: Перед помещением мяса в дегидратор настоятельно рекомендуется разогреть мясо до 160°F (71°C) ПЕРЕД процессом дегидратации. Этот этап гарантирует, что все присутствующие бактерии будут уничтожены влажным теплом. После нагрева до 160°F (71°C) поддерживайте постоянную температуру в дегидраторе на уровне 130-140°F (55-60°C) в процессе сушки. Возможно, вам придется время от времени промокать капельки жира с поверхности мяса бумажным полотенцем. Время сушки может варьироваться в зависимости от многих обстоятельств, включая, но не ограничиваясь ими: относительной влажности воздуха в помещении, температуры мяса в начале процесса сушки, количества мяса в дегидраторе, жирности мяса и т.д. Всегда дайте вяленому мясу остыть перед дегустацией.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ! Перед очисткой или обслуживанием устройства убедитесь, что оно отключено от сети и выключатель питания установлен в положение ВЫКЛ.

Очистите решетки и внутреннюю часть дегидратора перед первым использованием и после каждого применением.

1. Установите выключатель питания и регулятор времени в положение “ВЫКЛ.”. Отсоедините электрический шнур от электрической розетки.
2. Дайте дегидратору полностью остыть перед чисткой.
3. Удалите решетки из дегидратора.
4. Тщательно протрите корпус дегидратора (внутри и снаружи) влажной губкой или мочалкой для мытья посуды. ВНИМАНИЕ! Края могут быть острыми! Избегайте попадания воды на нагревательный элемент (расположенный за экраном в задней части корпуса). Вода может повредить электрические компоненты и увеличить риск поражения электрическим током.
5. НЕ погружайте дегидратор в воду.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Во время использования оборудование должно быть заземлено для защиты оператора от поражения электрическим током. Прибор оснащен 3-проводным шнуром и 3-контактной вилкой с заземлением (рисунок A), которая подходит к соответствующей розетке с заземлением (рисунок B). В целях безопасности вилка должна быть надежно вставлена в розетку (рис. C). НИКОИМ образом не модифицируйте вилку**.**

Рисунок A **Рисунок B** **Рисунок C**



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНО! ВАЖНО СЛЕДИТЬ ЗА РАБОТОЙ ДЕГИДРАТОРА ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. НИКОГДА не оставляйте дегидратор без присмотра. Перед использованием данного устройства прочтите и полностью поймите все инструкции и предупреждения. ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ сзади или на дверце оборудования.

1. Дегидратор должен быть установлен на чистой, сухой поверхности.

2. Подключите дегидратор к настенной розетке с соответствующим стандартным напряжением и частотой.

3. Во время работы располагайте дегидратор на расстоянии не менее 12 дюймов (30,5 см) от любой стены, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. НЕ закрывайте вентиляционные отверстия сзади или на дверце оборудования.

4. Выньте решетки из дегидратора. Положите на решетки дегидратора продукты, подлежащие сушке. Расположите продукты так, чтобы они не касались друг друга. Не накладывайте друг на друга и не допускайте соприкосновения продуктов. Оставьте достаточно места между продуктами для надлежащей циркуляции воздуха. Удалите излишки воды из продуктов. ((Это можно сделать, промокнув продукты бумажным полотенцем или салфеткой.) Избыток влаги может привести к снижению температуры в дегидраторе.

5. Нажмите выключатель питания, чтобы включить устройство, которое автоматически установит время на 10 часов и температуру на 158 F. Если вы хотите изменить время или температуру во время работы дегидратора, вам нужно будет нажать кнопку TEMP/TIME, чтобы отрегулировать температуру или время, когда цифры на экране дисплея начнут мигать.

6. Нажмите клавиши настройки температуры, чтобы установить желаемый уровень нагрева, используя "Руководство по дегидратации" в качестве ориентира. Рекомендуется поместить термометр для духовки (не входит в комплект) в дегидратор, чтобы контролировать установленную температуру. При необходимости отрегулируйте температуру.

7. Установите клавиши настройки таймера на желаемое время сушки.

8. Предварительно разогрейте дегидратор в течение 5-10 минут, прежде чем загружать в него решетки.

9. Установите дверцу в правильное положение. Убедитесь, что боковые стороны дверцы закрыты и надежно прилегают к корпусу дегидратора.

10. При дегидратации на поверхности некоторых продуктов могут образовываться капли воды. Их можно удалить, промокнув продукт чистым полотенцем или бумажной салфеткой. Будьте ОСТОРОЖНЫ, дегидратор нагревается!

ПРИМЕЧАНИЕ: Время дегидратации может варьироваться в зависимости от нескольких факторов, включая относительную влажность, температуру воздуха и толщину продукта, температуру и содержание жира. Фактическая температура дегидратора основана на температуре окружающей среды 70°F (21 °C). Если дегидратор не используется при температуре окружающей среды 70°F (21°C), температура, указанная на индикаторах настройки температуры, может быть не достигнута/может быть превышена.

БЕХОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Существуют основные правила, которым следует следовать при обращении с продуктами. Это **ПРИГОТОВЛЕНИЕ, РАЗДЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ, ЧИСТОТА** и **ОХЛАЖДЕНИЕ**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очень важно готовить пищу при безопасной внутренней температуре, чтобы уничтожить присутствующие бактерии. Безопасности гамбургеров и других продуктов, приготовленных с использованием мясного фарша, в последнее время уделяется много внимания, и не без оснований. При измельчении мяса бактерии, присутствующие на поверхности, смешиваются с измельченной смесью. Если этот мясной фарш не приготовить по крайней мере при температуре от 160°F до 165°F (от 71°C до 74°C), бактерии не будут уничтожены, и велика вероятность того, что вы заболеете.

Крупные куски мяса, такие как стейки и отбивные, не содержат внутри опасных бактерий, таких как кишечная палочка, поэтому их можно подавать более сырыми. Тем не менее, любая говяжья вырезка должна быть приготовлена при внутренней температуре не менее 145°F (63°C) (средней прожарки). Безопасная температура для мяса птицы составляет 180°F (82°C), а крупные куски свинины следует готовить при температуре 160°F (71°C). Яйца также должны быть тщательно прожарены. Если вы готовите безе или по рецепту, в котором используются сырые яйца, купите специально пастеризованные яйца или используйте готовый порошок для безе.

РАЗДЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

Продукты, которые будут употребляться в сыром виде, и продукты, которые будут приготовлены перед употреблением, ВСЕГДА должны быть разделены. Перекрестное заражение происходит, когда сырое мясо или яйца вступают в контакт с продуктами, которые будут употребляться в сыром виде. Это основной источник пищевых отравлений. Всегда дважды заворачивайте сырое мясо и кладите его на самую нижнюю полку холодильника, чтобы сок не попал на свежие продукты. Затем используйте сырое мясо в течение 1-2 дней после покупки или заморозьте для более длительного хранения. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике, а не на столе.

При приготовлении сырого мяса или рыбы на гриле обязательно выложите приготовленное мясо на чистое блюдо. Не используйте то же блюдо, которое вы использовали для подачи блюд на гриль. Мойте посуду, используемую при приготовлении на гриле, после того, как блюдо в последний раз переворачивается на гриле, а также лопатки и ложки, используемые для перемешивания или переворачивания мяса во время его приготовления.

Обязательно мойте руки после контакта с сырым мясом или сырыми яйцами. Мытье рук водой с мылом или использование предварительно увлажненных антибактериальных салфеток абсолютно необходимо после того, как вы прикоснулись к сырому мясу или сырым яйцам. Не мытье рук и поверхностей во время приготовления пищи является основной причиной перекрестного загрязнения.

ЧИСТОТА

Часто мойте руки и рабочие поверхности во время приготовления. Мойте теплой водой с мылом не менее 15 секунд, затем вытрите бумажным полотенцем.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение продуктов очень важно. Опасная зона размножения бактерий находится в диапазоне от 40°F до 140°F (от 4°C до 60°C). Температура в вашем холодильнике должна быть установлена на 40°F (4°C) или ниже; в морозильной камере - на 0°F (-17°C) или ниже. Простое правило: подавайте горячие блюда горячими, холодные - холодными. Используйте клоши или горячие тарелки, чтобы сохранить блюда горячими во время подачи. Используйте ванны с ледяной водой, чтобы холодные продукты оставались холодными. Никогда не оставляйте продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа -1 час, если температура окружающей среды составляет 90°F (32°C) или выше. Собирая продукты для пикника, убедитесь, что они уже охлаждены, когда их кладут в изолированную корзину. Корзина не охлаждает продукты - она просто сохраняет их холодными, если правильно наполнить ее льдом. Горячие готовые продукты следует поместить в неглубокие контейнеры и сразу же поставить в холодильник, чтобы они быстро остыли. Обязательно накрывайте продукты после того, как они остынут.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании оленины или другой дичи необходимо соблюдать особые меры предосторожности, поскольку она может сильно загрязниться во время обработки в полевых условиях. Оленину часто хранят при температурах, которые потенциально могут способствовать размножению бактерий, например, при транспортировке. Обратитесь к рекомендациям Министерства сельского хозяйства по мясу и Отдел птицеводства для получения дополнительных ответов или информации о безопасности мяса и пищевых продуктов.

ХРАНЕНИЕ ВЯЛЕНОГО МЯСА

Заверните джерки/соломку в алюминиевую фольгу и храните в толстом пластиковом пакете для хранения продуктов или положите джерки/ соломку в банку с плотной крышкой. Избегайте хранения в пластиковых контейнерах или пакетах, предварительно не завернув в алюминиевую фольгу или вощеную бумагу. Джерки/соломку следует хранить в темном сухом месте при температуре 50-60°F (10-16°C). Правильно высушенное вяленое мясо можно хранить при комнатной температуре от 1 до 2 месяцев. Чтобы продлить срок годности до 6 месяцев, храните вяленое мясо в морозильной камере. Обязательно наклеивайте маркировку и ставьте дату на все упаковки.

ФРУКТОВАЯ ПАСТИЛА

1. Выберите спелые или слегка перезрелые фрукты. Вымойте и удалите пятна, косточки и кожицу.
2. Измельчите в блендере. Добавьте йогурт, подсластители или специи по желанию. Пюре должно быть густой консистенции.
3. Накройте решетки дегидратора полиэтиленовой пищевой пленкой.
4. Разлейте 1-1/2 - 2 стакана пюре по решеткам. Аккуратно поместите решетки в дегидратор.
5. Края высохнут быстрее, чем середина, поэтому в середину решетки налейте пюре меньшим слоем.
6. Среднее время высыхания фруктовой пастилы составляет от 4 до 6 часов.
7. Как только фруктовые пастила станет блестящей и нелипкой на ощупь, достаньте ее из дегидратора и дайте остыть.

СУШКА ЦВЕТОВ И ЛИСТЬЕВ

1. Для начала цветы должны быть сухими, лучше всего собирать их после высыхания росы и до наступления ночной сырости. Высушите цветы как можно скорее после сбора.
2. Наилучшие условия для сушки цветов - сухое, теплое, темное, чистое и хорошо проветриваемое помещение, что делает дегидратор идеальным местом. Цветы сохранят наилучший цвет и состояние при быстрой сушке.
3. Для сохранения натуральных масел следует использовать низкую температуру.
4. Обрежьте листья или, если вы предпочитаете, оставьте листву. Выбросьте все коричневые или поврежденные листья.
5. Выложите на решетку дегидратора в один слой, избегая наложения друг на друга. Время высыхания будет значительно варьироваться в зависимости от размера цветка и количества листвы. Высушивайте при температуре 100°F (38°C).
6. Изделия из теста и шарики можно сушить в дегидраторе. Температура может варьироваться.

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

1. Используйте продукты самого высокого качества. Фрукты и овощи в разгар сезона содержат больше питательных веществ и обладают большим вкусом. Мясо, рыба и птица должны быть нежирными и свежими.
2. Не используйте продукты с повреждениями или пятнами. Испорченные фрукты и овощи могут испортить всю партию.
3. Всегда используйте нежирное мясо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Удалите как можно больше жира перед дегидратацией.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Как и при большинстве видов приготовления пищи, правильная подготовка необходима для достижения успешных результатов. Соблюдение нескольких основных рекомендаций значительно повысит качество ваших сушеных продуктов и сократит количество времени, необходимого для их сушки.

Предварительно обработанные продукты часто имеют лучший вкус и внешний вид, чем необработанные. Существует несколько способов предварительной обработки продуктов для предотвращения окисления, которое может привести к потемнению яблок, груш, персиков и бананов при сушке:

4. Удалите все косточки, кожицу и сердцевину.
5. Равномерно измельчите продукты, нарежьте их ломтиками или кубиками. Ломтики должны быть толщиной от 1/4 дюйма (0,6 см) до 3/4 дюйма (1,9 см). Мясо следует нарезать толщиной не более 3/16 дюйма (0,5 см.
6. Приготовьте мясо на пару или обжарьте его до температуры 160°F (71 °C), а птицу - до 165°F (74°C), измеренной пищевым термометром, перед дегидратацией.
7. Температура в дегидраторе должна поддерживаться на уровне 130-140°F (55-60°C) на протяжении всего процесса сушки.
8. Сушка рыбы для приготовления вяленого мяса требует большого внимания. Ее необходимо тщательно очистить и удалить косточки, а также тщательно промыть, чтобы убедиться, что вся кровь смыта. Готовьте рыбу на пару или запекайте до температуры 200°F (93°C) до образования корочки, прежде чем подвергать дегидратации.
9. Замочите нарезанные фрукты в лимонном или ананасовом соке на несколько минут, прежде чем выкладывать на решетки для дегидратации.
10. Используйте смесь аскорбиновой кислоты, которую можно приобрести в большинстве магазинов здорового питания или аптек. Она может быть в виде порошка или таблеток. Растворите примерно 2-3 столовые ложки в 1 кварте (1 литре) воды. Замочите ломтики фруктов в растворе на 2-3 минуты, затем выложите на решетки для дегидратации.
11. Фрукты с восковым налетом (инжир, персики, виноград, черника, чернослив и т.д.) следует опустить в кипящую воду, чтобы удалить воск. Это позволит влаге легко выходить при дегидратации.
12. Бланширование позволяет предварительно подготовить продукты к дегидратации. Бланширование не разрушает полезные ферменты и помогает сохранить питательные вещества. Существует два способа бланширования продуктов:

    1. **БЛАНШИРОВАНИЕ В ВОДЕ:** Используйте большую кастрюлю; заполните ее наполовину водой. Доведите воду до кипения. Положите продукты прямо в кипящую воду и накройте крышкой. Выньте через три минуты. Разложите продукты на решетках для дегидратации.

    2. **БЛАНШИРОВАНИЕ НА ПАРУ:** Используйте кастрюлю-пароварку, налейте в кастрюлю воду на 2-3 дюйма (5-7 см) ниже дна корзины и доведите до кипения. Выложите продукты в корзину для пароварки и готовьте на пару в течение 3-5 минут. Достаньте приготовленные на пару продукты и разложите на решетках для дегидратации.

СОВЕТЫ

• Не накладывайте продукты друг на друга. Разложите продукты ровным слоем на решетках для дегидратации**.**

• Проверьте степень высушивания через 6 часов, затем проверяйте каждые 2 часа, пока продукты не станут хрустящими, податливыми или кожистыми, в зависимости от продукта.

• Перед извлечением проверьте продукты, чтобы убедиться, что они полностью сухие. Вскройте или срежьте серединку нескольких образцов, чтобы проверить степень высыхания внутри. Если продукты все еще влажные, продолжайте дегидрировать дольше.

• На маркировке каждого контейнера укажите название продукта, дату сушки и первоначальный вес. Ведите журнал, чтобы улучшить технику дегидратации.

• Правильное хранение важно для сохранения качества продуктов. Упаковывайте продукты, когда они остынут. Продукты могут храниться дольше, если их хранить в прохладном, темном, сухом месте. Идеальная температура хранения - 60°F (16°C) или ниже.

• Перед хранением в металлических или стеклянных контейнерах положите высушенные продукты в пластиковые пакеты для замораживания. Удалите как можно больше воздуха перед герметизацией.

• Вакуумная герметизация идеально подходит для хранения сушеных продуктов.

• Помните, что в процессе обезвоживания продукты уменьшаются примерно на 1/4-1/2 своего первоначального размера и веса, поэтому кусочки не следует нарезать слишком мелко. Из одного фунта сырого мяса получится примерно от 1/3 фунта (0,1 кг) до 1/2 фунта (0,2 кг) вяленого мяса.

• Используйте руководство по сушке на панели управления в качестве ориентира для правильной настройки температуры. Если установить слишком высокую температуру, продукты могут затвердеть и высохнуть снаружи... но при этом остаться влажными внутри. Если температура слишком низкая, время дегидратации увеличится.

РАЗМАЧИВАНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Хотя в приготовлении сушеных продуктов нет необходимости, вы можете сделать это с легкостью. Овощи можно очень эффективно использовать в качестве гарнира или в рецептах после того, как они будут приготовлены следующим образом.

1. Обезвоженные продукты можно повторно увлажнить, замочив в холодной воде на 3-5 минут. Используйте 1 стакан воды на 1 стакан обезвоженных продуктов. После повторного увлажнения продукты можно готовить обычным способом. Замачивание продуктов в теплой воде ускорит процесс, однако это может привести к потере вкуса.
2. Обезвоженные фрукты и овощи можно замочить в холодной воде на 2-6 часов в холодильнике. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Замачивание при комнатной температуре способствует размножению вредных бактерий.
3. Не добавляйте приправы. Добавление соли или сахара во время повторного увлажнения может изменить вкус блюда.
4. Чтобы приготовить тушеные фрукты или овощи, добавьте 2 стакана воды и тушите до готовности.
5. Употребляйте обезвоженные продукты как можно скорее после вскрытия контейнера для хранения. Храните неиспользованные продукты в холодильнике, чтобы избежать контаминации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЯЛЕНОГО МЯСА (ДЖЕРКИ)

Мясо должно быть как можно менее жирным. Использование нежирного мяса поможет ему быстрее высохнуть и облегчит очистку за счет уменьшения жировых отложений. Мясной фарш должен быть нежирным на 80-90%. Фарш из индейки, оленины, буйволятины и лося - другие отличные варианты вяленого мяса.

Приправы для вяленого мяса доступны на любой вкус, или вы можете проявить творческий подход и приготовить свои собственные. Всякий раз, когда вы готовите вяленое мясо, вы должны обработать смесь нитритной солью (нитрит натрия). Нитритная соль используется для предотвращения ботулизма во время сушки при низких температурах. Следуйте инструкциям производителя на упаковке нитритной соли.

Храните сырое мясо и его соки отдельно от других продуктов. Маринуйте мясо в холодильнике. Не оставляйте мясо без охлаждения. Предотвратите перекрестное заражение, храня вяленое мясо отдельно от сырого мяса. ВСЕГДА тщательно мойте руки с мылом до и после работы с мясными продуктами. Используйте чистое оборудование и посуду.

Храните мясо и птицу в холодильнике при температуре 40°F (5°C) или чуть ниже; используйте или замораживайте говяжий фарш и птицу в течение 2 дней; цельное красное мясо - в течение 3-5 дней. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике, а не на кухонном столе.

При использовании оленины или другой дичи необходимо соблюдать особые меры предосторожности, поскольку она может

сильно загрязниться во время обработки в полевых условиях. Оленину часто хранят при температурах, которые потенциально могут способствовать размножению бактерий, например, при транспортировке. За дополнительными вопросами или информацией о безопасности мяса и пищевых продуктов обращайтесь в Департамент мяса и птицеводства Министерства сельского хозяйства.

При использовании дегидратора перед сушкой вяленого мяса проверьте температуру в дегидраторе с помощью циферблатного термометра. Минимальная рекомендуемая температура для сушки мяса составляет 145°F (63°C). Не рекомендуется использовать температуру ниже 145°F (63°C). ВАЖНО: Перед помещением мяса в дегидратор настоятельно рекомендуется разогреть мясо до 160°F (71°C) ПЕРЕД процессом обезвоживания. Этот шаг гарантирует, что все присутствующие бактерии будут уничтожены влажным теплом. После нагрева до 160°F (71°C) важно поддерживать постоянную температуру дегидратора на уровне 130-140°F (55-60°C) в процессе дегидратации, поскольку:

1. процесс должен быть достаточно быстрым, чтобы высушить пищу до того, как она испортится;
2. он должен удалять достаточное количество воды, чтобы микроорганизмы не могли расти.

Если вы используете маринад, удалите излишки жидкости, прежде чем выкладывать мясо равномерно распределенными слоями примерно на расстоянии 1/4 дюйма (0,64 см) друг от друга на решетки дегидратора.

Дегидратируйте мясо при температуре 145-150°F (63-66°C) в течение 4-7 часов. Возможно, вам потребуется время от времени промокать капли жира с поверхности мяса бумажным полотенцем. Время сушки может варьироваться в зависимости от многих обстоятельств, включая, но не ограничиваясь ими: относительной влажности воздуха в помещении, температуры мяса в начале процесса сушки, количества мяса в дегидраторе, жирности мяса и т.д. Всегда дайте вяленому мясу остыть перед дегустацией.

ВАЖНО! ВАЖНО СЛЕДИТЬ ЗА РАБОТОЙ ДЕГИДРАТОРА ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. НИКОГДА не оставляйте дегидратор без присмотра. Перед использованием данного устройства прочтите и полностью поймите все инструкции и предупреждения. ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ сзади или на дверце дегидратора.