

JUHEND

Master Jerky 16 Dehüdraator , toidukuivati

Kallis klient,

õnnitleme teid selle seadme ostu puhul. Palun lugege käesolevat kasutusjuhist tähelepanelikult ning arvestage selles toodud soovitustega, et vältida kahjustusi. Meie garantii ja kohustused ei kata ühtegi riket, mille põhjusteks on kasutusjuhises leiduvate juhtnööride ja hoiatuste eiramine. Värskeima kasutusjuhendi ja muu seadet puudutava info lugemiseks skaneerige QR-koodi.



SISUKORD

Ohutusjuhised	22
Toote ülevaade	24
Kasutamise põhialused	25
Toiduohutus	27
Retseptid ja kuivatamise meetodid	29
Nõuanded	34
Puhastamine ja hooldamine	36
Vigade leidmine	36
Kuidas kõrvaldada	38

TEHNILISED ANDMED

Tootenumber	10033212, 10034915
Toiteallikas	220-240 V ~ 50/60 Hz

TOOTJA

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berliin, Saksamaa

OHUTUSJUHISED

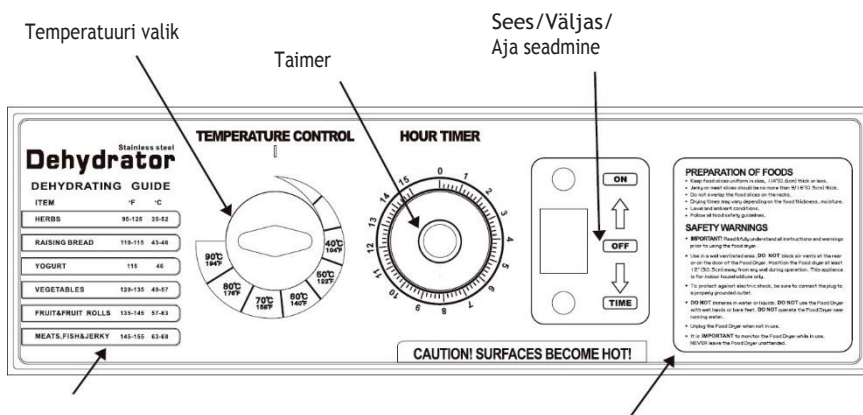
- Lugege kõiki ohutus- ja kasutusjuhiseid tähelepanelikult ning hoidke need alles, et hiljem oma jooksvatele küsimustele vastuseid leida.
- Ärge kasutage seda seadet tuleohtlikul materjalil nagu puitpinnal või mistahes laudlinal.
- Ärge kasutage seda seadet kuumatundlikul keraamilisel pinnal või lõikelaual. Kasutage seadet üksnes kuumakindlal pinnal, mis on vähemalt sama suur kui seade ise. Nii välistate aluse kahjustamise kuumuse tõttu, mis seadme töö käigus vabaneb.
- Enne dehüdraatori (toidukuivati) kasutamist kontrollige, kas kõik selle osad töötavad korralikult ja täidavad oma eesmärgi. Veenduge, et ei esineks seadme tööd potentsiaalselt mõjutavaid tingimusi. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe on kahjustatud või kulunud.
- Enne dehüdraatori hooldamist, tarvikute vahetamist, seadme teisaldamist või puhastamist tuleb see alati vooluvõrgust eemaldada. Kui te dehüdraatorit ei kasuta, võtke juhe pistikust välja.
- Hoidke lapsed eemal. Ärge kunagi jätke seadet järelevalveta. Kasutamise ajal hoidke seadmel alati silm peal.
- Tootja ütleb lahti igasugusest vastutusest dehüdraatori ebaõige kasutamise korral. Dehüdraatori ebaõige kasutamine tühistab garantii.
- Elektriosade remonti tohib teostada üksnes volitatud teeninduskeskus. Kasutage ainult tehase originaalosi ja -tarvikuid. Dehüdraatori ümbertegemine tühistab garantii. Ärge kunagi avage dehüdraatori tagapaneeli. Ärge kunagi eemaldage katet dehüdraatori tagant.
- Pikendusjuhtme kasutamise puhul veenduge, et sellel märgitud elektriandmed on vähemalt võrdsed seadme andmetega.
- Veenduge, et dehüdraator on kasutamise ajal stabiilne. Kõik jalad peavad paiknema kindlalt tasasel pinnal. Dehüdraator ei tohi töötamise ajal liikuda.
- Ärge kasutage dehüdraatorit välitingimustes ega tuleohtlike või süttivate materjalide lähedal. Kasutamiseks ainult sisetingimustes. Ei ole mõeldud kasutamiseks kaubanduslikul eesmärgil.
- Kasutada hästi ventileeritud kohas. Ärge blokeerige õhuavasid dehüdraatori ukse ega selle tagaküljel. Hoidke dehüdraatorit vähemalt 30 cm kaugusel ükskõik millistest seintest, et tagada õhu korralik ringlemine.
- Ärge kasutage dehüdraatorit tuleohtlikel alustel nagu näiteks vaipkattel.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke seadet ega selle juhtpaneeli vette või vedelikku. Tagajärjeks võivad olla tõsised vigastused. Ärge kasutage seadet märgade kätega ega paljajalu. Ärge kasutage seadet voolava vee lähedal.
- Enne osade puhastamist võtke seade vooluvõrgust välja. Enne seadme puhastamist lugege kõiki juhiseid.
- Pärast puhastamist veenduge, et dehüdraator on täielikult kuiv, enne kui te selle taas vooluvõrku ühendate - vastasel korral võite saada elektrilöögi.

- Kasutage seadet ainult otstarbekohaselt.
- Kui seadme töös esineb häire, lülitage see otsekohe välja ja lõpetage selle kasutamine. Ärge üritage avada juhtpaneeli. Sellel seadmel ei ole osi, mida kasutaja ise saaks teenindada. Rikete korral või seadme hooldamiseks võtke alati ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kõiki selle seadme osi tuleb kasutada vastavalt kasutusjuhendile. Kasutage ainult tootja poolt heakskiidetud tarvikuid. Teisi osi ei tohi selle seadmega kasutada ning see tühistab garantii.

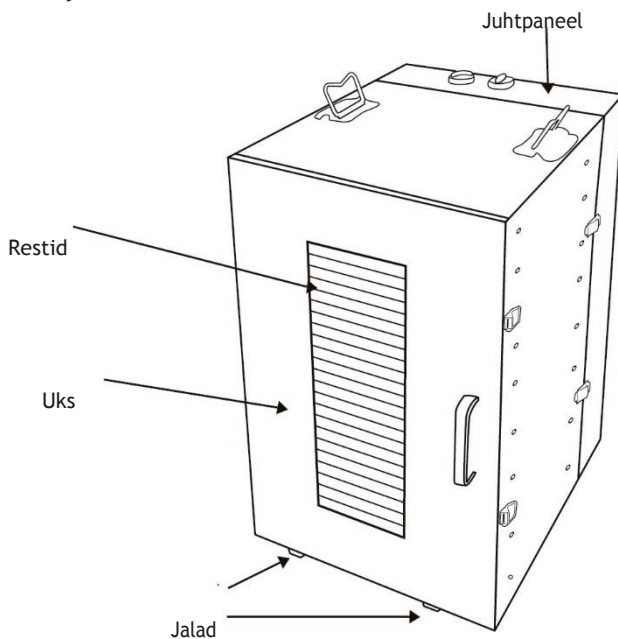
**ETTEVAATUST**

Põletuste oht! Ärge asetage seadet ega ühtegi selle osa kuuma gaasi- või elektripliidi peale või lähedale, kuumaks köetud praeahju ega ahju peale; ärge kasutage seda nimetatud kohtades. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või leti ääre ega puutuda vastu kuuma pinda.

TOOTE ÜLEVAADE



Kuivatamise juhised



KASUTAMISE PÕHIALUSED

Ettevalmistus

- Pange väikesesse klaaskaussi kõik koostisosad peale liha. Segage põhjalikult.
- Pange kiht liha klaasist küpsetusalusesse, kandke kihile lusikaga kastet.
- Korrake, kuni liha on pannis 3-4 kihti.
- Katke tihedalt ning marineerige 6-12 tundi külmikus või üleöö. Liigutage aeg-ajalt, et liha oleks jätkuvalt marinaadiga kaetud. Mida kauem liha marinaadis hoida, seda rohkem maitset sellesse imbub.
- Võtke liha marinaadist välja ning eemaldage liigne marinaad.
- Asetage liha ühtlaselt dehüdraatori restidele, jättes iga lihariba vahele 0,6 cm ruumi.
- Kuivatage liha temperatuuril 63-66 °C 4-7 tundi või kuni see on põhjalikult kuiv.

Märkus: kontrollige dehüdraatori temperatuuri enne liha kuivatamist ahjutermosteetriga. Minimaalne soovitatav temperatuur liha kuivatamiseks on 63°C. Temperatuuri alla 63°C ei soovitata.

Enne liha asetamist dehüdraatorisse on ülimalt soovitatav kuumutada seda kuni 71 °C, et tagada niiskes kuumuses kõigi lihas olevate bakterite hävinemine. Pärast kuumutamiseni kuni 70 °C säilitage ühtlast kuivatamistemperatuuri 55-60 °C kogu protsessi vältel. Võibolla tuleb teil aegajalt eemaldada liha pinnalt paberkäterätikuga rasvatilku. Kuivatusaeg võib varieeruda sõltuvalt mitmetest asjaoludest nagu näiteks suhtelisest õhuniiskusest ruumis, liha temperatuurist kuivatusprotsessi alguses, liha kogusest kuivatis, liha paksusest jne. Laske kuivanud lihal alati jahtuda, enne kui maitset järele proovite.

Käivitamine ja kasutamine

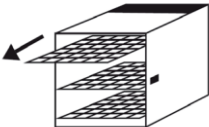
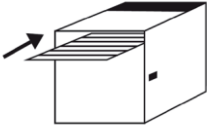
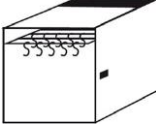
Märkus: oluline on seadet jälgida kogu kuivatusprotsessi jooksul. Ärge jätke seadet kunagi järelevalveta. Enne seadme kasutamist lugege mõttega läbi kõik juhised ja hoiatused. Kasutage seadet ainult hästi õhutatud ruumides. Ärge blokeerige õhutusavasid seadme ukse ja selle tagaküljel.

1. Paigutage automaatne toidukuivati puhtale ja kuivale pinnale.
2. Seadke sisse/välja lüliti ja taimer nipp soovitud asendisse.
3. Pange stepsel pistikusse.
4. Paigutage kuivati vähemalt 30 cm kaugusele seintest, et tagada piisav õhu ringlemine. Ärge blokeerige õhutusavasid dehüdraatori ukse ja tagaküljel.
5. Võtke riulid dehüdraatorist välja ning asetage neile kuivatamisele kuuluvad lihatükid. Asetage lihatükid nii, et nad üksteist ei puudutaks. Ärge asetage lihatükke servapidi üksteise peale. Veenduge, et lihatükkide vahel on piisavalt ruumi, et õhk piisavalt läbi käiks. Eemaldage toidust liigne vesi. (Seda saab teha, tupsutades toitu paberkäterätiku või salvrätikuga). Liigne niiskus võib langetada temperatuuri dehüdraatoris.
6. Asetage lüliti asendisse ON (sees) või TIME (aeg).
7. Pöörake temperatuuri nipp soovitava temperatuuri peale. Soovitatav on panna

- kuivatisse ahjutermosteeter (tootega ei ole seda kaasas), et jälgida tegelikku temperatuuri. Reguleerige temperatuuri nuppu vastavalt sellele.
- 8 Seadistage taimeri nupuga soovitud kuivatusaeg. Kui soovite kuivati kasutamisega jätkata, vajutage nupule ON (sees).
 9. Enne riulite sisestamist eelsoojendage seadet 5-10 minutit.
 10. Pange uks vastavate klambritega kinni ja veenduge, et see on tihedalt suletud.
 11. Mõnede toiduainete pinnale võivad kuivatamise käigus tekkida veepiisad. Neid saab eemaldada, tupsutades toodet puhta riidest või paberist käterätikuga. Olge ettevaatlik, kuivati läheb kuumaks!

Märkus: kuivatusaeg võib varieeruda sõltuvalt faktoritest nagu suhteline õhuniiskus, õhu temperatuur ning toote paksus, temperatuur ja rasvasisaldus. Kuivati poolt näidatud temperatuur põhineb ümbritseva õhu temperatuuril 21 °C. Kui kuivatit ei kasutata ümbritseva õhu temperatuuril 21 °C, ei pruugi seade saavutada näidikul kuvatud temperatuuri või võib selle ületada.

Konsude kasutamiseks

		
Eemaldage riulid.	Sisestage riputusrest.	Kinnitage resti külge konsud.

TOIDUOHUTUS

Toiduga ümberkäimisel tuleb pidada kinni teatud põhireeglitest.

Kuumutamine

Oluline on kuumutada teatud toiduaineid enne kuivatamist, et hävitada nendes leiduvad bakterid. Viimasel ajal on hamburgerite ja teiste hakklihatoodete ohutus hakatud võtma väga tõsiselt - igati põhjendatult. Liha hakkimisel satuvad liha pinnal olnud bakterid läbivalt kogu segusse. Kui hakkliha ei kuumutata vähemalt 71 °C kuni 74 °C peale, siis bakterid ei hävi ning teie haigestumise šansid kasvavad.

Tervete lihatükkide nagu steikide ja karbonaadide sees ohtlikke baktereid ei leidu ning seega tohib neid süüa natuke verisemalt. Siiski tuleks iga lihatükk keeta/praadida temperatuuril vähemalt 63 °C. Linnuliha puhul on turvaline temperatuur 82 °C, terved sealihatükid tuleks kuumutada temperatuurini 71 °C. Munad tuleks keeta täielikult. Kui te valmistate beseed või muud retsepti keetmata munadest, siis ostke spetsiaalseid pastöriseeritud mune või kasutage beseepulbrit.

Eraldamine

Kuumutamata söödavat ja kuumutatult söödavat toitu tuleb alati hoida eraldi. Kui toores liha või munad puutuvad kokku toiduga, mida süüakse kuumutamata, toimub ristsaastumine. See on üks peamisi toidumürgituse põhjuseid. Mähkige toores liha alati kahekordselt sisse ning asetage see oma külmiku kõige madalamale riiulile, et lihamahl või veri ei tilguks värsketele toiduainetele. Seejärel tarbige värske liha 1-2 päeva jooksul pärast selle ostmist, või külmutage see pikemaajaliseks säilitamiseks. Sulatage liha üles külmikus, mitte köögilaul või -riiulil.

Toorest liha või kala grillides või keetes jälgige alati, et küpsetatud liha pandaks puhtale taldrikule. Ärge kasutage samu aluseid, mida kasutati toidu grillimiseks. Peske grillimiseks kasutatud nõud otsekohe pärast grillimist puhtaks.

Peske kindlasti käsi pärast toore liha või munadega ümber käimist. Oluline on pärast toore liha või munade puudutamist pesta käsi seebi ja veega või kasutada niiskeid antibakteriaalseid salvrätikuid. Pesemata käed ja pinnad toidu valmistamisel on üheks peamistest ristsaastumise põhjusteks.

Puhastamine

Süüa tehes puhastage sageli käsi ja tööpindasid. Peske käsi sooja vee ja seebiga vähemalt 15 sekundit, seejärel kuivatage neid.

Jahutamine

Toidu jahutamine on väga oluline. Riskialad, kus bakterid saavad paljuneda, on vahemikus 4-6 °C. Teie külmik peaks olema seatud temperatuurile 4 °C või alla selle. Sügavkülmik peaks olema -17 °C või alla selle. Lihtne reegel: serveerige sooja toitu soojalt ja külma toitu külmalt. Kasutage kuumi taldrikuid, et toitu enne serveerimist hoida soojana. Kasutage jäävee vanne, et külma toitu hoida külmana. Ärge kunagi jätke toitu toatemperatuurile kauemaks kui kaks tundi.

Märkus: erilist tähelepanu tuleb pöörata ulikiliha töötlemisele, kuna see võib looduses töötlemisel tugevasti saastuda. Ulukiliha transporditakse sageli jahutamata, temperatuuridel, mis soodustavad bakterite kasvu.

Jerky ehk kuivatatud liha säilitamine

Mähkige kuivatatud liha alumiiniumfooliumi ning säilitage seda paksus plastkotis või tihedalt kinnitatava kaanega klaasnõus. Ärge hoidke seda plastkarpides või kottides ilma mähkimata alumiiniumfooliumisse või vahapaberisse. Kuivatatud liha tuleks hoida pimedas ja kuivas paigas temperatuuril 10-16 °C. Toatemperatuuril võib kuivatatud liha hoida 1 kuni 2 kuud. Et pikendada säilimisaega kuni 6 kuuni, hoidke kuivatatud liha külmikus. Kindlasti tuleb kõikidele pakenditele kirjutada kuupäev ja mida seal hoitakse.

RETSEPTID JA KUIVATAMISE MEETODID

Havai jerky marinaad

1 teelusikas soola	1 teelusikas ingverit	¼ viilutatud ananassi
1 teelusikas pruuni suhkrut	¼ teelusikat pipart	1/8 teelusikat Cayenne'i pipart
1 purustatud küüslaugu küüs	¼ klaasi sojakastet	
0,5 kg tailiha, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Cajun jerky marinaad

1 klaas tomatimahla	½ teelusikat küüslaugupulbrit	½ teelusikat jahvatatud musta pipart
1-½ teelusikat kuivatatud tüümiani (aed-liivateed)	1-½ teelusikat kuivatatud basiilikut	1 teelusikas sibulapipart
1 teelusikas valget pipart	2 Cayenne'i pipart	
0,5 kg tailiha, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Terav (hot) jerky marinaad

$\frac{1}{3}$ klaasi Teriyaki kastet	2 teelusikat pruuni suhkrut	2 teelusikat jahvatatud musta pipart
1 teelusikas jahvatatud mädarõigast	1 teelusikas soola	$\frac{1}{2}$ teelusikat paprikat
$\frac{1}{2}$ teelusikat tšillipulbrit	1 supilusikas oliiviõli	1 supilusikas hakitud küüslauku
$\frac{1}{4}$ teelusikat Tabasco kastet	2 supilusikat seemnetest puhastatud ja peeneks lõigatud jalapeno pipart	
0,5 kg tailiha, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Burgundia jerky marinaad

2 klaasi Burgundia veini	$\frac{1}{3}$ klaasi sojakastet	3 peenestatud küüslaugu küünt
3 supilusikat melassisiirupit	1 supilusikas jahvatatud musta pipart	
0,5 kg tailiha, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Kalkuni jerky marinaad

$\frac{1}{4}$ klaasi sojakastet	1 supilusikas värsket sidrunimahla	$\frac{1}{4}$ teelusikat pulbristatud küüslauku
$\frac{1}{4}$ teelusikat pipart	$\frac{1}{8}$ teelusikat ingverit	
0,7 kg kalkunirinda, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Ulukiliha jerky marinaad

$\frac{1}{4}$ klaasi sojakastet	1 supilusikat pruuni suhkrut	1 teelusikas soola
$\frac{1}{2}$ teelusikat hakitud küüslauku	$\frac{1}{2}$ teelusikat jahvatatud musta pipart	
0,5 kg ulukiliha, viilutatuna 0,3-0,6 cm paksusteks ribadeks.		

Puuviljarullid

1. Valige küpsed või kergelt üleküpsenud puuviljad. Peske ning eemaldage plekid, augud ja koored.
2. Püreestage blenderis. Lisage jogurtit, magusaineid või vürtse nagu soovite. Püre peaks olema konsistentsilt paks.
3. Katke dehüdraatori riulid toidukilega.
4. Valage kilega kaetud kandikutele 1-½ kuni 2 klaasi püreed. Sisestage riulid ettevaatlikult dehüdraatorisse.
5. Ääred kuivavad kiiremini kui keskoht, seepärast tuleb valada püreed kandiku keskele õhema kihina.
6. Keskmine kuivamisaeg on 4-6 tundi.
7. Kui kihid on läikivad ega kleepu enam, võtke need kuivatist välja ja laske jahtuda.
8. Eemaldage kihid toidukile küljest ning keerake silindrikujulisteks rullideks.

Lilled ja käsitöö kuivatamine

Lilled peaksid juba alguses olema kuivad, soovitatavalt nopitud pärast kaste kuivamist ja enne niiskuse sisseimendumist öhtul. Kuivatage lilled nii ruttu kui võimalik pärast noppimist.

Parimad tingimused lilled kuivatamiseks on kuivas, soojas, pimedas, puhtas ja hästi ventileeritud ruumis, kus kuivatusmasin on ideaalseks tööriistaks. Lilled säilitavad oma parima värvi ja kuju, kui neid kuivatatakse kiiresti.

- Looduslike õlide säilitamiseks tuleks kasutada madalat temperatuuri.
- Eemaldage lehed või jätke nad külge. Võtke ära pruunid või kahjustatud lehed.
- Pange nad dehüdraatori riulile ühe kihina, vältige äärtpidi üksteise peale sattumist.
- Kuivamisaeg varieerub oluliselt - sõltuvalt lilled suurusest ning lehtede hulgast. Kuivatage temperatuuril 38 °C.
- Dehüdraatoris saab kuivatada taignast kujusid ja pärleid. Temperatuurid varieeruvad.

Toiduainete valimine

- Kasutage kvaliteetseid toiduaineid. Kõrghooajal on puu- ja köögiviljades rohkem toitaineid ja nende maitse on parem. Liha, kala ja linnuliha tuleks süüa värskelt ja rasvavabalt.
- Ärge kasutage muljutud või rikunud kohtadega toitu. Halva kvaliteediga puu- ja köögiviljad võivad kogu partii ära rikkuda.
- Kasutage alati tailiha. Eemaldage enne kuivatamist nii palju rasva kui võimalik. MÄRKUS: dehüdreerides asetage liha alla paberkäterätik, et rasv sellesse koguneks.

Toiduainete eeltöötlemine

Nagu toidu valmistamisel reegliski, on korralik ettevalmistus parima lõpptulemuse saavutamiseks ülimalt oluline. Teatud põhimõtetest kinnipidamine parandab tunduvalt teie poolt kuivatatud toidu kvaliteeti ning lühendab kuivatamiseks vajalikku aega.

Eeltöödeldud toidud on sageli parema maitsega ja näevad ka paremad välja. On mitmeid toidu ettevalmistamise meetodeid vältimaks oksüdatsiooni, mis muudab kuivatamise käigus õunte, pirnide, virsikute ja banaanide värvi.

- Eemaldage kõik seemned, kestad või oksad.
 - Purustage, viilutage või lõigake toit ühtlaselt kuubikuteks. Viilud peaksid olema 0,6 kuni 1,9 cm paksused. Liha ei tohiks lõigata paksemaks kui 0,5 cm.
 - Enne dehüdreerimist aurutage või praadige liha temperatuuril 71 °C ja linnuliha temperatuuril 74 °C tingimustes, kus temperatuuri saab toidutermomeetriga mõõta.
 - Dehüdraatori temperatuuri tuleb kogu kuivatusprotsessi vältel hoida 55-60 °C juures.
 - Kala kuivatamisel kuivatatud liha hulka tuleb olla väga tähelepanelik. Kala tuleb põhjalikult puhastada ja luudest vabastada ning loputada, kuni veri on täielikult välja uhitud. Enne kuivatamist aurutage või küpsetage kala temperatuuril 93 °C, kuni see hakkab meenutama puulehte.
 - Leotage tükeldatud puuvilju paar minutit sidruni- või ananassimahlas, ning asetage seejärel kandikutele.
 - Kasutage askorbiinhappe segu, mis on saadaval enamikes tervisetoidu kauplustes või apteekides. Seda on saadaval nii pulbri kui tableti kujul. Lahustage ligikaudu 2-3 supilusikatäit 1 liitris vees. Leotage puuviljalõike lahuses 2-3 minutit, seejärel paigutage nad dehüdraatori riulitele.
 - Vahatatud puuviljad (viigimarjad, pirnid, viinamarjad, mustikad, ploomid jne) tuleks kasta vaha eemaldamiseks keevasse vette. Siis on niiskusel väga kerge kuivatamise käigus väljuda.
- Toidu võib kuivatamiseks ette valmistada blanšeerimise teel. Blanšeerimine ei hävita kasulike ensüüme ning aitab säilitada toitaineid. Toidu blanšeerimiseks on kaks viisi.

Blanšeerimine vees: kasutage suurt panni, täitke see poolenisti veega. Ajage vesi keema. Pange toit otse keevasse vette ja katke kaanega. Eemaldage kolme minuti pärast. Paigutage toit kandikutele.

Auruga blanšeerimine: ajage 5-7 cm vett aurupoti alumises osas keema. Asetage toit poti aurutuskambrisse ja aurutage 3-5 minutit. Võtke aurutatud toit välja ja paigutage kuivatamiseks dehüdraatori riulile.

Liha ettevalmistamine kuivatamiseks

Liha peaks olema võimalikult taine. Tailiha kasutamine kiirendab kuivatusprotsessi ning teeb seadme puhastamise lihtsamaks, kuna rasvaplekkide tekib vähem. Hakkliha peaks olema 80%-90% ulatuses tailiha. Väga hästi sobivad kuivatamiseks ka kalkuni-, uluki-, pühvli- ja põdrahakkliha.

Kuivatatud liha maitseaineid on saadaval iga maitse jaoks, kuid te võite olla loov ja mõelda välja midagi uut. Liha kuivatamisel tuleks segusse alati lisada kõvendit (naatriumnitritit). See aitab vältida botulismi, kui kuivatate madalatel temperatuuridel. Järgige tootja juhiseid pakendil.

Hoidke toores liha ja selle mahlad teistest toiduainetest eemal. Marineerige liha külmikus. Ärge jätke liha jahutamata. Vältige ristsaastumist, hoides kuivatatud liha toorest lihast lahus. Enne ja pärast lihatoidu valmistamist tuleb käsi alati põhjalikult pesta seebi ja veega. Kasutage puhtaid

köögiseadmeid ja -nõusid.

Hoidke liha ja linnuliha jahutatuna temperatuuril 5 °C või veidi alla selle. Kasutage hakitud liha või linnuliha ära kahe päeva jooksul, või pange see sügavkülmikusse. Punane liha tuleb töödelda 3-5 päeva jooksul. Sulatage külmutatud liha üles külmikus, mitte köögiriivil.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata ulukiliha töötlemisele, kuna see võib looduses töötlemisel tugevasti saastuda. Ulukiliha hoitakse nt transportimise ajal sageli temperatuuridel, mis soodustavad bakterite kasvu.

Kuivatit kasutades kontrollige selle temperatuuri enne liha kuivatamist termomeetriga. Soovitatav miinimumtemperatuur liha kuivatamiseks on 63 °C. Temperatuuri alla 63 °C ei soovitata.

Märkus: enne liha asetamist kuivatamiseks dehüdraatorisse on tungivalt soovitatav kuumutada seda temperatuurini 71 °C. See tagab, et niiskes kuumuses hävivad kõik lihas olevad bakterid. Pärast kuumutamist temperatuurini 70 °C säilitage kogu kuivatamisprotsessi vältel ühtlaselt temperatuuri 55-60 °C, kuna protsess peab olema piisavalt kiire, et liha saaks kuivatatud enne, kui see rikneb, ning eemaldada nii palju vett, kui võimalik, et vältida mikroorganismide kasvama hakkamist.

Kui te kasutate marinaadi, raputage liigne vedelik ära, enne kui asetate liha ühtlaselt jaotatud eraldi kihtidena dehüdraatori riulitele vahemaaga ca 0,64 cm.

Kuivatage liha 4-7 tundi temperatuuril 63-66 °C. Võibolla tuleb teil aeg-ajalt eemaldada liha pinnalt paberkäterätikuga rasvatilku. Kuivatamise aeg võib varieeruda näiteks sõltuvalt suhtelisest õhuniiskusest ruumis, liha temperatuurist kuivatusprotsessi alguses, liha kogusest kuivatis, liha rasvasisaldusest jms. Laske kuivatatud lihal alati jahtuda, enne kui seda maitsmiseks suhu pistate.

NÕUANDED

- Lihatükke ei tohiks asetada servaga teineteise peale. Asetage liha seadme riulitele rõhtsalt ja tasaselt.
- Kontrollige kuivamist kuue tunni möödudes ning seejärel iga kahe tunni tagant, kuni kuivatatud toit on krõmpsuv, sile või nahkjas - sõltuvalt tootest.
- Enne toidu väljavõtmist kontrollige, kas see on täiesti kuiv. Avage või lõigake mõned tükid pooleks, et vaadata, kas need on kuivad ka keskelt. Kui toit on veel märg, laske pikemalt kuivada.
- Kirjutage igale pakendile toidu nimetus, kuivatamise kuupäev ja algne kaal. Tehke märkmeid, et parandada oma kuivatustehnikat.
- Õige ladustamine on kvaliteetse toidu tagamiseks ülimalt oluline. Pakendage toit pärast selle jahtumist. Toitu saab säilitada kauem, kui seda hoitakse jahedas, pimedas ja kuivas kohas. Ideaalne ladustamistemperatuur on 16 °C või alla selle.

- Pange kuivatatud toit plastikust külmikukottidesse ning asetage kotid metall- või klaaskarpidesse. Eemaldage enne pakendi sulgemist nii palju õhku kui võimalik.
- Kuivatatud toidu hoidmiseks sobib ideaalselt vaakumtihendiga sulgemine.
- Pidage meeles, et toiduained vähenevad kuivatamisel nii mõõtmetelt kui kaalult nt ¼ kuni ½ võrra, nii et ärge lõigake liiga väikesi tükke. Ühest naelast toorest lihast (0,45 kg) saab ligikaudu 0,2 kg kuivatatud liha.
- Juhinduge kuivatamiseks õige temperatuuri valikul juhistest juhtpaneelil. Kui temperatuur seada liiga kõrgeks, võib toit kõvastuda ja kuivada välispinnal, aga jääda keskest niiskeks. Kui temperatuur on liiga madal, võtab kuivatamine kauem aega.

Rehüdratsioon

Kuigi kuivatatud toidu rehüdreerimine enne tarbimist ei ole vajalik, võib sellel olla eetiliseid. Näiteks saab köögivilju kasutada hästi kõrvalroana või retseptides, kui neid on valmistatud järgneval viisil.

- Kuivatatud toite saab taastada, leotades neid külmas vees 3-5 minutit. Kasutage 1 klaas vett 1 klaasi kuivatatud toidu kohta. Pärast rehüdreerimist saab toitu keeta ja küpsetada nagu tavaliselt. Toidu leotamine soojas vees kiirendab küll protsessi, kuid võib võtta ära maitse.
- Kuivatatud puu- ja köögivilju tuleks leotada külmikus, külmas vees 2-6 tundi.

Märkus: toatemperatuuril leotamine võimaldab kahjulikel bakteritel kasvada.

- Ärge lisage maitseaineid. Soola või suhkrut lisamine rehüdreerimise käigus võib muuta toidu maitset.
- Kompoti või köögiviljapallide tegemiseks lisage 2 klaasi vett ja hoidke aeglasel tulel.
- Võtke kuivatatud toit pärast karbi avamist välja võimalikult kiiresti ning hoidke kõiki kasutamata koguseid külmikus, et vältida saastumist.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Märkus: enne dehüdraatori puhastamist või hooldamist tuleb veenduda, et see on välja lülitatud ja vooluvõrgust eemaldatud.

- Puhastage kuivati riideid ja sisemust enne selle esmakordset kasutamist ning seejärel pärast igakordset kasutamist.
- Lükake ON/OFF/TIMER lüliti asendisse OFF (väljas). Võtke toitejuhe seinapistikust välja.
- Laske kuivatil täielikult jahtuda, enne kui hakkate seda puhastama.
- Võtke riulid välja.
- Pühkige kappi nii seest kui väljast niiske käsna või lapiga. Olge ettevaatlik, ääred võivad olla teravad! Ärge pritsige ega loksutage vett küttekehale (katte all seadme taga). Vesi võib kahjustada elektriosi, samuti suureneb elektrilööki risk. Ärge kastke seadet vette.
- Puhastage dehüdraatori riideid sooja seebise veega. Loputage puhta veega üle ja kuivatage otsekohe.

VIGADE LEIDMINE

Karbis on niiskust

PÕHJUS

Toit pole täielikult kuivanud. Toitu on lõigatud ebaühtlaselt, see ei kuivanud täielikult. Kuivatatud toit jäeti pärast jahtumist liiga kauaks toatemperatuurile, sellesse on niiskus taas sisse läinud.

ENNETAMINE

Enne dehüdraatorist väljavõtmist kontrollige, kas toit on kuiv. Lõigake ühtlased tükid. Jahutage kiiresti ja pakendage viivitamatult.

Hallitus toidul

PÕHJUS

Toit pole seest piisavalt kuiv. Toitu pole nädala jooksul niiskuse sisalduse osas kontrollitud. Karp pole õhukindlalt suletud. Ladustamise temperatuur on liiga soe / toidus on niiskus. Kõva koorik: võib-olla kuivatati toitu liiga kõrgel temperatuuril, mistõttu see kuivas väljast, aga keskelt jäi niiskeks.

ENNETAMINE

Kontrollige kuivuse osas mitut tükki. Kontrollige karpe ühe nädala jooksul, kas neis pole niiskust; kuivatage toitu vajadusel uuesti. Kasutage ladustamiseks õhukindlaid karpe. Ladustage toitu jahedates kohades st temperatuuril 21 °C või alla selle. Kuivatage toite sobival temperatuuril / kasutage juhisenäpunäidet masinale kirjutatud instruktsioone. Pruunid laigud köögiviljadel

PÕHJUS

Kuivatamise temperatuur oli liiga kõrge. Köögiviljad said ülekuivatatud.

ENNETAMINE

Kuivatage toitu õigel temperatuuril / juhendage masinal toodud instruktsioonidest. Kontrollige toidu kuivust sageli. Toit kleepub riulite külge

PÕHJUS

Toitu pole ümber pööratud. ENNETAMINE Kui Kuivatamine on kestnud üks tund, pöörake toit labidakesega ümber

KUIDAS KÕRVALDADA



Vastavalt Euroopa jäätmemäärusele 2012/19/EL tähendab see sümbol pakendil, et toodet ei tohi käsitleda majapidamisjäätmena, vaid see tuleb kõrvaldada vastavas elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunktis. Tagades käesoleva toote korrektse kõrvaldamise, aitate te hoida ära võimalikud negatiivsed mõjud keskkonnale ja inimeste tervisele, mille ebaõige kõrvaldamine võiks põhjustada. Üksikasjade osas võtke palun ühendust kohaliku omavalitsuse või lähima jäätmejaamaga

