

Kasutusjuhend

Suur tänu meie toote ostu eest.

Enne toote kasutama asumist palun lugege läbi käesolev kasutusjuhend vältimaks toote väärkasutamist.

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

Palun lugege kõik juhendid hoolikalt läbi enne toidukuivati kasutamist.

Toode on mõeldud kasutamiseks toidutoodete kuivatamisel. Ärge kasutage seda mõnel teisel eesmärgil.

Hoiatus: vältimaks elektrišoki, põletuste või vigastuste ohtu tehke alati enne toote liigutamist, hooldamist või puhastamist kindlaks, et see on elektrivõrgust eemaldatud.

Vältimaks tulekahju, elektrišoki, põletuste või vigastuste ohtu ükskõik millise seadme kasutamisel tuleks alati järgida põhilisi ettevaatusabinõusid:

1. Enne seadme kasutamist kontrollige, et toote pinget on kokkusobiv teie vooluvõrguga ning et elektri juhe on ühendatud samasuguse pingega korralikult maandatud elektripistikuga. **Hoiatus:** Kui kuivati pole ettekirjutuse järgi ühendatud, eksisteerib tulekahju, elektrišoki, põletuste või vigastuste oht.
2. Paigutage seade alati siledale, tasasele ja stabiilsele alusele.
3. Kontrollige enne pistiku vooluvõrku ühendamist, et kuivati ja kõik selle näitajad on OFF asendis.
4. Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega eemaldage seda sealt märgade kätega.
5. Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake pistikust, mitte voolujuhtmest.
6. Ärge laske voolujuhtmel rippuda üle laua või muu aluse ääre ega puutuda vastu kuumi pindu.
7. Ärge asetage või kasutage seadet ega selle ühtki osa kuuma gaasi- või elektripõleti, kuuma ahju või pliidi peal ega läheduses.
8. Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsilise, meelelise või vaimse võimekusega ega vähese kogemuse ja teadmistega isikute (sh. laste) poolt välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik pakub neile järelevalvet või seadme kasutamist puudutavat juhendamist.
9. Kui mistahes seadet kasutavad lapsed, on vahetu järelevalve hädavajalik.
10. Tootel on turvadetailina polariseeritud pistik (üks pistiku ots on laiem kui teine) vähendamaks elektrišoki ja tulekahju võimalust. Pistik sobib polariseeritud seinapistikusse vaid ühtepidi. Kui pistiku ühendamine tundub võimatu, proovige pöörata pistik teistpidi. Kui see ikka ei sobi, võtke ühendust elektrikuga. Ärge kunagi kasutage pistikut pikendusjuhtmega, kuhu pistikut täiel määral ühendada ei saa, või pikendusjuhtmega, mille elektriline nominaalvõimsus pole vähemalt sama suur kui antud seadmel (võimsus on kirjas seadme allpaneelil). Ärge muutke pistikut. Ärge püüdke muuta polariseeritud pistiku turvadetaile.
11. Ärge kasutage seda ega ühtki teist elektriseadet,
 - mille juhe või pistik on vigastatud;

- mis toimib vigaselt;
- mis on kuidagi kahjustatud, asetatud vette või mõnda teise vedelikku.

Mainitud juhul saatke seade lähimasse teeninduspunkti ülevaatusele, remonti või hooldusele (seadet peaks parandama ainult kvalifitseeritud tehnikud).

12. Vältimaks elektrišoki, tulekahvu või vigastuste ohtu ärge paigutage ega võimaldage seadmel, elektrijuhtmel ega pistikul sattuda kontakti vee ega mõne teise vedelikuga.
13. Kasutamise ajal hoidke elektri- ja pikendusjuhtmed eemal seadmest ning seadme kuumadest osadest ja pindadest.
14. Igasuguste tootjapoolselt mitte soovitatud lisandite ja lisaseadete kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrišoki või vigastusi.
15. Kasutage seadme käitlemisel alati Kontrollfunktsioone/nuppe.
16. Kontrollige enne osade lisamist/eemaldamist või hooldamist, et kuivati oleks OFF asendis ning vooluvõrgust eemaldatud.
17. Ärge liigutage seadet selle töö ajal.
18. Eemaldage pistik vooluvõrgust, kui seadet ei kasutata. Puhastage ja katke seade ning hoiustage jahedas kuivas paigas, kui seda pikema perioodi jooksul ei kasutata.
19. Seadet ei soovitata kasutada siseruumidest väljapool.
20. Kui seadmel esineb kasutamise ajal tõrkeid, lülitage see koheselt vooluvõrgust välja ja ärge edasi kasutage. Ärge püüdke avada korpuse osasid. Seadmel puuduvad kasutajapoolset parandamist võimaldavad osad. Kui seadme töös on tõrkeid, siis hooldust ja parandust peaks alati läbi viima volitatud Teeninduskeskused. Ärge kasutage või asendage seadmes osasid nendega, mis pole selle seadme jaoks mõeldud. Seadme kõiki osi peaks kasutama vastavalt kasutusjuhendile. Kasutage ainult tootjapoolse loaga osi volitatud Teeninduskeskustest. Selle seadmega mittekokkusobivate osade või abiseadmete kasutamine on rangelt keelatud ning lõpetab garantii kehtivuse.

Hoidke laste käeulatuses eemal. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Jälgige alati lapsi, kui nad viibivad seadme läheduses. Ärge lubage lastel kasutada seadet või viibida selle läheduses, kui see töötab.

Jätke kasutusjuhend alles tulevikuvajaduse tarvis.

Hoiatus: kasutusjuhendis kirjeldatud kasutusprotseduuridega mittevastavuses olev tegevus võib tekitada põletusi, vigastusi ja/või tulekahju.

Kuivatamine – toidu säilitamine

Tuhandeid aastaid tagasi oli üheks vähestest viisidest, kuidas inimesed said toitu säilitada, selle päikese kätte kuivama asetamine. Enne tänapäevaste seadmete (nagu külmutuskapid) ning keemiliste säilitusainete leiutamist oli toidu kuivatamine lihtsaks võimaluseks toidu turvaliseks säilitamiseks selliseks ajaks, kui seda oli vähe või polnud selle hooaeg. Teie uus toidukuivati ühendab tänapäevase teaduse selle iidse oskusega, et tuua Teieni kontrollitud, ennustatav ja turvaline kodune toidu säilitamise viis.

Toiduainete kuivatamine avab Teie jaoks uue puu- ja juurviljade ning liha säilitamine mõõtme. Teie uus toidukuivati suudab täiuslikult tabada peaaegu iga värskelt korjatud hooajalise toiduaine lõhna, maitse ja toiteväärtuse, et nautida seda väljaspool hooaega. Kuivatatud toitu on märksa lihtsam hoiustada, kuna need lähevad palju ebatõenäolisemalt roiskuma ning võtavad vähem ruumi. Nad ka kaaluvad vähem, mis muudab nad ideaalseks toiduks, mida pakkida kaasa matkale või lõunaks. Kuivatatud puuviljasuupisted on maitavad ja toitainerikkad. Teie lemmiksupi koostisosad saab kuivatada ja hoiustada, et neid kiiresti kasutada, mis muudab kiire toiduvalmistamise väga lihtsaks.

Teie kuivati hoiab toitu kuivatuskambris arvuti poolt kontrollitud konstantsel temperatuuril. Toiduaineid pihustatakse pideva sooja kuiva õhu vooga, mis õrnalt eemaldab sellest niiskuse. Tulemuseks on suurepäraselt kuivatatud toiduained igal korral.

Leiate kindlasti, et toidu kuivatamine on nii praktiline ja majanduslik kui ka lihtne.

Ning kõik algab Teie kaasaegse toidukuivatiga.

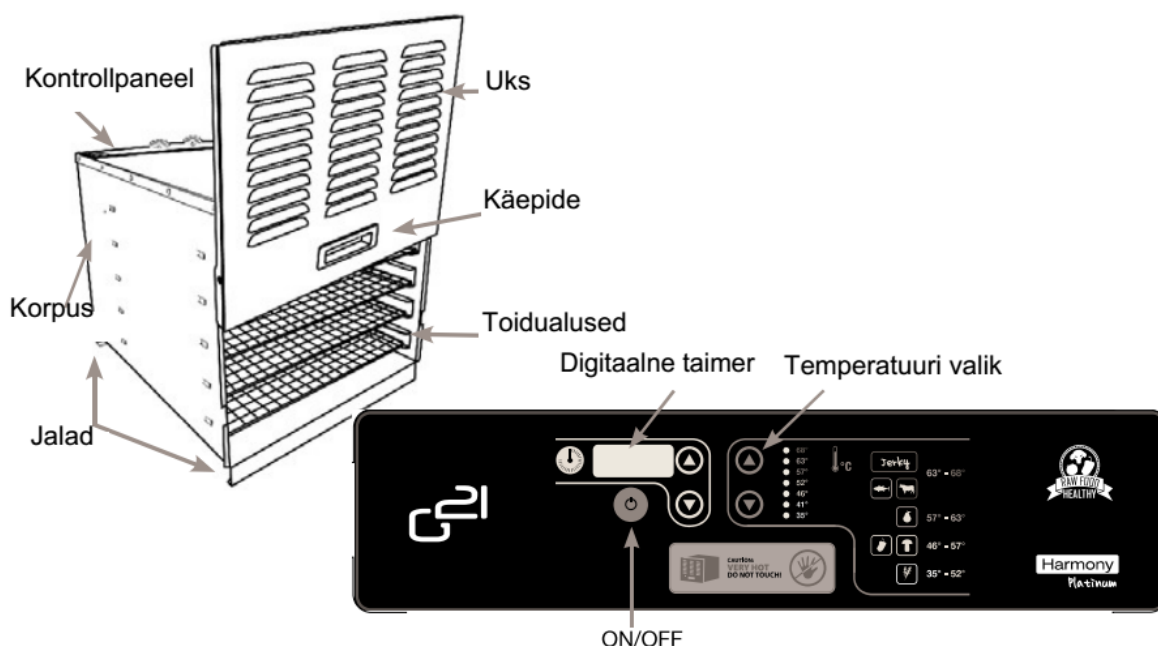
Mis on kuivatamine?

Kuivatamine viitab protsessile, kus niiskus eemaldatakse toidust võimaldades kuivatatud toiduainete turvalist säilitamist hilisemaks kasutamiseks. Selle peamiseks eeliseks teiste iidsete meetodite ees nagu soolamine ja suitsutamine on see, et kuivatamisel ei lisandu maitseid-lõhnu ning kuivatamisel kaovad vaid vähesed toitained.

Kui kuivatamist korralikult läbi viia, kaovad selle käigus vaid mõned toitained. Vastavalt USA Toidu- ja Raviameti uuringule säilitab kuivatamine 95-97% toidu algsetest toitainetest. Võrdluseks – konserveerimisel säilib 20-30% ning külmutamisel 40-60% toitainetest. Samuti maitseb kuivatatud toit hästi! Kuna looduslikud lõhna- ja maitseained niiskuse eemaldamisel kontsentreeruvad, on kuivatatud toit loomulikult maitsev.

Nagu te peagi mõistate, on lähetaine taastamine kuivatamise eraldamatu osa. Lähteaine taastamine viitab kuivatatud toidule vee lisamisele. Kui lasta kuivatatud toidul vees liguneda, imeb see vett ning paisub tagasi oma algse suurusesse, kujusse ja tekstuuri, säilitades samal ajal peaaegu 100% oma algsest maitsest, lõhnast ja toiteväärtusest.

Seadme osad ja kasutusjuhend



Kõige turvalisema tulemuse saavutamiseks lugege kasutusjuhend kõigepealt läbi.

1. Käidelge oma kuivatit puhtal, kuival alusel.
2. Lülitage kuivati standardsesse 120 V, 60 Hz seinapistikusse.
3. Asetage kuivati töötamise ajal vähemalt 30 cm kaugusele seintest, et õhk saaks vajalikul määral liikuda. Ärge katke õhuavasid kuivati tagaküljel ja uksel.
4. Eemaldage kuivatist alused. Paigutage kuivatusalustele kuivatatav toit. Asetage tükid nii, et nad ei kataks ega puutuks üksteist. Jätke vaba ruumi toidutükkide vahele, et võimaldada õhule korralikku liikumist. Eemaldage üleliigne vesi toidult seda paberrätiga tupsutades. Üleliigne niiskus võib põhjustada kuivati temperatuuri languse.
5. Vajutage temperatuuri valiku nuppe, et valida sobiv kuumus. Soovitame paigutada kuivatisse ahjutermosteetri (ei kuulu komplekti), et temperatuuri jälgida.
6. Määrake sobiv kuivatusaeg kuni 15 tundi kasutades valiku nuppe.
7. Vajutage start-nuppu, et alustada kuivatusprotsessi.
8. Enne aluste kuivatisse laadimist eelkuumutage seadet 5-10 minutit.
9. Aseta uks kuivati korpusele riputades selle korpuse peal oleva serva peale. Kontrollige, et ukse küljed on turvaliselt korpuse vastas. Hoiatus: teravad servad.
10. Toidu pinnale võivad kuivatamise ajal moodustuda veepiisad. Üleliigse niiskuse saab eemaldada paberrätikuga toitu tupsutades. Hoiatus: kuivati kuumeneb.

Märkus: Kuivatusaeg võib varieeruda tänu mitmetele faktoritele sealhulgas suhteline niiskus, õhutemperatuur, toidu paksus ja rasvasisaldus. Kuivati tegelik temperatuur põhineb toatemperatuuril 21°C. Kui kuivatit ei kasutata toatemperatuuri 21°C juures, võib määratud temperatuur tegelikult erineda – seda kas ületada või selleni mitte jõuda.

Alustamiseks vajaminevad vahendid

- Koorimisnuga (soovitatavalt roostevabast terasest teraga).
- Lõikelaud.
- Säilitamisanumad.

Lisavahendid, mis muudavad töö kergemaks ja kiiremaks:

- Kõõgikombain või sarnane vahend kiiremaks ja ühtlasemaks viilutamiseks.
- Blender juur- ja köögivilja püreestamiseks.
- Väike märkmik ajaperioodide ja retseptide ülesmärkimiseks, mis väga hästi toimivad (ning nende jaoks, mis ei toimi).

PÕHILISED TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMISE NÄPUNÄITED

Puu- ja juurviljade kooses sisaldub tihti suur osa vilja toitaineväärtusest. Seetõttu on targem neid mitte koorida, kui plaanite kuivatatuna neid suupistena või näiteks küpsistes kasutada. Teisest küljest võite soovida koorida õunu, mis on mõeldud pirukasse, või tomateid, mis on mõeldud supi sisse. Üldiselt – kui te tavaliselt mõne kindla toidu jaoks toiduaineid koorite, koorige ka neid, mida kuivatama hakkate.

Toidu kuivatamise õnnestumise üks kõige tähtsamaid faktoreid on see, kuidas toiduaine on viilutatud. Puu- ja juurviljade kuivatamisel oleks hea, kui kõik viilud oleksid ühtlase paksusega, et need kuivaksid kõik sama niiskustaseme juures samaaegselt. Paksud viilud kuivavad aeglasemalt kui õhukesed viilud. Valitud viilude paksus sõltub Teist, aga viilude võimalikult samasugune paksus aitab kindlustada nende edukat ja ühtlast kuivamist.

Toiduainete koor kaitseb seda tavaliselt, kuid see võib pidurdada kuivatamisprotsessi. Kuivamise ajal lahkub niiskus peamiselt lõigatud või katkise pinna, mitte tugeva koore kaudu. Seetõttu – mida suurem on lõike pind, seda kiiremini ja paremini toit kuivab.

Sel põhjusel peaks peened rootsulised köögiviljad nagu rohelised oad, spargel ja rabarber pikkupidi või võimalikult diagonaalselt pooleks lõigata, et paljastada võimalikult suur osa toiduaine sisemistest osadest.

Puuviljad tuleks lõigata koorega risti. Püüdke alati teha peened lamedad lõiked.

Brokkoliõisikud tuleks poolitada või lõigata neljaks olenevalt nende läbimõõdust. Marjad nagu maasikad võib pooleks lõigata, neist veel väiksemad kas poolitada või koorida veidi, et nahk purustada.

Kuivatusaluste täitmine

Kui paigutate toitu alustele, võite kasutada selle kogu pinda, kuid peate arvestama õhuvoolu säilimisega. Püüdke võimalusel paigutada toiduained ühe kihina. See on eriti tähtis selliste toitude puhul nagu banaaniviilud ja ananassirõngad, kuid näiteks ubade puhul mitte nii tähtis.

Kui mõned tükid sisaldavad pärast kuivatamist liigselt niiskust, võib asi olla selles, et nad olid kuivamise ajal kaetud teiste tükkidega.

Kuivatamine eemaldab niiskuse ning põhjustab toidu kokkutõmbumist kuivamise ajal. See võimaldab Teil säilitada sama toidukogust väiksemal pinnal. Hakitud toiduaineid ei tohiks laotada paksemalt kui 0,95 cm. Vajadusel kasutage toidukihi all võrkriiet.

Peenekshakitud toiduained võivad ühtlase kuivamise jaoks vajada ühe- või kahekordset läbisegamist. Selleks lülitage kuivati välja, eemaldage alused, segage, libistage alused tagasi ning pange masin vastavalt kasutusjuhendile uuesti tööle.

Tilkumise ennetamine

Mõned toiduained nagu väga küpsed tomatid ja tsitruselised või suhkurdatud puuviljad võivad tilkuda. Ülemise aluse tilkumine võib muuta alumistel alustel asetseva erineva toidu maitset. Vähendamaks tilkumist koputage alust pärast toidu sellele laotamist, aga enne aluse masinasse asetamist, mõned korrad tugevasti vastu siledale pinnale asetatud riide- või paberrätikut, et eemaldada üleliigne niiskus.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMISE NÕUANDED

Kuivatatud köögiviljad on täpselt sama maitsekad ja mitmekülgsed nagu kuivatatud puuviljad. Kuivatatud köögiviljadest saate valmistada maitsvaid suppe, hautisi, vormiroogasid ja muud. Põhimõtteliselt saab kuivatatud köögivilju kasutada igal pool, kus kasutaksite värskeid köögivilju.

Peske valitud köögiviljad alati külmas vees enne nende ettevalmistamist ja kuivatamist. Kindlasti on vajalik teatud koorimine, viilutamine, lõikamine, hakkimine või rebimine. Köögikombain võib ettevalmistuse juures olla väga hea abiline, kuna sellel võtab suure koguse kuivatusvalmis köögiviljade viilutamine vaid paar sekundit.

Olge köögiviljade kuivatamisel loov. Selliste köögiviljade nagu rohelised oad ja spargel mõneminutiline hoidmine lahjendatud sidrunimahlas annab neile õrna sidrunimaitse.

Köögiviljade eeltöötlemine

Enamjaolt vajavad köögiviljad vähe erilist töötlust enne kuivatamist, kuid on ka mõned erandid. Pakume teile mõned nõuanded, et parimaid kuivatatud köögivilju saada.

Mõnda köögivilja nagu sibulad, küüslauk, piprad, tomatid ja seemed saab edukalt kuivatada ja taastada ilma eelneva töötluseta. Üldiselt – kui sügavkülmutamiseks peab köögivilja aurutama või blanšeerida, vajavad nad töötlemist ka kuivatamiseks.

Ülalmainitud erandeid arvestades tuleb enamikku ülejäänud köögivilju enne kuivatamist aurutada või blanšeerida. Paljud köögiviljad sisaldavad ensüüme, mis aitavad neil küpseda ning nende ensüümide aktiivseks jätmine toidus põhjustab selle, et nad muudavad maitset ja

aroomi, mis võib olla ebameeldiv. Kuigi kuivatatud töötlemata köögiviljad võivad püsida muutumatusena 3-4 kuud, siis kuumtöödeldud köögiviljad taastuvad vähema ajaga, püsivad kauem ning sisaldavad taastununa reeglina rohkem maitset.

Aurutamine

Aurutamine on parim eeltöötlemise viis. Pange üks kiht hakitud või viilutatud köögivilju sõela või aurutamiskorvi. Hakitud köögiviljad võivad seal asetseda 1,2 cm paksuselt. Paigutage köögiviljad potti, väikese koguse keeva vee kohale ning katke kinni. Vesi ei tohi köögivilju puutuda. Alustage kohe aja jälgimist. Valmis köögiviljad peaksid pärast eemaldamist olema vaevalt pehmed. Asetage külma vette, et lõpetada keemine ja säilitada toidu värv. Patsutage kuivaks ning paigutage kuivatusalusele kuivama.

Blanšeerimine

Blanšeerimist soovitatakse roheliste ubade, lillkapsa, brokkoli, spargli, kartulite ja ubade puhul. Kuna neid köögivilju kasutatakse tihti suppides või hautistes, siis blanšeerimine kindlustab, et nad säilitaksid oma värvi. Blanšeerimiseks paigutage ettevalmistatud köögiviljad keeva veega potti vaid 3-5 minutiks. Kurnake ja patsutage kuivaks ning paigutage köögiviljad kuivatisse.

Blanšeerimine on kiirem kui aurutamine, kuid paljud toitained kaovad blanšeerimisvette. Seda töötlusviisi ei soovitata hakitud või ribastatud köögiviljade puhul, mis blanšeerimise ajal lihtsalt üle keeksid. Viilutatud köögiviljade blanšeerimiseks asetage ettevalmistatud köögiviljad suurde keeva veega potti. Ärge lisage rohkem kui 0,25 liitrit (250 ml) 1 liitri vee kohta. Alustage kohe aja jälgimist. Aega läheb umbes 1/3-1/2 aurutamise ajast või kuni köögiviljad on kergelt pehmed.

PUUVILJADE KUIVATAMISE NÕUANDED

Kuivatatud puuviljad (ja marjad) on suurepärane toidusuupiste. Proovige seda puuviljatüki või -lehena või jäätise-puuviljakoois ja pirukas. On raske ette kujutada parema maitsega suurema toiteväärtusega suupisteid kui kuivatatud puuviljad. Kuivatatud puuviljad on looduslikult magus, ei sisalda säilitusaineid ning ei maksa palju.

Teie toidukuivati muudab puuviljade kuivatamise lihtsaks. Parim oleks, kui Te kõiki puuvilju enne alustamist peseksite. Seejärel vajavad enamik puuvilju poolitamist, koorimist või südameke eemaldamist ja viilutamist enne nende kuivatisse paigutamist.

Heade tulemuste saavutamiseks pole puuvilju vaja eeltöödelda, kuid mõningad puuviljad nagu õunad, pirnid, virsikud, aprikoosid ja banaanid kalduvad kuivatamisel või hoiustamisel üle 6-7 kuu mõningal määral tumenema. Kuigi nad on tumenenuna ikka söödavad, ei näi nad maitsmismeele jaoks enam nii ahvatlevad. Kui kuivatatud puuviljade värvimuutus Teid ei häiri, pole nende eeltöötlemine vajalik. Eeltöötlemiseta muutuvad näiteks banaanid pruuniks, aga samal ajal ka väga magusaks ja on lihtsalt tulvil lõhna ja maitset, kui te nad lihtsalt

viilutate ning kuivatusalusele paigutate. Puuviljade kuivatusaegu näete puuviljade ettevalmistustabelist.

Sidruni-, ananassi- või apelsinimahl

Värske või pakendatud sidruni-, ananassi- või apelsinimahl on parimad tänu oma looduslikule magususele. Ananassi- ja apelsinimahla võib kasutada lahjendamata või maitse järgi lahjendatuna. Sidrunimahla kasutades on parim lahus 1:8 veega ning lasta puuviljatükkidel seejärel seal 2 minutit liguneda. Arvestage, et mahlade maitse võib kuivatatava puuvilja maitsest üle olla ning ei pruugi alati kuivatatud puuviljade värvusemuutust ära hoida. Katsetage lahuste ja leotamisaegadega, et leida endale sobivaim variant.

Askorbiinhape

Kristallilist askorbiinhapet või seda sisaldavaid tooteid puuviljade säilitamiseks konserveerimise teel müüakse apteekides või paremini varustatud poodides. Ka enamik toidupoode müüvad seda koos oma konserveerimisvahenditega. Segage 1 teelusikas askorbiinhapet 0,95 liitri veega ning leotage puuvilju umbes 2 minutit. Nagu sidrunimahla puhulgi, võib maitse olla üsna tugev, nii et katsetage lahuse tugevuse ja leotusajaga.

Naatriumbisulfiid

Naatriumbisulfiidi on võimalik osta apteegist. Kui Teil või kellelgi, kes selliselt töödeldud puuvilju tarbima hakkab, on teadaolevaid keemilisi allergiaid, peaksite enne selle kasutamist oma arstiga suhtlema. Kasutage kindlasti ainult toidus kasutatavat (ohutut) toodet. Segage 1 teelusikatäis naatriumbisulfiidi 0,95 liitri veega. Kastke viilutatud puuviljad mõneks minutiks lahusesse. Seejärel võtke välja, nõrutage ning pange kuivatusalusele.

PUUVILJAJANAHANAH KUIVATAMISE NÕUANDED

Vahetevahel viidatakse sellele ka kui puuviljarullile, puuviljaribale, mis tähendab püreestatud ja õhukese kihina kuivatatud puuvilja/marju, mis muutub niiviisi maitsvaks, näritavaks, kommisarnaseks suupisteks, mida kutsutakse ka puuviljanahaks. Tõenäoliselt olete Te poes või turul midagi sellist maitsnud, kuid niipea, kui maitsete värskest kodus kvaliteetkuivatis valminud puuviljanahka, ei osta te seda enam kunagi poest! Puuviljanahk on hea viis, kuidas kasutada ülejäänud või ülevälminud puuvilju, mille muidu välja praagiksite.

Puuviljanaha valmistamine on väga lihtne. Alustuseks peske puuvili külmas vees korralikult läbi ning eemaldage varred ja lehed. Eemaldage vajadusel nahk, seemned jms. Seejärel lihtsalt püreestage enda valitud puuviljad või nende segu, lisades täpselt nii palju vett, et püre jääks sile ja paks. Kasutada võib mett, puuviljamahla või vett, kuid ärge tehke segu liiga vedelaks – sel moel ei püsi see kuivatusalusel. Kõrge vedelikusisaldusega puuviljadele/marjadele pole vahel lisavedelikku üldse lisada vaja.

Kuna Teie olete kokk, saate te püreed valmistamise ajal maitsta. See pole vaid Teie privileeg, vaid protsessi oluline osa, kuna kui püree maitseb hästi, maitseb puuviljanahk isegi paremini! Pidage meeles, et maitseed ja magusus kontsentreerub naha kuivamisel, nii et ärge seda liiga magusaks tehke!

Parim oleks kasutada selleks mõeldud puuviljanaha lehte, kuid kui see pole saadaval, vooderdage pool igast alusest kilega. Et kindlustada piisav õhuvool, tohib kilega vooderdada vaid poole igast alusest. Kui kasutate rohkem kui üht alust, vooderdage alustel pooled kordamööda pidades meeles, et aluseid saab korpusesse panna vaid ühtepidi. Paigutage alused tööpinnaile ning vooderdage need vastavalt sellele, kuidas nad korpuses asetsevad, et kindlustada vahelduv vooderdus.

Kui kuivatate kleepuvaid püreesid (näiteks banaanipüree), pihustage puuviljanaha lehele või kilele õhuke kiht köögiviljaõli. Pärast kõigi kuivatusaluste täitmist, alustage aluste asetamist korpusesse ülaltpoolt. Kuivatage kuni puuviljapüree on naha tekstuuriga. Seda peaks olema lihtne puuviljanaha aluselt lahti koorida. Mähkige kilesse ja säilitage toatemperatuuril. Püreesse võib lisamaitseainetena lisada näiteks vürtse, hakitud pähkleid või kookospähklit. Lisaks võib mitmeid erinevaid puuvilju püreesse segi panna.

Puuviljapüree tootmise hädavajalikuks osaks on võimas blender. Meie valikus on ülikiired mikserid Perfect Smoothie ja Smart Smoothie, mis segavad puuviljad ühtlaseks püreeks ning muudavad Teie elu lihtsamaks. Võite valmistada mitte ainult püreesid, vaid ka tervislikke smoothie jookke, suppe, taigen jne.

Võite retseptidega vabalt katsetada. Ühe puuvilja maitseed toimivad väga hästi, aga on palju erinevaid puuviljakombinatsioone, mis koos moodustavad maitsevaid suupisteid.

Nende hulka kuuluvad:

- Maasika-banaani
- Maasika-rabarberi
- Ananassi-virsiku
- Õuna-kaneeli (kasutage kaneeli mõõdukalt)
- Mee-jõhvika-apelsini (jõhvikad peavad olema keedetud)
- Ananassi-apelsini
- Ananassi-aprikoosi
- Vaarika-õuna
- Vaarika-banaani-kookose
- Marjasegu
- Õuna-mustika

LIHA-KALA-LINNULIHA KUIVATAMISE NÕUANDED

Kuivatatud lihad on parimad, kui on eelseisvaks matkaks või reisiks valmistatud. Pärast taastamist on neil maitsev liha, sarnane värskest keedetuga.

TÄHTIS MÄRKUS: KUI VINNUTATUD LIHA VÄLJA ARVATA, SIIS KÕIGI LIHA- JA KALATÜÜPIDE TÖÖTLEMINE ON OHUTUSE SEISUKOHAST NÕUTAV. ÄRGE SÄILITAGE KUIVATATUD LIHA, KALA VÕI LINNULIHA KAUEM KUI KAKS KUUD.

Kasutage ainult väga taist liha ning lõigake ära nii palju rasva kui võimalik. Enne kuivatamist peaks liha marineerima, et lisada maitset ja seda pehmemdada. Marinaad peaks sisaldama soola, mis aitab vett lihast välja ajada ning seda säilitada, kuid ei tohiks sisaldada õli. Enamik marinaade sisaldab hapet mingil kujul (nagu tomatikaste või äädikas), kuna hape lagundab kiude muutes liha pehmemaks.

Liha lõikamine on lihtsam, kui see on osaliselt külmunud, eriti kui soovite väga õhukesi viile. Kõõgikombain või spetsiaalne lihaviilutaja aitab Teid sealjuures kõvasti. Võite ka lihamüüjale öelda, et teete kuivatatud või vinnutatud liha ning nad aitavad Teil meeleldi selle viilutada.

Kui kuivatate liha või jahiloomi hautiste, suppide jms jaoks, pidage meeles, et sellist tüüpi liha tuleb enne kuivatamist töödelda. Keetke, lõigake väikesteks kuubikuteks ning paigutage kuivatisse. Kuivatage kuni niiskuse täieliku eemaldamiseni, umbes 2-8 tundi.

Kui olete valmis seda oma lemmikhautises kasutama, lihtsalt taastage liha seda vähemalt 1,5 tundi vees või puljongis leotades või kuni see on pehme ja umbes sama suur kui enne kuivatamist.

Veiseliha

Valige taised tükid. Veise külg või tagaosad on paremad kui turjatükk või ribid.

Linnuliha

Linnuliha tuleb enne kuivatamist töödelda. Aurutamine ja praadimine on parimad meetodid. Kanarind on taisem kui tumedam liha.

Kala

Kala aurutamine enne kuivatamist on hea mõte, või kui valite küpsetamise, siis eelkuumutage oma ahi 95°C ning küpsetage kala 20 minutit või kuni see on helbeline. Kui kala kuivatate, siis lest ja kammeljaskala on head valikud.

Vinnutatud liha

Liha kuivatamine seda eelnevalt töötlemata tekitab sellise kange mälutava liha, mida tuntakse vinnutatud lihana. See on üks vanimaid teadaolevaid liha säilitamise viise. Kuna seda valmistatakse liha eelneva töötlemiseta, on tähtis valida kvaliteetliha ning tööpind puhta ja hügieenilisena hoida. Samuti puhastage tööpind põhjalikult, kui lõpetate. Pidage meeles, et vinnutatud liha on ainus liha, mis kuivatisse eeltöötlemata pannakse.

Vinnutatud liha valmistamine

Nagu pea kõigi toitudega on tähtis, et alustate kvaliteetlihaga. Valige taine külje- või praetükk, mis on umbes 2,5-4 cm paks. Lõigake ära kogu rasv ja sidekude. Rasv pidurdab liha kuivamist ning sidekude muudab liha raskeks närida.

Lihtsamaks lõikamiseks pange liha umbes 30 minutiks sügavkülma, et see osaliselt külmuks. Seejärel pöörake see ümber ja külmutage veel 15 minutit. Lõigake ristikiudu umbes 0,3 cm paksused ribad.

Marineerige ribasid vähemalt 3 tundi või isegi üleöö. See annab lihale unikaalse maitse ning pehmendab seda samaaegselt. Pikendage marineerimise aega, kui soovite tugevama maitsega liha.

Liha võib maitsestada soola, pipra, küüslaugu- või sibulapulbriga. Kuna maitse muutub kuivatades intensiivsemaks, kasutage soola ettevaatlikult! Ringi liigub palju vinnutatud liha retsepte. Proovige neid või looge omaenda unikaalne maitse.

Kuivatage marineeritud ribad paberrätikutega ja paigutage need kuivatusalustele (pidage meeles, et kaitsete kuivatit liha tilkumise eest nagu eelnevalt juhendis kirjas on). Kuivatage kuni ribad on üsna kuivad ja painutades kanged, kuid neid on võimalik painutada ilma, et need murduksid. See võtab 6-16 tundi. Erinevalt teistest lihadest peaks vinnutatud liha olema kergelt näritav, aga mitte krõbe.

TÄHTIS MÄRKUS: PIDAGE MEELES, ET HÜGIEENILINE TÖÖPIND ON ÄÄRETULT TÄHTIS. KINDLASTI PESKE KÕIK TÖÖPINNAD JA OMA KÄED ENNE LIHA KÄSITLEMIST NING PESKE KÄED KA PÄRAST TEISTE ESEMETE VÕI PINDADE KATSUMIST JA ENNE LIHA TAASKÄITLEMIST.

Vinnutatud liha marinaad

- 120 ml sojakastet
- 2 tl pruuni suhkrut
- 120 ml Worcesteri kastet
- 0,5 tl sibulapulbrit
- Purustatud küüslauguküüs
- 2 tl ketšupit
- 1-1,5 tl soola
- 0,5 tl pipart

TEISTE ASJADE KUIVATAMINE

Lilled

Lilled peaks korjama pärast kaste kuivamist ja enne õhtust niiskust. Lilli peaks kuivatama kiiresti ja võimalikult peale korjamist. Jätke kõrvale kõik pruunid või vigastatud lehed. Paigutage alustele nii, et nad üksteist ei kataks. Kuivatamise aeg on erinev sõltuvalt lille suurusest kui liigist. Umbkaudne kuivatamise aeg 2-6 tundi.

Maitsetaimed

Loputage ning raputage üleliigne vesi maha. Patsutage kuivaks. Eemaldage kuivanud või värvimuutnud lehed. Kui kasutate seemneid, korjake pärast seda, kui kaunad/kõdrad on värvi muutnud. Maitsetaimed peaks jätma varre külge ning eemaldama varred, kui taim on kuivanud. Jaotage taimed vabalt alusele. Kuivatamise aeg on erinev sõltuvalt nii taime suurusest kui liigist. Umbkaudne kuivatamise aeg 2-6 tundi.

KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE

Parimate tulemuste saavutamiseks on tähtis seda peale kuivatamist korralikult säilitada. Järgnevaid hoiustamistehnikaid kasutades püsib Teie toit võimalikult kaua värske ja kasutusvalmis.

Mahutid

Iga mahuti, mis on puhas, õhu- ja niiskuskindel, sobib hoiustamiseks. Rasked, lukuga plastikaatkotid või kuumsuletavad küpsetuskotid on suurepärased. Täitke iga kott nii suures ulatuses kui võimalik ning vajutage üleliigne õhk välja. Täidetud kotid võib panna kaanega metallpurki (kohvipurk on hea), et putukaid eemal hoida. Õhukindlalt suletavaid klaaspurke võib kasutada nii kilekottidega kui ilma. Kvaliteetsed õhukindlad plastikmahutid on ka väga head. Ärge kasutage paber- või riidekotte, õhukesi kilekotte, leiva-saia kotte ega mahuteid, millel pole õhukindlalt suletavat kaant.

Üldised toidu hoiustamise nõuanded

- Oodake, kuni toit on täielikult jahtunud enne, kui selle hoiustate.
- Kuumus ja valgus põhjustavad toidu riknemist. Hoidke toitu kuivas, jahedas ja pimedas kohas.
- Eemaldage mahutist võimalikult palju õhku ja sulgege see õhukindlalt.
- Ideaalne säilitustemperatuur on 15°C või madalam.
- Ärge kunagi säilitage toitu otse metallmahutis.
- Vältige hingavaid või lõdva kaanega mahuteid.
- Kontrollige kuivatatud toitu kuivamisele järgnevate nädalate jooksul. Kui mahutis on niiskust, tuleks selle sisu kuivatada pikema aja jooksul.
- Parima kvaliteedi tagamiseks ei tohiks kuivatatud puu- ja köögivilju säilitada kauem kui 1 aasta.
- Kuivatage toit suvel selle optimaalse värskuse ajal ning asendage see iga-aastaselt.
- Kuivatatud liha, uluki- ja linnuliha ning kala ei tohiks säilitada kauem kui 3 kuud, kui seda hoitakse külmkapis, ning kauem kui 1 aasta, kui sügavkülmas.
- Vaakumkinnised võivad aidata pikendada säilivusaega mitmeid kuid, kui toit on korralikult kuivatatud.

Hoiustamiskoht

Jahe, hämar ja kuiv on märksõnad kuivatatud toidu kvaliteedi säilitamisel. Aknalähedased riiulid tuleks valguse eemalhoidmiseks katta. Klaaspurgid või plastikmahutid tuleks asetada paberkotti või suletud kappi. Tsementseinad ja põrandad on tihti niisked ja külmad. Seetõttu ei tohiks kuivatatud toidu mahuteid paigutada otse põrandale ega nii, et nad puudutavad keldri seinu, kuna see võib põhjustada kondensatsiooni tekkimist mahutis. Ärge säilitage kuivatatud toitu tugeva lõhnaga esemete lähedal nagu lakk, värvieemaldi või kütus.

Hoiustamise aeg

Kuivatatud puu- ja köögivilju ei tohiks hoiustada kauem, kui 1 aasta. Planeeri kogu kuivatatud liha, kala, linnuliha ja vinnutatud liha kasutamine 1-2 kuu jooksul. Sildistage kuivatatud toiduained ning paiguta põhimõttel: „Esimesena kuivatatud, esimesena kasutan“. Kontrollige kuivatatud toitu perioodiliselt. Kui toit näib niiskem kui pakkimise ajal, pääseb niiskus mahutisse. Hallitus näitab, et toit ei olnud enne hoiustamist korralikult kuivatatud. Hävitage hallitanud toiduained.

LÄHTEAINE TAASTAMINE

Kuivatamine on toidust niiskuse eemaldamise protsess. Taastamine on selle niiskuse asendamine, et toit selle algseks olekusse tuua. Kuigi mõned kuivatatud toidud nagu puuviljad on oma kuivatatud vormis suurepärased, tahate teisi kuivatatud toite kindlasti taastada enne nende söömist.

Siin on mõned lähtearvained taastamise nõuanded:

Lihtsalt lisa vett

Hakitud ja ribastatud köögiviljade ning küpsistes kasutatavate puuviljade/marjade puhul pole taastamine tavaliselt vajalik. Kui tükid on liiga puredad, võite proovida 0,25 liitri kuivatatud toidu kohta 1 teelusikatäie veega kasta.

Sufleedes, pirukates, kiirküpsetistes või taignates kasutatavate puu- ja köögiviljade puhul kasutage 2 osa vett 3 osa kuivatatud toidu kohta.

Vedelikus keedetavate puu- ja köögiviljade puhul nagu garneering, puuviljakate või kompott kasutage 1-1,5 osa vett 1 osa kuivatatud toiduaine kohta. Korraliku keetmise puhul võib vaja minna lisavedelikku.

Lähtearvained taastamise aeg

- Hakitud ja ribastatud toidud taastuvad kiiresti. Üldiselt on 15-30 minutit piisav.

- Suuremaid puu- või köögiviljaviile ning lihakuubikuid võib taastada vees üleöö, jäetuna külmutuskappi. Võite selle asemel nad ka keevasse vette panna, eemaldada tulelt ning lasta seista 2-3 tundi.
- Kõige kauem võtab taastumine aega tervetel puuviljadel ja marjadel ning neid peaks jätma üleöö vette ligunema.

Teised taastamise nipid

- Kui nõrutate taastatud toiduaineid, jätke vedelik alles. Sellel on suur toitainete sisaldus. Külmutage vedelik ning kasutage seda hiljem suppides, nahkades, pirukates või kompottides.
- Suppide valmistamisel pole toiduaineid taastada vaja. Kuivatatud köögiviljad võib lisada otse supi sisse umbes 1 tund enne serveerimist.
- Ärge lisage maitseaineid, soola, puljongikuubikuid ega tomatitooteid kuni köögiviljad on taastunud ja keenud. Need asjad pidurdavad taastumist märgatavalt.
- Mõni toit vajab taastumiseks rohkem aega. Porgandid ja oad vajavad rohkem aega kui rohelised herned või kartulid. Pöidlareegel – mis vajab kõige rohkem aega kuivamiseks, vajab ka kõige rohkem aega taastumiseks.
- Püüdke taastamiseks mitte kasutada rohkem vedelikku kui vajalik, sest liigse veega väljuvad ka toitained. Paigutage kuivatatud toiduained anumasse ning kasutage piisavalt vett, et toit on kaetud. Vajadusel lisage hiljem vett, et asendada toidusse imendunud vedelik.

KUIVATI HOOLDUS JA KORRASHOID

Pärast iga kasutuskorda puhastage kuivatusalused ja kuivati kaas sooja seebiveega. Ärge peske aluseid, kaant ega korpust nõudepesumasinas. Kangekaelseid tükke saab eemaldada leotamisega ja/või plastikküürijat kasutades. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega lahusteid plastiku puhastamiseks. Kuivati aluse (alumine osa, kus asuvad mootor ja kütteelement) puhastamiseks eemaldage seade vooluvõrgust ning pühkige puhtaks niiske svammi või riidega. Ärge kunagi pange alust vette ega laske vedelikku piirkonda, kus asuvad elektrilised osad.

HOIUSTAMINE

Pärast kuivati puhastamist kuivatage kõik osad, libistage kuivatamisalused korpusesse ning hoiustage puhtas ja kuivas paigas.

Köögiviljade ettevalmistuse ja kuivatamise tabel (52°C)

Toiduaine	Ettevalmistus	Pärast kuivamist	Aeg (tundi)
Artišokid	Lõigake 0,7 cm ribadeks. Keetke umbes 10 minutit	Murduv	6-14
Baklažaan/kabatšokk	Kärpige ja viilutage 0,6-1,2 cm paksuseks.	Murduv	6-18
Brokkoli	Kärpige ja lõigake. Aurutage pehmemaks, umbes 3-5 minutit.	Murduv	6-20
Brüsseli kapsas	Lõigake võsud varre otsast. Lõigake pikkupidi pooleks	Krõbe	8-30
Herned	Eemaldage kestad ja blanšeerige 3-5 minutit.	Murduv	8-14
Kapsas	Kärpige ja lõigake 0,3 cm ribadeks. Lõigake südamik 0,6 cm ribadeks.	Nahkjas	6-14
Kartulid	Viilutage, lõigake kuubikuteks või lõigake. Aurutage/blanšeerige 8-10 minutit.	Murduv	6-18
Kurk	Koorige ja lõigake 1,2 cm viiludeks.	Nahkjas	6-18
Küüslauk	Eemaldage kest ja viilutage.	Murduv	6-16
Lillkapsas	Aurutage/blanšeerige pehmemaks. Kärpige ja lõigake.	Nahkjas	6-16
Murulauk	Hakkige.	Murduv	6-10
Oad	Lõigake ja aurutage/blanšeerige kuni muutub poolläbipaistvaks.	Murduv	8-26
Paprikad	Lõigake 0,6 cm ribadeks või rõngasteks. Eemaldage seemned.	Murduv	4-14
Peedid	Blanšeerige, jahutage, eemaldage tipud ja juured. Viilutage.	Murduv	8-26
Piprad	Kuivatage tervena.	Nahkjas	6-14
Porgandid	Aurutage pehmemaks. Ribastage või lõigake viiludeks.	Nahkjas	6-12
Rabarber	Koorige ning lõigake 0,3 cm pikkuseks.	Niiskusevaba	6-38
Seened	Viiluta, haki või kuivata tervena.	Nahkjas	6-14
Seller	Lõigake varred 0,6 cm viiludeks.	Murduv	6-14
Sibulad	Viiluta õhukeselt või haki.	Murduv	8-14
Spargel	Lõigake 2,5 cm tükkideks. Tipud on parema kvaliteediga.	Murduv	6-14
Spinat, lehtkapsas	Aurutage/blanšeerige kuni on närbunud, kuid mitte nätske.	Murduv	6-16
Suvikõrvits	Viilutage 0,6 cm tükkideks.	Murduv	6-18
Tomatid	Eemaldage nahk. Lõigake poleks või viiludeks.	Nahkjas	6-24

Puuviljade ettevalmistuse ja kuivatamise tabel (57°C)

Toiduaine	Ettevalmistus	Pärast kuivamist	Aeg (tundi)
Apelsin	Koorige ja võtke sektoriteks.	Murduv	8-16
Aprikoosid	Puhastage, lõigake pooleks või viiludeks.	Painduv	12-38
Banaanid	Koorige ja lõigake 0,3 cm viiludeks.	Krõbe	8-38
Datlid	Võtke kivid välja ja viilutage.	Nahkjas	6-26
Jõhvikad	Hakkige või jätke terveks.	Painduv	6-26
Kirsid	Kivide eemaldamine on maitse asi.	Nahkjas	8-34
Marjad	Lõigake maasikad 0,9 cm viiludeks. Teised marjad jätke terveks.	Niiskuseta	8-26
Nektariinid	Lõigake pooleks, kuivatage nahk allpool. Võtke kivi välja, kui on 50% kuivanud.	Painduv	8-268
Pirnid	Koorige ja viilutage.	Painduv	8-30
Tamarind	Koorige pikkadeks ribadeks	Murduv	8-16
Viigimarjad	Viilutage.	Nahkjas	6-26
Viinamarjad	Jätke terveks.	Painduv	8-38
Virsikud	Võtke kivi välja, kui on 50% kuivanud. Kuivatage poolikuid või veerandeid lõigatud pool üleval.	Painduv	10-34
Õunad	Koorige, puhastage ja lõigake viiludeks või rõngasteks.	Painduv	5-6

Liha ettevalmistuse ja kuivatamise tabel (63-68°C)

Toiduaine	Ettevalmistus	Pärast kuivamist	Aeg (tundi)
Vinnutatud liha	Taine külje- või praetükk viilutada umbes 2,5-4 cm paksuseks.	Kergelt näritav, aga mitte murduv	6-15

Selles kasutusjuhendis kasutatud pildid on ainult illustratiivsed ning võivad erineda tegelikust tootest.