

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

VAROITUS!

KUIVAINPINNAT KUUMENEVAT! KUUMA - ÄLÄ KOSKE!

KUIVAIN - 12 TASOA

KÄYNNISTYS JA KÄYTTÖMENETELMÄ

1. **Leikkaa erilaisia ruokia** viipaleiksi tai suikaleiksi (katso liitteenä oleva resepti valmistusta varten). Aseta leikatut ruoat rutilöille ja laita rutilät vuorollaan kuivaimeen.
2. **Kun olet asettanut etuoven paikalleen**, kytke virta. Virran kosketuspainikkeen merkkivalo vilkkuu hitaasti valmiustilassa. Paina "kytkin"-painiketta sormellasi päästäksesi asetustilaan ja asettaaksesi työparametrit. Käännä "**lämpötilanuppi**" haluttuun lämpötilaan kääntämällä sitä myötäpäivään tai vastapäivään (kuivauslämpötila voidaan asettaa **20°C-90°C**). Käännä sitten "**aikanuppi**" kääntämällä myötä- tai vastapäivään, säädä haluttuun aikaan (kuivausaika voidaan asettaa **00:00 - 24:00**). Noin 5 sekunnin kuluttua kone alkaa automaattisesti toimia asetetun ohjelman mukaan.
3. **Kun kone on toiminut asetetun ajan**, se pysähtyy automaattisesti. Jos haluat sammuttaa koneen, voit myös painaa "Kytkin"-painiketta sammuttaaksesi koneen. (**Huom:** Jos et käytä konetta pitkään aikaan, irrota virtajohto!)

OHJAUSPANEELI

- **Kytkin**
- **Digitaalinen näyttöputki** - voi näyttää lämpötilan
- **Digitaalinen näyttöputki** - voi näyttää lämpötila-ajan
- **Aikanuppi** - Käännä nuppia myötäpäivään ajan lisäämiseksi, vastapäivään vähentämiseksi
- **Lämpötilanuppi** - Käännä nuppia myötäpäivään lämpötilan nostamiseksi, vastapäivään laskemiseksi

Komponentit:

- Kädet
- Ohjauspaneeli
- Kerroshilaverkko
- Lasi
- Tuuletuslapa
- Suojaverkko
- Lämmitysputki

ONGELMIEN RATKAISU

KOSTEUS SÄILIÖSSÄ

SYYT:

- Epätäydellinen kuivaus. Ruoka leikattu epätasaisesti, mikä aiheuttaa epätäydellistä kuivausta.
- Kuivatut ruoat jätetty huoneenlämpötilaan liian pitkäksi aikaa jäähtymisen jälkeen, kosteus on päässyt takaisin ruokainsiin.

EHKÄISY:

- Testaa ruoan kuivuutta ennen poistamista kuivaimesta. Leikkaa ruoat tasaisesti. Jäähdytä nopeasti ja pakkaa välittömästi.

HOMETTA RUOASSA

SYYT:

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

- Epätäydellinen kuivaus. Ruokaa ei tarkastettu kosteuspitoisuuden suhteen viikon sisällä. Säilytyastiassa ei ole ilmanpitävyyttä. Säilytyslämpötila liian lämmin/kosteus ruoassa. Kovettumistapahtuma on saattanut tapahtua, eli ruoka kuivattiin liian korkeassa lämpötilassa ja ruoka kuivui ulkopuolelta mutta ei täysin sisäpuolelta.

EHKÄISY:

- Testaa useita ruokappaloja kuivuuden suhteen. Tarkasta säilytyastiassa viikon sisällä kosteus, kuivaa sitten tarvittaessa uudelleen. Käytä ilmatiiviitä astioita säilytykseen. Säilytä ruokia viileissä alueissa, jotka ovat 70°F(21°C) tai alle. Kuivaa ruokia sopivissa lämpötiloissa/käytä kuivausopasta viitteenä.

RUSKEAT PILKUT VIHANNEKSISSA

SYYT:

- Liian korkea kuivauslämpötila käytetty. Vihannekset ylikuivattiin.

EHKÄISY:

- Kuivaa ruokia sopivissa lämpötiloissa/käytä kuivausopasta viitteenä. Tarkasta ruokia usein kuivuuden suhteen.

RUOKA TARTTUU TELINEISIIN

SYYT:

- Ruokaa ei käännetty.

EHKÄISY:

- Tunnin kuivatuksen jälkeen, käytä lastaa ja käännä ruoat.

RESEPTIT

HAVAIJILAINEN JERKY MARINADE

- 1 tsp Suola
- 1 crushed Valkosipulinkynsi
- 1 lb (0,5 kg) lean Liha, viipaloidut 1/8-1/4"(0,3-0,6 cm) thin strips
- 1 tsp Muste Inkivääri
- 1/4 cup Soijakastike
- 1/4 cup Ananasmehu
- 1/8 tsp Cayenne-pippuri

CAJUN JERKY MARINADE

- 1 cup Tomaattimehu
- 1-1/2 tsp Yrtit Salt
- 1 tsp Valkoinen Pippuri
- 1 lb (0,5 kg) lean Liha, viipaloidut 1/8-1/4"(0,3-0,6 cm) thin strips
- 1/2 tsp Valkosipulijauhe
- 1-1/2 tsp dried Basilika
- 2 tsp Cayenne-pippuri (tai enemmän makuun)

KUUMA JERKY MARINADE

- 1 tsp Ruskea sokeri
- 1 tsp ground Piparjuuri
- 1/2 tsp Suola
- 1/4 tsp Tabasco-kastike
- 1 lb (0,5 kg) lean Liha, viipaloidut 1/8-1/4"(0,3-0,6 cm) thin strips

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

- 1 tsp ground Musta pippuri
- 1 tbsp Oliiviöljy
- 1/2 tsp Paprika
- 1 tbsp hienojakoinen ja hieno hakkeltu Jalapeño-pippuri

BURGUNDY JERKY MARINADE

- 2 cups Burgundy-viini
- 3 tbsp Melassi Sirup
- 1 lb (0,5 kg) lean Liha, viipaloidut 1/8-1/4" (0,3-0,6 cm) thin strips
- 1/2 cup Soijakastike
- 1 tbsp ground Black Pepper
- 3 Cloves Valkosipuli, hakkellettu

TURKEY JERKY MARINADE

- 1/4 cup Soijakastike
- 1/4 tsp Pippuri
- 1-1/2 lbs (0,7kg) Kalkkunarinta, viipaloidut 1/8-1/4" paksuiksi suikaleiksi
- 1 tbsp tuoretta Sitruunamehua
- 1/8 tsp Inkivääri
- 1/4 tsp Jauhattua Valkosipulia

RIISTALIHA JERKY MARINADE

- 1/3 cup Soijakastike
- 1/2 tsp Jauhattu Valkosipuli
- 1 lb (0,5 kg) Riistaliha, viipaloidut 1/8-1/4" (0,3-0,6 cm) thin strips
- 1 tbsp Ruskea sokeri
- 1/2 tsp Ground Musta pippuri
- 1 tsp Suola

OHJEET

- Yhdistä marinadissa kaikki ainekset paitsi liha/siipikarja. Sekoita perusteellisesti.
- Aseta kerros lihaa/siipikarjaa lasivuokaan, lusikka kastikeseos jokaisen kerroksen päälle.
- Toista kunnes liha/siipikarja on 3-4 kerrosta syvä astiassa.
- Peitä tiiviisti ja marinoi 6-12 tuntia jääkaapissa tai yön yli. Sekoita satunnaisesti pitääksesi marinadissa oleva liha kostea. Mitä kauemmin liha/siipikarja on marinadissa, sitä enemmän makua imeytyy siihen.
- Poista liha/siipikarja marinadista, poista ylimääräinen marinade.
- Aseta liha/siipikarja tasaisesti kuivausrillille, jättäen 1/4" (0,6cm) tilaa jokaisen suikaleen välille.
- Kuivaa liha/siipikarja 145-150°F (63-66°C) 4-7 tuntia tai kunnes perusteellisesti kuiva.

HUOM: Kun käytät kuivain, tarkasta kuivaimen lämpötila numeroitujan lämpömittarin kanssa ennen jerky kuivaamista. Vähimmäissuosittelua lämpötila lihan kuivaamiseen on 145°F (63°C).

Lämpötilat alle 145°F (63°C) eivät ole suositeltavia. **TÄRKEÄÄ:** Ennen kuin asetat lihan kuivaimeen, on erittäin suositeltavaa lämmittää liha 160°F (71°C) ENNEN kuivausprosessia. Tämä vaihe varmistaa, että kaikki läsnä olevat bakteerit tuhoutuvat kuumuudella. Kun lämmität 160°F (70°C), ylläpidä vakio lämpötila 130-140°F (55-60°C) kuivausprosessin aikana.

PUHDISTUSOHJEET

 **VAROITUS!**

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

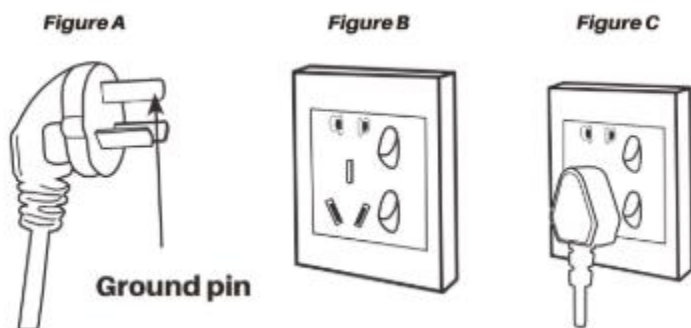
Ennen puhdistamista tai huoltamista Kuivain, varmista että se on irrotettu virtalähteestä ja virtakytkin on asetettu "OFF"-asentoon.

Puhdista Telineet ja Kaapin sisäpuoli ennen kuivaimen käyttöä ensimmäistä kertaa ja jokaisen käytön jälkeen.

1. **Aseta Virtakytkin ja Aikakytkennän** "OFF"-asentoon. Irrota sähköjohto pistorasiasta.
2. **Anna Kuivaimen** jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
3. **Poista Telineet** Kuivain Kaapista.
4. **Pyyhi Kuivain Kaappi** (sisä- ja ulkopuoli) kostealla sienellä tai pesuliinalla. **VAROITUS!** Reunat saattavat olla terävät! Älä roiski vettä **Lämmityselementtiin** Kaapissa tai Näytölle. Vesi voi vahingoittaa sähkökomponentteja ja lisätä sähköiskun riskiä. **ÄLÄ UPOTA** Kuivainta veteen.
5. **Puhdista Kuivain Telineet** lämpimällä, saippuavedellä. Huuhtelee kirkkaalla vedellä ja kuivaa välittömästi.

MAADOITUSOHJEET

Tätä laitetta on maadoitettava suojaamaan käyttäjää sähköiskulta. Laite on varustettu pistokkeella, joka on samanlainen kuin kuvassa A, jota tulisi käyttää kolme reikäisen pistorasian kanssa kuvan B mukaisesti. Pistoke on asetettava oikein pistorasiaan kuvan C mukaisesti.



KÄYTTÖOHJEET

⚠ TÄRKEÄÄ!

ON TÄRKEÄÄ VALVOA KUIVAINTA KÄYTÖN AIKANA. ÄLÄ KOSKAAN jätä kuivainta valvomatta. Lue ja ymmärrä täysin kaikki ohjeet ja varoitukset ennen tämän yksikön käyttöä. **KÄYTÄ HYVIN TUULETETUSSA TILASSA. ÄLÄ TUKKKE ILMANVAIHTOREIKIÄ** takana tai kuivaimen ovesa.

1. **Käytä kuivainta** puhtaalla, kuivalla pinnalla.
2. **Kytke kuivain** tavalliseen seinäpistorasiaan, joka vastaa jännitteen taajuutta.
3. **Sijoita kuivain** vähintään 12" (30,5 cm) etäisyydelle seinästä käytön aikana, jotta ilmankierto on riittävä.
4. **Älä tukki** kuivaimen takana ja ovesa olevia tuuletusreikiä. Poista kehys kuivaimesta. Päällystä kuivainritilä kuivilla tavaroilla.
5. **Aseta palat** niin, etteivät ne koske toisiaan. Älä päällekkäin tai anna tuotteen koskea. Tuotteiden välissä tulisi olla riittävästi tilaa ilmankierrolle. Poista ylimääräinen vesi ruoasta. (Voit taputtaa ruokasi paperipyyhkeellä tai lautasliinalla.) Liika vesi voi aiheuttaa kuivaimen lämpötilan laskun.

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

6. **Virtakytkinpainike.** Käännä lämpötilanuppi haluttuun lämpötila-asetukseen. Säädä lämpötilanuppia tarvittaessa. Suositellaan uunilämpömittarin asettamista kuivaimeen lämpötila-asetuksen valvomiseksi.
7. **Käännä ajoitusnuppi** haluttuun kuivausaikaan.
8. **Esilämmitä kuivain** 5-10 minuuttia, ja aseta sitten hylly ilma-kuivaimeen.
9. **Ripusta ovi** kuivaimkaapin yläosan huuleen ja asenna ovi kuivaimkaapin päälle. Varmista, että oven sivut ovat kiinni ja tukevasti kiinni kaapissa.
10. **Kuivatuksen aikana** vesipisaroita voi muodostua joidenkin tuotteiden pinnalle. Nämä voidaan poistaa kuivaamalla tuote puhtaalla pyyhkeellä tai paperipyyhkeellä. Käytä varoen, kuivain kuumenee!

Huom: Kuivausaika voi riippua useista tekijöistä, mukaan lukien suhteellinen kosteus, ilman lämpötila ja tuotteen paksuus, lämpötila ja rasvapitoisuus. Kuivaimen todellinen lämpötila perustuu ympäröivään lämpötilaan 70°F(21°C). Jos kuivainta ei käytetä ympäröivässä lämpötilassa 70°F(21°C), lämpötilasäätimen merkitsemää lämpötilaa ei ehkä saavuteta.

ELINTARVIKETURVALLISUUS

Ruoan käsittelyssä on noudatettava perusääntöjä. Ne ovat **KYPSÄ, EROTA, PUHDISTA ja JÄÄHDYTÄ.**

KYPSÄ

On tärkeää kypsää ruoka turvalliseen sisälämpötilaan, jotta läsnä olevat bakteerit tuhoetaan.

Hampurilaisten ja muiden jauhelihan tuotteiden turvallisuus on saanut huomiota viime aikoina, ja hyvistä syistä. Kun liha jauhetaan, pinnalla oleva bakteeri sekoittuu koko jauhetun seoksen läpi. Jos tätä jauhettua lihaa ei kypsennetä vähintään 160°F - 165°F (71°C - 74°C), pinnalla olevat bakteerit eivät tuhoudu ja sairastumisen mahdollisuus on suuri.

Kiinteät lihapalat kuten pihvit ja kyljykset eivät ole yhtä vaarallisia bakteereille kuten E. coli pinnalta, joten ne voidaan tarjoilla harvempina. Silti, kaikki punanen liha tulisi kypsää sisälämpötilaan vähintään 145°F (63°C) (medium rare). Turvallinen lämpötila siipikarjalle on 180°F(82°C) ja kala tulisi kypsää perusteellisesti. Jos teet marinadea tai muuta reseptiä, joka käyttää kypsentämättömiä munia tai muita pastöroimattomia tuotteita, käytä erityistä varovaisuutta.

EROTA

Ruoat, jotka syödään raakana ja ruoat, jotka kypsennetään ennen syömistä TULEE AINA erottaa.

Ristikontaminaatio tapahtuu, kun raakat lihat tai munat joutuvat kosketuksiin ruokien kanssa, joita syödään kypsennämättöminä. Tämä on suuri kontaminaation lähde. Käytä aina kaksinkertaisia raakoja lihoja ja sijoita ne alimmalle hyllylle jääkaapissa, jotta mehuillakaan ei ole mahdollisuuksia tippua tuoreisiin tuotteisiin. Käytä sitten raakoja lihoja 1-2 päivän sisällä ostosta tai pakasta pidempään säilytykseen. Sulata pakastettuja lihoja jääkaapissa, älä tiskitasolla.

PUHDISTA

Pese kätesi ja työtasot usein, kun valmistat ruokaa. Pesu saippualla ja lämpimällä vedellä vähintään 15 sekuntia, kuivaa sitten paperipyyhkeellä.

JÄÄHDYTÄ

Ruoan jäähdyttäminen on erittäin tärkeää. Vaaravyöhyke, jossa bakteerit lisääntyvät, on 40°F - 140°F(4°C - 6°C) välillä. Jääkaapisi tulisi olla 0°F(-17°C) tai alle. Yksinkertainen sääntö: älä tarjoa kuumia ruokia kuumina, kylmiä ruokia kylminä.

HUOM: Riistanlihaa tai muuta villieläinlihaa käytettäessä on tehtävä erityisiä huomioita, koska se voi tulla voimakkaasti kontaminoituneeksi maastokäsittelyn aikana.

JERKY SÄILYTYS

Kääri jerky/välipalakeppit alumiinifolioon ja säilytä paksusta muovisäilytuspussissa tai laita jerky/välipalakeppit purkkiin tiiviillä kannella. Vältä säilytystä muoviastioissa tai paperipusseissa ilman foliota tai vahapaperippuistetta. Jerky/välipalakeppit tulisi säilyttää pimeässä, kuivassa paikassa 50-60°F (10-16°C) välillä. Voit säilyttää oikein kuivattuja jerky/välipalakeppit huoneenlämpötilassa 1-2 kuukauden ajan. Hyllyiän pidentämiseksi enintään 6 kuukauteen, säilytä jerky/välipalakeppit pakastimessa. Muista merkitä ja päivätä kaikki paketit.

HEDELMÄRULLAT

1. **Valitse kypsiä** tai hieman ylikypsiä hedelmiä. Pese ja poista närhit, kuopat ja kuoret.
2. **Soseuta** blenderissä. Lisää jogurtia, makeuttajia tai mausteita halun mukaan. Soseen tulisi olla paksu koostumukseltaan.
3. **Peitä kuivaintelineet** muovikelmulla.
4. **Kaada 1-1/2-2 kuppia** sosetta peitetuille telineille. Sijoita telineet tasaisesti kuivaimeen.
5. **Reunat kuivuvat** nopeammin kuin keskusta, kaada sosetta ohuempana reunoille.
6. **Keskimääräinen kuivausaika** hedelmärullille on 4-6 tuntia.
7. **Kun hedelmärullat** ovat kiiltävät ja ei-tahmeita kosketukseen, poista ne kuivaimesta ja anna jäähtyä.
8. **Kuori hedelmärulle** muovikelmulta ja rullaa sylintereihin.

KUKKIEN JA KÄSITÖIDEN KUIVAUS

- **Kukkien tulisi olla kuivia** aloittaessa, parhaiten jos poimittu kasteen kuivuttua ja ennen yöllisen kasteen laskeutumista. Kuivaa kukkia mahdollisimman pian poimimisen jälkeen.
- **Paras ehto kukkien kuivaukselle** on kuiva, lämmin, tumma, puhdas ja hyvin tuuletettu alue, joka tekee kukkien kuivauksesta ihanteellisen asetuksen. Kukat menettävät parhaan värinsä ja muotonsa nopeasti kuivatuessaan.
- **Käytä matalaa lämpötilaa** luonnollisten öljyjen säilyttämiseksi.
- **Riisu lehdet** tai jos haluat pitää lehvästön. Hävitä kaikki ruskeat tai vaurioituneet lehdet.
- **Aseta kuivaintelineille** yksittäisessä kerroksessa, välttämällä päällekkäisyyttä.
- **Kuivausajat** vaihtelevat huomattavasti kukan koon ja lehvästön määrän mukaan. Kuivaa 100°F (38°C).
- **Taidetarvikkeet ja helmet** voidaan kuivata kuivaimesa. Lämpötilat voivat vaihdella.

RUOKIEN VALINTA

- **Käytä parhaanlaatuisia ruokia.** Hedelmät ja vihannekset kausihuipulla sisältävät enemmän ravintoaineita ja makua. Liha, kala ja siipikarja tulee olla tuoretta.
- **Älä käytä** naarmuja tai kolhuja sisältäviä ruokia. Huonot hedelmät ja vihannekset voivat pilata koko erän.
- **Käytä aina laihoja lihoja.** Poista mahdollisimman paljon rasvaa ennen kuivausta. **HUOM:** käytä paperipiyhettä lihan alla kuivatuksen aikana rasvan imemiseksi.

RUOKIEN ESIKÄSITTELY

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

Kuten useimpien ruoanlaittotapojen kanssa, oikea valmistelu on olennaista onnistuneiden tulosten saavuttamiseksi. Muutaman perusohje noudattaminen lisää suuresti kuivattutujen ruokien laatua ja vähentää niiden kuivaamiseen tarvittavaa aikaa.

Esikäsittelyt ruokat näyttävät usein paremmilta ja säilyvät paremmin kuin käsittelemättömät ruokat. On useita menetelmiä ruokien esikäsittelyyn hapettumisen estämiseksi, mikä tummentaa omenoita, päärynöitä, persikoita ja banaaneita kuivatuksen aikana:

- **Poista** kuopat, kuoret tai ytimet.
- **Silppua, viipaloi tai kuutioi** ruoka tasaisesti. Viipaleiden tulee olla 1/4" (0,6 cm) ja 3/4" (1,9cm) paksuisia. Liha tulisi leikata enintään 3/16" (0,5 cm) paksuiseksi.
- **Höyrytä tai paista** liha 160°F(71°C) ja siipikarja 165°F(74°C) ruokalämpömittarilla mitattuna ennen kuivausta.
- **Kuivaimen lämpötila** on ylläpidettävä 130°-140°F(55°-60°C) koko kuivausprosessin ajan.
- **Kuivatus kalaruuan** vaatii paljon huomiota. Se on puhdistettava ja luustettava oikein ja huuhdeltava perusteellisesti, jotta kaikki veri pestään pois. Höyrytä tai paista kala 200°F(93°C) hasta kuiva, ennen kuivausta.
- **Liota hedelmät** joko appelsiini- tai ananasmehussa muutaman minuutin ajan ennen asettamista kuivausriteilöille.

VINKKEJÄ

- **Älä aseta ruokia päällekkäin.** Aseta ruokat tasaisesti kuivausriteilöille.
- **Tarkasta kuivuus** 6 tunnin jälkeen, tarkasta sitten 2 tunnin välein kunnes rapea, taipuisa tai nahkamainen tuotteesta riippuen.
- **Tarkasta ruokia** varmistaaksesi, että ne ovat täysin kuivia ennen poistamista. Avaa tai leikkaa muutaman näytteen keskeltä sisäisen kuivuuden tarkistamiseksi. Jos ruoka on edelleen kostea, kuivata pidempään.
- **Merkitse jokainen astia** ruoan nimellä, kuivauspäivämäärällä ja alkuperäisellä painolla. Pidä päiväkirjaa kuivaustekniikoiden parantamiseksi.
- **Oikea säilytys** on olennaista laadukkaan ruoan ylläpitämiseksi. Pakkaa ruoka jäähtyneenä. Ruokia voidaan säilyttää pidempään, jos ne säilytetään viileässä, pimeässä, kuivassa paikassa. Ideaalinen säilytyslämpötila on 60°F(16°C) tai alhaisempi.
- **Aseta kuivatut ruokat** muovipakastinpusseihin ennen säilytystä metalli- tai lasiastioissa. Poista mahdollisimman paljon ilmaa ennen sulkemista.
- **Tyhjiöpakkaus** on ihanteellista kuivattujen ruokien säilyttämiseen.

REHIDRAATIO

Vaikka kuivattujen ruokien palauttaminen ei ole välttämätöntä, voit tehdä sen helposti. Vihannekset voidaan käyttää sivuruokana tai resepteissä erittäin tehokkaasti palauttamisen jälkeen seuraavalla tavalla:

- **Kuivattu ruoka** voidaan rehidroida liottamalla kylmässä vedessä 3-5 minuuttia. Käytä 1 kuppi vettä 1 kuppi kuivattua ruokaa kohden. Kun se on rehidroitu, ruoka voidaan kypsyä normaalisti. Ruokien liottaminen lämpimässä vedessä nopeuttaa prosessia, mutta se voi aiheuttaa maun menetystä.
- **Kuivatut hedelmät ja vihannekset** voidaan liottaa kylmässä vedessä 2-6 tuntia jääkaapissa. **VAROITUS!** Liottaminen huoneenlämpötilassa mahdollistaa haitallisten bakteerien kasvun.

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

- **Älä lisää mausteita.** Suolan tai sokerin lisääminen rehidroinnin aikana voi muuttaa ruoan makua.
- **Hauduttu hedelmät tai vihannekset,** lisää 2 kuppia vettä ja hauduta kunnes pehmeä.
- **Käytä kuivattuja ruokia** mahdollisimman pian säilytysastian avaamisen jälkeen, pidä käyttämättömät osat jääkaapissa kontaminaation välttämiseksi.

OVEN KAHVAN ASENNUSOHJEET

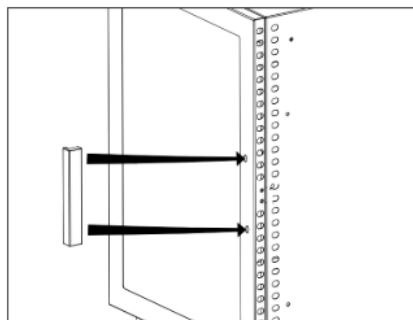
Tarkasta asennussarjan osat seuraavasti:

- Ovenkahva *1
- Asennusruuvit *2
- Asennustyökalu *1

Oven kahvan asennusmenetelmä

Toimituksen aikaisen vaurion pelossa, ovenkahva ja ruuvimeisseli on pakattu erikseen, joten asenna ovenkahva ja käytä tuotetta ennen käyttöä.

1. **Löysää ovenkahvaan kiinnitettyt pultit** ruuvimeisselillä.
2. **Avaa ovi, kohdista kahva** etuosan reikään ja kiristä sitten pultti sisäpuolen reiän kanssa.



JERKY VALMISTUS

Lihasi tulisi olla mahdollisimman laihaa. Laiha liha auttaa lihaa kuivumaan nopeammin ja johtaa vähempään rasvaan tippumiseen. Jauhetun lihan tulisi olla 80-90% laihaa. Jauhettu kalkkuna, riistaliha, puhveli ja hirvi ovat muita erinomaisia valintoja jerkylle.

Jerky mausteita on saatavilla kaikille mauille, tai voit olla luova ja tehdä oman. Kun teet oman, käytä natriumnitriitillä (suola) paranettua kuivausta. Kuivausta käytetään botulisman estämiseen kuivatuksen aikana alhaisissa lämpötiloissa.

Pidä raakaliit lihat ja niiden mehut erillään muista ruoista. Marinoi lihat jääkaapissa. Käytä lihatuotteet marinoituneet veden. Estä ristikontaminaatio säilyttämällä kuivatut jerky erillään raaasta lihasta.

Säilytä liha ja siipikarja jäähdtyettynä 40°F(5°C) tai hieman alle; käytä tai pakasta jauhettuja naudanlihoja ja siipikarjaa 2 päivän sisällä; kokonaisia punaisia lihoja, 3-5 päivän sisällä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa, ei tiskitasolla.

Erityisiä huomioita on tehtävä riistanlihaa tai muuta villieläinlihaa käytettäessä, koska se voi tulla voimakkaasti kontaminoituneeksi maastokäsittelyn aikana.

Kun käytät kuivain. Tarkasta kuivaimen lämpötila numerotujen lämpömittarin kanssa ennen jerky kuivaamista. Vähimmäissuositeltu lämpötila lihan kuivaamiseen on 145°F (63°C).

TÄRKEÄÄ: Ennen kuin asetat lihan kuivaimeen, on erittäin suositeltavaa lämmittää liha 160°F (71°C) ENNEN kuivausprosessia.

RUOSTUMATON TERÄS RUOKAKUIVAIN

Malli nro: DBC-12C

YLEISET TURVALLISUUSSÄÄNNÖT

VAROITUS!

LUE JA YMMÄRRÄ TÄYSIN KAIKKI OHJEET JA VAROITUKSET ENNEN TÄMÄN YKSIKÖN KÄYTTÖÄ. TURVALLISUUTESI ON TÄRKEIN! EPÄONNISTUMINEN MENETTELYJEN JA TURVALLISTEN SUOJAUSTEN NOUDATTAMISESSA VOI JOHTAA VAKAAN LOUKKAANTUMISEEN TAI OMAISUUSVAHINKOIHIN. MUISTA: HENKILÖKOHTAINEN TURVALLISUUTESI ON SINUN VASTUULLASI!

1. **TARKASTA VAURIOITUNEET OSAT.** Ennen kuivaimen käyttöä, tarkasta että kaikki osat toimivat asianmukaisesti ja suorittavat niiden tarkoitetut funktiot.
2. **IRROTA AINA** kuivain virtalähteestä ennen sen huoltamista tai puhdistamista.
3. **POISTA telineet** kuivainkaapista.
4. **PIDÄ LAPSET LOITOLLA.** ÄLÄ KOSKAAN **JÄÄ LAITETTA VALVOMATTA.**
5. **Valmistajan vastuunrajoitus** tapahtuman yhteydessä kuivaimen virheellisestä käytöstä.

TALLENNA NÄMÄ OHJEET!