standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FOOD DEHYDRATOR
FD901

EE TOIDUKUIVATI

LV PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒTĀJS

LT MAISTO DŽIOVINTUVAS

RU ПИЩЕВОЙ ДЕГИДРАТОР (СУШИЛКА)



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

standart
make your life easier

EN

TECHNICAL INFORMATION

POWER	500 W
VOLTAGE	220–240 V
FREQUENCY	50–60 Hz



SAFETY INSTRUCTIONS

• Do not touch hot surfaces or allow them to come into contact with flammable materials.
• To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, the plug or the base of the dehydrator in water or other liquid.
• Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
• Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
• Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to an authorized service facility for repair or replacement.
• The use of accessory attachments other than those supplied or recommended by the manufacturer may cause hazards and can void your warranty.
• Arrange cord so that it cannot be caught or tripped over. Do not allow cord to hang over edge of table or counter. Keep cord away from hot surfaces.
• This appliance is for indoor, household use only. Do not use appliance outdoors or for other than household use as described in this manual.
• This appliance is not for commercial purposes.
• Do not place dehydrator, cord, shelves or any other parts on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
• To disconnect, turn the control to "OFF" before removing the plug from the outlet.
• Operate the dehydrator only in a clean, dust-free area. Dust and dirt can be drawn into the dehydrator and can contaminate the food being dried.
• Do not place the dehydrator on a towel or carpet. This will reduce or cut off the dehydrator's airflow, and could result in damage to the appliance.
• Always leave at least one inch of space around the dehydrator on all sides for proper ventilation.
• Ashort power cord has been provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised during its use. Use an extension cord rated at 5 amps or more. The cord should be arranged so it will not drape over the counter or table top. Do not use an extension cord longer than is necessary.
• Do not use more than 20 drying trays at one time.
• Do not expose any parts of the dehydrator to temperatures above 180° F.
• Do not operate near combustible or pressurized spray cans.
• This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
• To clean the heating base, unplug from wall outlet and wipe with damp cloth or sponge and mild soap. Do not immerse base or cord in water. Top lid and trays may be submerged in warm water and washed with mild soap or washed in TOP rack of dishwasher only. Heat from the drying cycle can warp trays which is not covered by warranty.
• Before each time you operate your food dehydrator be sure to wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

• Do not operate this Food Dehydrator on a non-heat resistant glass or wood cooking surface, or any tablecloth. IT IS IMPERATIVE THAT A HEAT RESISTANT COOKING SURFACE SUCH AS TILE, OR ANY SURFACE PROTECTED WITH A HEAT RESISTANT FINISH BE PLACED BENEATH THIS UNIT.
• The first time you turn on your food dehydrator you may notice an aroma. This is normal. To avoid this smell, place one tray and the lid on the base, and following the specific instructions for your model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the first time you use the dehydrator, and takes less than one hour.

WHAT IS DEHYDRATION?

Dehydration refers to a process in which moisture is removed from food, allowing the dried food to be stored safety for later use. It's main benefit over other such methods (such as salting or smoking) is that it adds no flavors and removes few nutrients from the food being dehydrated. Since natural flavors concentrate as you remove moisture, the dried product is naturally delicious. Reconstitution refers to the adding of water to the dried food. When allowed to soak in water, dried food absorbs the water and swells back to its original size, shape and texture while retaining nearly 100 % of its original flavor and nutrition.

Tools you need to get started:
• paring knife (stainless steel blade),
• cutting board,
• storage containers.

Additional tools that make the job easier and faster can include:
• a food processor or other similar appliance for faster and consistent slicing;
• a steamer and basket, or kettle and collapsible steamer for blanching;
• blender for making fruit puree for fruit leather;
• a small notebook to keep track of times and recipes that work for you as well as those that don't.

PEEL OR NOT TO PEEL

The peels of fruits and vegetables often contain much of the food's nutritional value. On the other hand you will want to peel apples intended for pies or tomatoes intended for soups.

CUTTING MAKES A DIFFERENCE

When drying fruits it helps to get all the slices about the same thickness so they all dry to the same moisture level at the same time. Thick slices dry more slowly than thin slices. The skin of many foods naturally protects the food, but it can hamper the dehydration process. During dehydration moisture escapes best from a cut or

broken surface, not through the tough skin. The larger the cut area, the faster and better the food will dehydrate. Thin stalked vegetables like green beans, asparagus and rhubarb should be cut in half the long way, or with an extreme diagonal cut to expose as much of the inner parts of the food as possible. Fruit should be sliced across the core and not down through the core. Broccoli stems should be halved or quartered, depending upon diameter. Small fruits like strawberries can be cut in half. Even smaller berries should either be cut in half or blanched slightly to break the skin.

FILLING THE DRYING TRAYS

Try to place the food in a single layer where possible. This is important with foods like banana slices and pineapple rings and not quite as important with beans. If some of the pieces come out with too much moisture when you are finished, one of the reasons is that it might have been covered by other pieces of food. Dehydration removes the moisture and will cause the food to shrink as it dries. This allows you to store the same amount of food in a smaller space, but it also means that as the food shrinks during the drying process, smaller pieces can fall through the holes in the drying trays. To prevent this, line the trays with mesh tray inserts before laying out the food. Use a fork to expose the mesh tray insert in several places to provide proper air circulation. If you do not have mesh tray inserts available, use nylon netting or similarly, coarse woven fabric. When lining the tray be sure to cut an opening for the tray's center hole. The fabric should be food safe, allow air to pass through it. It may be necessary to stir the finely chopped food once or twice during dehydration. To do so, turn the machine off, unplug it, remove the trays, stir, then reassemble and restart the machine according to the instructions.

PREVENT DRIPPING

Some foods such as very ripe tomatoes and citrus or sugared fruits may drip. If too much liquid drips into the bottom of the unit it can be damaged necessitating service. The dripping from a tray above can change the flavor of different foods on lower trays. To help lessen dripping, after placing food on drying trays and before placing them on the dehydrator base, tap the tray firmly downward on a towel laid on the counter top a few times to remove excess moisture. To catch any remaining dripping during dehydration that may occur with very moist foods, use fruit leather sheets placed on the bottom two trays. Alternate the sheets on one half of the two trays (i.e. the left side of the first tray and the right side of the second tray). Then place these two bottom trays on the dehydrator base before placing the remaining trays with the food to be dried above them. When rotating trays, wipe the fruit leather sheets, but leave these two trays at the bottom of the stack of trays. When the food becomes dry enough so that it is no longer dripping, remove the fruit leather sheets from the two bottom trays to enhance air flow. Do not use wax paper in place of the fruit leather sheets as the wax on the paper wilt melt. Always remember to leave the center hole of each tray uncovered.

HOW LONG DOES IT TAKE TO DEHYDRATE FOOD?

It is impossible to give exact drying times because there are so many factors that affect drying time. These factors include:
• the moisture content of each food,
• the thickness or size of the prepared food,
• the humidity and temperature in the room where the dehydrator is operating.
The density of the food, the age of the food, where and how the food was grown, stored and other factors affect how long it might take to dehydrate. Tomatoes are normally quite juicy. Cabbage has a relatively low moisture level, will take a much shorter time to dry. Citrus fruits like oranges will generally take longer than apples. After the dehydrator runs for a while, remove the trays and examine the foods. For foods with higher moisture levels like fruits and meats, check them periodically after about the first four hours of drying time. Foods with a lower starting moisture content like herbs and leafy vegetables or chopped and shredded foods may dry sooner so need to be checked after about two or three hours and more often after that. You will soon get a "feel" for how long foods take to dry. It is better to over-dry the food then leave too much moisture in it. Moist foods are more likely to spoil during storage. If foods have been over-dried and seem brittle or slightly browned they are still usable for soups or most baked goods.

GENERAL OPERATING TIPS

The following section applies to all models except where stated otherwise. Before operating your food dehydrator for the first time please be sure to completely read and understand these instructions. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.
• The first time you turn on your dehydrator you may notice an aroma. This is normal. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base and following the instructions for your specific model, allow the unit to run without food. This is only necessary the very first time and takes less than one hour.
• Place the dehydrator on a flat, dry and stable (not carpeted) surface. Make sure there is at least one inch of clearance around the dehydrator to ensure proper air flow.
• Prepare foods, according to the instructions given in this manual and fill the drying trays. NEVER cover the center hole in the trays or the vents on the top lid!
• Make sure the drying trays are securely nestled on top of each other and on the unit's base.
• Plug the power cord into any standard 220–240 V household outlet.

TRAY ROTATION

• Inspect drying trays periodically. Rotate trays if the food you are drying requires it. Remove all the trays as a unit, then remove the lid. Place the top tray on the base, followed by the next uppermost tray, until all trays have been rotated.

CARE AND MAINTENANCE

• After each use, clean the trays and lid with warm, soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic!
• To clean the dehydrator's base (bottom part with motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

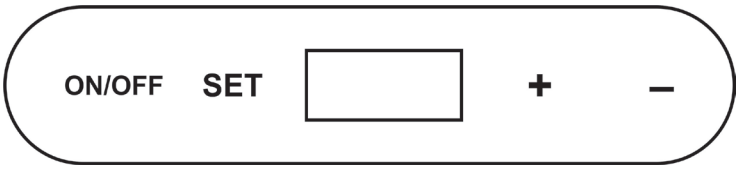
STORAGE

• After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a safe place.

HOW TO OPERATE YOUR FOOD DEHYDRATOR

Be sure that you have read the safety tips at the beginning of this manual before proceeding. Before you begin preparing your food, wash and dry the trays, the lid, and the tray liners if they are to be used. Locate the base where the dehydrator will be left during the drying process and insure that the cord will reach an outlet in a safe manner. In this way, as you prepare the food you can place it right on the trays.

INSTRUCTIONS FOR SPECIFIC MODELS



The device is equipped with an "ON/OFF" touch pad. The temperature is computer controlled and preset at the factory and is not adjustable by the user. The switch gives the user a convenient way to turn the dehydrator off while changing or rotating trays.

TO OPERATE THE DEVICE

1. Locate the appliance in a safe place.
2. Load and then insert the trays.
3. Insert plug in proper outlet.
4. Select the desired temperature.
5. Touch the unit's "ON/OFF" button. You will hear the fan operating.
6. When finished, touch the "ON/OFF" button. The red LED will be off to show the unit is not operating.
7. Remove the plug from the outlet.

If you will not be available to turn the dehydrator off at the correct time you may want to connect the dehydrator to an automatic timer similar to that recommended for turning lights on and off at a peak hour. Check the timer's specifications to be certain the timer has a capacity of at least 5 amps.

The device gives the user the ability to set the temperature in a range of 35–70 °C. Use lower temperatures for thinner or smaller pieces of food or for smaller loads of food (such as when drying only a few trays). The temperature control can also be used to turn down the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

TO OPERATE THE DEVICE

1. Locate the appliance in a safe place.
2. Load and then inset the trays.
3. Insert plug in proper outlet.
4. Select the desired temperature.
5. Set the desired amount of time by touch and holding the "TIMER" button. Timer and temperature exchange display. Timer setting: touching the button add for an hour. Temperature setting: touching the button add for one degree temperature.
6. Touch the "ON/OFF" button to switch the unit on. The display will begin to flash indicating it is running. The flashing display shows the remaining time of operation. You will also hear the fan operating.
7. When finished, touch the switch "OFF" and remove the plug from the outlet. If you wish to add more time during the cycle, first touch the "ON/OFF" button to turn unit off, reset the timer to the desired amount of time, and then restart by touching the "ON/OFF" button again.

STORING DRIED FOODS

Once food is properly dried it is important to store it properly for the best results.
• Wait until food is cool before storing.
• Heat and light will cause food to deteriorate. Always keep food in a dry, cool, and dark place.
• Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.

• Ideal storage temperature is 60 °F or lower.
• Never store food directly in a metal container.
• Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.
• Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
• For best quality, dried food should not be kept for more than 1 year.
• Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it annually.
• Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
• Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

CONTAINERS

Any container which is clean, airtight, and moisture-proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags or any container without a tight-fiting lid.

LOCATION

Cool, dark and dry are the keys to maintaining the quality of dried food. Do not store dried food touching a basement or cellar wall and near items with a strong odor.

LENGTH OF STORAGE

Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year. Check dried foods periodically. Mold indicates the food was not properly dried before being stored. Destroy moldy food.

RECONSTITUTION

Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state. For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with 1 tbsp. water per ½ cup of dried food.

TIME FOR RECONSTITUTION

Chopped and shredded foods reconstitute quickly. Generally, 15 to 30 minutes is sufficient. Larger vegetable or fruit slices, and meat cubes, can be reconstituted overnight in water left in the refrigerator. If this is inconvenient, place in boiling

water, remove from stove, and let stand 2 to 3 hours. Whole pieces of fruit are best left to soak overnight.

VEGGIE CHIPS
Vegetable chips, with their crunchy texture and great taste: select vegetables such as cucumber, zucchini, cut very thin slices about 1/8 inch thick. Steam about 3 or 4 minutes if chips will be stored longer than 5 months. Sprinkle with salt before drying. Dry until very brittle.

MEATS, FISH AND POULTRY DEHYDRATION TIPS
Dried meats are best when made for upcoming camping and backpacking trips. When reconstituted, they yield a tasty meat, somewhat like fresh cooked.
IMPORTANT NOTE: cooking of all meats and fish before drying is required to ensure safety. Do not store dried meat, fish or poultry longer than two months.
Meat should be marinated before drying to add flavor and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it, but it should not have any oil. Most marinades contain some sort of acid (like tomato sauce or vinegar) because the acid breaks down the fiers making the meat more tender. Slicing meat while partially frozen will be easier, especially if you want very thin slices. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours. When ready to use in your favorite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1–½ hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

BEEF
Choose lean cuts. Beef flnk steak, round or rump are better than chuck or rib.

POULTRY
All poultry MUST be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods. Chicken breasts are leaner than dark meat.

FISH
A good idea is to steam the fish before dehydrating or, if you chose to bake it, pre-heat your conventional oven to 200 °F and bake for 20 minutes or until fish is flky. When drying fish, sole and flunder are good choices.

JERKY
Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid, chewy style of meat known as jerky. It is one of the oldest known forms of meat preservation, because "jerked meat" is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have clean and sanitary work area. Remember that jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator.

MAKING BEEF JERKY
It is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flnk or round steak about 1 to 1,5 inches thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the

ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew. For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick. Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique flvor and at the same time tenderizes the meat. Increase the marinating time for a stronger flvored jerky.
Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic powder, or other spices. Because flavors intensify during dehydration, use salt sparingly! There are lots of jerky recipes available. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

IMPORTANT: remember that keeping a sanitary work area is crucial.

FLOWERS
The flowers should be picked after the dew has dried and before the evening dampness. Flowers should be dried as quickly and as soon as possible after picking. Drying times will vary depending upon size and type of flower. Dry for approximately 2 to 36 hours.

HERBS
Rinse and shake off excess water. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type. Dry for approximately 2 to 6 hours.

NUTS
Shell and rinse with hot water. Spread in a single layer onto trays. After dehydrating, allow nuts to cool before storing. Nuts contain a lot of oil and the oil could cause the nuts to become rancid, so you should freeze them to guarantee freshness. When ready to use the nuts, bring them to room temperature. Dry for approximately 18 to 26 hours.

Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

•if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

•if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not dully authorised by seller's service centre;

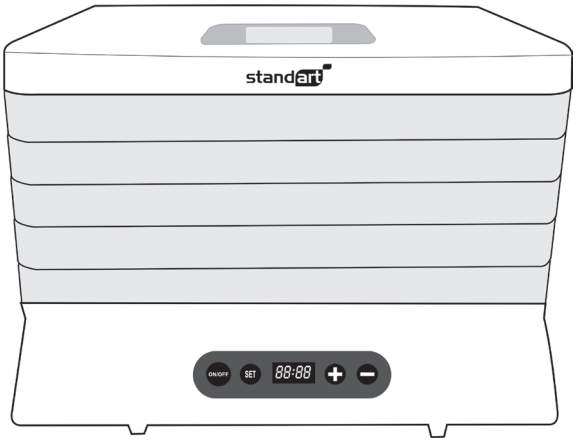
• if appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

TEHNILISED ANDMED

NIMIVÕIMSUS	500 W
PINGE	220–240 V
SAGEDUS	50–60 Hz



OHUTUSNÕUANDED

• Ära puuduta kuumenenud pindasid ega lase neil kokku puutuda tuleohtike materjalidega.
• Elektriga seotud ohtude vältimiseks ära aseta seadme toitejuhet, pistikut ega korpust vette või mistahes vedelikku.
• Eriti ettevaatlikult tuleb seadet kasutada laste läheduses või kui lapsed ise seda kasutavad.
• Eemalda pistik voolupesast, kui seda parasjagu ei kasutata ja enne seadme puhastamist.
• Ära kasuta seadet, kui selle toitejuhe või toitepistik on vigastatud. Kui seade ei tööta korralikult või on saanud mõnel muul moel vigastada, vii seade volitatud tehnilisse hooldusesindusse parandusse või vahetusse.
• Tootja poolt mittesoovitatud lisade kasutamisel seab toote kasutaja end ohtu ning võib kaasa tuua garantii kehtivuse katkemise.
• Säti seadme toitejuhe nii, et see ei põhjustaks komistamist või takerdumist. Toitejuhe ei tohi rippuda laua äärel või puutuda kokku kuumade pindadega.
• Seade on mõeldud ainult tubaseks olmekasutamiseks. Ära kasuta toodet välistingimustes ega muul moel kui käesolevas juhendis kirjeldatud olmekasutus.
• Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
• Ära hoia seadet gaasi- või elektripliidi läheduses ega kuumas ahjus.
• Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks, keera seadme nupp „OFF“ asendisse enne, kui eemaldad pistiku voolupesast.
• Kasuta toidukuivatit ainult puhtas, tolmuvabas ruumis. Kuivati võib tolmu ja mustuse õhuringlusega seadmesse tõmmata; nii võib kuivatatav toit saastuda.
• Ära aseta kuivatit rätikule ega vaibale. See võib vähendada või takistada õhuvoolu seadmesse ning nii seadet kahjustada.
• Korraliku õhutuse jaoks peab seadme ümber olema vähemalt 2,5 cm jagu vaba ruumi.
• Seadme toitejuhe on lühike, et vähendada komistamise või takerdamise riski, mis kaasneks pika juhtmega. Pikendusjuhtme kasutamisel tuleb olla väga tähelepanelik ja hoolikas. Kasuta viie või enama amprist pikendusjuhet. Juhe tuleks sättida nii, et see ei ripu üle laua või muu aluse. Ära kasuta liiga pikka pikendusjuhet.
• Ära kasuta korraga üle 20 kuivatusresti.
• Ükski kuivati osa ei tohi kokku puutuda esemetega, mille temperatuur ületab 80°C.
• Seadet ei tohi kasutada süttivate või survestatud aerosooli pakendite läheduses.
• Seadmel on polariseeritud pistik. Üks klemm on pikem kui teine. Tegemist on ohutusabinõuga; pistik mahub polariseeritud pistikupessa ainult ühte pidi. Kui pistik ei lähe pistikupessa korralikult sisse, pööra pistik teistpidi. Kui see endiselt ei sobi, pöördu kvalifitseeritud elektriku poole. Ära proovi seda turvaabinõud vältida.
• Soojendusaluse puhastamiseks eemalda seade vooluvõrgust, puhasta see niiske lapi või käsna ja neutraalse puhastusvahendiga. Ära pane alust ega toitejuhet vette. Ülemise kaane ja restid võib asetada sooja vette ning pesta neutraalse puhastusvahendiga; samuti võib neid osi pesta nõudepesumasina ülemisel restil. Kuivatustsükli ajal võib kuumus reste moonutada; garantii ei kata sellist kahju.
• Enne iga kasutuskorda tuleb kuivati kandikud ja teised toiduga kokkupuutuvad osad pesta ja kuivatada.

• Toidukuivatit ei tohi kasutada klaasist või puust pinnal, mis ei ole kuumakindel, samuti ei tohi seadet kasutada mistahes laudlinal. SEADME ALLA TULEB KINDLASTI ASETADA KUUMAKINDEL TOIDUVALMISTAMISE ALUS, NT PLAAT, VÕI MÕNI MUU ALUS, MILLE PIND ON KAETUD KUUMAKINDLA PEALISKIHIGA.
• Toidukuivati esmakordsel sisselülitamisel võib eralduda teatav lõhn. See on igati normaalne. Selle lõhna vältimiseks aseta üks rest ja kaas seadme alusele, järgi oma seadme mudeli juhendit ja lase seadmel töötada ilma toiduta seni, kuni lõhna enam ei ole. See on vajalik vaid kuivati esmakordsel kasutamisel ning toimingule kulub alla tunni.

MIS ON KUIVATAMINE?

Kuivatamine viitab protsessile, mille käigus eemaldatakse toidust niiskus; nii saab toitu turvaliselt hilisemaks kasutamiseks säilitada. Kuivatamise eelised muude meetodite ees (nt soolamine või suitsutamine) on see, et maitseid ei tule lisada ning kuivatamisel on toitainete kadu väiksem. Niiskuse eemaldamisel looduslikud maitsed kontsentreeruvad, muutes toidu nii loomulikul moel maitsvaks. Veesisalduse taastamiseks lisatakse kuivatatud toidule vett. Vees leotamisel omastab toit uuesti vee ja paisub, kuni saavutab oma algsuuruse, -kuju ja -tekstuuri, säilitades samal ajal pea 100% oma algsest maitsest ja toiteväärtusest.

Vajaminevad vahendid
• Koorimisnuga (roostevabast terasest teraga)
• Lõikelaud
• Säilitusanumad
Lisavahendid, mis muudavad töö lihtsamaks ja kiiremaks:
• Köögikombain või muu sarnane seade kiiremaks ja ühtlasemaks viilutamiseks.
• Auruti ja korv, või veekeedukann ja auruti kupatamiseks.
• Blender puuviljapüree või puuviljanaha valmistamiseks.
• Väike märkmik, kuhu panna kirja enda katsetatud kuivatusajad ja retseptid.

KOORIDA VÕI MITTE

Puu- ja köögiviljade koores peitub tihti suur osa viljade toiteväärtusest. Samas võib koorimine olla vajalik, kui soovid koogi jaoks õunatükke või supi jaoks tomatitükke.

TÜKELDAMINE

Puuviljade kuivatamisel on abi nende ühtlasest viilutamisest, sest nii saavutavad kõik tükid samal ajal sama niiskuse taseme. Paksud lõigud kuivavad aeglasemalt kui õhemad lõigud. Paljude toitude puhul on koor looduslik kaitsekiht, kuid kuivatamisprotsessi võib selle olemasolu takistada. Kuivatamise ajal pääseb niiskus kõige paremini välja lõigatud või purustatud pindade kaudu, mitte läbi koore. Mida suurem on lõikepind, seda kiiremini ja tõhusamalt toit kuivab. Pikad, peened varsköögiviljad (nt Türgi oad, spargel, rabarber) tasub lõigata pooleks pikuti, või viiludeks väga suure kalde all, et lõikepind paljastaks võimalikult suure osa vilja

sisemusest. Puuviljad tuleb lõigata südamikuga risti, mitte läbi südamiku. Brokkoli varred tuleb lõigata pooleks või neljaks, olenevalt nende läbimõõdust. Väiksed puuviljad, nt maasikad, võib lõigata pooleks. Väiksemad marjad võib lõigata pooleks või kupatada, et nende koor veidi puruneks.

KUIVATUSRESTIDE TÄITMINE

Võimalusel tasub toit restile paigutada ühekordse kihina. See on eriti oluline selliste toitudega nagu banaaniviilud ja ananassirõnga; ubadega pole ühe kihi hoidmine nii hädavajalik. Kui mõned tükid on pärast kuivatamist tunduvalt niiskemad kui teised, võib see tuleneda sellest, et nad jäid teiste tükkide alla. Kuivatamine eemaldab viljadest niiskuse, misläbi need kahanevad. Nii saad samas koguses toitu säilitada väiksemates anumates. Toidu kahanemine võib kuivatusprotsessi käigus tuua kaasa ka selle, et tükid kahanedes läbi restide aukude kukuvad. Selle ärahoidmiseks aseta enne toidu kuivatamist restidele võrkkiht. Kahvli abiga saad toitu võrkkihil liigutada, nii et õhk saab korralikult ringelda. Kui sul võrkkihte ei ole, kasuta nailonist võrku või muud sarnast materjali, nt jämeda koega kangast. Restide katmisel lõika kindlasti keskele auk resti keskel oleva ava jaoks. Kanga kasutamisel peab see olema sobilik toiduga kasutamiseks ning võimaldama õhu liikumist. Väga väikesteks tükkideks lõigatud toitu võib olla vajalik kuivatamise ajal paar korda segada. Selleks lülita seade välja, eemalda see vooluvõrgust, eemalda restid, sega toitu, seejärel pane restid tagasi seadmesse ning lülita see juhiste järgi sisse.

TILKUMISE VÄLTIMINE

Mõned toiduained, nt väga küpsed tomatid, tsitruselised või suhkruga puuviljad, võivad kuivatamise ajal tilkuma hakata. Kui seadme alusele sattub liiga palju vedelikku võib see seadet kahjustada, nii et tarvis on remonti. Ülemiselt restilt allatilkuv vedelik võib mõjutada alumistel restidel kuivava toidu maitset. Tilkumise vähendamiseks tasub reste pärast toidu restidele asetamist kui enne nende seadmesse paigutamist reste mõned korrad tugevalt vastu tasapinnale laotatud rätikut koputada, et üleliigne niiskus eemaldada. Püüdmaks kinni alles jäänud liigne niiskus, mis võib esineda väga niiskete toiduainete puhul, kasuta kahel alumisel restil puuviljanaha lehti. Vaheta lehepoolte asukohta restidel (nt esimese resti vasaku poole võid vahetada teise resti parema poolega). Seejärel aseta need kaks alumist resti kuivati põhjale enne, kui ülejäänud restid toiduga nende kohale kuivama paned. Restide asukohtade vahetamisel pühi puuviljanaha lehed kuivemaks, kuid jäta need alumisteks restideks. Kui toit on juba nii kuiv, et enam ei tilgu, eemalda kahelt alumiselt restilt puuviljanaha lehed, et parandada õhu ringlust seadmes. Ära kasuta puuviljanaha lehtede asemel vahapaberit, sest see kipub sulama. Ära unusta jätta kõigi restide keskele ava.

KUI KAUA AEGA VÕTAB TOIDU KUIVATAMINE?

Täpset kuivatamisaega on väga raske paika seada, sest seda mõjutavad paljud erinevad tegurid. Need tegurid on järgmised:
• Toidu niiskusesisaldus.
• Ettevalmistatud toidutükkide paksus ja suurus.
• Niiskus ja temperatuur ruumis, kus kuivatit kasutatakse.
Toidu tihedus, toidu värskusaste, kus ja kuidas toitu kasvatati ning säilitati, ja muud tegurid, mis mõjutavad toidu kuivatamise aega. Tomatid on reeglina väga mahlased. Kapsa niiskusesisaldus on küllaltki madal, seega võtab selle kuivatamine vähem aega. Tsitruselised, näiteks apelsinid vajavad kuivamiseks rohkem aega kui õunad. Kui kuivati on mõnda aega töös olnud, eemalda restid ja uuri, mis seisus toit on. Suurema niiskusesisaldusega toite, nt puuvilju ja liha, tuleks kontrollida regulaarselt pärast esimest nelja tundi kuivamisaega. Väiksema niiskusesisaldusega toite, nt maitsetaimi ja tükeldatud või purustatud toite, tuleks kontrollida juba varem, umber kahe tunni möödudes ja siis juba tihedamini. Õige pea õpid tajuma, kui kaua kindlate toitude kuivatamine võtab. Parem on toitu liiga kaua kuivatada, kui et see liiga niiskeks jätta. Niisked toidud lähevad säilitusperioodil suurema tõenäosusega riknema. Ülekuivatatud toidud, mis paistavad haprad või veidi pruunikad, sobivad hästi kasutamiseks suppides või küpsetistes.

ÜLDISED KASUTUSJUHISED

Järgnev osa kehtib kõigi mudelite kohta, kui ei ole täpsustatud muud. Enne toidukuivati esmakordset kasutamist, loe hoolikalt läbi käesolevad juhised. Pese ja kuivata restid ja muud toiduga kokkupuutuvad osad.
• Toidukuivati esmakordsel sisselülitamisel võib eralduda teatav lõhn. See on igati normaalne. Et see lõhn toidule külge ei hakkaks, aseta üks rest ja kaas seadme alusele, järgi oma seadme mudeli juhendit ja lase seadmel töötada ilma toiduta seni, kuni lõhna enam ei ole. See on vajalik vaid kuivati esmakordsel kasutamisel ning toimingule kulub alla tunni.
• Aseta kuivati tasasele, kuivale ja stabiilsele (ilma vaibata) pinnale. Veendu, et seadme ümber on vähemalt 2,5 cm vaba ruumi; nii tagad õhu parema ringluse.
• Valmista toiduained ette vastavalt käesolevas juhendis antud instruktsioonidele ja aseta need kuivatusrestidele. ÄRA KUNAGI kata restide keskmist ava ega kaane ventilatsiooniavasid!
• Veendu, et kuivatusrestid on korralikult üksteise otsa ja seadme alusele paigutatud.
• Ühenda toitejuhe tavalisse 220–240-voldisesse pistikupessa.

RESTIDE VAHETAMINE

• Reste tuleb aega-ajalt üle vaadata. Kui kuivatatav toit seda nõuab, vaheta restide asupaika. Eemalda kõik restid korraga, seejärel eemalda kaas. Aseta seadme alusele kõigepealt ülemine rest, siis ülevalt teine rest jne, kuni kõik restid on saanud uue koha.

HOOLDUS

• Pärast iga kasutuskorda tuleb restid ja kaas puhastada sooja vee ja puhastusvahendiga. Ära pese reste, kaant ega alust nõudepesumasinas. Raskesti eemaldatavad toiduosakesed saab lahti leotamise ja/või plastikust kaabitsa abil. Ära kasuta plastikust osade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega lahusteid!
• Kuivati aluse (alumine osa mootori ja kütteelemendiga) puhastamiseks eemalda seadme toitejuhe vooluvõrgust ning pühi alus puhtaks niiske lapi või käsnaga. ÄRA KUNAGI aseta seadme alust vette ega muu vedelikku sisse, ega lase elektrilistele osadele vedelikke sattuda.

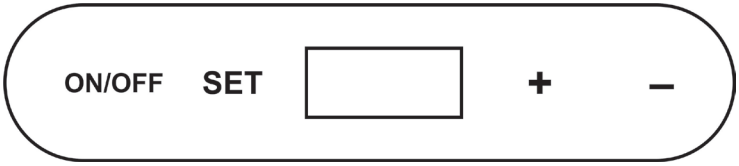
SÄILITAMINE

• Kui kuivati on puhastatud, kuivata kõik osad, lao kuivatusrestid alusele ja hoia seadet turvalises kohas.

KUIDAS TOIDUKUIVATIT KASUTADA

Loe enne kuivati kasutamist hoolikalt läbi käesolevad juhised. Enne toidu ettevalmistamist pese ja kuivata restid, kaas ja restide katted, kui neid kasutad. Vali koht, kuhu kuivati kuivatusprotsessi ajaks asetada ja jälgi, et selle toitejuhe ulatus pistikupesani ohutul moel. Nii saad toitu ette valmistades selle kohe restidele asetada.

ERI MUDELITE JUHISED



Seadmel on „ON/OFF“ puuteplaat. Temperatuur on paika seatud juba tehases ja seda kasutaja muuta ei saa. Lüliti abil saab kasutaja seadme restide asendit muutes mugavalt välja või sisse lülitada.

SEADME KASUTAMISEKS

1. Aseta seade turvalisse kohta.
2. Pane toit restidele ja restid seadmesse.
3. Pane pistik pistikupessa.
4. Vali sobiv temperatuur.
5. Vajuta seadme „ON/OFF“ nuppu. Kuuled, kuidas õhutus tööle hakkab.
6. Kui kuivatamine lõpetatud, vajuta uuesti „ON/OFF“ nuppu. Punane LED tuli näitab, et seade ei ole sisse lülitatud.
7. Eemalda pistik pistikupesast.

Kui sul ei ole võimalik kuivatit õigel ajal välja lülitada, võid kuivati ühendada automaatse taimeriga (nagu näiteks tulede jaoks kasutatakse). Kontrolli, et taimer oleks vähemalt 5-amprine.
Kasutajal on võimalik seadme temperatuuri seadistada vahemikus 35–70°C. Väiksemate ja õhemate toidutükkide kuivatamiseks, või kui kuivatad väikest toidukogust (nt kui toit on vaid paaril restil), kasuta madalamat temperatuuri. Temperatuuri võib alandada ka kuivatusprotsessi lõpupoole, kui toit on peaaegu kuivatatud; nii on kergem lõpus toidu niiskusesisaldust kontrollida.

SEADME KASUTAMISEKS

1. Aseta seade turvalisse kohta.
2. Pane toit restidele ja restid seadmesse.
3. Pane pistik pistikupessa.
4. Vali sobiv temperatuur.
5. Sea soovitud kuivatusaeg hoides selleks all „TIMER“ nuppu. Taimeri ja temperatuuri kuva vahetus. Taimeri seadistus: nupuvajutus lisab ühe tunni. Temperatuuri seadistus: nupuvajutus lisab ühe kraadi temperatuuri.
6. Seadme sisse lülitamiseks vajuta „ON/OFF“ nuppu. Kuva hakkab vilkuma, mis näitab, et seade on sisse lülitatud. Vilkuv kuva näitab kuivatusprotsessi lõpuni jäävat aega. Samuti kuuled, kuidas õhutus tööle hakkab.
7. Kui kuivatusprotsess on läbi, vajuta „OFF“ nupule ja eemalda pistik pistikupesast. Kui soovid kuivatustsüklit pikendada kuivatamise ajal, vajuta kõigepealt „ON/OFF“ nupule, et seade välja lülitada, seejärel sisesta taimeril uus soovitud kuivatusaeg ja lülita seade uuesti sisse vajutades „ON/OFF“ nupule.

KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE

Kui toit on kuivatatud, on oluline seda ka korralikult säilitada.
• Enne säilitusanumatesse panemist veendu, et toit on jahtunud.
• Soojus ja valgus panevad toidu riknema. Säilita toitu alati kuivad, varjulises ja jahedas kohas.
• Eemalda säilitusanumast nii palju õhku kui võimalik ning sulge see hoolikalt.
• Ideaalne säilitustemperatuur on 15°C või vähemgi.
• Toitu ei tohi säilitada metallanumas (ilma vahepakendita).
• Väldi anumaid, mis „hingavad“ või ei sulgu korralikult.
• Kuivatamisele järgnevatel nädalatel kontrolli aega-ajalt ega anumasse ei ole kogunenud niiskust. Kui anuma sees paistab olevat niiskust, tähendab see, et toitu tuleb kauem kuivatada.
• Parima kvaliteedi tagamiseks ei tohiks kuivatatud toitu säilitada üle ühe aasta.
• Toiduaineid tasub kuivatada suvel, kui need on värsked, ning iga-aastaselt uutega asendada.
• Kuivatatud liha, ulukiliha, linnuliha ja kala ei tohi külmkapis säilitada üle kolme kuu ning sügavkülmas üle ühe aasta.
• Juhul kui toit on korralikult kuivatatud, aitab vaakumpakendamine toidu säilitusaega pikendada mitme kuu võrra.

ANUMAD

Kuivatatud toidu säilitamiseks sobivad anumad, mis on puhtad, õhu- ja niiskuskindlad. Paksemad ziplock kotid ja soojust hoidvad küpsetuskotid on säilitamiseks ideaalsed. Täida iga kott võimalikult suure hulga toiduga ja suru välja liigne õhk. Ära kasuta paberist ega riidest kotte, tavalisi kilekotte ega anumaid, mille kaas ei käi õhukindlalt kinni.

ASUKOHT

Kuivatatud toidu kvaliteeti aitab säilitada selle hoidmine jahedas, varjulises ja kuivad paigas. Ära säilita toitu keldri seina vastas ega tugeva lõhnaga esemete läheduses.

SÄILITUSAEG

Kuivatatud puuvilju ja köögivilju ei tohiks säilitada üle ühe aasta. Kontrolli regulaarselt kuivatatud toidu seisukorda. Hallitus viitab sellele, et toit ei olnud enne anumasse panekut piisavalt kuiv. Viska hallitanud toit minema.

VEESISALDUSE TAASTAMINE

Veesisalduse taastamisega lisatakse kuivatatud toidule niiskust, et see oma algsel kujul taastada. Tükeldatud ja viilutatud köögiviljade ja puuviljade puhul, mida on plaanis lisada küpsistele, ei ole enamasti veesisalduse taastamist vaja. Kui tükid on siiski liiga krõbedad, võid lisada ühe supilusikatäie vett iga poole klaasi kuivatatud toidu kohta.

VEESISALDUSE TAASTAMISEKS KULUV AEG

Tükeldatud ja riivitud toitude veesisalduse taastamine võtab vähe aega. Enamasti piisab 15–30 minutist. Suuremaid köögivilju, puuviljaviile ja lihatükke võib veesisalduse taastamiseks hoida külmkapis vees üleöö. Kui sobib, võib toidu hoopis keevasse vette asetada, veega anum seejärel pliidilt ära tõsta ja lasta sel veel 2–3 tundi seista. Kui kuivatatud puuviljad ei ole tükkideks lõigatud, tasub need ligunema jätta terveks ööks.

KÖÖGIVILJAKRÕPSUD

Mõnusa krõbeda tekstuuri ja meeldiva maitsega köögiviljakrõpsud: vali meelepärane köögivili, nt kurk või suvikõrvits, lõika see õhukesteks viiludeks (u 3 mm paksused viilud). Auruta viile 3–4 minutit, kui krõpse on plaanis säilitada üle viie kuu. Raputa peale veidi soola. Kuivata, kuni viilud on väga krõbedad ja haprad.

LIHA, KALA JA LINNULIHA KUIVATAMISE JUHISED
Kuivatatud liha on suurepärane toit, mida võtta kaasa matkadele ja seljakotirännakutele. Kui kuivatatud liha niiskusesisaldus taastada, maitseb see sarnaselt värskelt küpsetatud lihale.
TÄHELEPANU: Ohutuse tagamiseks on vajalik liha ja kala alati enne kuivatamist läbi kuumutada. Ära säilita kuivatatud liha, kala või linnuliha üle kahe kuu.
Liha tuleks enne kuivatamist marineerida, et lisada sellele maitset ja muuta liha pehmemaks. Marinaadis peaks olema soola, mis aitab lihast vett eraldada ja pikendab liha säilimisaega, kuid vältida tasub õli lisamist. Enamik marinaade sisaldab mõnd happelist koostisosa (nt tomatikastet või äädikat), sest happed aitavad liha kiude lõhkuda ja muudavad liha pehmemaks. Kui soovid lihast lõigata väga õhukesi viile, tasub seda teha siis, kui liha on osaliselt jäätunud. Kuumuta liha, lõika see väikesteks tükkideks ja aseta kuivatisse. Kuivata, kuni kogu niiskus on eemaldatud (umbes 2–8 tundi). Kui tahad kuivatatud liha kasutada näiteks hautises, taasta selle niiskusesisaldus leotades liha vees või puljongis vähemalt 1–1,5 tundi, kuni see on pehme ja ligikaudu samas suuruses mis enne kuivatamist.

VEISELIHA
Vali võimalikult taised lihatükid. Veiseliha küljesteik, välistükk ja tagatükk on paremad kui abaluu või ribid.

LINNULIHA
Linnuliha tuleb kindlasti enne kuivatamist kuumutada. Aurutamine ja ahjus küpsetamine on kõige paremad lahendused. Kana rinnafilee on taisem kui tume liha.

KALA
Kala tasub enne kuivatamist aurutada, või kui soovid kala ahjus küpsetada, eelkuumuta ahi 90°C ja küpseta 20 minutit või kuni kala on valmis. Kala kuivatamisel on heaks valikuks lestalised.

VINNUTATUD VEISELIHA
Kui liha ei ole enne kuivatamist eelkuumutatud, saab sellest vinnutatud liha, mis on jäigem. See on ühtlasi kõige vanem liha säilitamise viis. Kuna vinnutatud liha valmistamisel seda eelnevalt ei kuumutata, on väga oluline alustada kvaliteetse lihaga ning puhta tööpinnaga. Pea meeles, et ainult vinnutatud liha valmistamisel pannakse see kuivatisse ilma eelneva kuumutamiseta.

VINNUTATU VEISELIHA VALMISTAMINE
On oluline hankida äärmiselt kvaliteetne lihatükk. Vali külje- või välistükk, mis on 2,5–3,75 cm paksune. Lõika ära pekised osad ja sidekoed. Pekk takistab liha kuivamist ning sidekoed muudavad vinnutatud liha närimise väga raskeks. Et liha oleks lihtsam lõigata, aseta see pooleks tunniks sügavkülma. Seejärel pööra liha ümber ja hoia seda veel 15 minutit sügavkülmas. Lõika lihakiuga ristisuunas 3 mm paksused ribad. Hoia liharibasid marinaadis vähemalt 3 tundi, või kogu öö. Nii saab liha juurde maitset ja muutub ka pehmemaks. Tugevama maitse saad, kui hoiad liha kauem marinaadis.
Liha võib maitsestada soola, pipra, küüslaugupulbri ja muude maitseainetega. Et

maitsed muutuvad kuivatamise tulemusel intensiivsemaks, ole maitseainete kogustega ettevaatlik! Vinnutatud liha retsepte on palju erinevaid. Erinevalt teistest kuivatatud lihadest, peaks vinnutatud liha olema veidi vintske, kuid mitte habras. TÄHELEPANU: Pea meeles, et tööpindade puhtus on väga oluline.

LILLED
Lilled tuleks korjata pärast hommikuse kaste kuivamist ning enne õhtust niiskust. Lillede kuivatamine peab toimuma võimalikult ruttu pärast nende korjamist. Kuivatamise aeg sõltub lillede suurusest ja liigist. Kuivata lilli 2 kuni 36 tundi.

MAITSETAIMED
Loputa ja raputa liigne vesi ära. Maitsetaimede lehed tuleks jätta vartele ning eemaldada alles pärast kuivatamist. Laota maitsetaimed restile hajusalt. Kuivatamise ajad sõltuvad suurusest ja liigist. Kuivata maitsetaimi 2 kuni 6 tundi.

PÄHKLID
Koori ja loputa kuuma veega. Laota ühekordse kihina restidele. Pärast kuivatamist lase pähklitel jahtuda, enne kui paned need säilitusanumatesse. Pähklid sisaldavad palju õli, mis võib need riknema panna, seetõttu on soovitatav pähklid sügavkülmutada, et need värsked püsiksid. Kui oled valmis pähkleid kasutama, tõsta need välja toatemperatuurile. Kuivata 18 kuni 26 tundi.

Selle toote õige kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapidamise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldam isega põhjustatavat võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, töödelge see vastutustundlikult ümber, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagasisaatmis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kus toode oli ostetud. Nad võivad selle toote võtta keskkonnaohutuks ringlussevõtuks.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.

2. Garantii ei kehti:

• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;

• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;

• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);

• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);

• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;

• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);

• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;

• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;

• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;

• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;

• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;

• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;

• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.

3. Garantii võib katkeda, kui:

• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;

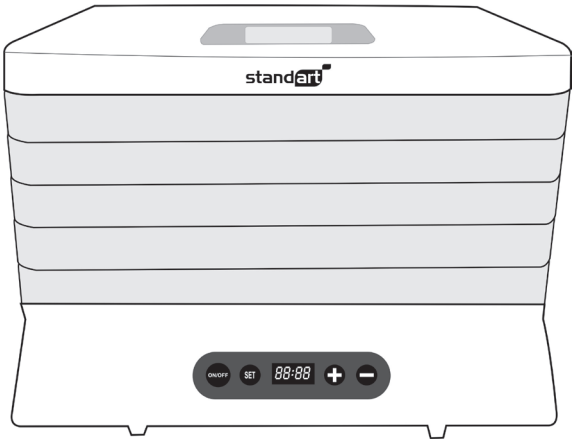
• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.

4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.

5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

JAUDA	500 W
SPRIEGUMS	220–240 V
FREKVENCE	50–60 Hz



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

• Nepieskarieties karstām virsmām un neļaujiet tām nonākt saskarē ar uzliesmojošiem materiāliem.
• Lai pasargātu no elektriskiem apdraudējumiem, neiegremdējiet vadu, spraudni vai žāvētāja pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
• Nepieciešama rūpīga uzraudzība, ja jebkuru ierīci izmanto vai tā atrodas tuvu bērniem.
• Atvienojiet spraudni no kontaktligzdas, kad ierīci nelietojat un pirms tīrīšanas.
• Neizmantojiet ierīci ar bojātu vadu vai spraudni. Ja ierīce darbojas nepareizi vai ir kaut kādā veidā bojāta, atgrieziet ierīci pilnvarotai servisa iestādei, lai to salabotu vai nomainītu.
• Papildpiederumu lietošana, izņemot tos, ko piegādā vai iesaka ražotājs, var radīt apdraudējumu un var anulēt garantiju.
• Novietojiet vadu tā, lai aiz tā nevarētu aizķerties vai paklupt. Nepieļaujiet, lai vads karātos pāri galda vai letes malai. Turiet vadu prom no karstām virsmām.
• Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai iekštelpās, tikai mājsaimniecības vajadzībām. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām vai citām mājsaimniecības vajadzībām, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
• Šī ierīce nav paredzēta komerciāliem mērķiem.
• Nenovietojiet žāvētāju, vadu, plauktus vai citas detaļas uz karstas gāzes vai elektriskā degļa vai to tuvumā, vai sakarsētā krāsnī.
• Lai atvienotu, pirms spraudņa izņemšanas no kontaktligzdas pagrieziet vadības slēdzi pozīcijā "IZSLĒGTS".
• Izmantojiet žāvētāju tikai tīrā, no putekļiem brīvā vietā. Žāvētājā var iekļūt putekļi un netīrumi, kas var piesārņot pārtiku, kas tiek žāvēta.
• Nenovietojiet žāvētāju uz dvieļa vai paklāja. Tas samazinās vai atvienos žāvētāja gaisa plūsmu un var izraisīt ierīces bojājumus.
• Lai nodrošinātu pareizu ventilāciju, vienmēr atstājiet žāvētājam apkārt vismaz vienu collu (2,5 cm) lielu atstarpi.
• Ir nodrošināts īss strāvas vads, lai samazinātu bīstamību, ko rada iepīšanās vai paklupšana pār garāku vadu. Ja lietošanas laikā tiek ievērota piesardzība, var izmantot pagarinātāju. Izmantojiet pagarinātāju, kura jauda ir 5 ampēri vai vairāk. Vads jānovieto tā, lai tas nekarātos pāri letes vai galda virsmai. Nelietojiet pagarinātāju ilgāk, nekā nepieciešams.
• Vienlaikus nedrīkst izmantot vairāk par 20 žāvēšanas paplātēm.
• Nepakļaujiet žāvētāja daļas temperatūrai, kas pārsniedz 180 ° F (82 ° C).
• Nelietojiet tuvu ugunsnedrošiem vai spiedienam pakļautiem aerosola baloniem.
• Šai ierīcei ir polarizēts spraudnis. Viens spraudņa zars ir platāks par otru. Kā drošības līdzeklis šis spraudnis būs ievietojams polarizētā kontaktligzdā tikai vienā virzienā. Ja spraudni nevar pilnībā iespraust kontaktligzdā, pamēģiniet to iespraust otrādāk. Ja tas joprojām nav iespējams, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nemēģiniet pārvarēt šo drošības funkciju.
• Lai notīrītu apsildes pamatni, atvienojiet to no sienas kontaktligzdas un noslaukiet to ar mitru drāniņu, vai viegli saziepētu sūkli. Neiegremdējiet pamatni vai vadu ūdenī. Augšējo vāku un paplātes var iegremdēt siltā ūdenī un mazgāt ar maigas iedarbības ziepēm vai mazgāt trauku mazgājamās mašīnas AUGŠĒJĀ plauktā.

Siltums no žāvēšanas cikla var saliekt paplātes, uz to neattiecas garantija.
• Pirms katras pārtikas žāvētāja lietošanas reizes noteikti nomazgājiet un izžāvējiet paplātes un citas ierīces daļas, kas nonāk saskarē ar ēdienu.
• Nelietojiet šo pārtikas žāvētāju uz stikla, kas nav karstumizturīgs vai koka gatavošanas virsmas, vai uz jebkādiem galdautiem. ZEM ŠĪS IERĪCES OBLIGĀTI JĀNOVIETO KARSTUMIZTURĪGA ĒDIENA GATAVOŠANAS VIRSMA, PIEMĒRAM, FLĪZE, VAI JEBKURA VIRSMA, KAS AIZSARGĀTA AR KARSTUMIZTURĪGU APDARI.
• Pirmo reizi, kad ieslēgsiet pārtikas žāvētāju, Jūs varat pamanīt aromātu. Tas ir normāli. Lai izvairītos no šī aromāta, novietojiet vienu paplāti un vāku uz pamatnes un, sekojot Jūsu modeļa instrukcijām, ļaujiet ierīcei darboties bez ēdiena, līdz aromāts ir pazudis. Tas ir nepieciešams tikai pirmo reizi, kad izmantojat žāvētāju, un tas aizņems mazāk par vienu stundu.

KAS IR ŽĀVĒŠANA?

Žāvēšana attiecas uz procesu, kurā mitrums tiek izvadīts no pārtikas, ļaujot droši uzglabāt žāvētu pārtiku vēlākai izmantošanai. Galvenais ieguvums salīdzinājumā ar citām šādām metodēm (piemēram, sālīšana vai kūpināšana) ir tas, ka tā nepievieno garšas un atņem tikai nedaudz uzturvielu no izžāvētās pārtikas. Tā kā dabīgās garšas noņemot mitrumu koncentrējas, žāvētais produkts ir dabiski garšīgs. Atjaunošana attiecas uz ūdens pievienošanu žāvētai pārtikai. Ja žāvētu pārtiku mērcē ūdenī, tā absorbē ūdeni un atjauno savu sākotnējo izmēru, formu un tekstūru, saglabājot gandrīz 100% no sākotnējās garšas un uzturvielām.

Rīki, kas nepieciešami, lai sāktu darbu
• Mizošanas nazis (nerūsējošā tērauda asmens)
• Griešanas dēlis
• Uzglabāšanas konteineri
Papildu rīki, kas atvieglo un paātrina darbu, var būt šādi:
• Pārtikas pārstrādātājs vai cita līdzīga ierīce ātrākai un konsekventākai sagriešanai.
• Katls pārtikas tvaicēšanai un grozs, vai tējkanna un saliekams katls tvaicēšanai, kas paredzēts plaucēšanai.
• Blenderis augļu biezeņa pagatavošanai no augļu mizas.
• Maza piezīmju grāmatiņa, lai sekotu līdzi laikam un receptēm, kas nostrādā, kā arī tām, kuras nenostrādā.

MIZOT VAI NEMIZOT

Augļu un dārzeņu mizas bieži satur daudz no pārtikas uzturvērtības. No otras puses, jūs gribēsiet nomizot ābolus, kas paredzēti pīrāgiem vai tomātus, kas paredzēti zupām.

GRIEŠANAI IR NOZĪME

Žāvējot augļus vēlams sagriezt visas šķēles apmēram vienādā biezumā, lai tās visas vienlaikus izžāvētu līdz vienādam mitruma līmenim. Biezas šķēles žūst lēnāk

nekā plānas šķēles. Daudzu pārtikas produktu miza dabiski aizsargā pārtiku, bet tas var kavēt žāvēšanas procesu. Žāvēšanas laikā mitrums vislabāk izplūst no griezstas vai šķeltas virsmas, nevis caur cietu mizu. Jo lielāks ir griezuma laukums, jo ātrāk un labāk pārtika izžūs. Plānie stublāju dārzeņi, piemēram, zaļās pupiņas, sparģeļi un rabarberi jāsagriež uz pusēm visā garumā vai arī galēji diagonāli, lai atsegtu pēc iespējas vairāk pārtikas iekšējo daļu. Augļus vajadzētu sagriezt pāri serdei, nevis tai cauri. Brokoļu kātus atkarībā no diametra vajadzētu sagriezt uz pusēm vai uz četrām daļām. Mazos augļus, piemēram, zemenes, var sagriezt uz pusēm. Mazākas ogas vajadzētu vai nu sagriezt uz pusēm, vai nedaudz noplaucēt, lai saplīstu miza.

ŽĀVĒŠANAS PAPLĀŠU PIEPILDĪŠANA

Centieties pārtiku novietot vienā slānī, ja tas ir iespējams. Tas ir svarīgi tādiem pārtikas produktiem kā banānu šķēlēm un ananāsu gredzeniem, un ne tik svarīgi pupiņām. Ja dažiem gabaliem pēc žāvēšanas ir pārāk liels mitrums, viens no iemesliem ir tas, ka tos, iespējams, pārklāja citi pārtikas gabali. Žāvēšana noņem mitrumu un izraisa pārtikas saraušanos, kad tā izžūst. Tas ļauj uzglabāt tādu pašu ēdiena daudzumu mazākā telpā, bet tas nozīmē arī to, ka, ēdienam sarūkot žāvēšanas procesā, mazāki gabaliņi var izkrist cauri žāvēšanas paplāšu caurumiem. Lai to novērstu, pirms ēdiena izlikšanas uz paplātēm novietojiet tīkla paplātes ieliktni. Izmantojiet dakšu, lai atvērtu tīkla ieliktni vairākās vietās un nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju. Ja jums nav pieejami tīkla paplāšu ieliktņi, izmantojiet neilona tīklu vai līdzīgu rupju audumu. Ievietojot paplātēs ieliktņus, noteikti izgrieziet atveri paplātes centra caurumam. Audumam jābūt nekaitīgam pārtikas produktiem, jāļauj caur to plūst gaisam. Žāvēšanas laikā var būt nepieciešams vienu vai divas reizes samaisīt smalki sakapātu pārtiku. Lai to izdarītu, izslēdziet ierīci, atvienojiet to, izņemiet paplātes, samaisiet, pēc tam ielieciet paplātes atpakaļ un ieslēdziet ierīci atbilstoši instrukcijām.

PILĒŠANAS NOVĒRŠANA

Daži pārtikas produkti, piemēram, ļoti nogatavojušies tomāti un citrusaugļi, vai cukuroti augļi, var pilēt. Ja uz iekārtas apakšas nokļūst pārāk daudz šķidruma, tā var tikt bojāta, radot nepieciešamību veikt apkopi. Pilēšana no augšējās paplātes var mainīt dažādu pārtikas produktu garšu uz zemākām paplātēm. Lai palīdzētu samazināt pilēšanu, pēc tam, kad pārtikas produkti ir novietoti uz žāvēšanas paplātēm un pirms to novietošanas uz žāvētāja pamatnes, dažas reizes viegli uzsitiet pa paplāti, kas atrodas uz dvieļa, kas uzklāts uz letes, lai atbrīvotos no liekā mitruma. Lai žāvēšanas laikā noķertu atlikušos pilienus, kas var rasties ar ļoti mitru pārtiku, izmantojiet uz apakšējām divām paplātēm novietotas augļu mizas. Pārmaiņus mainiet mizas uz vienas puses no abām paplātēm (t.i., pirmās paplātes kreisajā pusē un otrā paplātes labajā pusē). Pēc tam novietojiet šīs divas apakšējās paplātes uz žāvētāja pamatnes, pirms novietojiet atlikušās paplātes ar pārtiku, kas jāžāvē, virs tām. Pagriežot paplātes, noslaukiet augļu mizas, bet atstājiet šīs divas paplātes paplāšu kaudzes apakšā. Kad pārtika kļūst pietiekami

sausa, lai vairs nepilētu, izņemiet no abām apakšējām paplātēm augļu mizas, lai uzlabotu gaisa plūsmu. Neizmantojiet vaska papīru augļu mizu vietā, jo vasks uz papīra kusīs. Vienmēr atcerieties, ka nedrīkst aizsegt katras paplātes centra atveri.

CIK ILGS LAIKS NEPIECIEŠAMS, LAI IZŽĀVĒTU PĀRTIKU?

Precīzu žāvēšanas laiku noteikt nav iespējams, jo ir tik daudz faktoru, kas ietekmē žāvēšanas laiku. Šie faktori ir šādi:
• Katra pārtikas produkta mitruma saturs.
• Sagatavotās pārtikas biezums vai lielums.
• Mitrums un temperatūra telpā, kurā darbojas žāvētājs.
Pārtikas blīvums, pārtikas vecums, kur un kā pārtika tika audzēta, uzglabāta, un citi faktori ietekmē žāvēšanas ilgumu. Tomāti parasti ir diezgan sulīgi. Kāpostiem ir salīdzinoši zems mitruma līmenis, žāvēšanas laiks tiem būs daudz īsāks. Citrusaugļi, piemēram, apelsīni, parasti aizņem vairāk laika nekā āboli. Pēc tam, kad žāvētājs kādu laiku ir darbojies, izņemiet paplātes un pārbaudiet pārtikas produktus. Pārtikas produktus ar augstāku mitruma līmeni, piemēram, augļus un gaļu, periodiski pārbaudiet apmēram pēc četrām žāvēšanas stundām. Pārtikas produkti ar zemāku sākuma mitruma saturu, piemēram, garšaugi un lapu dārzeņi, vai sagriezti un sasmalcināti pārtikas produkti, var izžūt ātrāk, tāpēc tie jāpārbauda pēc apmēram divām vai trim stundām un biežāk pēc tam. Drīz "sajutīsiet" to, cik ilgi pārtikas produkti žāvēsies. Labāk pārtiku pāržāvēt nekā atstāt tajā pārāk daudz mitruma. Mitri pārtikas produkti uzglabāšanas laikā var sabojāties. Ja pārtikas produkti ir pāržāvēti un šķiet trausli vai nedaudz brūni, tie joprojām ir izmantojami zupās vai lielākajā daļā ceptu ēdienu.

VISPĀRĒJIE LIETOŠANAS PADOMI

Šī sadaļa attiecas uz visiem modeļiem, ja vien nav norādīts citādi. Pirms pārtikas žāvētāja lietošanas pirmo reizi, lūdzu, pilnībā izlasiet un izprotiet šos norādījumus. Nomazgājiet un izžāvējiet paplātes un citas sastāvdaļas, kas nonāks saskarē ar pārtiku.
• Pirmo reizi, kad ieslēgsiet pārtikas žāvētāju, Jūs varat pamanīt aromātu. Tas ir normāli. Lai izvairītos no šī aromāta pārnešanas uz pārtiku, novietojiet vienu paplāti un vāku uz pamatnes un, ievērojot norādījumus par konkrēto modeli, ļaujiet ierīcei darboties bez pārtikas. Tas ir nepieciešams tikai pirmo reizi un tas aizņems mazāk par vienu stundu.
• Novietojiet žāvētāju uz sausas un stabilas (ne paklāja) virsmas. Pārliecinieties, ka ap žāvētāju ir brīva vieta vismaz vienas collas (2,5 cm) attālumā, lai nodrošinātu pareizu gaisa plūsmu.
• Sagatavojiet pārtikas produktus saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām un nostipriniet žāvēšanas paplātes. NEKAD nenosedziet paplātes centrālo caurumu vai augšējā vāka ventilācijas atveres!
• Pārliecinieties, vai žāvēšanas paplātes ir droši nostiprinātas viena uz otras un uz ierīces pamatnes.
• Pievienojiet strāvas vadu jebkurā standarta 220-240 V mājsaimniecības kontaktligzdā.

PAPLĀŠU MAIŅA

• Periodiski pārbaudiet žāvēšanas paplātes. Mainiet paplātes, ja žāvējamajai pārtikai tas ir nepieciešams. Izņemiet visas paplātes kā vienību un pēc tam noņemiet vāku. Novietojiet augšējo paplāti uz pamatnes, kam seko nākamā augšējā paplāte, līdz visas paplātes ir samainītas.

KOPŠANA UN UZTURĒŠANA

• Pēc katras lietošanas notīriet paplātes un vāku ar siltu ziepjūdeni. Nemazgājiet paplātes, vāku vai pamatni trauku mazgājamā mašīnā. Grūti notīrāmas daļiņas var noņemt, mērcējot un/vai izmantojot plastmasas skrāpi. Plastmasas tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus materiālus vai šķīdinātājus!
• Lai notīrītu žāvētāja pamatni (apakšējo daļu ar motoru un sildelementu), atvienojiet un noslaukiet to ar mitru sūkli vai drānu. NEKĀDĀ gadījumā neiegremdējiet pamatni ūdenī un neļaujiet šķidrumam iekļūt zonā, kurā atrodas elektriskās daļas.

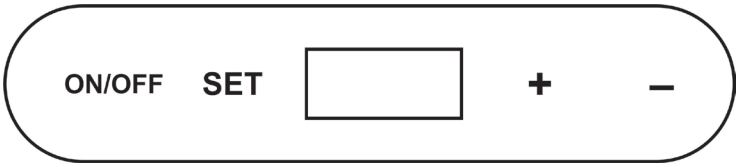
UZGLABĀŠANA

• Pēc žāvētāja tīrīšanas izžāvējiet visas daļas, salieciet žāvēšanas paplātes uz pamatnes un uzglabājiet drošā vietā.

KĀ LIETOT JŪSU PĀRTIKAS ŽĀVĒTĀJU

Pirms turpināt, pārliecinieties, vai esat izlasījis drošības norādījumus šīs rokasgrāmatas sākumā. Pirms sākat sagatavot pārtiku, nomazgājiet un izžāvējiet paplātes, vāku un paplātes ieliktņus, ja tos paredzēts izmantot. Atrodiet pamatni, uz kuras tiks atstāts žāvētājs žāvēšanas procesa laikā, un pārliecinieties, vai vads drošā veidā sasniegs kontaktligzdu. Šādi, sagatavojot pārtiku, to var novietot tieši uz paplātēm.

NORĀDĪJUMI KONKRĒTIEM MODEĻIEM



Ierīce ir aprīkota ar ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) skārienpaliktni. Temperatūra tiek kontrolēta ar datoru un iepriekš iestatīta rūpnīcā, un lietotājs to nevar regulēt. Slēdzis lietotājam ļauj ērti izslēgt žāvētāju, mainot vai pagriežot paplātes.

IERĪCES LIETOŠANA

1. Novietojiet ierīci drošā vietā.
2. Piepildiet un pēc tam ievietojiet paplātes.
3. Ievietojiet spraudni pareizā kontaktligzdā.
4. Izvēlieties vajadzīgo temperatūru.
5. Pieskarieties iekārtas ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) pogai. Jūs dzirdēsiet, kā darbojas ventilators.
6. Kad žāvēšana ir pabeigta, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) pogai. Sarkanais LED indikators būs izslēgts, lai parādītu, ka ierīce nedarbojas.
7. Izņemiet spraudni no kontaktligzdas.

Ja nebūsiet pieejams, lai žāvētāju izslēgtu pareizā laikā, iespējams, vēlēsieties žāvētāju pievienot automātiskajam taimerim, kas ir līdzīgs tam, kas ieteicams apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai maksimālas slodzes laikā. Pārbaudiet taimera specifikācijas, lai pārliecinātos, vai taimera jauda ir vismaz 5 ampēri.

Ierīce lietotājam dod iespēju iestatīt temperatūru robežās no 35 līdz 70 °C. Izmantojiet zemāku temperatūru plānākiem vai mazākiem pārtikas gabaliem vai mazākām pārtikas slodzēm (piemēram, žāvējot tikai dažas paplātes). Temperatūras kontroli var izmantot arī, lai pazeminātu temperatūru, jo ēdiens ir tuvu žāvēšanas cikla beigām, kas atvieglo galīgā mitruma līmeņa kontroli pārtikā.

IERĪCES LIETOŠANA

1. Novietojiet ierīci drošā vietā.
2. Piepildiet un pēc tam ievietojiet paplātes.
3. Ievietojiet spraudni pareizā kontaktligzdā.
4. Izvēlieties vajadzīgo temperatūru.
5. Iestatiet vēlamo laiku, izmantojot skārienpaliktni un turot nospiestu pogu "TIMER". Taimera un temperatūras maiņas displejs. Taimera iestatījums: pieskaroties pogai, pievienojiet vienu stundu. Temperatūras iestatījums: pieskaroties pogai, pievienojiet vienu grādu temperatūras.
6. Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) pogai, lai ieslēgtu iekārtu. Displejs sāks mirgot, norādot, ka tas darbojas. Uz displeja parādīsies atlikušais darbības laiks. Jūs dzirdēsiet, kā darbojas ventilators.
7. Kad žāvēšana ir pabeigta, pirms spraudņa izņemšanas no kontaktligzdas pagrieziet vadības slēdzi pozīcijā "IZSLĒGTS". Ja vēlaties pievienot vairāk laika cikla laikā, vispirms pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) pogai, lai izslēgtu ierīci, atiestatiet taimeri uz vēlamo laiku un pēc tam ieslēdziet ierīci, vēlreiz pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) pogai.

ŽĀVĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU UZGLABĀŠANA

Kad pārtika ir pienācīgi izžāvēta, ir svarīgi to pareizi uzglabāt, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

• Pirms uzglabāšanas nogaidiet, līdz pārtika ir atdzisusi.
• Siltums un gaisma izraisīs pārtikas kvalitātes pasliktināšanos. Vienmēr uzglabājiet pārtiku sausā, vēsā un tumšā vietā.
• Izlaidiet no uzglabāšanas konteinera visu iespējamo gaisu un cieši aizveriet to.
• Ideālā glabāšanas temperatūra ir 60 °F (15,5 °C) vai zemāka.
• Nekad neglabājiet pārtiku tieši metāla traukā.
• Izvairieties no konteineriem, kas "elpo" vai kuriem ir vāja izolācija.
• Turpmāko nedēļu laikā pēc žāvēšanas pārbaudiet, vai jūsu žāvētās pārtikas sastāvā nav mitruma. Ja tajā ir mitrums, pārtika jāžāvē ilgāk.
• Lai nodrošinātu vislabāko kvalitāti, žāvētu pārtiku nedrīkst uzglabāt ilgāk par 1 gadu.
• Žāvējiet savu pārtiku vasarā, kad tā ir vissvaigākā un katru gadu nomainiet to ar jaunu.
• Žāvētu gaļu, medījumus, mājputnus un zivis uzglabā ne ilgāk kā 3 mēnešus, ja tos glabā ledusskapī, un ne ilgāk kā 1 gadu, ja tos glabā saldētavā.
• Ja pārtika ir pienācīgi un rūpīgi izžāvēta, vakuuma iepakojums var pagarināt uzglabāšanas laiku par vairākiem mēnešiem.

TVERTNES

Jebkura tvertne, kas ir tīra, hermētiska un izturīga pret mitrumu, ir piemērota uzglabāšanai. Lieliski der smagie plastmasas maisi ar rāvējslēdzēju vai siltumizolācijas gatavošanas maisiņi. Piepildiet katru maisiņu pēc iespējas vairāk un izspiediet lieko gaisu. Neizmantojiet papīra vai auduma maisiņus, vieglus plastmasas maisiņus vai jebkādas tvertnes bez cieši noslēdzama vāka.

ATRAŠANĀS VIETA

Vēsa, tumša un sausa vieta ir galvenais žāvētas pārtikas kvalitātes uzturēšanai. Neglabājiet žāvētu pārtiku tā, ka tā pieskaras pagraba sienai un blakus produktiem ar spēcīgu aromātu.

UZGLABĀŠANAS ILGUMS

Žāvētus augļus un dārzeņus nevajadzētu uzglabāt ilgāk par vienu gadu. Regulāri pārbaudiet žāvētos pārtikas produktus. Pelējums norāda, ka pārtika pirms uzglabāšanas nav pienācīgi izžāvēta. Iznīciniet sapelējušu pārtiku.

MITRUMA ATJAUNOŠANA

Atjaunošana ir mitruma aizstāšana, lai panāktu, ka pārtika atgriežas savā dabiskajā stāvoklī. Sasmalcinātiem dārzeņiem, kā arī augļiem, kas izmantojami cepumos, parasti nav nepieciešama mitruma atjaunošana. Ja gabaliņi ir diezgan kraukšķīgi un sausi, varat mēģināt apsmidzināt ½ tasi žāvētas pārtikas ar 1 ēdamkaroti ūdens.

MITRUMA ATJAUNOŠANAS ILGUMS

Sakapāti un sasmalcināti pārtikas produkti mitrumu atjauno ātri. Parasti pietiek ar 15 līdz 30 minūtēm. Lielākas dārzeņu vai augļu šķēlītes un gaļas kubiņus var atjaunot ūdenī pa nakti, ievietojot tos ledusskapī. Ja tas ir neērti, ievietojiet pārtiku verdošā ūdenī, noņemiet no plīts un ļaujiet nostāvēties 2 – 3 stundas. Veselus augļu gabaliņus vislabāk atstāt mērcēties uz nakti.

DĀRZEŅU ČIPSI
Dārzeņu čipsi ar kraukšķīgu tekstūru un lielisku garšu: izvēlieties dārzeņus, piemēram, gurķus, cukīni, sagrieziet ļoti plānās šķēlītēs, apmēram 1/8 collas (3 mm) biezumā. Žāvējiet apmēram 3 vai 4 minūtes, ja čipsi tiks uzglabāti ilgāk par 5 mēnešiem. Pirms žāvēšanas apkaisiet ar sāli. Žāvējiet, līdz šķēles kļūst ļoti trauslas.

GAĻAS, ZIVJU UN MĀJPUTNU ŽĀVĒŠANAS PADOMI
Žāvēta gaļa ir vispiemērotākā, ja tā tiek gatavota gaidāmajiem ceļojumiem ar teltīm, tūrisma braucieniem. Pēc mitruma atjaunošanas tiek iegūta garšīga gaļa, kas ir līdzīga svaigi gatavotai.
SVARĪGA PIEZĪME: Lai nodrošinātu drošību, pirms žāvēšanas visa gaļa un zivis ir jāpagatavo. Neuzglabājiet žāvētu gaļu, putnu gaļu vai zivis ilgāk par diviem mēnešiem.
Pirms žāvēšanas gaļu marinē, lai pievienotu garšu un arī lai to mīkstinātu. Marinādei vajadzētu saturēt sāli, kas palīdz no gaļas atdalīt ūdeni un arī palīdz to saglabāt, taču tajā nevajadzētu būt eļļai. Lielākā daļa marināžu satur kādu skābi (piemēram, tomātu mērci vai etiķi), jo skābe sašķeļ šķiedras, padarot gaļu maigāku. Vieglāk būs sagriezt daļēji sasaldētu gaļu, īpaši, ja vēlaties ļoti plānas šķēlītes. Pagatavojiet, sagrieziet mazos kubiņos un ievietojiet žāvētājā. Žāvējiet, līdz viss mitrums ir izžuvis, apmēram 2 – 8 stundas. Kad esat gatavs gaļu izmantot savā iecienītajā sautējumā, vienkārši rehidrējiet to mērcējot ūdenī vai buljonā vismaz 1 - ½ stundu vai līdz tā ir mīksta un apmēram tādā lielumā, kāda tā bija pirms žāvēšanas.

LIELLOPU GAĻA
Izvēlieties liesus gabalus. Liellopu gaļas steiks, gurna vai muguras gabali ir labāki par krūtiņu vai ribām.

MĀJPUTNI
Visi mājputni pirms žāvēšanas JĀPAGATAVO. Tvaicēšana vai cepšana ir vislabākās metodes. Vistas krūtiņa ir liesāka par tumšo gaļu.

ZIVIS
Laba doma ir zivju tvaicēšana pirms žāvēšanas, vai, ja vēlaties to izcept, uzsildiet cepeškrāsni līdz 200 °F (93 °C) un cepiet to 20 minūtes, vai līdz zivs sāk dalīties. Žāvējot zivis, laba izvēle ir plekste un paltuss.

VĪTINĀTA GAĻA
Žāvēta gaļa bez iepriekšējas pagatavošanas radīs stingru, košļājamu gaļu, ko

sauc par vītinātu gaļu. Tas ir viens no senākajiem zināmajiem gaļas konservācijas veidiem, jo "vītināta gaļa" tiek gatavota nepagatavojot gaļu vispirms, ir svarīgi sākt ar kvalitatīvu gaļu un tīru un sanitāru darba zonu. Atcerieties, ka vītināta gaļa ir vienīgā gaļa, ko žāvētājā var likt nepagatavotu.

VĪTINĀTAS GAĻAS GATAVOŠANA
Svarīgi sākt ar kvalitatīvu gaļas gabalu. Izvēlieties liesu sāna gabalu vai gurna steiku apmēram 1 –1 ½ collu (2,5-3,8 cm) biezumā. Nogrieziet visus taukus un saistaudus. Tauki kavē gaļas spēju izžūt, un saistaudus būs grūti sakošļāt. Lai gaļu vieglāk sagrieztu, apmēram uz 30 minūtēm ievietojiet to saldētavā, lai tā daļēji sasaltu. Tad apgrieziet to otrādi un saldējiet vēl 15 minūtes. Grieziet pretēji šķiedru virzienam apmēram 1/8 collu (3 mm) biezās strēmelēs. Marinējiet sloksnes vismaz 3 stundas vai pat visu nakti. Tas piešķir gaļai unikālu garšu un vienlaikus to mīkstina. Palieliniet marinēšanas laiku, lai iegūtu spēcīgākas garšas gaļu.
Gaļai var pievienot tādas garšvielas kā sāli, piparus, ķiploku pulveri vai citas garšvielas. Tā kā žāvēšanas laikā garšas pastiprinās, lietojiet sāli ierobežotā apjomā! Ir pieejamas daudzas vītinātas gaļas receptes. Atšķirībā no citām žāvētām gaļām, vītinātai gaļai vajadzētu būt nedaudz košļājamai, bet ne trauslai.
SVARĪGI: Atcerieties, ka ļoti svarīgi ir uzturēt sanitāru darba zonu.

ZIEDI
Ziedi ir jālasa pēc rasas nožūšanas un pirms vakara mitruma. Ziedi jāžāvē pēc iespējas ātrāk pēc to salasīšanas. Žāvēšanas laiks var atšķirties atkarībā no zieda izmēra un veida. Ziedus žāvē apmēram 2 līdz 36 stundas.

GARŠAUGI
Noskalojiet un nokratiet lieko ūdeni. Žāvēšanu sākot, garšaugi jāatstāj uz kāta, pēc žāvēšanas kāts jānoņem. Uz paplātes brīvi izklājiet garšaugus. Žāvēšanas laiks var atšķirties atkarībā no garšaugu izmēra un veida. Garšaugus žāvē apmēram 2 līdz 6 stundas.

RIEKSTI
Noņemiet čaumalas un noskalojiet ar karstu ūdeni. Izklājiet vienā slānī uz paplātes. Pēc žāvēšanas, pirms uzglabāšanas, ļaujiet riekstiem atdzist. Riekstos ir daudz eļļas, un eļļa var izraisīt riekstos nepatīkamu garšu, tāpēc tie jāsasaldē, lai garantētu svaigumu. Kad esat gatavs lietot riekstus, novietojiet tos istabas temperatūrā. Riekstus žāvē apmēram 18 līdz 26 stundas.

Produkta pareiza utilizēšana



Šis uz produkta attēlotais simbols nozīmē, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES teritorijā. Lai novērstu kaitējumu videi vai apdraudējumu cilvēka veselībai neatbildīgi izmestas ierīces dēļ, utilizējiet to atbildīgi, veicinot pienācīgu resursu pārstrādi. Lai atgrieztu ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmu, vai arī griezieties pie pārdevēja, no kura tika iegādāts produkts. Tas saņemto produktu pārstrādās videi nekaitīgā veidā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

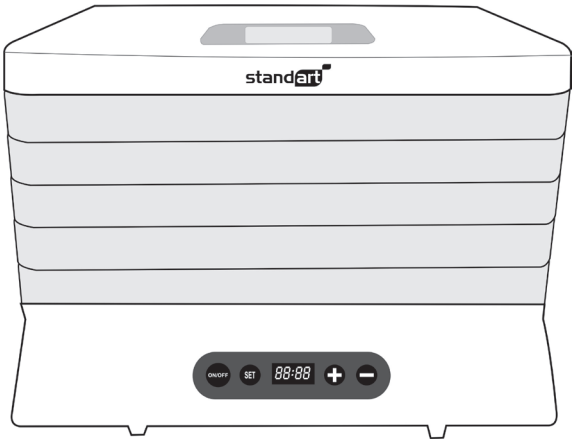
STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.
2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;
• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);
• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;
• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);
• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;
• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;
• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;
• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;
• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;
• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var būt pārtraukta, ja:
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;
• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments;
5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

GALIA	500 W
ĮTAMPA	220–240 V
DAŽNIS	50–60 Hz



SAUGOS NURODYMAI

• Venkite sąlyčio su įkaitusiais prietaiso paviršiais. Taip pat venkite degių medžiagų sąlyčio su minėtais paviršiais.
• Norėdami išvengti elektros pavojaus, neplaukite maisto džiovintuvo pagrindo, elektros maitinimo laido ar kištuko po bėgančiu vandeniu ar kitu skysčiu. Plauti maisto džiovintuvą kriauklėje arba indaplovėje – draudžiama.
• Stebėkite šalia prietaiso esančius vaikus. Vaikams naudoti prietaisą leidžiama tik su suaugusiojo priežiūra.
• Nepalikite nenaudojamo maisto džiovintuvo įjungto į elektros lizdą. Taip pat išjunkite džiovintuvą iš elektros lizdo prieš atlikdami prietaiso valymo darbus.
• Naudoti maisto džiovintuvą pastebėjus elektros laido ar kištuko pažeidimą – draudžiama. Tokiu atveju, jei pastebėjote netinkamai veikiantį maisto džiovintuvą ar minėto džiovintuvo pažeidimą, perduokite prietaisą įgaliotam priežiūros centrui remonto darbams atlikti.
• Naudojant maisto džiovintuvą kartu su kitų gamintojų tiekiamais priedais ar nerekomenduojamais priedais, gresia nelaimingo atsitikimo ar džiovintuvo gedimo pavojus. Gamintojo suteikiama garantija netaikoma minėtiems gedimams pašalinti.
• Įjunkite elektros maitinimo laidą į elektros lizdą taip, kad jis nekliudytų aplinkiniams. Nepalikite kabančio elektros maitinimo laido nuo stalo ar spintelės krašto. Venkite elektros maitinimo laido sąlyčio su įkaitusiais paviršiais.
• Šis prietaisas skirtas naudoti patalpų viduje. Minėtas prietaisas nėra skirtas pramonės reikmėms. Naudoti prietaisą lauke, ne buitinėms reikmėms arba ne pagal šiame naudojimo vadove numatytą paskirtį – draudžiama.
• Šis prietaisas nėra skirtas pramonės reikmėms.
• Nelaikykite maisto džiovintuvo, elektros maitinimo laido, džiovinimo padėklų ir kitų dalių šalia dujinės ar elektrinės viryklės arba įkaitusios viryklės viduje.
• Prieš išjungdami maisto džiovintuvo elektros maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo, paspauskite „IŠJUNGTI“ (OFF) mygtuką ir ištraukite kištuką.
• Maisto džiovintuvą naudokite tik švarioje patalpoje be dulkių. Maisto džiovintuvas gali įtraukti purvą ir ore esančias dulkes bei užteršti jūsų džiovinamus maisto produktus.
• Nestatykite maisto džiovintuvo ant kilimo ar rankšluosčio. Medžiaginiai paviršiai gali užkimšti prietaiso ortakius ir sumažinti maisto džiovintuvo oro cirkuliaciją bei pažeisti prietaisą.
• Palikite bent 2,5 cm laisvos vietos aplink maisto džiovintuvą tinkamam oro vėdinimui ir cirkuliacijai užtikrinti.
• Kartu su maisto džiovintuvu tiekiamas trumpas elektros maitinimo laidas , kad sumažėtų tikimybė už jo užkliūti. Jei naudosite ilgintuvus, imkitės visų saugumo priemonių minėtiems pavojams išvengti. Naudokite tik 5 amperų ar didesnės galios ilgintuvus. Nepalikite kabančio elektros maitinimo ar ilgintuvo laido nuo stalo ar spintelės krašto. Nenaudokite ilgesnio nei būtina ilgintuvo laido.
• Nenaudokite daugiau nei 20 džiovinimo padėklų vienu metu.
• Nelaikykite maisto džiovintuvo ar jo dalių aukštesnėje nei 82 °C (180 °F) temperatūroje.
• Nenaudokite maisto džiovintuvo šalia degių ar aerozolio purškiklių.
• Maisto džiovintuvas tiekiamas su poliniu elektros maitinimo laido kištuku. Vienas

kištuko kontaktas platesnis už kitą. Siekiant apsaugoti naudotojus nuo elektros šoko pavojaus, minėtas kištukas telpa į elektros lizdą tik tinkama kryptimi. Jei kištukas netelpa į elektros lizdą, bandykite kišti kita kryptimi. Jei kištukas netelpa į elektros lizdą kita kryptimi, kreipkitės į tinkamą kvalifikaciją turintį elektriką. Jokiu būdu nebandykite apeiti šios apsaugos.

• Norėdami nuvalyti maisto džiovintuvo pagrindo paviršių, išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir nuvalykite pagrindą drėgna šluoste ar kempine bei muiluotu vandeniu. Panardinti maisto džiovintuvo pagrindą arba elektros maitinimo laidą į vandenį – draudžiama. Norėdami nuplauti viršutinį dangtį ir džiovinimo padėklus, panardinkite juos į šiltą muiluotą vandenį. Šias dalis taip pat galima plauti viršutiniame indaplovės skyriuje. Maisto džiovintuvo skleidžiama šiluma gali iškreipti padėklus. Gamintojo garantija netaikoma šioms dalims.

• Prieš naudodami maisto džiovintuvą, patikrinkite, ar maisto produktams džiovinti naudojami padėklai ir kitos dalys – švarios bei sausos.

• Laikyti įjungtą maisto džiovintuvą ant karščiui neatsparaus stiklo ar medinio paviršiaus bei staltiesės – draudžiama. ĮJUNGTĄ PRIETAISĄ BŪTINA LAIKYTI ANT KARŠČIUI ATSPARAUS PAVIRŠIAUS, PVZ., KERAMINIŲ PLYTELIŲ.

• Pirmą kartą naudojamas maisto džiovintuvas gali skleisti specifinį kvapą. Tai normalu ir nekelia pavojaus. Jei nenorite, kad jūsų džiovinami maisto produktai prisisotintų šio kvapo, uždėkite vieną padėklą su dangčiu ant kaitinimo paviršiaus ir leiskite prietaisui veikti be maisto produktų. Tai būtina atlikti tik pirmojo naudojimo metu ir užtruks ne ilgiau nei valandą.

MAISTO DŽIOVINIMAS. KAS TAI?

Maisto džiovinimas – procesas, kurio metu iš maisto produktų pašalinama visa drėgmė, todėl maisto produktai tampa tinkami laikyti ilgesnį laiką. Pagrindinė šių senovėje naudotų procesų (priešingai nei sūdant ar rūkant maistą) savybė – džiovintas maistas neįgauna nepageidaujamo skonio ir nepraranda maistinių medžiagų. Tinkamai išdžiovintas maistas praranda vos kelias maistines medžiagas. Pagal maisto ir vaistų administracijos (FDA) tyrimų rezultatus, džiovintas maistas išlaiko 95–97 % maistinių medžiagų. Palyginimui, konservuotas maistas išlaiko tik 20–30 % maistinių medžiagų, o šaldytas maistas tik 40–60 % maistinių medžiagų. Džiovintas maistas taip pat išsaugo savo puikų skonį! Kadangi pašalinant drėgmę iš džiovintų maisto produktų, jų skonis tampa dar stipresnis, minėtus produktus galima valgyti be pagardų ar kitų priedų. Drėgmės atkūrimas – neatsiejama maisto džiovinimo proceso dalis. Tai procesas, kurio metu džiovintas maistas papildomas vandeniu. Į vandenį panardintas džiovintas maistas sugeria jį ir išsipučia iki savo pradinio dydžio, formos atkuria savo pradinę tekstūrą ir beveik 100 % savo pirminio skonio bei maistinių medžiagų.

BŪTINI ĮRANKIAI MAISTUI DŽIOVINTI

• Peilis (su nerūdijančiojo plieno geležte);
• pjaustymo lentelė;
• indai džiovintam maistui laikyti.

Papildomi įrankiai maisto džiovinimui palengvinti ir pagreitinti:
• maisto smulkintuvai ar panašūs prietaisai lengvai ir vienodai susmulkins maisto produktus;
• garintuvas su sieteliu ar puodas su sulankstomu garintuvu maisto produktams apvirti;
• trintuvas vaisių tyrei ir vaisių juostelėms paruošti;
• maža užrašų knygutė užrašams ir sėkmingiems bei nesėkmingiems receptams saugoti.

LUPTI AR NELUPTI?

Įprastai, daržovių ir vaisių odelėse išlieka didžioji dalis maistinių medžiagų. Kita vertus, rekomenduojame nulupti obuolius ar pomidorus, kuriuos naudosite pyragams kepti ar sriuboms virti.

PJAUSTYKITE MAISTO PRODUKTUS GERESNIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Viena iš svarbiausių sėkmingo džiovinto maisto paslapčių – tinkamai supjaustytos skiltelės. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, supjaustykite visus maisto produktus vienodo dydžio skiltelėmis. Taip užtikrinsite vienodai iš visų skiltelių pašalinamą drėgmę. Storoms skiltelėms išdžiūti reikia daugiau laiko nei plonoms. Galite džiovinti bet kokio storio skilteles, tačiau rekomenduojame supjaustyti maisto produktus tokio paties dydžio skiltelėmis , kad būtų užtikrintas vienodas maisto džiūvimo laikas. Daugelio maisto produktų odelė – natūrali apsaugos priemonė. Tačiau ji gali pailginti džiūvimo trukmę. Džiovinant maisto produktus, drėgmė pasišalina greičiausiai iš produktų skiltelių be odos. Kuo didesnis atviro paviršiaus plotas – tuo greičiausiai pasišalina maisto produkto drėgmė. Todėl visuomet rekomenduojame perpjauti plonas, ilgas daržoves, pvz., žaliąsias ar šparagines pupeles ir rabarbarus, išilgai arba skersai. Tokiu būdu paliksite kiek galima didesnę erdvę drėgmei iš daržovės pasišalinti. Vaisius pjaukite išilgai per šerdį, o ne pusiau. Brokolio kotus pjaustykite puselėmis arba ketvirčiais. Mažesnio skersmens vaisius ir uogas, pvz., braškes, padalinkite pusiau. Perpjaukite pusiau net ir mažiausias uogas arba apvirkite jas , kad odelių paviršius atsivertų.

MAISTO DŽIOVINIMO PADĖKLŲ UŽPILDYMO NUORODOS

Jei įmanoma, stenkitės sudėti visus maisto produktus tame pačiame aukštyje. Tai ypač svarbu džiovinant tokius maisto produktus kaip bananų skiltelės ir ananasų griežinėliai. Minėti nurodymai netaikomi pupelėms. Viena iš priežasčių, kodėl pasibaigus džiovinimo ciklui kai kurios maisto produktų skiltelės per daug drėgnos – jos buvo uždengtos kitomis skiltelėmi. Džiovinimo metu iš maisto produktų pašalinama drėgmė ir maisto produktai susitraukia, todėl jūs galite laikyti tą patį kiekį maisto produktų mažesniame inde. Atminkite, susitraukę maisto produktų gabalėliai gali iškristi pro džiovinimo padėklų kiaurymes. Kad maistas nekristų pro kiaurymes, ypač džiovinant pjaustytus ar tarkuotus maisto produktus, patieskite tinklelius džiovinimo padėklų apačioje. Naudokite šakutę maisto produktams paskleisti ant tinklelio paviršiaus ir tinkamai cirkuliacijai užtikrinti. Jei tinkamo tinklelio neturite, naudokite nailoninį tinklelį, audinio drobę, marlę ar panašų šiurkštų audinį. Prieš patiesiant medžiagą į padėklą, iškirpkite centrinės padėklo kiaurymės dydžio skylę. Naudokite tik maisto produktams tinkamą, orui pralaidų ir švarų audinį. Pasirinkite tokį audinį, prie kurio nepriliptų lipnūs maisto produktai arba nuo kurio būtų galima lengvai pašalinti prilipusius maisto produktus ir audinio dalelės nepriliptų prie produktų. Džiovinimo metu gali reikėti pamaišyti kapotus maisto produktus vieną ar kelis kartus, kad jie džiūtų vienodai. Prieš maišydami produktus, išjunkite maisto džiovintuvą iš elektros lizdo, pašalinkite padėklus ir išmaišykite maisto produktus. Surinkite maisto džiovintuvo dalis ir paleiskite džiovinimo ciklą pagal pateiktas nuorodas.

KAIP IŠVENGTI VARVANČIŲ SKYSČIŲ

Iš kai kurių maisto produktų, pvz., itin prinokusių pomidorų, ar citrusinių vaisių arba vaisių, kuriuose yra daug cukraus, džiūvimo metu gali pradėti varvėti skysčiai. Ant maisto džiovintuvo pagrindo patekus per daug skysčio, gresia džiovintuvo gedimo pavojus. Iš viršutinių padėklų varvantis skystis gali pakeisti apatiniuose padėkluose laikomų maisto produktų skonį. Norėdami sumažinti varvančių skysčių riziką, prieš sudėdami numatytus džiovinti maisto produktus į džiovinimo padėklą ir padėklus ant džiovintuvo pagrindo, suimkite padėklą rankomis ir tvirtai įspauskite jį į ant spintelės patiestą popierinį rankšluostį, kad pašalintumėte perteklinę drėgmę. Norėdami surinkti skysčių likučius džiovinant drėgnus maisto produktus, patieskite vaisių juostelių lakštus apatiniuose dviejuose padėkluose. Išdėstykite apatiniuose padėkluose patiestus juostelių lakštus skirtingose vietose (t. y., patieskite vieną juostelės lakštą kairėje apatinio padėklo pusėje ir dešinėje aukštesnio padėklo pusėje). Tuomet padėkite abu apatinius padėklus ant maisto džiovintuvo pagrindo po likusiais padėklais su numatytais džiovinti maisto produktais. Kai keisite padėklus vietomis, nuvalykite vaisių juostelių lakštus. Palikite apatinius padėklus toje pačioje vietoje. Maisto produktams pakankamai išsausėjus ir nustojus varvėti, pašalinkite vaisių juostelių lakštus geresnei oro cirkuliacijai užtikrinti. Nenaudokite vaškinio popieriaus vietoje vaisių juostelių lakštų. Vaškinis popierius pradeda tirpti pasiekus džiūvimo temperatūrą. Tirpstantis vaškinis popierius gali užteršti maisto produktus ir

pažeisti maisto džiovintuvą. Visuomet patikrinkite, ar vidurinė džiovinimo padėklų anga nėra uždengta.

KIEK LAIKO TRUNKA MAISTO DŽIOVINIMO CIKLAS?

Kadangi maisto džiūvimo produkto metu veikia įvairūs veiksniai, nėra galimybės nustatyti tikslios džiūvimo trukmės. Minėti veiksniai nurodyti toliau:
• kiekvieno maisto produkto drėgmės lygis;
• paruošto džiovinti maisto produkto storis ar dydis;
• patalpos, kurioje naudojamas maisto džiovintuvas, drėgmės lygis ir temperatūra.
Maisto produktų tankis ir pasirinkti džiovinti maisto produktai taip pat turi įtakos džiūvimo trukmei. Maisto produktų galiojimo laikotarpis, bei kaip ir kur buvo auginamas maisto produktas, kaip jis buvo laikomas transportuojant metu bei kiti veiksniai gali turėti įtakos džiūvimo ciklui. Pavyzdžiui, pomidorai – gana sultingos daržovės. Dėl juose esančio didelio drėgmės kiekio, pomidorams išdžiovinti reikia daugiau laiko. O, pavyzdžiui, kopūstuose, nėra daug drėgmės ir jiems išdžiovinti reikės daug mažiau laiko. Citrusiniams vaisiams, pavyzdžiui, apelsinams, reikia daugiau laiko išdžiūti nei obuoliams. Taigi, kaip žinoti, kiek laiko reikia džiovinti tam tikrus maisto produktus? Leiskite maisto produktams džiūti ir praėjus šiek tiek laiko nuimkite džiovinimo padėklus bei patikrinkite juose esančius maisto produktus. Džiovindami didesnės drėgmės maisto produktus, pavyzdžiui, mėsos produktus arba vaisius, patikrinkite juos praėjus pirmoms keturioms maisto džiovinimo valandoms. Džiovindami mažiau drėgmės turinčius maisto produktus, pavyzdžiui, žoleles ir lapines daržoves arba kapotus ir smulkintus maisto produktus, patikrinkite juos praėjus pirmoms dviem arba trims valandoms ir dažniau po pirmojo patikrinimo. Jūs greit pradėsite suprasti, kiek laiko reikia tam tikriems maisto produktams išdžiovinti. Nenukabinkite nosies. Geriau džiovinti maisto produktus ilgiau nei palikti juose per daug drėgmės. Laikomas drėgnas maistas gali sugesti. Net jei maisto produktai buvo džiovinami ilgesnį laiką ir jie tapo trapūs bei per daug parudavo, jie vis tiek tinkami sriuboms ir daugeliui kitų kepinių gaminti.

BENDRIEJI PATARIMAI

Toliau pateikti patarimai tinka visiems maisto džiovintuvų modeliams, nebent nurodyta priešingai. Prieš naudodami maisto džiovintuvą pirmą kartą, perskaitykite ir susipažinkite su šiame vadove pateikta informacija bei laikykitės pateiktų nuorodų bei reikalavimų. Nuplaukite ir nusausinkite visus džiovinimo padėklus bei visas kitas dalis, kurios turės sąlytį su džiovinti numatytais maisto produktais.

• Pirmą kartą naudojamas maisto džiovintuvas gali skleisti specifinį kvapą. Tai normalu ir nekelia pavojaus. Jei nenorite, kad jūsų džiovinami maisto produktai prisisotintų šio kvapo, uždėkite vieną padėklą su dangčiu ant kaitinimo paviršiaus ir leiskite prietaisui veikti be maisto produktų. Tai būtina atlikti tik pirmojo naudojimo metu ir trunka ne ilgiau nei valandą.
• Pastatykite maisto džiovintuvą ant lygaus, sauso ir tvirto (ne kiliminės dangos) paviršiaus. Patikrinkite, ar aplink maisto džiovintuvą palikote maždaug 2,5 cm lais-

vos vietos iš visų pusių tinkamai oro cirkuliacijai užtikrinti.
• Paruoškite maisto produktus pagal šiame vadove pateiktas nuorodas ir sudėkite juos į džiovinimo padėklus. Uždengti padėklų viduryje esančią angą arba dangtelio viršuje esančias angas ventiliacijai – GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA!
• Patikrinkite, ar džiovinimo padėklai sudėti tvirtai vienas ant kito ir ant kaitinimo paviršiaus.
• Įjunkite elektros maitinimo laido jungiklį į 220–240 vatų elektros maitinimo lizdą.

DŽIOVINIMO PADĖKLŲ KEITIMAS VIETOMIS

• Reguliariai tikrinkite džiovinimo padėklus. Jei būtina, keiskite juos vietomis. Prieš nuimdami džiovinimo padėklų dangtį, pašalinkite padėklus nuo maisto džiovintuvo. Nuimkite viršutinį džiovinimo padėklą ir pastatykite jį ant maisto džiovintuvo pagrindo. Atlikite veiksmus visiems kitiems džiovinimo padėklams iš viršaus į apačią.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS NUORODOS

• Panaudoję maisto džiovintuvą, nuplaukite džiovinimo padėklus ir prietaisą šiltu, muiluotu vandeniu. Plauti džiovinimo padėklus, dangtį ar maisto džiovintuvo pagrindą indaplovėje – draudžiama. Palaikykite juos vandenyje arba naudokite plastikinį gremžtuką sukietėjusioms ir prilipusioms maisto produktų liekanoms pašalinti. Naudoti abrazyvines medžiagas ar tirpiklius plastikinėms dalims plauti – draudžiama!
• Prieš valydami maisto džiovintuvo pagrindą (apatinę maisto džiovintuvo dalį, kurioje sumontuotas variklis ir kaitinimo elementas), ištraukite džiovintuvo elektros maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir nuvalykite pagrindą drėgna šluoste arba kempine. Panardinti maisto džiovintuvo pagrindą į vandenį ar užlieti elektros dalis skysčiais – GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA.

SANDĖLIAVIMO NUORODOS

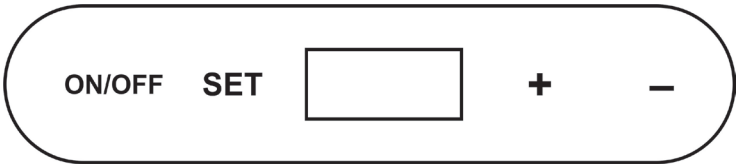
• Sudėkite nuplautus ir nusausintus džiovinimo padėklus ant nuplauto ir nusausinto maisto džiovintuvo pagrindo ir padėkite prietaisą į saugią vietą.

MAISTO DŽIOVINTUVO NAUDOJIMO NUORODOS

Prieš naudodami maisto džiovintuvą pirmą kartą, perskaitykite ir laikykitės visų šio vadovo pradžioje pateiktų saugos patarimų ir reikalavimų. Prieš pradėdami ruošti maisto produktus, nuplaukite ir nusausinkite džiovinimo padėklus, dangtį ir padėklų įdėklus, jei tokie yra. Suraskite tinkamą vietą maisto džiovintuvo pagrindui padėti ir laikyti visą džiovinimo ciklą. Patikrinkite, ar elektros maitinimo laidą galima prijungti prie elektros lizdo lengvai ir saugiai. Atlikę minėtus nurodymus, paruoštus maisto produktus galėsite dėti tiesiai į džiovinimo padėklus. Maisto produktais užpildytą džiovinimo padėklą galite dėti iš karto ant maisto džiovintuvo pagrindo, todėl

maisto produktai džiovinti bus paruošti lengvai ir greitai!

NUORODOS KONKRETIEMS MAISTO DŽIOVINTUVŲ MODELIAMS



Maisto džiovintuve įrengtas lietimui jautrus įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtukas. Maisto džiovinimo temperatūra valdoma įmontuoto kompiuterio. Numatytoji maisto džiovinimo temperatūros vertė nustatyta gamykloje. Prietaiso naudotojai neturi prieigos numatytos temperatūros vertėms keisti. Maisto džiovintuvą galima išjungti vieno mygtuko paspaudimu. Todėl sukeisti maisto džiovintuvo padėklus vietomis – itin lengva ir paprasta.

PRIETAISO NAUDOJIMO NUORODOS

1. Parinkite tinkamą vietą maisto džiovintuvui padėti ir laikyti.
2. Sudėkite maisto produktus į padėklus ir padėkite juos ant džiovintuvo pagrindo.
3. Prijunkite elektros maitinimo laidą į tinkamą elektros lizdą.
4. Pasirinkite norimą temperatūrą.
5. Paspauskite maisto džiovintuvo įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtuką. Pasigirs ventiliatoriaus sukimosi garsas.
6. Pabaigę džiovinti maisto produktus, nuspauskite įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtuką dar kartą. Maisto džiovintuvas išsijungs, o raudonos spalvos LED indikatorius nustos šviesti.
7. Išjunkite elektros maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

Jei jūsų nebus šalia ir negalėsite išjungti maisto džiovintuvo laiku, prijunkite jį prie automatiniu laikmačiu valdomo elektros lizdo, pvz., prie panašaus tipo elektros maitinimo lizdo, kuris naudojamas šviesoms įjungti ir išjungti piko metu. Patikrinkite automatiniu laikmačiu valdomo elektros lizdo galią. Minėto jungiklio galia – ne mažiau 5 amperų.
Naudotojai gali pasirinkti norimą 35–70 °C ištrinti temperatūrą bei maisto džiovintuvo veikimo trukmę naudojant skaitmeninį prietaiso laikmatį. Plonesniems ir mažesniems maisto gabalėliams džiovinti ar ne visiškai užpildytiems padėklams (arba džiovindami maistą tik keliuose padėkluose) rinkitės žemesnę temperatūrą. Storesniems ir didesniems maisto gabalėliams ar pilniems padėklams džiovinti pasirinkite aukštesnę temperatūrą ir ilgesnę džiovinimo ciklo trukmę. Temperatūros valdymo mygtukai taip pat skirti temperatūrai sumažinti prieš maisto produktų džiovinimo ciklo pabaigą bei likusiai drėgmei juose pašalinti.

PRIETAISO NAUDOJIMO NUORODOS

1. Parinkite tinkamą vietą maisto džiovintuvui padėti ir laikyti.
2. Sudėkite maisto produktus į padėklus ir padėkite juos ant džiovintuvo pagrindo.
3. Prijunkite elektros maitinimo laidą į tinkamą elektros lizdą.
4. Pasirinkite norimą temperatūrą.
5. Paspauskite ir laikykite „Laikmatis“ (TIMER) mygtuką norimai džiovinimo ciklo trukmei pasirinkti. Laikmačio ir temperatūros vertės pateikiamos ekrane viena po kitos. Laikmačio nustatymai: paspaudus mygtuką, laikmačio vertė padidėja viena valanda. Temperatūros nustatymai: paspaudus mygtuką, temperatūros vertė padidėja vienu laipsniu.
6. Paspauskite įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtuką maisto džiovintuvui įjungti. Įjungus maisto džiovintuvą ekranas pradės blyksėti. Minėtame ekrane pateikiamas likęs veikimo laikas. Taip pat pasigirs ventiliatoriaus sukimosi garsas.
7. Pabaigę džiovinti maisto produktus ir prieš išjungdami maisto džiovintuvo elektros maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo, paspauskite „IŠJUNGTI“ mygtuką ir ištraukite kištuką. Norėdami pailginti džiovinimo ciklą, paspauskite įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtuką ir išjunkite maisto džiovintuvą, nustatykite norimą džiovinimo ciklo trukmę ir paspauskite įjungimo ir išjungimo (ON/OFF) mygtuką dar kartą džiovintuvui įjungti.

BENDROSIOS NUORODOS DŽIOVINTAM MAISTUI LAIKYTI

Laikykitės toliau nurodytų reikalavimų džiovintam maistui laikyti bei jo kokybei užtikrinti. Toliau pateikti nurodymai džiovintam maistui laikyti skirti šviežiems ir tinkamiems vartoti maisto produktams užtikrinti.

• Prieš sudėdami maisto produktus į indus, leiskite jiems atvėsti.
• Šiltoje ir šviesioje patalpoje laikomi džiovinti maisto produktai gali sugesti. Laikykite džiovintus maisto produktus tamsioje, sausoje ir vėsioje patalpoje.
• Pašalinkite kiek įmanoma daugiau oro iš jūsų numatyto indo džiovintiems produktams laikyti ir sandariai jį uždarykite.
• Rekomenduojame laikyti džiovinto maisto produktus 15 °C ar žemesnėje temperatūroje.
• Venkite laikyti džiovintus maisto produktus metaliniame inde.
• Venkite laikyti džiovintus maisto produktus orui pralaidžiuose ar nesandariuose induose.
• Praėjus kelioms savaitėms, patikrinkite, ar jūsų džiovintuose maisto produktuose nesikaupia drėgmė. Jei pastebėjote drėgmę, maisto produktus džiovinkite ilgiau.
• Venkite laikyti džiovintus vaisius ir daržoves induose ilgiau nei 1 metus.
• Džiovinkite vaisius vasaros sezono metu ir keiskite savo atsargas kiekvienais metais.
• Venkite laikyti džiovintą mėsą, medžiojamų paukščių mėsą, naminių paukščių mėsą ir žuvį induose ilgiau nei 3 mėnesius šaldytuve ir ilgiau nei 1 metus šaldiklyje.

• Vakuuminiai maišeliai ir indai tinkamai išdžiovintiems maisto produktams laikyti gali pailginti jų galiojimo laiką keliais mėnesiais.

INDAI MAISTO PRODUKTAMS LAIKYTI

Džiovintus maisto produktus galite laikyti bet kuriame švariame, sandariame ir drėgmei atspariame inde. Rekomenduojame naudoti atsparius, užtraukiamus maišelius ar šilumos nepraleidžiančius kepimo maišelius produktams laikyti. Pripildykite kiekvieną maišelį kiek galima didesniu kiekiu maisto produktų ir išstumkite juose esantį perteklinį orą lauk. Venkite popierinių ar medžiaginių maišelių, paprastų plastiko maišelių, duonos maišelių ar nesandarių indų maisto produktams laikyti.

LAIKYMO VIETA

Norėdami užtikrinti aukščiausią džiovintų maisto produktų kokybę, laikykite juos vėsioje, tamsioje ir sausoje patalpoje. Atminkite, betono sienos ir grindys kaupia drėgmę ir yra vėsios. Venkite laikyti džiovinto maisto indus ant grindų ar vietose, kuriose jie turėtų sąlytį su rūsio ar sandėlio sienomis arba lubomis. Venkite laikyti džiovinto maisto indus šalia stiprų kvapą skleidžiančių medžiagų, pvz., lako, dažų skiediklio ar žibalo.

LAIKYMO TRUKMĖ

Venkite laikyti džiovintus vaisius ir daržoves ilgiau nei metus. Reguliariai tikrinkite džiovinto maisto atsargas. Jei pastebite pelėsio žymių, maisto produktai nebuvo tinkamai išdžiovinti prieš sudedant juos į indą. Pašalinkite supelijusius maisto produktus.

DRĖGMĖS ATKŪRIMAS

Drėgmės atkūrimas – procesas, kurio metu maisto produktai sudrėkinami iš naujo natūraliai išvaizdai ir skoniui grąžinti. Nors kai kuriuos maisto produktus, pvz., vaisius, galima valgyti džiovintus, tam tikrus džiovintus maisto produktus rekomenduojame atitirpintiprisotinti drėgmės

DRĖGMĖS ATKŪRIMO TRUKMĖ

Pjaustyti ir smulkinti maisto produktai prisigeria drėgmės itin greitai. Įprastai tai trunka nuo 15 iki 30 minučių. Įmerkite didesnio dydžio daržoves, vaisių skilteles ar mėsos kubelius į vandenį ir palikite juos nakčiai šaldytuve. Jei to padaryti negalite, įmerkite maisto produktus į puodą su verdančiu vandeniu, nukelkite puodą nuo viryklės ir palikite jį 2–3 valandoms. Palikite nepjaustytus vaisius vandenyje visai nakčiai ir leiskite jiems prisisotinti drėgmės.

DARŽOVIŲ TRAŠKUČIAI

Traškūs ir gardūs daržovių traškučiai – puikus užkandis. Daržovių traškučiams gaminti puikiai tinka agurkai, baklažanai, cukinijos ar pastarnokai. Šių daržovių nereikia nulupti. Supjaustykite jas plonais griežinėliais, maždaug 0,3 cm storio. Jei traškučiai bus laikomi ilgiau nei 5 mėnesius, garinkite daržoves maždaug 3–4 minutes prieš jas džiovinant. Apibarstykite griežinėlius druska. Taip pat galite naudoti druską su prieskoniais skoniui pajvairinti. Džiovinkite daržoves tol, kol jos taps traškios. Traškučius galima valgyti vienus arba su padažu.

REKOMENDACIJOS MĖSAI, ŽUVIAI IR PAUKŠTIENOS PRODUKTAMS DŽIOVINTI

Rekomenduojame džiovinti mėsos produktus prieš iškylas su palapinėmis ar turistinius žygius. Prisotinti drėgmės mėsos produktai yra kupini skonio, lyg būtų ką tik paruošti.

SVARBU: saugiam užkandžiui užtikrinti, džiovinkite tik virtus mėsos ir žuvies produktus, išskyrus ruošiant vytintus mėsos produktus. Venkite laikyti džiovintus mėsos, žuvies ar paukštienos produktus ilgiau nei du mėnesius.

Prieš džiovindami mėsos produktus, išmuškite ir palaikykite juos marinate. Marinate turėtų būti druskos, kuri padės pašalinti vandenį iš mėsos produktų bei užtikrinti jų ilgaamžiškumą. Venkite naudoti aliejų marinatui paruošti. Kadangi rūgštis padeda suskaidyti mėsos produktų skaidulas ir suminkština mėsą, dauguma marinatų ruošiami naudojant tam tikrą rūgštį (pomidorų padažą ar actą). Norėdami su-pjaustyti mėsą itin plonais griežinėliais, pjaustykite neatšalusią mėsą. Supjaustykite virtą mėsą mažais kubeliais ir sudėkite į džiovinimo padėklą. Džiovinkite mėsos produktus tol, kol juose nebeliks drėgmės, maždaug 2–8 val. Paruoškite jūsų mėgstamiausiam troškiniui gaminti būtinus mėsos produktus. Sudėkite juos į vandenį ar sultinį ir palaukite maždaug 1,5 val. arba kol produktai taps minkšti ir išsipūs iki savo pradinio dydžio.

JAUTIENA

Rekomenduojame džiovinti jautienos kulninės kepsnio, kumpio ar šlauninės mėsą vietoje antrekoto ar šonkaulių mėsos.

PAUKŠTIENA

Džiovinti galima tik VIRTĄ paukštieną. Rekomenduojame garinti ar kepinti prieš džiovinant. Rekomenduojame džiovinti vištienos krūtinėlę.

ŽUVIS

Rekomenduojame džiovinti garintus žuvies produktus. Jei norite paruošti keptą žuvį, įkaitinkite konvekcinę krosnelę iki 90 °C temperatūros ir kepkite maždaug 20 minučių arba tol, kol žuvis taps sluoksniuota. Rekomenduojame džiovinti mažažiotes ir raudonąsias plekšnes.

VYTINTI MĖSOS PRODUKTAI

Vytintiems mėsos užkandžiams pasigaminti naudokite nevirtą mėsą. Ją džiovinkite tol, kol taps lanksti ir sunkiai sukramtoma. Tai vienas iš seniausių būdų mėsą išlaikyti ilgiau. Kadangi vytintiems užkandžiams naudojama nevirta mėsa, džiovinkite tik itin aukštos kokybės mėsą. Mėsą paruošti ir džiovinti galima tik švarioje ir sanitarinius reikalavimus atitinkančioje darbo vietoje. Kruopščiai nuvalykite darbo vietą baigę darbus. Atminkite, nevirta mėsa tinkama tik vytintiems užkandžiams gaminti.

VYTINTOS JAUTIENOS UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS

Vytintos jautienos užkandžiams paruošti naudokite tik itin aukštos kokybės mėsą. Naudokite liesą 2,5 ar 3,8 cm storio griežinėliais supjaustytą kulninės kepsnio ar

kumpio mėsą. Nupjaukite visus lašinius ir sausgysles. Riebalai trukdo mėsai išdžiūti, o sausgysles sunku sukramtyti. Įdėkite mėsą į šaldiklį ir palaukite maždaug 30 minučių. Apverskite šaldiklyje esančią mėsą ir palaukite maždaug 15 minučių. Taip galėsite supjaustyti mėsą plonesniais griežinėliais. Perpjaukite mėsą skersai ir susmulkinkite ją į 0,3 cm storio juosteles. Sudėkite jas į marinatą ir palaukite maždaug 3 valandas arba palikite nakčiai. Marintas suteiks puikų skonį bei suminkštins mėsą. Stipresniam vytintų užkandžių skoniui užtikrinti, laikykite mėsą marinate ilgesnį laiką. Taip pat galite naudoti druską, pipirus, česnaką, smulkintus svogūnus ar kitus prieskonius mėsai pagardinti. Kadangi džiovinant mėsą jos skonis sustiprėja, druską berkite saikingai! Galite rinktis iš daugybės vytintos mėsos receptų. Išbandykite juos, savo mėgstamam skoniui atrasti! Priešingai nei kiti džiovinti mėsos produktai, vytinti mėsos produktai turi būti minkšti, ne trapūs.
SVARBU: atminkite, jūsų darbo vieta turi atitikti visus sanitarinius reikalavimus.

GĖLĖS
Gėles skinkite atslūgus ryto rasai ir iki pradedant kauptis vakaro drėgmei. Pradėkite džiovinti nuskintas gėles kaip galima greičiau. Pašalinkite parudavusius ar pažeistus lapus. Sudėkite gėles į džiovinimo indelius, nedėkite jų viena ant kitos. Džiūvimo trukmė priklauso nuo gėlės dydžio ir rūšies. Džiovinkite maždaug nuo 2 iki 36 val.
ŽOLELĖS
Nuplaukite po vandeniu ir nukratykite perteklinius vandens lašus. Nusausinkite. Pašalinkite pažeistus ar pakitusios spalvos lapus. Sėkloms džiovinti, burbuoles skinkite vos pakitus jų spalvai. Žoleles džiovinkite kartu su stiebais. Užbaigę džiovinimo ciklą, stiebus pašalinkite. Išsklaidykite žoleles džiovinimo padėklo paviršiuje. Džiūvimo trukmė priklauso nuo žolelių dydžio ir rūšies. Džiovinkite maždaug nuo 2 iki 6 val.
RIEŠUTAI
Riešutus išlukštenkite, nuplaukite po karštu vandeniu ir suberkite į džiovinimo padėklą. Užbaigę džiovinimo ciklą, leiskite riešutams atvėsti ir sudėkite juos į indus. Riešutuose gausu aliejaus, kuris gali pradėti gesti. Norėdami išlaikyti riešutus šviežius, užšaldykite juos. Prieš naudodami ar valgydami, palaikykite kambario temperatūroje. Džiovinkite maždaug nuo 18 iki 26 val.



Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES teritorijoje. Norėdami užkirsti kelią aplinkos žalai ar pavojui žmogaus sveikatai dėl neatsakingai išmesto prietaiso, utilizuokite jį atsakingai skatindami tinkamą išteklių perdirbimą. Norėdami grąžinti prietaisą, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas produktas. Jie gautą produktą perdirbs aplinkai nekenksmingu būdu.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

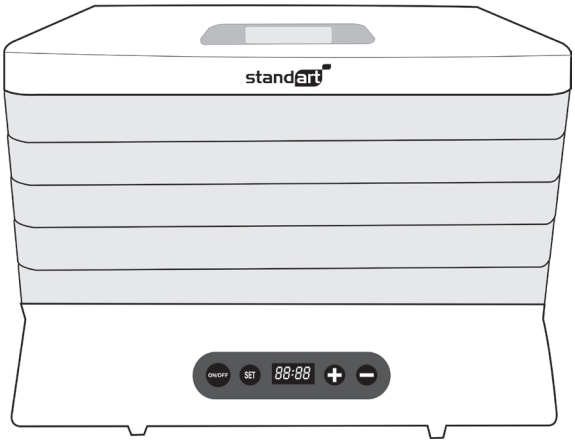
Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.

1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
- įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

МОЩНОСТЬ	500 В
НАПРЯЖЕНИЕ	220–240 Вт
ЧАСТОТА	50–60 Гц



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

• Не прикасайтесь к горячим поверхностям и не позволяйте им касаться легко воспламеняемых материалов.

• Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсель или основу дегидратора (сушилки) в воду, или другую жидкость.

• Необходимо соблюдать тщательный контроль, когда устройство используется детьми или рядом с ними.

• Отключайте от розетки, когда устройство не используется и перед очисткой.

• Не используйте какой-либо прибор с поврежденным шнуром или штепселем. Если прибор неисправен или каким-либо образом поврежден, доставьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

• Использование дополнительных аксессуаров, отличных от поставляемых или рекомендованных производителем, может привести к возникновению опасностей и аннулировать гарантию.

• Расположите шнур питания таким образом, чтобы за него нельзя было зацепиться или придавить. Не допускайте, чтобы провод свисал с края стола или полки. Держите провод подальше от горячих поверхностей.

• Данный прибор предназначен только для домашнего использования, в помещении. Не используйте прибор на открытом воздухе или вне домашних условий, как описано в данном руководстве.

• Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.

• Не размещайте на или рядом с горячей газовой или электрической плитой, а также в нагревшейся духовке.

• Чтобы отключить, поверните регулятор в положение «OFF», прежде чем вынимать штепсель из розетки.

• Используйте дегидратор только в чистом месте, где нет пыли. Пыль и грязь могут попасть в дегидратор и загрязнить подсушиваемые продукты.

• Не ставьте дегидратор на полотенце или ковер. Это уменьшит или закроет воздушный поток дегидратора и может привести к повреждению прибора.

• Всегда оставляйте как минимум один дюйм свободного пространства вокруг дегидратора со всех сторон для должной вентиляции.

• Короткий шнур питания предназначен для уменьшения опасности, связанной с его запутыванием или спотыканием о длинный шнур. Удлинитель можно использовать только с особой осторожностью. Используйте удлинитель на 5 А и более. Шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со стола или полки. Не используйте удлинитель дольше, чем необходимо.

• Не используйте более 20 секций для сушки одновременно.

• Не подвергайте какие-либо части дегидратора воздействию температур выше 180 °F.

• Не используйте вблизи горючих или герметичных аэрозольных баллончиков.

• Этот прибор имеет поляризованный штепсель. Одна часть вилки шире другой. В целях безопасности эта вилка будет вставляться в поляризованную розетку только одним способом. Если штепсель не полностью вставлен в розетку, переверните его. Если это не помогло, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь обойти эту функцию безопасности.

• Чтобы очистить основу, отсоедините ее от розетки и протрите влажной

тканью или губкой с мягким мылом. Не погружайте основу или шнур в воду. Верхнюю крышку и секции можно погружать в теплую мыльную воду и мыть посудомоечной машине, но только на верхнем отделении. Тепло от сушки может деформировать секции, на которые гарантия не распространяется.

• Перед каждым использованием пищевого дегидратора обязательно промойте и высушите секции и любые другие части, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.

• Не используйте данный дегидратор на стеклянной не жаростойкой или деревянной варочной поверхности или на какой-либо скатерти. КРАЙНЕ ВАЖНО, ЧТОБЫ ПОД УСТРОЙСТВО БЫЛА ПОМЕЩЕНА ЖАРОСТОЙКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, ТАКАЯ КАК ПЛИТКА, ИЛИ ЛЮБАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, ЗАЩИЩЕННАЯ ТЕРМОСТОЙКИМ ПОКРЫТИЕМ.

• При первом включении дегидратора вы можете почувствовать запах. Это нормальное явление. Чтобы избежать этого запаха, поместите одну секцию и крышку на основу и, следуя инструкциям для вашей модели, дайте устройству поработать без продуктов, пока запах не исчезнет. Это необходимо только при первом использовании дегидратора и занимает не более одного часа.

ЧТО ТАКОЕ ДЕГИДРАТАЦИЯ?

Дегидратация (обезвоживание) относится к процессу, при котором из пищевых продуктов удаляется влага, что позволяет хранить высушенные продукты безопасно для последующего использования. Его главное преимущество перед другими методами (такими как соление или копчение) заключается в том, что он не добавляет запахов и удаляет малое количество питательных веществ из дегидрированной пищи. Поскольку натуральные ароматизаторы концентрируются при удалении влаги, высушенный продукт обладает натуральным вкусом. Для восстановления требуется добавка воды к высушенным продуктам. При замачивании высушенных продуктов в воде, продукты поглощают воду и снова разбухают до первоначального размера, формы и текстуры, сохраняя при этом почти 100 % своего первоначального вкуса и питательности.

Инструменты, необходимые для начала работы

• Нож для очистки овощей (лезвие из нержавеющей стали).

• Разделочная доска

• Контейнеры для хранения

Дополнительные инструменты, которые делают работу проще и быстрее, могут включать:

• кухонный комбайн или другое подобное устройство для более быстрой и последовательной нарезки;

• Генератор пара и корзина, или чайник и разборный генератор пара для бланширования.

• Блендер для приготовления фруктового пюре для кожицы фруктов.

• Небольшая записная книжка, чтобы следить за временем и рецептами, которые используются и не используются.

ЧИСТИТЬ ИЛИ НЕ ЧИСТИТЬ

Кожура фруктов и овощей часто содержит большую часть питательных веществ. С другой стороны, вы можете предпочитать очищенные яблоки, предназначенные для пирогов или помидоры, предназначенные для супов.

РАЗРЕЗ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

При сушке фруктов желательно, чтобы все ломтики были примерно одинаковой толщины, чтобы они сохли одинаково и за одинаковое время. Толстые ломтики сохнут медленнее, чем тонкие. Кожура многих продуктов естественным образом защищает пищу, но может препятствовать процессу дегидратации. Во время дегидратации влага лучше всего выходит из разреза или поврежденной поверхности, а не через жесткую кожу. Чем больше площадь разреза, тем быстрее и лучше обезвоживается пища. Овощи с тонкими стеблями, такие как зеленая фасоль, спаржа и ревень, должны быть порезаны на половинки в длину или разделены диагональным срезом, чтобы серединка была как можно доступнее. Фрукты должны быть нарезаны поперек ядра, а не вниз через ядро. Стебли брокколи следует разделить пополам или на четверти, в зависимости от диаметра. Мелкие фрукты, как клубника, могут быть разрезаны на половинки. Мелкие ягоды должны быть разрезаны на половинки или слегка бланшироваться перед сушкой, чтобы немного разорвать кожуру.

НАПОЛНЕНИЕ СЕКЦИЙ ДЛЯ СУШКИ

По возможности разложите продукты в один слой. Это важно для таких продуктов, как кусочки банана и ананасовые кольца, и не так важно для бобов. Если по окончанию сушки некоторые из кусочков получились слишком влажными, одной из причин может быть перекрытие одних кусочков другими. Дегидратация удаляет влагу и заставляет пищу сжиматься при высыхании. Это позволяет хранить такое же количество продуктов в меньшем пространстве, но это также означает, что, поскольку продукты сжимаются во время процесса сушки, более мелкие кусочки могут выпасть через отверстия в секциях для сушки. Чтобы предотвратить это, выложите на секции сетки перед тем, как разложить продукты. Используйте вилку для распределения сетки в нескольких местах, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха. Если у вас нет сетчатой вставки, используйте нейлоновую сетку или аналогичную грубую ткань. При укладке обязательно вырежьте отверстие для центрального отверстия. Ткань должна быть безопасной для пищевых продуктов, позволяющей воздуху проходить через нее. Может потребоваться перемешать мелко порезанные продукты один или два раза во время дегидратации. Для этого выключите устройство, отсоедините ее от сети, выньте секции, перемешайте, затем снова соберите и перезапустите устройство в соответствии с инструкциями.

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ КАПАНИЯ

С некоторых продуктов, таких как очень спелые помидоры и цитрусовые или подслащенные фрукты, может капать. Если в нижнюю часть устройства попадет слишком много жидкости, устройство может быть повреждено, в следствии чего потребуется ремонт. Капание с верхних секций может изменить аромат различных продуктов на нижних секциях. Чтобы уменьшить количество капель, после размещения продуктов на секциях и перед их размещением на основании дегидратора, несколько раз крепко постучите дном секции по полотенцу, разложенному на столе, чтобы удалить лишнюю влагу. Чтобы поймать капли во время дегидратации, которые могут собраться

с очень влажных продуктов, используйте листы из фруктовой кожуры, расположив их на двух нижних поддонах. Чередуйте листы на одной половине двух лотков (то есть левую сторону первой секции и правую сторону второй секции). Далее поместите эти две нижние секции на основу дегидратора, прежде чем ставить оставшиеся секции с продуктами, подготовленными для сушки, над ними. Вращая секции, протирайте листы фруктовой кожуры, но оставьте эти две секции в нижней части стопки секций. Когда продукты станут достаточно сухими настолько, что м них больше не будет капать, снимите листы с фруктовой кожурой с двух нижних лотков, чтобы усилить поток воздуха. Не используйте вощеную бумагу вместо листов фруктовой кожуры, так как воск на бумаге тает. Никогда не забывайте оставлять центральное отверстие каждой секции открытым.

СКОЛЬКО ВРЕМЕНИ ЗАНИМАЕТ СУШКА ПРОДУКТОВ?

Невозможно дать точное время сушки, потому что существует много факторов, которые влияют на ее время. Эти факторы включают в себя следующее.

- Содержание влаги в каждом продукте.
- Толщина или размер подготовленных продуктов.
- Влажность и температура в помещении, где работает дегидратор.

Плотность продукта, возраст продукта, где и как продукт был выращен, хранен и другие факторы влияют на то, сколько времени потребуется для обезвоживания. Помидоры, как правило, довольно сочные. Капуста имеет относительно низкий уровень влажности, для высыхания потребуется гораздо меньше времени. Цитрусовые, такие как апельсины, обычно занимают больше времени, чем яблоки. После того, как дегидратор проработает некоторое время, снимите секции и осмотрите продукты. Продукты с более высоким уровнем влажности, такие как фрукты и мясо, проверяйте через четыре часа сушки. Продукты с изначально более низким содержанием влаги, такие как травы и листовые овощи или порезанные и измельченные продукты, могут высохнуть раньше, поэтому их необходимо проверять через два-три часа сушки и далее чаще. Вскоре вы «почувствуете» длительность сушки продукта. Лучше пересушить продукты, чем оставить слишком много влаги. Влажные продукты чаще портятся во время их хранения. Если продукты были пересушены и кажутся ломкими или слегка подрумяненными, их все равно можно использовать для приготовления супов или большинства хлебобулочных изделий.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Следующий раздел относится ко всем моделям, если не указано иначе. Перед первым использованием пищевого дегидратора, пожалуйста, не забудьте полностью прочитать и понять данные инструкции. Вымойте и высушите секции и любые другие части, которые будут соприкасаться с продуктами.

- При первом включении дегидратора вы можете почувствовать запах. Это нормальное явление. Чтобы этот запах не переносился на продукты питания, поместите один поддон и крышку на основание и, следуя инструкциям для конкретной модели, дайте устройству поработать без продуктов. Это

необходимо только при первом использовании дегидратора и занимает не более одного часа.

• Поместите дегидратор на ровную, сухую и устойчивую (не покрытую ковром) поверхность. Убедитесь, что вокруг дегидратора имеется расстояние не менее одного дюйма, чтобы обеспечить надлежащий поток воздуха.

• Приготовьте продукты в соответствии с инструкциями, приведенными в данной инструкции, и заполните секции для сушки. НИКОГДА не закрывайте центральные отверстия в секциях или вентиляционных отверстий на верхней крышке!

• Убедитесь, что секции для сушки надежно прилегают друг к другу и к основе устройства.

• Подключите шнур питания к любой стандартной бытовой розетке 220-240 В.

СМЕНА ПОРЯДКА СЕКЦИЙ

• Периодически осматривайте секции для сушки. Меняйте положение секций, если продукты требуют того. Снимите все секции как одно целое, далее снимите крышку. Разместите верхнюю секцию на основу, а затем следующую верхнюю секцию, пока все секции не будут переставлены.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• После каждого использования промойте секции и крышку теплой водой с мылом. Не мойте секции, крышку или основу в посудомоечной машине. Тяжело смываемые частицы могут быть удалены путем замачивания и / или использования пластикового скребка. Не используйте абразивные материалы или растворители для чистки пластика!

• Чтобы очистить основу дегидратора (нижняя часть с двигателем и нагревательным элементом), выньте штепсель из розетки и протрите влажной губкой или тряпкой. НИКОГДА не погружайте основу в воду и не допускайте попадания жидкости в область, где находятся электрические части.

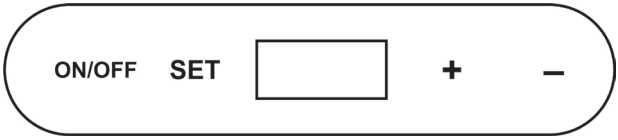
ХРАНЕНИЕ

• После очистки дегидратора высушите все детали, разместите секции на основании для сушки и храните в безопасном месте.

КАК УПРАВЛЯТЬ ВАШИМ ПИЩЕВЫМ ДЕГИДРАТОРОМ (СУШИЛКОЙ)

Прежде чем продолжить, убедитесь, что вы прочитали советы по безопасности в начале данной инструкции. Прежде чем приступить к сушке продуктов, вымойте и высушите секции, крышку и подкладки секций, если они будут использоваться. Определите место, где дегидратор будет оставлен во время процесса сушки, и убедитесь, что шнур достанет до розетки безопасным способом. Таким образом, подготовив продукты, вы можете разместить их прямо на секции.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИФИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ



Устройство оснащено сенсорной панелью «ВКЛ / ВЫКЛ». Температура контролируется компьютером, устанавливается на заводе и не регулируется пользователем. Переключатель дает пользователю удобный способ выключить дегидратор при смене перестановке секций.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Поместите прибор в безопасном месте.
2. Загрузите и вставьте секции.
3. Вставьте штепсель в соответствующую розетку.
4. Выберите желаемую температуру.
5. Коснитесь кнопки «ON / OFF» на устройстве. Вы услышите, как заработает вентилятор.
6. Когда закончите, нажмите кнопку «ON / OFF». Красный светодиод погаснет, показывая, что устройство не работает.
7. Выньте штепсель из розетки.

Если у вас не будет возможности выключить дегидратор в нужное время, вы можете подключить дегидратор к автоматическому таймеру, аналогичному тому, который рекомендуется для включения и выключения света в час пик. Проверьте технические характеристики таймера и убедитесь, что его мощность составляет не менее 5 ампер.

Устройство дает пользователю возможность устанавливать температуру в диапазоне 35–70 °C. Используйте более низкие температуры для более тонких или более мелких кусочков продуктов или для меньших нагрузок (например, при сушке только нескольких секций). Контроль температуры также может быть использован для понижения температуры, поскольку цикл сушки продуктов приближается к концу, что облегчает контроль конечного уровня влаги в продуктах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Поместите прибор в безопасном месте.
2. Загрузите и вставьте секции.
3. Вставьте штепсель в соответствующую розетку.
4. Выберите желаемую температуру.
5. Установите желаемое время, коснувшись и удерживая кнопку «ТАЙМЕР». На экране отображается таймер и значения температуры. Установка времени: прикоснитесь к кнопке для добавки часа. Установка температуры: прикоснитесь к кнопке для добавки 1 градуса.
6. Нажмите кнопку «ON / OFF», чтобы включить устройство. Экран начнет мигать, показывая, что он работает. Мигающий экран показывает оставшееся время работы. Вы услышите, как заработает вентилятор.
7. По окончанию работы, коснитесь выключателя «OFF» и выньте штепсель из розетки. Если вы хотите добавить больше времени в течение цикла, сначала коснитесь кнопки «ВКЛ / ВЫКЛ», чтобы выключить устройство, установите таймер на нужное время, а затем перезапустите, снова нажав кнопку «ВКЛ / ВЫКЛ».

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

После сушки продуктов важно правильное их хранение, чтобы был достигнут наилучший результат.

• Перед хранением подождите, пока продукты остынут.
• Высокая температура и свет приведут к ухудшению качества продуктов. Всегда храните продукты в сухом, прохладном и темном месте.
• Удалите весь возможный воздух из контейнера для хранения и плотно закройте его.
• Идеальная температура хранения составляет 60 °F или ниже.
• Никогда не храните продукты непосредственно в металлическом контейнере.
• Избегайте контейнеров, которые «дышат» или имеют слабое уплотнение.
• Проверяйте содержимое ваших дегидрированных продуктов на наличие влаги в течение нескольких недель после дегидратации. Если внутри есть влага, продукты следует дегидрировать дольше.
• Чтобы сушеные продукты были наилучшего качества, их не следует хранить более 1 года.
• Дегидрируйте продукты летом, когда они достигли оптимальной свежести, и ежегодно заменяйте их.
• Сушеное мясо, дичь, птицу и рыбу следует хранить не более 3 месяцев, если они хранятся в холодильнике, и не более 1 года, если они хранятся в морозильной камере.
• Вакуумная герметизация может помочь продлить срок хранения на несколько месяцев, если пища была высушена тщательно и надлежащим образом.

КОНТЕЙНЕРЫ

Любой контейнер, который является чистым, воздухонепроницаемым и влагонепроницаемым, пригоден для хранения. Тяжелые пластиковые пакеты на молнии или термически герметизируемые пакеты отлично подходят для этого. Заполните каждый пакет как можно больше и удалите лишний воздух. Не используйте бумажные или матерчатые пакеты, легкие пластиковые пакеты или любые контейнеры без плотно закрывающейся крышки.

МЕСТО ХРАНЕНИЯ

Прохлада, темнота и сухость среды являются ключами к поддержанию качества сушеных продуктов. При хранении сухие продукты не должны касаться стен подвала или чердака, а также предметов с сильным запахом.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Сушеные фрукты и овощи не следует хранить дольше одного года. Периодически проверяйте высушенные продукты. Плесень означает, что продукт не был должным образом дегидрирован перед хранением. Уничтожьте заплесневелые продукты.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Восстановление - это замена вытянутой влаги, чтобы вернуть продукту его естественное состояние. Для нарезанных или измельченных овощей, а также для фруктов, используемых в печенье, восстановление обычно не требуется. Если кусочки достаточно хрупкие и сухие, попробуйте добавить 1 столовую ложку воды на 0,5 стакана сухих продуктов.

ВРЕМЯ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ

Нарезанные и измельченные продукты быстро восстанавливаются. Обычно достаточно от 15 до 30 минут. Большие кусочки овощей или фруктов и мясные кубики можно замочить на ночь в воде, поместив в холодильник. Если это неудобно, поместите в кипящую воду, снимите с конфорки и дайте постоять 2-3 часа. Цельные куски фруктов лучше всего оставить на ночь.

ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ

Овощные чипсы, с их хрустящей текстурой и великолепным вкусом: выберите овощи, такие как огурец и цуккини, нарежьте очень тонкими ломтиками толщиной около 1/8 дюйма. Варите на пару около 3 или 4 минут, если чипсы будут храниться дольше 5 месяцев. Перед сушкой посыпать солью. Сушить, пока не станут ломкими.

СОВЕТЫ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ

Сушеное мясо лучше всего подходит для предстоящих походов и кемпингов. При восстановлении получается вкусное мясо, похожее на свежеприготовленное.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ. Подготовка мяса и рыбы перед сушкой необходима для обеспечения безопасности. Не храните мясо, рыбу или домашнюю птицу более двух месяцев.

Мясо должно быть промариновано перед сушкой, чтобы добавился аромат, а также чтобы смягчить само мясо. Маринад должен содержать соль, которая помогает извлечь воду из мяса, а также помогает сохранить его, но в нем не должно быть масла. Большинство маринадов содержат какую-либо кислоту (например, томатный соус или уксус), потому что кислота расщепляет волокна, делая мясо более нежным. Нарезать мясо в частично замороженном виде будет легче, особенно если вы хотите очень тонкие ломтики. Проварите, нарежьте небольшими кубиками и разместите в дегидраторе. Сушите до полного удаления влаги, примерно от 2 до 8 часов. Когда придет очередь для приготовления любимого рагу, просто восстановите продукт, замочив его в воде или бульоне, хотя бы на 1,5 часа или пока он не станет мягким и примерно такого же размера, как до дегидратации.

ГОВЯДИНА

Выбирайте постные куски. Говяжий «фланк стейк», круглый или из крестца, лучше, чем лопатка или ребро.

ПТИЦА

Вся птица ДОЛЖНА быть приготовлена перед сушкой. Приготовление на пару или жарка - лучшие методы. Куриные грудки более постные, чем темное мясо.

РЫБА

Хорошей идеей является приготовление рыбы на пару перед ее дегидратацией или, если вы решили испечь ее, предварительно нагрейте духовку до 200 °F и выпекайте в течение 20 минут или пока рыба не станет слоистой. Для сушки рыбы отлично подойдет камбала или палтус.

ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Дегидрированное мясо без предварительной варки будет жестким, тяжело пережевываемым (как «резина»), иначе известным как вяленое мясо. Это одна из древнейших известных форм консервирования мяса, потому что

«вяленое мясо» производится без его приготовления, важно обрабатывать качественное мясо в чистых санитарных условиях. Помните, что вяленое мясо - это единственное мясо, которое помещается в дегидратор сырым.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВЯЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ

Важно начинать с качественного разреза мяса. Выберите постный «фланк стейк» или круглый стейк толщиной от 1 до 1,5 дюйма. Обрежьте все жиры и соединительные прожилки. Жир препятствует мясу сохнуть, а соединительная ткань делает его «резиновым». Чтобы было легче нарезать мясо, положите его в морозильную камеру примерно на 30 минут, чтобы частично заморозить. Затем переверните и морозьте еще 15 минут. Разрезать на полоски толщиной около 1/8 дюйма поперек волокна. Маринуйте полоски в течение не менее 3 часов или даже оставьте на ночь. Это придаст мясу уникальный вкус и в то же время смягчит его. Увеличьте время маринования для более сильного аромата вяленого мяса.

Мясо может быть приправлено солью, перцем, чесночным порошком или другими специями. Поскольку запахи и вкус усиливаются во время дегидратации, используйте соль экономно! Есть много готовых рецептов. В отличие от других сушеных мясных продуктов, вяленое мясо не должно быть ломким, а должно быть пережевываемым.

ВАЖНО. Помните, что соблюдение санитарно-гигиенических условий работы имеет большое значение.

ЦВЕТЫ

Цветы следует собирать после высыхания росы и до вечерней сырости. Цветы должны быть высушены, по возможности, как можно скорее, сразу после сбора. Время высыхания зависит от размера и типа цветка. Сушить примерно от 2 до 36 часов.

ТРАВЫ

Ополосните и стряхните лишнюю воду. Следует оставить листья трав на стебле и снять их только после завершения сушки. Распределите травы свободно на секции. Время высыхания зависит от размера и типа трав. Сушить примерно от 2 до 6 часов.

ОРЕХИ

Снимите оболочку и промойте горячей водой. Разложите на секции в один слой. После дегидратации, перед хранением, дайте орехам остыть. Орехи содержат много масла, и масло может стать прогорклым, поэтому орехи стоит заморозить, чтобы гарантировать свежесть. Когда захотите использовать орехи, разморозьте их до комнатной температуры. Сушить примерно от 18 до 26 часов.

Надлежащая утилизация данного продукта



Данная маркировка указывает, что этот продукт нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами во всем ЕС. Чтобы предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека по причине неконтролируемой утилизации отходов, удаляйте их ответственно, тем самым способствуя стабильному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Он сможет доставить использованный продукт в нужный пункт для экологически безопасной переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Бытовой технике STANDART предоставляется гарантия на 36 мес.

Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.

1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.

2. Гарантия не распространяется / применяется:

• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;

• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;

• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);

• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);

• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;

• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);

• обнаружив механические повреждения;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;

• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;

• если прибор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;

• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;

• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.

3. Гарантия может быть прекращена, если:

• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;

• прибор был очевидно сломан нарочно.

4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.

5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“
Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas, tel. +370 700 11 119, *www.senukai.lt*
Импортёр в Республику Беларусь: ООО «ОМА»,
пер. Промышленный, д.12А/1, к. 36, 220075, г. Минск
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай