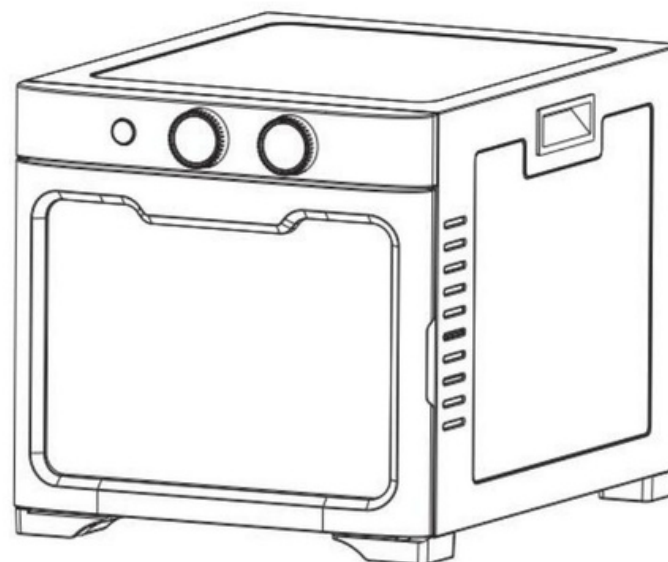


Nerūdijantis plienas

Dehidratatorius

Modelio Nr.: DSC-08A



ATSARGIAI!

DHIDRATORIAUS
PAVIRŠIAI TAPTA
KARŠTA!

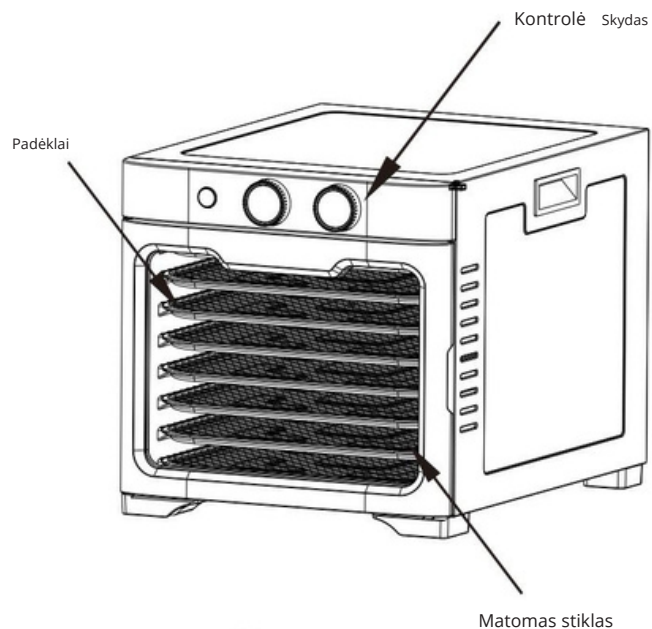
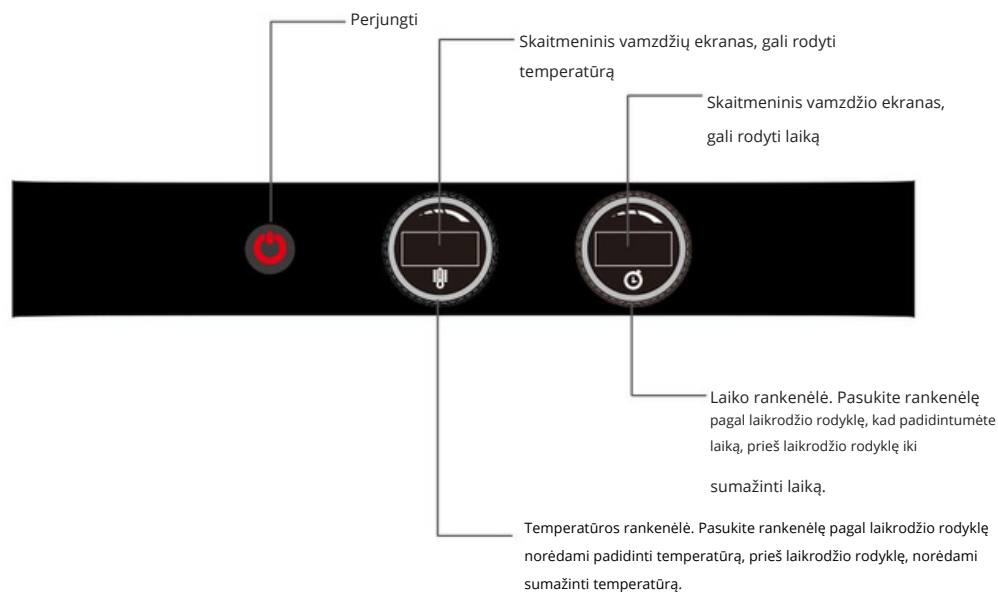


\$\$\$ **HOT** \$\$\$
NELIESKITE!

Nerūdijantis plienas

Dehidratorius

8 Lentynos



-01-

PROBLEMA SOLVINAS

G

DRĖGMĖ KONTEINE
PRIEŽASTIS:

Neužbaigtas džiovinimas. Maistas supjaustytas netolygiai, todėl nepilnas džiovinimas. Džiovininti maisto produktai, palikti kambario temperatūroje per ilgai po atvėsinimo, drėgmė vėl pateko į maistą.

PREVENCIJA:

Prieš išimdami iš dehidratoriaus patikrinkite, ar maistas nėra sausas. Maisto produktus supjaustykite tolygiai. Greitai atvėsinkite ir iš karto supakuokite.

PELĖSIMAS ANT MAISTO
PRIEŽASTIS:

Nepilnas džiovinimas. Per savaitę nepatikrintas maisto drėgnumas. Sandėliavimo talpykla nėra sandari. Laikymo temperatūra per šilta/maisto drėgnumas. Gali būti, kad dėklas sukietėjo, o tai reiškia, kad maistas buvo džiovinamas per aukštoje temperatūroje, o maistas išdžiūvo išorėje, bet nebuvo visiškai išdžiovinintas viduje.

PREVENCIJA:

Patikrinkite, ar keli maisto gabalėliai nėra sausi, per 1 savaitę patikrinkite, ar talpykloje nėra drėgmės. Tada, jei reikia, maistą išdžiovinkite, laikymui naudokite sandarias talpyklas. Maisto produktus laikykite vėsiose vietose, kurių temperatūra yra 70°F (21°C) ar žemesnė. Džiovininkite maistą tinkamoje temperatūroje / naudokite džiovinimo vadovą.

RUDOS DĖMĖS ANT DARŽOVŲ
PRIEŽASTIS:

Naudota per aukšta džiovinimo temperatūra. Daržovės buvo perdžiovinotos.

PREVENCIJA:

Džiovininkite maistą tinkamoje temperatūroje / naudokite džiovinimo vadovą. Dažnai tikrinkite, ar maistas nėra sausas.

MAISTAS KLIPANTIS PRIE stelažų
PRIEŽASTIS:

Maistas neapverčiamas.

PREVENCIJA:

Po vienos valandos dehidratacijos naudokite mentele ir apverskite maistą.

-02-

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

DRĖGMĖ KONTEINE

PRIEŽASTIS: Nepilnas džiovinimas. Maistas supjaustomas netolygiai, todėl nevysiškai išdžiūvo. Džiovinti maisto produktai, palikti kambario temperatūroje per ilgai po atvėsimo, drėgmė vėl pateko į maistą.

PREVENCIJA: Prieš išimdami iš dehidratoriaus, patikrinkite, ar maistas nėra sausas. Maistą supjaustykite tolygiai. Greitai atvėsinkite ir iš karto supakuokite.

PELĖSIMAS ANT MAISTO

PRIEŽASTIS: Nepilnas džiovinimas. Per savaitę nepatikrintas maisto drėgnumas. Sandėliavimo talpykla nėra sandari. Laikymo temperatūra per šilta/maisto drėgnumas. Gali būti, kad dėklas sukietėjo, o tai reiškia, kad maistas buvo džiovinamas per aukštoje temperatūroje, o maistas išdžiūvo išorėje, bet nebuvo visiškai išdžiovintas viduje.

PREVENCIJA: Patikrinkite, ar keli maisto gabalėliai nėra sausi, per savaitę patikrinkite, ar talpykloje nėra drėgmės. Jei reikia, išdžiovinkite maistą, naudokite sandarias talpyklas. Maisto produktus laikykite vėsiose vietose, kurių temperatūra yra 70°F (21°C) ar žemesnė. Džiovinkite maistą tinkamoje temperatūroje / naudokite džiovinimo vadovą.

RUDOS DĖMĖS ANT DARŽOVŲ

PRIEŽASTIS: Naudota per aukšta džiovinimo temperatūra. Daržovės buvo perdžiovintos. Sausus maisto produktus tinkamoje temperatūroje naudokite džiovinimo vadove.

PREVENCIJA: Dažnai tikrinkite, ar maistas nėra sausas.

MAISTAS KLIPANTIS PRIE stelažų

PRIEŽASTIS: Maistas neapverčiamas.

PREVENCIJA: Po vienos valandos dehidracijos naudokite mentele ir apverskite maistą.

RECEPTAI

HAVAJŲ JERKY MARINADAS 1arbatinis šaukštelis malto imbiero 1 valgomas šaukštelis druskos 1/4 puodelio ananasų sulčių 1/8 šaukšto rudojo cukraus 1/4 šaukšto pipirų 1 grūstos česnako skiltelės 1/4 puodelio sojų padažo 1svaras (0,5 kg) liesos mėsos, supjaustytos 1/8-1/4" (0,3-0,6 cm) plonos juostelės

CAJUN JERKY MARINADAS 1puodelis Pomidorų sultys 1-1/2

šaukšto džiovintų 1/2 šaukšto česnako miltelių 1/2 šaukšto maltų juodųjų pipirų 1-1/2 šaukšto čobrelčių 1šaukštelis baltųjų 1/2 šaukšto baziliko 1-1/2 šaukšto svogūnų pipirų 2 šaukštų kajeno pipirų pipirų 1svaras (0,5 kg) (arba daugiau pagal skonį)

liesos mėsos, supjaustytos 1/8-1/4 colio (0,3-0,6 cm) plonomis juostelėmis **KARŠTAS**

JERKY MARINADAS 2šaukšteliai rudojo cukraus 2

1/2 šaukšto paprika 1 šaukšteliai maltų juodųjų pipirų 1/3 puodelio Teriyaki padažo 1 šaukštelis druskos maltų česnakų ir 1šaukštaulisk š telis maltų krienų 1šaukštas alyvuogių aliejaus 1/2 šaukšto čili miltelių 1 šaukštas padažo 1svaras (0,5 kg) liesos jmauėtoyst,ų spuipjiaruų štayutokš t1e/8is- 1T/a4b caoslcio (0,3-0,6 cm) plonomis juostelėmis **BURGUNDY JERKY** 1 valgomas šaukštas maltų MARINADAS 1/2 puodelio sojų padažo 2 puodeliai Burgundijos vyno juodųjų pipirų 3šaukštas melasos sirupas 1svaras (0,5 kg) liesos mėsos, supjaustytos 0,3-0,6 cm plonomis juostelėmis

3 skiltelės česnako, susmulkintos

KALAKATŲ JERKY MARINADAS 1/4 puodelio sojų padažo 1

valgomas šaukštas šviežių citrinų sulčių 1/4 šaukšto pipirų 1/8 šaukšto imbiero 11/2 svaro (0,7 kg) kalakutienos krūtinėlė, supjaustyta 1/8-1/4 colio (0,3-0,6 cm) plonomis juostelėmis

1/4 šaukšto česnako miltelių

TRINĖS MARINADAS 1valgomas šaukštas rudojo cukraus 1/3

arbatinio šaukšto maltų puodelio sojų padažo 1/2 1 šaukštelis druskos Elniena, supjaustyta 0,3-0,6ju odųjų pipirų 1/2 šaukšto malto česnako 1svar. (0,5 kg) cm) plonos juostelės

INSTRUKCIJOS

- Mažame stikliniame dubenyje sumaišykite visus ingredientus, išskyrus paukštienos mėsą. Kruopščiai išmaišykite.
- Į stiklinę kepimo indą sudėkite paukštienos sluoksnį, kiekvieną sluoksnį užpilkite šaukštu padažo mišinio.
- Kartokite tol, kol paukštienos mėsa keptuvėje pasidarys 3-4 sluoksniais.
- Sandariai uždenkite ir marinuokite 6-12 valandų šaldytuve arba per naktį. Retkarčiais pamaišykite, kad paukštiena pasidengtų marinatu. Kuo ilgiau paukštienos mėsa bus marinate, tuo daugiau skonio įsigers į ji.

- Mėsą/paukštieną išimkite iš marinato, pašalinkite marinato perteklių.
- Tolygiai padėkite paukštieną ant džiovinimo stovų, palikdami 1/4 colio (0,6 cm) tarpą tarp kiekvienos paukštienos juostelės.

- Džiovinkite mėsą / paukštieną 145-150 °F (63-66 °C) temperatūroje 4-7 valandas arba tol, kol visiškai išdžiū.

PASTABA: Naudodami sausintuvą, prieš džiovindami trūkčiojantį, patikrinkite jo temperatūrą termometru. Minimali rekomenduojama temperatūra mėsai džiovinti yra 145 °F (63 °C).

(63°C) temperatūra nerekomenduojama.

SVARBU: žemesnė nei 145°F Prieš dedant mėsą į

dehidratorių, prieš dehidratavimo procesą labai rekomenduojama mėsą pašildyti iki 160 °F (71 °C). Šiuo žingsniu užtikrinama, kad drėgna šiluma sunaikins visas esančias bakterijas. Įkaitinus iki 160 °F (70 °C), džiovinimo proceso metu palaikykite pastovią dehidratoriaus temperatūrą 130-140 °F (55-60 °C). Kartais popieriniu rankšluosčiu gali tekti nuvalyti riebalų lašelius nuo mėsos paviršiaus. Džiovinimo laikas gali būti atsargus dėl daugelio aplinkybių, įskaitant, bet tuo neapsiribojant: santykinę patalpos drėgmę, mėsos temperatūrą džiovinimo proceso pradžioje, mėsos kiekį džiovintykle, mėsos liesumą ir kt. Visada leiskite Jerky atvėsinti prieš išbandydami skonį.

VALYMO INSTRUKCIJOS



ĮSPĖJIMAS! Prieš valydami arba atlikdami dehidratoriaus techninę priežiūrą, įsitikinkite, jis atjungtas, o maitinimo jungiklis nustatytas į OFF padėtį.

Išvalykite Lentynos ir vidus Spintelė prieš naudojant Dehidratorius pirmajam laiką ir po kiekvieno naudojimo.

1. Nustatykite maitinimo jungiklį ir laiko rankenėlę į „OFF“ padėtį. Atjunkite elektros laidą iš maitinimo lizdo.

2. Leiskite Dehidratorius visiškai atvėsti prieš valydami.

3. Išimkite stovus iš dehidratoriaus korpuso

4. Nuvalykite dehidratoriaus korpusą nuvalykite (iš vidaus ir išorės) drėgna kempine arba skalbimo šluoste. **ATSARGIAI!** Kraštai gali būti aštrūs! (esantis už ekrano Nepurškite vandens ant šildytuvo

Elementas spintelės gale). Vanduo gali

sugadinti elektrinius komponentus ir padidinti elektros smūgio riziką. panardinkite Dehidratorius vandenį. **NEGALIMA**

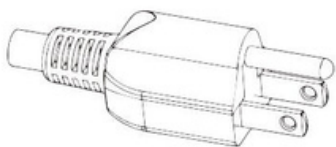
5. Išvalykite dehidratoriaus stovus šiltu, muiluotu vandeniu. Nuplaukite švari vandeniu ir nedelsdami išdžiovinkite.

ĮŽEMINIMO INSTRUKCIJOS

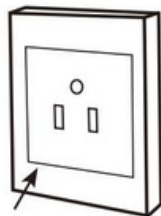
ĮŽEMINIMAS

Šis prietaisas naudojimo metu turi būti įžemintas, kad operatorius būtų apsaugotas nuo elektros smūgio. Prietaise yra 3 laidų laidas ir 3 šakų įžeminimo (A pav.) tipo kištukas, tinkantis tinkamam įžeminimo tipo lizdui (B pav.). Saugumo sumetimais kištukas turi būti tvirtai įkištas (C pav.). JOKIU BŪDU NEMODIKITE kištuko.

A paveikslas

Įžeminimas
Šakės

B paveikslas

Grandinė
Įžeminimas
Dirigentas

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SVARBU! SVARBU STEBĖTI DEHIDRATORIŲ

NAUDOJANT. NIEKADA nepalikite dehidratoriaus be priežiūros. Perskaitykite ir prieš naudodami šį įrenginį visiškai supraskite visas instrukcijas ir įspėjimus. **NAUDOKITE GERAI VĖDINAMOJE PATALPĖJE.** NEUžblokuokite ORO

VĖDŽIAUS ANTRAS Dehidratoriaus gale arba ant durelių.

1. Dehidratorių naudokite ant švaraus, sauso paviršiaus.

2. Nustatykite maitinimo jungiklį ir laikmačio rankenėlę į „OFF“ padėtį.

3. Prijunkite dehidratorių į standartinį 120 voltų, 60 Hz sieninį lizdą.

4. Darbo metu dehidratorių pastatykite bent 12 colių (30,5 cm) atstumu nuo bet kurios sienos iki

užtikrinti tinkamą oro cirkuliaciją. **NEDARYK** užblokuokite oro angas gale arba ant dehidratoriaus durelių.

Nuimkite stovus iš Dehidratoriaus 5. Įdėkite dehidratoriaus stovus su

džiovinimo daiktai. Padėkite dalis taip, kad jos nesiliestų viena su kita. Neperdenkite ir neleiskite gaminiui liesti. Tarp gaminio palikite pakankamai vietos

tinkama oro cirkuliacija. Pašalinkite vandens perteklių iš maisto (tai galima padaryti

patapšnodami maistą popieriniu rankšluosčiu ar servetėle.) Perteklinė drėgmė gali sukelti Sumažės dehidratoriaus temperatūra.

6. Pasukite maitinimo jungiklį „ON“ arba „TIME“.

7. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki norimo karščio nustatymo, naudodami

Džiovinimo vadovas" kaip nuoroda. Rekomenduojama įdėti orkaitės termometrą (nepriedamas) į dehidratorių, kad galėtumėte stebėti temperatūros nustatymą.

Temperatūros valdymo rankenėlė kaip reikia.

8. Nustatykite laikmačio rankenėlę iki pageidaujamo džiovinimo laiko. Jei norite pasilikti dehidratorių veikia, atidarykite ON mygtuką.

9. Prieš įdėdami stovpuos šį įrenginį išvalykite rankenėles, n učių

10. Uždėkite dureles ant dehidratoriaus spintelės pakabindami dureles ant lūpos kabineto viršuje. Įsitikinkite, kad durų šonai yra uždaryti, saugiai atsispirti kabinetas

11. Dehidratuojant kai kurių produktų paviršiuje gali susidaryti vandens lašelių. Šie gali pašalinti produktą nuvalydami švari rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu. naudoti **ATSARGIAI**

Dehidratorius tampa **KARŠTAS!**

PASTABA: Džiovinimo laikas gali skirtis priklausomai nuo kelių veiksnių, įskaitant santykinę drėgmę, oro temperatūra ir produkto storis, temperatūra ir riebalų kiekis. Faktinė temperatūra

Dehidratoriaus temperatūra yra pagrįsta 21 °C (70 °F) aplinkos temperatūra. Jei dehidratorius nenaudojamas esant 21 °C (70 °F) aplinkos temperatūrai, temperatūra nurodyta ant

Temperatūros valdymo rankenėlė gali būti nepasiekta/gali būti viršytas.

MAISTO SAUGUMAS

Tvarkant maistą reikia laikytis pagrindinių taisyklių.

Jie yra virti, atskirti, švarūs ir atšaldyti.

KURĖTI

Labai svarbu maistą virti iki saugios vidinės temperatūros, kad sunaikintų esamas bakterijas. Mėsainių ir kitų maisto produktų, pagamintų iš maltos mėsos, saugumui pastaruoju metu skiriama daug dėmesio ir tai yra pagrįsta. Kai mėsa sumalama, ant paviršiaus esančios bakterijos susimaišo visame maltame mišinyje. Jei ši malta mėsa nebus iškepta bent nuo 160 °F iki 165 °F (71 °C–74 °C), bakterijos nebus sunaikintos ir yra didelė tikimybė, kad susirgsite.

Kietų mėsos gabalėlių, tokių kaip kepsniai ir kotletai, viduje nėra pavojingų bakterijų, tokių kaip E. coli, todėl juos galima patiekti rečiau. Vis dėlto bet koks jautienos gabalas turi būti iškeptas ne žemesnėje kaip 145 °F (63 °C) vidinėje temperatūroje (vidutiniškai retai). Saugi paukštienos temperatūra yra 180 °F (82 °C), okietus kiaušienos gabalus reikia virti iki 160 °F (71 °C). Kiaušinius taip pat reikia gerai išvirti. Jei gaminate bezę ar kitą receptą, kuriame naudojami nevirti kiaušiniai, pirkite specialiai pasterizuotus kiaušinius arba naudokite paruoštus meringu miltelius.

ATSKIRTI

Maistas, kuris bus valgomas termiškai neapdorotas, ir maistas, kuris bus paruoštas prieš valgant, PRIVALO VISADA būti atskirti. Kryžminė tarša įvyksta, kai žalia mėsa arba kiaušiniai liečiasi su maistu, kuris bus valgomas termiškai neapdorotas. Tai yra pagrindinis apsinuodijimo maistu šaltinis. Visada du kartus suvyniokite žalią mėsą ir padėkite ant žemiausios šaldytuvo lentynos, kad sultys nenulašėtų ant šviežių produktų. Tada naudokite žalią mėsą per 1–2 dienas nuo įsigijimo arba užšaldykite ilgiau. Sušaldytą mėsą atitirpinkite šaldytuve, o ne ant prekystalio.

Kepdami ant grotelių arba kepdami žalią mėsą ar žuvį, iškeptą mėsą padėkite ant švaresnės lėkštės. Nenaudokite to paties lėkštės, kurią naudojote nešdami maistą ant grotelių. Išplaukite kepiniai naudojamus indus paskutinį kartą pasukus maistą ant grotelių, taip pat mentelės ir šaukštai, naudojami mėsai kepant arba kepant.

Būtinai nusiplaukite rankas po to, kai tvarkote žalią mėsą ar žalius kiaušinius. Palietus žalią mėsą ar žalius kiaušinius būtina nusiplauti rankas su muilu ir vandeniu arba naudoti iš anksto sudrėkintą antibakterinį rankšluostį. Rankų ir paviršių neplovimas gaminant maistą yra pagrindinė kryžminio užteršimo priežastis.

VALYTI

Kai vėsinate, dažnai plaukite rankas ir darbo paviršius. Nuplaukite su muilu ir šiltu vandeniu mažiausiai 15 sekundžių, tada nusauskite popieriniu rankšluosčiu.

CILL

Labai svarbu atšaldyti maistą. Pavojinga zona, kurioje dauginasi bakterijos, yra nuo 40 °F iki 140 °F (4 °C ir 6°C). Šaldytuve turi būti nustatyta 40°F (4°C) arba žemesnė temperatūra; jūsų šaldiklyje turi būti 0°F (-17°C) arba žemesnė temperatūra. Paprasta taisyklė: karštą maistą patiekite karštą, šaltą –šaltą. Kad patiekiant maistą išlaikytumėte karštą, naudokite besitrinančius indus arba kaitlentes. Naudokite ledinio vandens vones, kad šaltas maistas būtų šaltas. Niekada neleiskite maistui stovėti kambario temperatūroje ilgiau nei 2valandas –1 valandą, jei aplinkos temperatūra yra 90 F(32 C) ar aukštesnė. Pakuodami į iškylą, įsitikinkite, kad maistas jau yra atvėsęs, kai patenka į izoliuotą užtvarą. Kliūtis neatšaldys maisto –jis tiesiog išlaiko maistą šaltą, kai jis tinkamai supakuotas su ledu. Karštas paruoštas maistas turi būti dedamas į negilias talpyklas ir nedelsiant atšaldytas, kad greitai atvėstų. Atvėsusį maistą būtina uždenkite.

PASTABA:Naudojant elnieną ar kitus laukinius medžiojamus gyvūnus, reikia atkreipti ypatingą dėmesį, nes tręšiant lauką jie gali būti labai užteršti. Elniena dažnai laikoma tokioje temperatūroje, kuri gali leisti augti bakterijoms, pavyzdžiui, gabenant. Norėdami gauti daugiau klausimų arba informacijos apie mėsos ir maisto saugą, kreipkitės į USDA Mėsos ir paukštienos skyrių.

SAUGOJIMAS JERKY

Suvyniokite trūkiojančius / užkandžių lazdeles į aliuminio foliją ir laikykite storame plastikiniame maisto laikymo maišelyje arba padėkite trūkiojantys / užkandžių lazdelės stiklainyje su sandariu dangteliu. Venkite laikyti plastikiniuose induose arba maišeliuose prieš tai nelaikydami įvyniojimas į aliuminio foliją arba vaškinį popierių. Trapios/užkandžių lazdelės turi būti laikomos tamsioje, sausoje vietoje

tarp 50–60 °F (10–16 °C). Tinkamai išdžiovinčius trūkiojančius/užkandžių lazdeles galite laikyti kambario temperatūroje nuo 1 iki 2 mėnesių. Norėdami pratęsti galiojimo laiką iki 6 mėnesių, laikykite džiovėsius/užkandžius šaldiklyje.

Būtinai pažymėkite visas pakuotes ir nurodykite datą.

VAISIŲ ROLL-UPS

1. Pasirinkite prinokusius arba šiek tiek pernokusius vaisius. Nuplaukite ir pašalinkite dėmes, duobes ir odą.
2. Sutrinkite trintuvu. Įpilkite jogurto, saldiklio ar priesonių pagal pageidavimą. Tyrė turi būti tirštos konsistencijos.
3. Uždenkite Dehidratoriaus stovai su plastikine plėvele.
4. Supilkite 1–1/2–2 puodelius tyrės ant uždengtų grotelių. Atsargiai padėkite stelažus dehidratoriuje.
5. Kraštai išdžius greičiau nei centras, tyrę supilkite ploniau į centrą
6. Į Padėklas .
7. Vidutinis vaisių suvyniojimo laikas yra 4–6 valandos.
8. Kai vaisių ritinėliai bus blizgūs ir nelimpūs liesti, nuimkite juos iš dehidratorių ir leiskite jiems atvėsti. Nulupkite vaisių ritinį iš plastikinės plėvelės ir susukite į cilindrus.

GĖLŲ IR AMATŲ DŽIOVINIMAS

- Žiedai iš pradžių turi būti sausi, geriausia skinti jau nudžiūvus rasai o prieš nakčiai atšylant drėgmei. Nuskynus gėles kuo greičiau išdžiovininkite.
- Geriausia gėlių džiovavimo sąlyga yra sausa, šilta, tamsi, švari ir gerai vėdinama vieta, todėl dehidratorius yra ideali vieta. Gėlės bus greitai išdžiovininti išsaugo geriausią spalvą ir būklę.
- Norint išlaikyti natūralius aliejus, reikia naudoti žemą temperatūrą.
- Nulupkite lapus arba, jei norite išlaikyti žalumynus. Išmeskite bet kokį rudą arba pažeisti lapai.
- Padėkite ant vien Doe shliudoraktsonriiaou, svpeandgėdkalamsi persidengimo.
- Džiūvimo laikas labai skirsis priklausomai nuo gėlės dydžio ir lapijos kiekis. Išdžiovininkite 100 °F (38 °C) temperatūroje.
- Tešlos meną ir karoliukus galima džiovinti džiovoklyje. Temperatūra gali skirtis.

MAISTO RINKIMASIS

- Naudokite aukščiausios kokybės maistą. Vaisiai ir daržovės sezono piko metu turi daugiau maistinių medžiagų ir daugiau skonio. Mėsa, žuvis ir paukštiena turi būti liesos ir šviežios. Nenaudokite maisto su mėlynėmis ar dėmėmis. Blogi vaisiai ir daržovės gali sugadinti visą partiją.
-
- Visada naudokite liesą mėsą. Prieš dehidratuodami pašalinkite kuo daugiau riebalų. Naudokite PASTABĄ: džiovindami po mėsą padėkite popierinį rankšluostį, kad sugertumėte riebalus.

PARUOŠTINIS MAISTO APDOROJIMAS

Kaip ir daugumos gaminimo tipų atveju, norint pasiekti sėkmingų rezultatų, būtinas tinkamas paruošimas. Laikydami kelių pagrindinių gairių, labai pagerinsite džiovintų maisto produktų kokybę ir sutrumpės laikas, reikalingas jiems džiovinti.

Iš anksto apdorotas maistas dažnai yra geresnis ir atrodo geriau nei neapdorotas maistas.

Yra keletas būdų, kaip paruošti maistą, kad būtų išvengta oksidacijos, dėl kurios obuoliai, kriaušės, persikai ir bananai patamsės džiovinimo metu:

- Pašalinkite visas duobutes, odą ar šerdis.
- Susmulkinkite, supjaustykite arba supjaustykite maistą tolygiai. Riekelės turi būti nuo 1/4" (0,6 cm) iki 3/4" (1,9 cm) storio. Mėsa turi būti supjaustyta ne daugiau kaip 0,5 cm (3/16 colių) storio.
- Garuose arba kepkite mėsą iki 160 °F (71 °C), o paukštieną iki 165 °F (74 °C), matuojant su maistu.
- termometras prieš dehidrataciją. Visą laiką dehidratoriaus temperatūra turi būti palaikoma 130–140 °F (55–60 °C).
- džiovinimo procesą.
- Žuvies džiovinimui trūkčiojantis reikia daug dėmesio. Jis turi būti tinkamai nuvalytas ir nulukštentas kruopščiai išskalauti, kad būtų išplautas visas kraujas. Garinkite arba kepkite žuvį 200 °F temperatūroje (93°C), kol susisluoksniuos, prieš dehidratuojant.
- Prieš išdėdami ant jų, keletą minučių pamirkykite supjaustytus vaisius citrinos arba ananasų sultyse Sausinimo stovai.
- Naudokite askorbo rūgšties mišinį, kurį galite įsigyti daugumoje sveiko maisto parduotuvių ar vaistinių.
- Jis gali būti miltelių arba tablečių pavidalu. Ištirpinkite maždaug 2–3 šaukštus į 1 litras (1 litras) arba vanduo. Pamerkite vaisių skilteles į tirpalą 2–3 minutes, tada padėkite ant Sausinimo stovai.
- Vaisius su vaško danga (figos, persikai, vynuogės, mėlynės, džiovintos slyvos ir kt.) reikia panardinti verdančiame vandenyje, kad pasišalintų vaškas. Tai leidžia drėgmei lengvai išeiti dehidratuojant. Blanširavimas gali iš anksto apdoroti maistą, kad jis išsausėtų. Blanširavimas nesunaikina naudingų fermentų ir padeda išlaikyti maistines medžiagas. Yra du būdai, kaip blanširuoti maistą:

-
-
- 1.VANDENS BLANŠAVIMAS: Naudokite didelę keptuvę; iki pusės užpildykite vandeniu. Vandenį užvirinkite. Sudėkite maistą tiesiai į verdantį vandenį ir uždenkite. Išimkite po trijų minučių. Išdėliokite maistą ant Sausinimo stovai.

- 2.BLANŠAVIMAS GARUOSE: Naudodami garų puodą užvirinkite 5–7 cm (2–3 colių) vandens apatinėje dalyje. Įdėkite maistą įgarintuvo krepšį ir virkite 3–5 minutes. Išimkite garuose pagamintą maistą ir išdėliokite Sausinimo stovai.

PATARIMAI

- Neperdenkite maisto produktų. Padėkite maistą ant sausinimo stovų.
- Patikrinkite sausumą po 6 valandų, tada patikrinkite kas 2 valandas, kol taps traškūs, lankstūs arba odiniai priklausomai nuo produkto.
- Prieš išimdami patikrinkite, ar maistas yra visiškai sausas. Atidarykite arba nupjaukite kelių mėginių vidurį, kad patikrintumėte vidinį sausumą. Jei maistas vis dar drėgnas, dehidratuokite ilgiau.
-
- Ant kiekvienos talpyklos pažymėkite maisto pavadinimą, džiovinimo datą ir pradinį svorį. Laikykite žurnalą, kad padėtumėte pagerinti džiovinimo būdus. Norint išlaikyti kokybišką maistą, būtina tinkamai laikyti. Atvėsusį maistą supakuokite.
- Maistas gali būti laikomas ilgiau, jei laikomas vėsioje, tamsioje, sausoje vietoje. Ideali laikymo temperatūra yra 60°F (16°C) arba žemesnė. Džiovinus maisto produktus sudėkite į plastikinius šaldymo maišelius prieš dėdami į metalinius ar stiklinius indus.
-
- Prieš sandarindami pašalinkite kuo daugiau oro.
- Vakuuminis sandarinimas idealiai tinka džiovintiems maisto produktams laikyti.
- Atminkite, kad dehidratacijos proceso metu maistas susitrauks maždaug 1/4–1/2 savo pradinio dydžio ir svorio, todėl gabalėlių nereikėtų pjaustyti per mažų. Vienas svaras žalios mėsos duos maždaug 1/3 svaro (0,2 kg) iki 1/2 svaro. (0,2 kg) trūkčiojimo. Naudokite ant kaip tinkamos temperatūros džiovinimo vadovo valdymo skydelio nuorodą nustatymus. Jei karštis nustatytas per aukštai, maistas gali sukietėti ir išdžiūti išorėje, o viduje būti drėgnas. Jei temperatūra per žema, džiovinimo laikas pailgės.

REHIDRATAVIMAS

Nors džiovintų maisto produktų paruošti nebūtina, galite tai padaryti nesunkiai. Daržovės gali būti labai efektyviai naudojamos kaip garnyras arba receptuose, jei jas paruošite tokiu būdu.

- Išsausėjusį maistą galima vėl drėkinti 3–5 minutes pamirkus šaltame vandenyje. Naudokite 1 puodelį vandens 1 puodeliui dehidratuoto maisto. Pakartotinai sudrėkintą maistą galima ruošti įprastai. Maisto mirkymas šiltame vandenyje pagreitins procesą, tačiau gali prarasti skonį.
- Dehidratuotus vaisius ir daržoves galima mirkyti šaltame vandenyje 2-6 valandas šaldytuve. ĮSPĖJIMAS! Mirkymas kambario temperatūroje gali būti kenksmingas bakterijoms augti.
- Nedėkite prieskonių. Įdėjus druskos ar cukraus pakartotinio drėkinimo metu, gali pasikeisti maisto skonis.
- Norėdami paruošti troškintus vaisius ar daržoves, įpilkite 2 puodelius vandens ir troškinkite, kol suminkštės. Dehidratuotus maisto produktus suvartokite kuo greičiau atidarę talpyklą, visas nepanaudotas dalis laikykite šaldytuve, kad išvengtumėte užteršimo.

GAMYBĖS

Jūsų mėsa turi būti kuo liesesnė. Liesos mėsos naudojimas padės mėsai greičiau išdžiūti ir padės išvalyti, nes sumažės riebalų nuvarvėjimas. Maltos mėsos turi būti 80-90 %liesos.

Malta kalakutiena, elniena, buivolai ir briedžiai yra kiti puikūs trūkčiojimo pasirinkimai.

Smulkųjų prieskonių galima įsigyti bet kokiam skoniui, arba galite būti kūrybingi ir pasigaminti patys.

Kiekvieną kartą gamindami trūkčiojamą, mišinį išdžiovinkite kietikliu (natrio nitritu). Gydymas naudojamas siekiant išvengti botulizmo atsiradimo džiovinant žemoje temperatūroje. Vykdykite gamintojo nurodymus ant išgrymo paketo.

Žalią mėšą ir jos sultis laikykite toliau nuo kitų maisto produktų. Mėsą marinuoti šaldytuve.

Nepalikite mėsos neatšaldytos. Apsaugokite nuo kryžminio užteršimo, išdžiovintą trūkčiojantį mėšą laikykite toliau nuo žalios mėsos. Prieš ir po darbo su mėsos gaminiais visada kruopščiai nusiplaukite rankas muilu ir vandeniu. Naudokite švarią įrangą ir indus.

Mėsą ir paukštieną laikykite šaldytuve 40°F (5°C) arba šiek tiek žemesnėje temperatūroje; sunaudoti arba užšaldyti maltą

jautieną ir paukštieną per 2dienes; visa raudona mėsa per 3–5 dienas, s. Sušaldytą mėšą atitirpinkite šaldytuve, one ant virtuvės stalo.

Naudojant elnieną ar kitus laukinius medžiojamus gyvūnus, reikia atkreipti ypatingą dėmesį, nes tręšiant lauką jie gali būti labai užteršti. Elniena dažnai laikoma tokioje temperatūroje, kuri gali leisti augti bakterijoms, pavyzdžiui, gabenant. Nurodykite

USDA mėsos ir paukštienos departamentas, jei reikia daugiau klausimų arba informacijos apie mėsos ir maisto saugą.

Kai naudojate dehidratorius, Prieš džiovindami trūkčiojantį, patikrinkite dehidratoriaus temperatūrą ciferblatu termometru.

Minimali rekomenduojama temperatūra arba mėsos džiovinimas yra 145 °F (63 °C).

Žemesnė nei 145 °F (63 °C) temperatūra nerekomenduojama. SVARBU: Prieš dedant mėšą į dehidratorius, labai rekomenduojama mėšą pašildyti iki 160 °F (71 °C) PRIEŠ dehidratavimo procesą. Šiuo žingsniu užtikrinama, kad drėgna šiluma sunaikins visas esančias bakterijas. Pakaitinus iki 160 °F (71 °C), džiovinimo proceso metu svarbu palaikyti pastovią 130–140 °F (55–60 °C) dehidratoriaus temperatūrą, nes:

1. procesas turi būti pakankamai greitas, kad būtų galima išdžiovinti maistą, kol jis nesuges; ir
2. jis turi pašalinti pakankamai vandens, kad mikroorganizmai negalėtų augti.

Jei naudojate marinatą, nupurtykite skysčio perteklių prieš dėdami mėšą vienodais sluoksniais maždaug 1/4 colio (0,64 cm) atstumu vienas nuo kito ant dehidratoriaus stovų.

Džiovinkite mėšą 145–150 °F (63–66 °C) temperatūroje 4–7 valandas. Kartais popieriniu rankšluosčiu gali tekti nuvalyti riebalų lašelius nuo mėsos paviršiaus. Džiovinimo laikas gali skirtis priklausomai nuo daugelio aplinkybių, įskaitant, bet tuo neapsiribojant: santykinę patalpos drėgmę, mėsos temperatūrą džiovinimo proceso pradžioje, mėsos kiekį dehidratoriuje, mėsos liesumą ir kt. Visada leiskite trūkčioti. atvėsinti prieš išbandant skonį.

SVARBU!SVARBU STEBĖTI DEHIDRATORIŲ

NAUDOJANT.NIEKADA nepalikite dehidratoriaus be priežiūros.Perskaitykite ir prieš naudodami šį įrenginį visiškai supraskite visas instrukcijas ir įspėjimus

.NAUDOKITE GERAI VĖDINAMOJE PATALPJE. Neužblokuokite VĖDinimo angų, esančių sausintuvo gale arba durelėse.

BENDROSIOS SAUGOS TAISYKLĖS



ĮSPĖJIMAS!

PERSKAITYKITE IR PILNAI SUPRASTOKITE VISAS INSTRUKCIJAS

IR ĮSPĖJIMAI PRIEŠ NAUDOJANT ŠĮ ĮRENGINĮ.JŪSŲ SAUGA SVARBIAUSIJEI NEISLAIKOMA GALI DĖL PROCEDŪRŲ IR SAUGIŲ APSAUGŲ SUSIŽALOJUS ARBA TURTUI. ATMINKITE: JŪSŲ ASMENINĖ SAUGA –JŪSŲ

ATSAKOMYBĖ!

1. PATIKRINOKITE, AR NESUVEŽIA DALYS

Prieš naudodami dehidratorių patikrinkite, ar visos dalys tinkamai veikia ir atlieka numatytas funkcijas.

Patikrinkite, ar nėra sąlygų, kurios gali turėti įtakos įrenginio veikimui. naudokite, jei NEGALIMA maitinimo laidas yra pažeistas arba susidėvėjęs.

2. Kad išvengtumėte netyčinio paleidimo, prieš prijungdami dehidratorių prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad maitinimo jungiklis yra "OFF" padėtyje.

3 .VISADA ATJUNKITE

dehidratorių iš maitinimo šaltinio anksčiau techninė priežiūra, priedų keitimas arba įrenginio valymas. Atjunkite dehidratorių, kai nenaudojate.

4 .LAIKYKITE VAIKAS TOLIAU. NIEKADA

PALIEK PRIETAISĄ

NEPRIŽIURĖTAS Stebėkite dehidratorių naudojimo metu.

5. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei dehidratorius naudojamas netinkamai. Netinkamas dehidratoriaus naudojimas anuluoja garantiją.

6. Elektrinį remontą turi atlikti įgaliotas atstovas.

Naudokite tik originalias dalis ir priedus.

Pakeitus dehidratorių, garantija negalioja.

NIEKADA atidarykite galinį dehidratoriaus skydelį. NIEKADA nuimkite galinį ekraną nuo dehidratoriaus.

7.NEDARYK traukite maitinimo laidą, kad atjungtumėte . Siūloma naudoti pratęsimą NE

laidai su dehidratoriumi.

8. Naudodami įsitikinkite, kad dehidratorius yra stabilus.

Visos keturios kojos turi būti saugios ant lygaus

paviršiaus. Dehidratorius neturėtų

judėjimo metu.

9. NEDARYK valdyti dehidratorių

lauke arba šalia bet kokių degių ar degių

medžiagų.

NAUDOJIMAS TIK VIDAUS.

10. NAUDOKITE GERAI VĖDINAMOJE PATALPJE

Siūloma naudoti dehidratorių garaže ar panašiose statinyje.

11. Neužblokuokite ventilacijos angų ant durelių arba dehidratoriaus galinės dalies. Laikykite dehidratorių bent 12 colių (30,5 cm) atstumu nuo bet kurios sienos, kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją.

12. NENAUDOKITE Dehidratoriaus ant degių paviršių, pvz., kilimų.

13. Kad išvengtumėte elektros smūgio, NENARDINKITE

Į VANDENĮ ARBA

SKYSČIAS. Galimi rimti sužalojimai dėl elektros smūgio.

NENAUDOKITE šios mašinos su

šlapiomis rankomis ar basomis kojomis. NEDARYK

dirbti šalia tekančio vandens.

14. Prieš valydami šio įrenginio komponentus, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

Prieš pradėdami valyti, PERSKAITYKITE VISAS NURODYMAS, kaip valyti šį dehidratorių

taip.

15. Po valymo įsitikinkite, kad dehidratorius yra visiškai sausas, prieš vėl prijungdami prie maitinimo šaltinio (jei ne); Gali kilti ELEKTROS ŠOKAS.

16. NENAUDOKITE dehidratoriaus ant karštos viryklės

arba orkaitės viduje. NEDARYK

leiskite maitinimo laidui nulipti ant dehidratoriaus

arba karštų paviršių.

17. ATSARGIAI! Paviršiai ant

Dehidratorius naudojimo metu tampa KARŠTAS!

Gali atsirasti rimtų sužalojimų!

18. Briautos gali būti aštrios.

19. NENAUDOKITE, kai esate apsvaigę nuo narkotikų ar alkoholio.

20. Tik buitiniui naudojimui.

IŠSAUGOTI ŠIAS INSTRUKCIJAS!

Dažnai kreipkitės į juos ir naudokite juos, kad mokytumėte kitus.