



ROMMELSBACHER

Kasutusjuhend



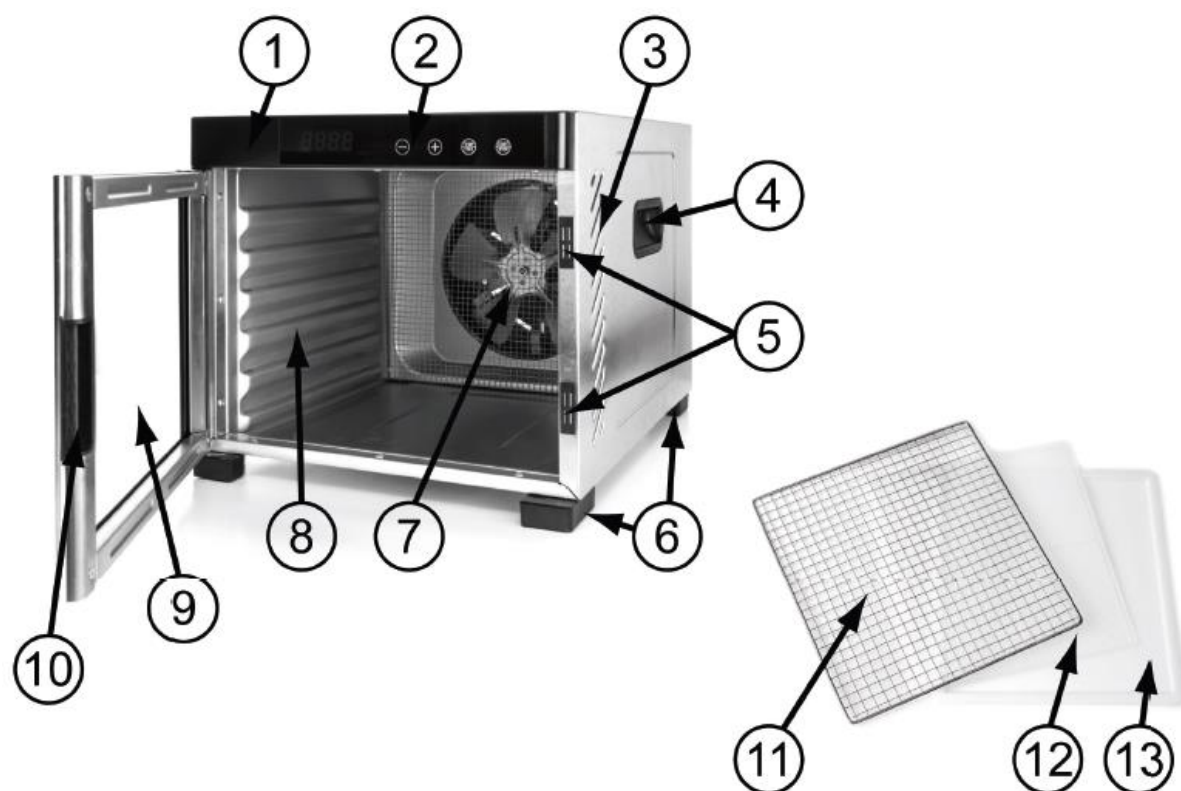
DA 900



DA 1000

Roostevabast terasest toidukuivataja.

Toote kirjeldus



1. Põhiseade
2. Juhtpaneel
3. Ventilatsiooniavad
4. Transpordikäepide
5. Ukse magnet
6. Jalad
7. Ventilaaator
8. Riiulid DA 900: 6x | DA 1000: 10x
9. Vaateaknaga uks
10. Käepide
11. Kuivatusaluse (roostevabast terasest rest) DA 900: 6x | DA 1000: 10x
12. Kuivatusrest (plastikrest) DA 900: 1x | DA 1000: 2x
13. Kuivatusalused (plastik) DA 900: 1x | DA 1000: 2x

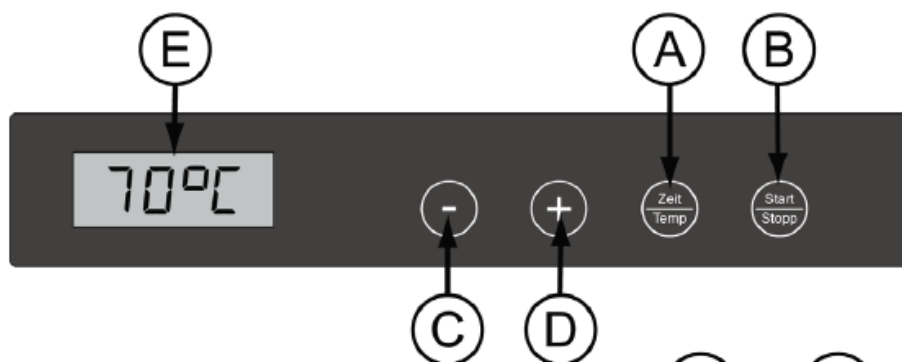
Pildilt puudub:

Juhtme paigaldamiseks on mõeldud

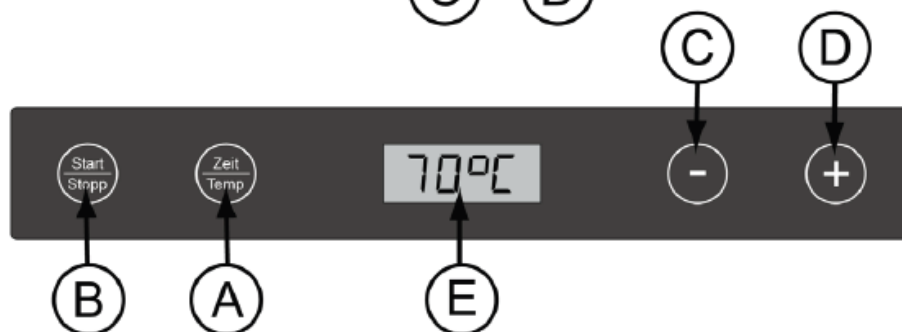
2 plastikklaamrit, 2 spiraalset vedru, 2 kruvi

Juhtpaneel

DA 900



DA 1000



Seade on varustatud puutetundliku juhtimisanduriga, mis võimaldab lihtsat ja mugavat käsitlemist. Vastavat nuppu puudutades aktiveeritakse vastav funktsioon.

Igat nupu puudutamist saadab helisignaal.

MÄRKUS: Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Ärge puudutage seda märgade sõrmedega, see võib põhjustada häireid.

A	Nupp „Zeit/Temp“ (aeg/temperatuur) temperatuuri ja aja valimiseks.
B	Nupp „Start/Stopp“ seadme käivitamiseks ning peatamiseks
C	Nupp „-“ temperatuuri ja aja vähendamiseks
D	Nupp „+“ temperatuuri ja aja suurendamiseks
E	Temperatuuri ja jooksva aja kuva
MÄRKUS: Aja ja temperatuuri seadistused kuvatakse ekraanile vaheldumisi.	

Sissejuhatus



Meil on hea meel, et olete otsustanud selle seadme kasuks, ja täname teid usalduse eest. Lihtne ja hõlbus käsitlemine ning erinevad kasutusvõimalused inspireerivad teid kindlasti. Tagamaks seadme nauditava kasutamise pikaks ajaks, lugege hoolikalt järgnevaid juhiseid ja järgige neid. Hoidke juhend alles. Kui annate seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend. Täname teid.

Kasutusotstarve

Seade sobib toidu kuivatamiseks ja kasutamiseks nt. töötajate köökides, hotellide, motellide, ööbimiskohtade ja muude majutusvõimaluste klientidele. Muul otstarbel kasutamine või seadme muutmine ei ole lubatud ning kätkeb endas tõsiseid ohte. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad seadme mitteotstarbelisest kasutamisest.

Tehnilised andmed

Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Pinge peab vastama seadme andmeplaadil olevale pingele. Ühendage ainult vahelduvvooluvõrku!

Mudel	DA 900	DA 1000
Nominaalpinge:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Võimsus:	550 – 650 W	900 – 1100 W
Kaitseklass:	I	I
Voolutarve ooterežiimis;	< 1 W	< 1 W

Pakendi sisu

Kontrollige pakendi sisu ja kõikide tarvikute olemasolu vahetult peale lahtipakkimist (vt loendit).

Pakkematerjal

Ärge visake pakkematerjali lihtsalt minema vaid korduvkasutage seda.

Pakkepaber, papp ja lainepapp koguge kokku.

Viige plastikmaterjal ja kiled vastavasse kogumiskohta.



Plastiku markeeringud: PE tähistab polüetüleen, kood joonisel 02 PE-HD, 04 PE-LD, PP polüpropüleen, PS polüstüreen.

Utiliseerimine/taaskasutus

Vastavalt elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmekäitluse direktiivile ei või toote muutumisel kasutamiskõlbmatuks seda visata tavaliste majapidamisjätmete hulka. Seetõttu viige see tasuta elektri- ja elektroonikaseadmete taaskasutamiseks munitsipaalkogumispunkti (nt taaskasutuskeskusesse).

Palun küsige jäätmete hävitamise osas nõu kohalikult omavalitsuselt.

Teie ohutuse jaoks



HOIATUS: Lugege kõiki ohutusnõuandeid ja juhiseid!
Ohutusnõuannete ja juhiste eiramine võib põhjustada elektrilöögi, tulekahju ja/või raskeid vigastusi!

Üldised ohutusnõuded

- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks üle 8-aastastele lastele ja füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele, kes teadmatuse või kogenematus tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja juhtmest eemal.
- Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal.

- Pakkematerjal, nagu nt kiled, tuleb hoida lastest eemal.
- Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega muud sarnast kaugjuhitavat süsteemi.
- Enne igat kasutamist kontrollige, et seade ja lisad oleksid suurepärases seiskorras. Need ei pruugi töötada kui on kukkunud või esineb nähtavaid kahjustusi. Sellisel juhul eemaldage pistik kontaktist ja laske seade spetsialistil üle kontrollida.
- Kui tõmbate juhtme välja, veenduge et keegi komistaks sellele, vältimaks seadme kogemata maha tõmbamist.
- -Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest, teravatest servadest ja mehhaanilistest survetest eemal. Kontrollige juhet ja pistikut regulaarselt. Kahjustatud või sassis juhe suurendavad elektrilöögi ohtu.
- Ärge kuritarvitage juhet eemaldades seadet vooluvõrgust!
- Seade vastab nõutud ohutuse standarditele. Kui märkate seadmel või juhtmel kahjustusi, eemaldage viivitamatult pistik kontaktist. Remonti võib teha ainult vastavaid volitusi omav spetsialist. Ebaõige parandamine võib põhjustada kasutajale märkimisväärsed kahjustusi.
- Ebaõige kasutamine ja kasutusjuhendi eiramine katkestab garantii.

Ohutusnõuanded seadme kasutamiseks



HOIATUS: Vigastuse ja põletuse oht!



- Seadme pind, kuivatusrestid ja kuivatatud toit lähevad kasutamisel kuumaks.
- Peale väljalülitamist jäävad pinnad veel mõneks ajaks kuumaks.

Seega, tegutsege ettevaatlikult!

- Kaitseks soovitame kuivatusaluste eemaldamisel kasutada kuumakindlaid pajakindaid!
- Ärge kasutage seadme pealispinda panipaiga või tööpinnana, kuna see läheb seadme töötamise ajal samuti kuumaks! Tulekahju vältimiseks ärge pange paberist, plastist, riidest või muust kergestisüttivast materjalist esemeid kuumadele pindadele!
- Ärge kunagi katke töötamise ajal ventilaatorit ja külgmisi ventilatsiooniavasid alumiiniumfooliumiga vms! Öhu sisse- ja väljalaskeava ei tohi olla takistatud!
- Kasutage ainult originaalkuivatusriiuleid.
- Enne puhastamist ja teisdamist peavad seade ja tarvikud olema täielikult jahtunud!

- Hoiatus: Tulekahju oht! Seade **ei** sobi kööginööblisse paigaldamiseks!
- Seadet paigaldades pidage silmas järgmist:
 - Asetage seade stabiilsele, ühtlasele ja libisemiskindlale pinnale (ilma värvitud pindade, laudlinadeta jne) ja ärge kasutage seadet kuumuseallikate (pliit, gaasi leek jne) läheduses ega plahvatusohtlikus keskkonnas, mis sisaldab tuleohtlikke aineid, vedelikke või gaase!
 - Kuumuse või auru kahjustuste vältimiseks ja takistusteta töötamiseks jätke seade ümber vähemalt 10 cm ja kohale vähemalt 60 cm ruumi!
 - Pange see laste käeulatusesst kaugemale.
 - Veenduge, et seadme kohal ei oleks kuuma- või niiskusetundlikku mööblit, mida kuum aur võib kahjustada.
 - Veenduge, et kuumus või aur pääseksid takistamatult välja.
- Ärge hoidke seadet õues ega märjas ruumis.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut puhastamiseks vette!
- Ärge kasutage seadet kütteseadmena!
- Peale igat kasutamist tõmmake pistik kontaktist.

Enne esmakordset kasutamist.

- Eemaldage juhtpaneelilt kaitsekile.
- Puhastage kõik eemaldatavad osad kuuma veega ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas.
- Enne esmakordset kasutamist kuumutage seadet 30 minutit maksimaalsel temperatuuril, et põletada kütteelemendi kaitsekiht. Teid ei tohiks häirida suitsu ja lõhnade lühiajaline, kerge ja kahjutu teke. Veenduge, et sel ajal oleks ruumis tagatud hea ventilatsioon. Vältige tekkivate lõhnade liikumist teistesse ruumidesse.
- Peale jahtumist puhastage seadme sisemus niiske lapiga.

Seadme kasutamine



Tähelepanu: Kehavigastuse või põletuse oht!



- Seadme pind, kuivatusrestid ja kuivatatud toid lähevad kasutamisel kuumaks.
- Peale väljalülitamist jäävad pinnad veel mõneks ajaks kuumaks.

OLULINE: Seade on varustatud suure ventilaatoriga, mis jaotab õhu seadmes ühtlaselt. Peale kuivatamise lõpetamist jätkab ventilaator mõnda aega tööd, sõltuvalt määratud temperatuurist/ajast. See ei ole käesoleva seadme rike.

1) Pange kuivatusalused seadmesse.

- Pange täidetud kuivatusalused sissepressitud siinidele. Veenduge, et toit ei puutuks vastu seadme tagaseinas olevat kaitseresti.
- Sulgege seadme uks.

Märkus: Kuivatusrestid ja -plaadid on pakendis kaasas (1 või 2 osa sõltuvalt mudelist). Kuivatusrest, mis asetatakse kuivatusalusele, sobib peeneks hakitud toidu, näiteks ürtide kuivatamiseks. Väga niisket toitu võib kuivatada kuivatusplaadil, kui see on asetatud seadmesse, samuti kuivatusrestil. Teise võimalusena võib plaadi panna kuivati põhja, et püüda kukkuvaid tükke ja teha järgneva puhastamise lihtsamaks.

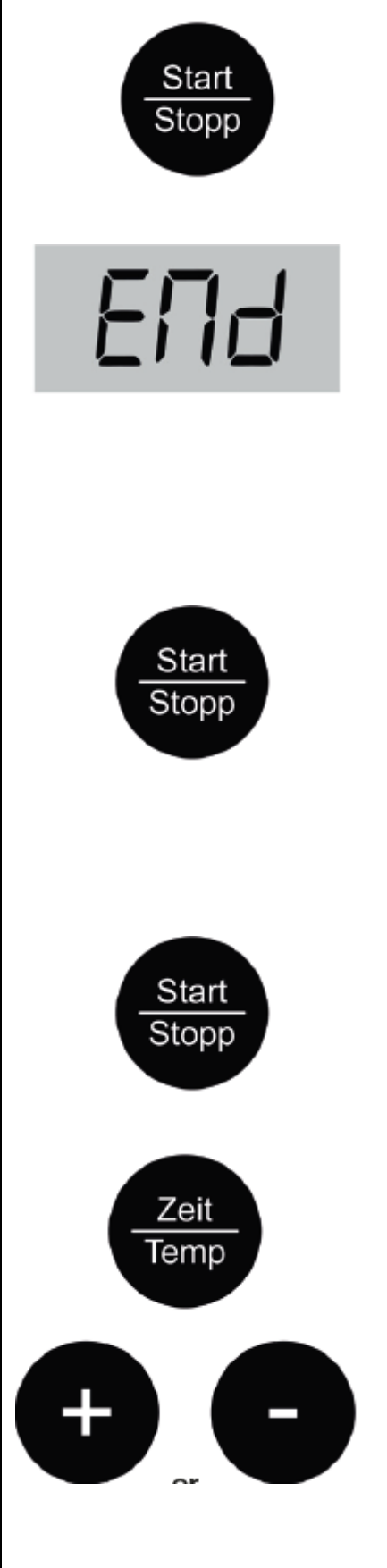
2) Seadme ühendamine

  	• Kerige toitejuhe täielikult lahti. • Ühendage pistik kontakti. • Seade käivitab 5 sekundiks enesekontrolli. → Ekraanile kuvatakse „8888“. → Lisaks kõlab helisignaali. • 5 sekundi järel muutub kuva „0000“. → „Time/Temp“ puutenupp vilgub. • Nüüd on seade ooterežiimis.
---	---

3.) Temperatuuri ja aja valimine

    või    	Valige temperatuur (35 °C kuni 75 °C - 5 °C sammuga) • Temperatuuri muutmiseks puudutage „Time/Temp“ nuppu. Vaikimisi kuvatakse 70 °C. → „Time/Temp“ nupu tuli süttib. → „-“ „+“ „Start/Stop“ nupud hakkavad vilkuma. • Nupu „-“ puudutamisel võite temperatuuri vähendada. • Puudutades „+“ nuppu võite temperatuuri tõsta. Märkus: Kui 5 sekundi vältel ühtegi nuppu ei puudutata, võtab seade üle määratud temperatuuri. → Sellisel juhul vilgub „Start/Stop“ nupp. Nõuanne: Kui puudutate ühte nuppu pidevalt, suureneb või väheneb temperatuur pidevalt. Valige aeg (30 min kuni 24 h - 30-minutilise sammuga) • Aja muutmiseks puudutage „Time/Temp“ nuppu. Vaikimisi seadistus on 10:00 tundi. → „Time/Temp“ nupu tuli süttib. → „-“ „+“ „Start/Stop“ nupud hakkavad vilkuma. • Nupu „-“ puudutamisel võite aega vähendada. • Puudutades „+“ nuppu võite aega pikendada. Märkus: Kui 5 sekundi vältel ühtegi nuppu ei puudutata, võtab seade üle määratud aja. → Sellisel juhul vilgub „Start/Stop“ nupp. Nõuanne: Kui puudutate ühte nuppu pidevalt, suureneb või väheneb aeg pidevalt. OLULINE: Kui seadet ei käivitata „Start/Stop“ nupust 60 sekundi jooksul, läheb see automaatselt tagasi ooterežiimile.
--	--

4.) Töö alustamine ja lõpetamine

	Alustage kuivatamist ja lõpetage see automaatselt - Kui vajalikud seadistused on valitud, võite seadme käivitada „Start/Stop“ nupust. → Kui seade on käivitunud, hakkavad kaks punkti ekraani keskel vilkuma. - Taimer on loodud „mahaloendustaimerina“. Kui seadistus on tehtud, loendatakse aeg minutini "00:00". - Kui eelnimetatud kuivamisaeg on kätte jõudnud, lõpetab seade töö. → Kõlab 5-kordne helisignaal ja ekraanile ilmub „End“. → „Start/Stop“ nupp vilgub. - Puudutage „Start/Stop“ nuppu, et kinnitada kuivatusprotsessi lõpp. - Seade lülitub 60 sekundi pärast ooterežiimile. - Seejärel lülitub seade ooterežiimile. → „Time/Temp“ nupp vilgub. → Ekraanile kuvatakse „0000“. - Peale igat kasutamist tõmmake pistik kontaktist. Lühiajaline paus kuivatamise ajal - Puudutage „Start/Stop“ nuppu. - Seade lülitub ooterežiimile. → Kaks punkti ekraani keskel jäävad püsivalt põlema. - Taaskäivitamiseks puudutage uuesti „Start/Stop“ nuppu. → Kui seade on ooterežiimist väljunud, hakkavad kaks punkti ekraani keskel vilkuma. Märkus: Kui seadet ei käivitata 60 sekundi jooksu, läheb see automaatselt tagasi ooterežiimile. → Sellisel juhul vilgub „Start/Stop“ nupp. Kuivatamise lõpetamine enne määratud aja möödumist - Puudutage „Start/Stop“ nuppu. - Seade lülitub 60 sekundi pärast ooterežiimile. → Seda näitab kahe punkti püsiv valgustus kuvari keskel. 60 sekundi pärast lülitub seade ooterežiimile. → Seda näitab vilkuv „Zeit/Temp“ nupp. Temperatuuri või kuivatuse aja muutmine töö ajal - Puudutage „Zeit/Temp“ nuppu üks või kaks korda, et muuta seadistust. → „+“ ja „-“ nupud vilguvad. → Kuva vilgub. - Seadistust saab muuta „+“ ja „-“ nuppudega. Uus määratud väärtus aktiveeritakse automaatselt.
--	--

5.) Kuivatusplaatide eemaldamine

TÄHELEPANU: Avamisel väljub kuum õhk või aur. Kaitseks soovitame kuivatusaluste eemaldamisel kasutada kuumakindlaid pajakindaid!

- Avage seadme uks.
- Eemaldage kuivatusalused üksteise järel.
- Kuivatusaluseid ja muid tarvikuid soovitame puhastada kohe pärast jahutamist.

	Märkus: „Fan“ funktsiooni võib kasutada kuivatatud toidu jahutamiseks. Selles funktsioonis töötab ainult ventilaator. See tagab kuivatatud materjali kiirema jahtumise. Funktsiooni saab valida vähendades temperatuuri alla „35 °C“.
---	--

6.) Püsiv väljalülitamine

	• Püsivaks ja turvaliseks väljalülitamiseks eemaldage pistik seinakontaktist.
---	---

Puhastamine ja hooldus



TÄHELEPANU: Vigastuse ja põletuse oht!

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske jahtuda.



Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut puhastamiseks vette!

- Puhastage seadme sisemus niiske lapiga ning kuivatage hoolikalt.
- Puhastage kuivatusplaadid, - restid ja -alused kuuma vee ja väikese koguse puhastusvahendiga.
MÄRKUS: Tarvikuid võib pesta ka nõudepesumasinas.
- Enne uuesti kasutamist peavad kõik tarvikud olema täiesti puhtad ja kuivad.
- **Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid!**
- **Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastajat.**

Tarvikud

Spetsiaalsete lisaseadmetena pakume täiendavaid kuivatusaluseid, kuivatusrest ja kuivatusplaate, mida saate vajadusel osta kohalikest edasimüüjatelt.

Mudel	Tarvikud	Number
DA 900	kuivatusalus	KY 1200
	kuivatusrest	KY 1210
	kuivatusplaat	KY 1220
Mudel	Tarvikud	Number
DA 1000	kuivatusalus	KY 0400
	kuivatusrest	KY 0410
	kuivatusplaat	KY 0420

Veakoodid

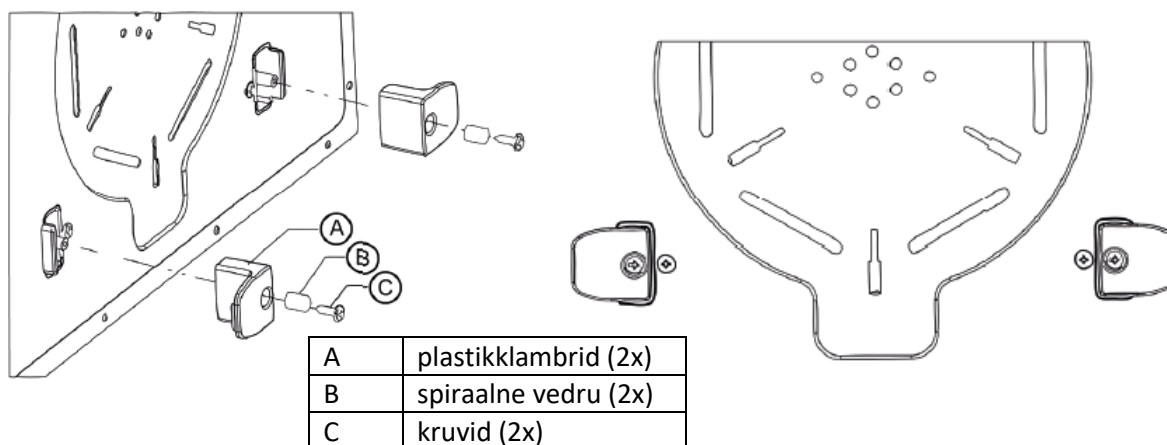
Seadme elektroonika tuvastab rikked ja näitab neid ekraanil veakoodina:

	Viga elektroonilises juhtseadmes. Elektroonika on defektne. → <i>Ise parandamine: Ei ole võimalik - Konsulteerige klienditeenindusega</i>
	Viga elektroonilises juhtseadmes. Elektroonika on defektne. → <i>Ise parandamine: Ei ole võimalik - Konsulteerige klienditeenindusega</i>
	Seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega, et vältida ülekuumenemist. Seade on liiga kõrgete temperatuuride tõttu automaatselt välja lülitunud. → <i>Ise parandamine: Lahutage seade vooluvõrgust, laske mõni minut jahtuda ja pange uuesti tööle.</i>

Juhtme kinnituse paigaldamine

Praktilise vedruga juhtme saab paigaldada seadme tagaküljele. Selleks vajate ristpeaga kruvikeerajat. Viige montaaž läbi järgmiste piltide järgi.

Paigaldamisel veenduge, et koonusekujuline vedru suurema läbimõõduga ots oleks seadme poole paigaldatud.



Kuidas seade töötab

- See seade töötab kiiresti ja tõhusalt. Tagant sisse tõmmatud õhuvoolu kuumutatakse pidevalt spetsiaalse kuumutusmähisega. Seadmes oleva ventilaatori abil ringleb soe õhk ühtlaselt. Seal eemaldab see toidust niiskuse.
- See süsteem võimaldab ühtlast kuivatamist kõigil tasanditel. Kuivatusaluseid pole vaja ümber korraldada. Seade saab ilma sekkumiseta töötada kuni vahetult enne määratud kuivamisaja lõppu.
- Kuivatatud toitu on vaja kontrollida alles kuivamisaja lõpus, et kuivatamine varem lõpetada või vajadusel seda pikendada.

Üldine teave toidu kuivatamise kohta

- Kuivatamine ja kuivatamine on vanimad inimestele teadaolevad säilitusmeetodid. Kuivatamine vähendab toidus sisalduva vee miinimumini ja eemaldab seega mikroorganismide paljunemise kasvulava. Korralikult kuivatatud ja pakitud toitu saab säilitada aastaid.
- Vee eemaldamisel kontsentreeritakse aromaatsed ained. Seetõttu on kuivatatud toidud sageli väga intensiivse maitsega. Vitamiinid, toidained ja mineraalid säilivad suures osas. Väävlit ja muid säilitusaineid saab vältida.
- Isegi kui te juba säilitate või külmutate toitu, toob kuivatamine teie kööki täiendava kulinaarse rikastamise.
- Päikese käes kuivatamine on sageli õnne küsimus. Kuivatamine ahjus võtab selle suhtelise läheduse ja ebapiisava õhuringluse tõttu sageli väga kaua aega ning seetõttu on tulemused vähem rahuldavad.

Kuivatatava toidu ettevalmistamine

- Asetage seade kohta, kus see kogu kuivamise ajal ei häiri (järgige ka selle kasutusjuhendi paigaldusjuhiseid!). Kuivatamise ajal võib sõltuvalt kuivatatavast toidust levida meeldiv, aromaadne, puuviljane või vürtsikas lõhn.
- Ohutu ja isuäratava säilitamise huvides tuleb kõiki toite põhjalikult pesta.
- Kasutage ainult täiuslikku toitu või lõigake kahjustatud kohad välja. Puuvilja südamik ja vajadusel koor tuleb eemaldada.
- Puuviljad peaksid olema hästi küpsed, kuid mitte üleküpsenud.
- Järgmise tabeli kohaselt pöörake tähelepanu vastavale eeltöötlusele.
- Lõigatud pindade loomuliku pruunistumise vältimiseks võib puuviljad korraks kasta tassis vees lahustatud supilusikatäie sidrunimahla lahuses. Seejärel laske köögipaberil nõrguda. Sidrunimahla asemel võite kasutada ka müügilolevat C-vitamiini.
- Kuivatustulemus muutub ühtlasemaks, kui lõigata umbes ühesuurused tükid. Õhukesed viilud kuivavad kiiremini. Pidage siiski meeles, et tükid kuivavad palju väiksemaks.
- Kuivatatav toit peaks olema jaotatud võimalikult ühtlaselt ja ainult ühe kihina.
- Kuivatage ürte väga hoolikalt! Kui lõhn on liiga intensiivne, on temperatuur liiga kõrge. Eemaldage ravimtaimedelt varred ja tükeldage need vajadusel jämedalt. Lehtedega ürte saab kuivamise ajal eraldada, et vältida kleepumist.
- Ärge täitke kuivatusaluseid liiga täis, et mitte õhuringlust häirida.

Säilitamine

Enne pakkimist laske kuivatatud toidul hästi jahtuda. Puhtad ja tihedalt suletavad purgid on kuivatatud toidu parimad mahutid. Soovitatav on ka kile- või vaakumiga suletud portsjonpakendid. Jääkniiskusega kuivatatud toitude puhul soovitame hoida õhku läbilaskvates linastes kottides vms. Kuivatatud tooteid saab hoida aastaid igal toatemperatuuril, kuid parem kuivades, jahedates, pimedates ruumides. See tagab optimaalse maitse järgmistel talvekuudel ja varakevadel. Nagu muude konservide puhul, on soovitatav ka aeg-ajalt visuaalne kontroll. Sisu kirjelduse ja kuupäevaga sildid annavad ülevaate ja täiendavad teie enda väärtusliku toote nautimist.

Kuivatatud toiduainete kasutamine

Puuvilju võib süüa kui suupisteid, kuid kasutada ka erinevates retseptides.

Kui kuivatatud puuvilju tuleb retseptides kasutada sarnaselt värskete puuviljadega, tuleb neid kuivatamise ajal eemaldatud vee lisamiseks uuesti leotada. Ühe osa puuviljade kohta lisage üks osa vett, nt 1 tass vett 1 tassi kuivatatud puuviljade kohta. Kahtluse korral pisut vähem vett. Paisumisaeg peaks olema umbes 4 tundi (kahtluse korral ka vähem, vastasel juhul muutuvad puuviljad liiga pehmeks).

Muidugi saab töötada ka kokaraamatutes sisalduvate retseptide järgi, millel on erinevaid ideid riigist riiki.

Siin on mõned ideed kuivatatud puuviljade kasutamiseks:

- Puuviljapirukas ja muud küpsetised, puuviljakook, alternatiiv rosinatele jne.
- Kompotid vahvlitesse ja pannkookidesse, võileibade, magustoitude, õunakastme jms lisamiseks.
- Liha- ja looduslike ulukilihatoodete, chutney jt koostisosad.
- Müsli, pudingi, jogurti, vahukoore, jäätise, puuviljasalatite, Armagnaci puuviljade koostisosad.
- Võite karamellistada või glasuurida erinevaid puuvilju, nagu soovite. Banaanid sobivad suurepäraselt piimajookide valmistamiseks ja imikutoidu koostisosana, kui jahvatada kuivatatud banaanid pulbriks.
- Erinevaid puuvilju saab mee ja pähklikega hästi rafineerida. Pärast leotamist võite segada ka värsked ja kuivatatud puuvilju. Sõltuvalt retseptist võib need jätta terveks või tükeldada enam-vähem peeneks.
- Varased ploomid ei sobi kuivatamiseks fruktoosi puudumise tõttu.
- Himaalaja spetsiaalne toode on puuviljanahk, mis on valmistatud mitmesugustest püreestatud puuviljadest, millele on lisatud mett, pähkleid ja vürtse, kuivatatakse tugevaks ja lõigatakse seejärel riskülikukujulisteks tükkideks. Võite ka täita lamedaid kooke, neid üles rullida ja viiludeks lõigata.

Köögivilju leotatakse tavaliselt enne valmistamist. Lisage üks osa külma või leiget vett ühele osale kuivatatud köögiviljadele. Ärge kunagi kasutage rohkem vett kui toitude jaoks on vaja. Samuti ei tohiks leotatud köögivilju enne valmistamist liiga kauaks seisma jätta.

Leotatud köögiviljad vajavad küpsetamiseks umbes sama kaua aega kui külmutatud köögiviljad. Supiköögiviljad, mis on enne kuivatamist suhteliselt peeneks hakitud, saab lisada otse keedunõusse ilma leotamiseta. Supiköögiviljade, kastme koostisosade, salatikastmete jms jaoks saab kuivatatud köögiviljad köögikombainis tükeldada soovitud suuruseni.

Imikutoidu, kreemsuppide, kastmete jms puhul soovitatakse kuivatatud köögivilju jahvatada. Peaksite jahvatama maksimaalselt ühe kuu koguse, kuna jahvatamine vähendab säilivusaega. Pärast leotamist saab kuivatatud köögivilju hõlpsasti valmistada ka koos värskelt korjatud köögiviljadega. Maitsetaimed jahvatatakse või purustatakse vahetult enne kasutamist. Veenduge, et kõvasid varsi ei jääks. Seened leotage ja kasutage nagu värsked seeni. Suppide ja kastmete jaoks võib selle osa jahvatatuna lisada.

Paprika ja tulised paprikad võib hakkida või jahvatada köögikombainis ja hoida vürtsina õhukindlas klaasis.

Siin on mõned näpunäited kuivatatud köögiviljade kasutamise võimaluste kohta:

Köögiviljasupp nagu Minestrone, hautised, ratatouille, liri hautis, köögivilja-guljašš, seene-guljašš, taigasne mähitud artišokid ja friteeritud, spetsiaalsed taimsegud, taimeteed, taimeõlid, sellerisool, küüslaugusool.

Vajalikud kuivamisajad

Kuivamisaeg sõltub suuresti kuivatatava materjali tüübist, niiskusest, küpsusest ja paksusest, välisõhu niiskusest ja temperatuurist ning sisestatud kogusest. Näidatud kuivamisaegu tuleb seetõttu käsitleda ainult suunavana ja need võivad suuresti erineda.

Kui teil on kahtlusi, valige lühem kuivamisaeg ja viige selle lõpu lõpus läbi mitu nähtavus- ja haardumistesti.

Toidukuivati varustab kõiki tarvikuid kuiva õhuga peaaegu ühtlaselt, kuid erinevused kuivatatavas materjalis võivad tulemusi pisut mõjutada. Seetõttu soovitame määratud käitusaja lõpus sorteerida ja pehmemaidsi kuivatada umbes 1/2 kuni 1 tund kauem.

Ettevalmistatud toit tuleb kohe kuivatada. Kuivatamise protsessi ei tohiks katkestada.

Liiga pikk kuivatamine võimaldab liiga paljudel maitseainetel pääseda ravimtaimedest ja muudest sarnastest aroomaasetest toitudest. Puuvilju, mida süüakse suupistetena ilma leotamiseta (või kui kergelt, ruumisäästlikku mägironija söögivaru), ei tohiks liiga palju kuivatada, et need oleksid kergesti näritavad ja mitte liiga muredad.

Käsitsi test on kõige usaldusväärsem, kui kuivatatud proov on jahtunud. Kuivatatud köögivilji ei tohiks muutuda liiga sitkeks, vaid pigem muredaks ja rabedaks. Sibul ja petersell muutuvad paberi moodi.

Pange tähele: Järgmises tabelis on toodud soovitatavad väärtused, mis võivad ülaltoodud põhjustel märkimisväärselt erineda.

Puuviljad	Ettevalmistus	Temperatuur	Aeg
Õunad	Peske, koorige ja eemaldage südamik. Lõigake viiludeks või rõngasteks (5 - 7 mm paksune). Nõuanne: Vajaduse korral kastke korraks sidrunivette, et vältida pruunistumist.	55 °C – 60 °C	5 - 7 h
Aprikoosid	Peske ja eemaldage kivid. Lõigake 2 või 4 tükiks. Pange lõigatud pool ülespoole.	55 °C – 60 °C	20 - 24 tundi
Banaanid	Koorige ja viilutage (2 - 5 mm paksune). Nõuanne: Vajaduse korral kastke korraks sidrunivette, et vältida pruunistumist.	60 °C	7 -10 tundi
Viinamarjad (seemneteta)	Peske ja lõigake pooleks.	55 °C – 60 °C	8 -14 tundi
Apelsinid	Peske ja viilutage (5 - 10 mm)	55 °C – 60 °C	5 - 8 tundi
Virsikud	Peske ja eemaldage kivid. Lõigake 2 või 4 tükiks. Pange lõigatud pool ülespoole.	60 °C – 65 °C	8 -16 tundi
Pirnid	Peske, koorige ja eemaldage südamik. Lõigake viiludeks või rõngasteks (5 - 7 mm paksune). Nõuanne: Vajaduse korral kastke korraks sidrunivette, et vältida pruunistumist.	55 °C – 60 °C	8 -14 tundi
Ploomid	Peske ja eemaldage kivid. Lõigake 2 tükiks. Pange lõigatud pool ülespoole.	60 °C – 65 °C	8 -14 tundi
Puuviljanahk	400 g maasikaid + 1 banaan + tuhksuhkur vastavalt vajadusele. Eemaldage lehed maasikatelt, koorige banaan, püreestage kõik koos suhkruga ja laotage küpsetuspaberile (ülaltoodud kogus on piisav kahe kandiku jaoks).	60 °C	4 - 5 tundi

Köögiviljad	Ettevalmistus	Temperatuur	Aeg
Porgandid	Koorige ja tükeldage pulkadeks (umbes 5 - 7 mm paksune) või viilutage (2 - 5 mm).	55 °C – 60 °C	4 - 6 tundi
Seller	Peske ja lõigake viiludeks või ribadeks.	50 °C – 60 °C	4 - 8 tundi
Kabatšokid	Peske, koorige vajaduse korral ja lõigake viiludeks või ribadeks.	50 °C – 55 °C	6 -10 tundi
Seened	Peske või puhastage Tükeldage ribadeks (umbes 5 - 10 mm paksune). Nõuanne: väikeste seenetükkide jaoks kasutage täiendavat kuivatusresti.	50 °C – 60 °C	4 - 8 tundi
Supiköögiviljad	2 osa porgandit + 1 osa sellerit + 1 osa porrulauku Valmistage köögiviljad ette (peske, koorige kui vaja). Riivige porgandid ja seller jämeda riiviga, tükeldage porru viiludeks (u 1 cm paks).	60 °C	8 -12 tundi
Tomatid	Peske, eemaldage seemned ja lõigake tükkideks (umbes 5 - 10 mm paksune).	50 °C	4 - 5 tundi

Ürdid	Ettevalmistus	Temperatuur	Aeg
Basiilik Körvenõges Estragon Majoraan Pune Petersell Tüümian	Peske, patsutage kuivaks ja vajadusel tükeldage. Nõuanne: Maitsetaimede jaoks kasutage lisaks kuivamisresti.	40 °C	2 - 4 tundi

Liha	Ettevalmistus	Temperatuur	Aeg
Veiseliha vinnutatud	Lõigake tailiha umbes 1 cm paksusteks ribadeks. Jätke umbes 8 - 12 tunniks marinaadi. Enne kuivatamist määrada kergelt. Meie näpunäide maitstva marinaadi saamiseks (umbes 1 kg liha jaoks): – 150 ml Worcesteri kastet – 250 ml sojakastet – 1/2 tl soola (kasutage alternatiivina suitsutatud soola) – 2 tl pipart – 3 spl ketšupit – 3 tl punet (valikuline) – Küüslauku maitseks Segage koostisained.	40 °C – 45 °C	7 - 9 tundi

VÄGA OLULINE

Toore liha käitlemisel tuleb järgida hügieeninõudeid! See väldib mikroobide (kolibakterid, salmonella) vohamist lihas või marinaadis:

- Peske kõigepealt hoolikalt käed!
- Alustage liha töötlemist võimalikult lühikese aja jooksul.
- Lõikeriistad peavad olema täiesti puhtad.
- Kõik lihaga kokku puutunud esemed tuleb pärast seda puhastada keeva veega!
- ÄRGE puudutage toores liha kätega, millel on lahtised haavad, kuna bakterid võivad põhjustada tõsist infektsiooni!