

**SENCOR®**

SFD 6600BK



## **Toidukuivataja**

Originaaljuhendi tõlge

# Toidukuivataja

## Olulised ohutusjuhised

### LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

#### Üldised hoiatused

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele ja vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta.
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Hoidke seade ja juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses kaugemal.
- Seadmega toiduga kokkupuutuvad pinnad tuleb alati puhastada vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.

#### Elektrisüsteemi ohutus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.
- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud seinakontakti. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. See võib juhet või pistikupesat kahjustada. Eemaldage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme pistikust..
- Ärge ühendage ega lahutage pistikut seinakontaktist märgade kätega.
- Ärge asetage toitejuhet üle teravate servade. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Hoidke toitejuhe kuivana. Ärge kasutage seadet basseini, vanni, duširuumi vms kohtade lähedal.
- Ärge ühendage ega lahutage pistikut seinakontaktist märgade kätega.
- Ärge katke seadme elektriosasid. Need ei sisalda kasutaja poolt remonditavaid osasid. Laske seadet hooldada kvalifitseeritud isikutel.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge ärge pritsige seadet ega juhet veega, ärge kastke seda vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet kui see ei tööta korralikult, kui seda on kahjustatud või vette kastetud.
- Peale seadme kasutamise lõpetamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge püüdke seadet ise parandada ega teha selles muid muudatusi. Kui seade vajab parandamist, tuleb seda lasta teha vastavas teeninduses. Seadme rikkumine garantiiperioodi ajal katkestab garantii.

#### Turvalisus kasutamise ajal

- Seade on loodud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades. Ärge kasutage seadet niiskes ruumis, nt pesu- või vannitoas, tööstuslikes tingimustes ega õues.
- Kasutage seadet ainult selleks ettenähtud eesmärkideks.
- Kasutage seadet ainult koos tootja poolt lisatud originaaltarvikutega. Ärge kasutage lisasid, mis ei ole selle seadme varustuses ning mis ei ole loodud selle toote jaoks.
- Ärge jätke seadet otsese päikesekiirguse ega lahtise tule või kütteseadmete lähedale.
- Asetage seade ainult puhtale, kuivale, horisontaalsele ja kindlale pinnale. Ärge asetage seadet aknalauale, tööpinna või laua servale ega valamü nõrutuspinnale. Ärge asetage seadet aknalauale. Jätke seadme ümber 15 cm vaba ruumi.

- Ärge asetage seadmele mingeid esemeid, ärge astuge ega istuge sellele.
- Kaitske seadet ja selle lisavarustust põrandale või lauale kukkumise eest isegi madalalt kõrguselt ja sellele langevate esemete eest.
- Ärge sisestage seadme avadesse esemeid. Ärge katke kinni seadme ventilatsiooniasvid, ülekuumenemise oht.
- Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.
- Seadme töötamise ajal valvake laste ja lemmikloomade järele.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Hoidke seadmel silma peal kogu toidu kuivatamise aja.
- Ventilatsioonivad ei tohi olla kaetud. Ärge sisestage ventilatsioonivadesse esemeid.
- Kui seadet kasutatakse laste läheduses, olge eriti ettevaatlik ning valige asukoht, kuhu lapsed ei ulatuks.
- Ärge kasutage seadme läheduses pihusteid.
- Ärge asetage seadmesse paberit ega plastist esemeid. Ärge hoidke seadmes muid esemeid.
- Seadet ja aluseid käsitsege ettevaatlikult, need võivad olla kuumad!
- Kui seade on sisselülitatud, läheb selle pind väga tuliseks.
- Ärge hoidke seadet, kui see on veel kuum.
- Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast kui te seda ei kasuta, kui jätate selle järelevalveta ja enne kokkupanemist või lahtivõtmist, samuti enne puhastamist või liigutamist.
- Hoidke alused puhtana, kuna need puutuvad kokku toiduga.
- Ärge peske seadet voolava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse. Seadme osad ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks, välja arvatud kuivatusplaadid.

## Kasutusjuhend

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate. Kui annate tolmuimeja kellelegi teisele, veenduge, et ka juhend seadmega kaasas oleks.
- Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhuks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.
- Eemaldage seade hoolikalt pakendist ja ärge visake pakendit enne ära, kui olete kõik osad välja võtnud.

## SEADME JA TARVIKUTE KIRJELDUS (joonised originaaljuhendis)

- A1** Juhtpaneel
- A2** Korpus koos kuivatusalaga
- A3** Eemaldatavad restalused: Plastikust, kuumakindlad ja kerged alused igat tüüpi toidu kuivatamiseks.
- A4** Läbipaistev uks  
Võimaldab kuivatuse olukorda visuaalselt kontrollida.
- A5** Eemaldatav tugev põhialus  
Sobib TOORESTE toitute, putrude jms. valmistamiseks.
- B1** Temperatuurivaliku nupp
- B2** Ekraan
- B3** Kuivatusrežiimi näidik
- B4** Taustvalgustusega Start/Stop nupp
- B5** Kuivatusrežiimi valiku nupp  
Kasutatakse ka kuivatamise ajal kuivatuse temperatuuri näitamiseks.
- B6** Aja suurendamise nupp (pluss)  
Pikendab aega 30-minutilise sammuga maksimaalse ajani 23:30
- B7** Aja vähendamise nupp (miinus)  
Lühendab aega 30-minutilise sammuga minimaalse ajani 00:30

## **TOIDUKUIVATAJA KASUTUSOTSTARVE JA OMADUSED**

- Toidukuivataja on ette nähtud toidu, nt. puu- ja lõõgiviljad, metsamarjad, liha, seemned, oad, pähklid, seemed jms. kuivatamiseks. See sobib ka ürtide, ravimtaimede, maitsetaimede või isegi lillede kuivatamiseks, et teha neist dekoratsioone või aromaatsaid segusid.
- Toidukuivataja koosneb kapist, milles on kuivatuskohad kaheteistkümne eemaldatava aluse jaoks. Kütteelement, ventilaatoriga mootor ja termostaat asuvad kapi taga.
- Toidukuivataja töötab horisontaalse õhuvoolu tehnoloogia baasil, mis tagab ühtlase soojusjaotuse. See võimaldab soojuse ühtlast jaotumist kuivatamisala kõigil tasanditel ja välistab vajaduse kuivatusprotsessi ajal aluseid pöörata.

## **MIKS TOIDUKUIVATAJAT KASUTADA?**

- Kuivatamine (dehüdratsioon) on üks vanimaid toidu säilitamise meetodeid, mille jooksul toitu kuumutatakse niiskusesisalduse aurustamiseks. Erinevalt tavalisest pikaajalisest toidu säilitamisest (nt konserveerimine, külmutamine) säilitab õrn kuivatamine kuni 80% vitamiine, mineraale ja mikroelemente, kontsentreerides samal ajal aromaatsaid ühendeid, mis teeb kuivatatud toidud veelgi maitsevaks. Õige säilitamise korral võib kuivatatud toiduaineid kasutada aastaringselt.
- Toidud, mida kuumutatakse tavapärasel toiduvalmistamisel või konserveerimisel pikema aja jooksul temperatuuril üle 48 ° C, kaotavad oma toiteväärtuse ja ensüümide sisalduse. Toiduensüümid on olulised, kuna need aitavad keha seedeensüümidel toitu lagundada seeditavateks valkudeks. Sobiv toidukuivati, näiteks käesolev, on võimeline hoidma piisavalt madalat temperatuuri, mille korral ensüümid ei kaota oma toimet, luues samal ajal piisavalt kuuma õhu toidu kiireks dehüdratsiooniks ning hoides ära hallitusseente ja bakterite teket.

## **ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

- Enne toidukuivataja esmakordset kasutamist peske eemaldatavad alused põhjalikult kuumas vees, kasutades neutraalset nõudepesuvahendit. Seejärel loputage puhta veega ning kuivatage hoolikalt.
- Samuti puhastage kõik seadme sisemised ja välimised osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage. Puhastamisel jälgige, et kütteelement ega ventilaator ei saaks märjaks. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Enne esmakordset kasutamist laske seadmel tühjalt töötada vähemalt 4 tundi. Peale seadme väljalülitamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult jahtuda ning õhutage võimalike lõhnade eemaldamiseks.

## **SEADME ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS**

### **TOIDUKUIVATAJA ASUKOHT**

- Paigutage toidukuivataja hästiventileeritud sooja ja kuiva ruumi, kus on minimaalselt tolmu. Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber vähemalt 15 cm raadiuses piisav ventilatsioon.
- Pind, millele toidukuivataja asetatakse, peab olema stabiilne, kuumakindel ja piisavalt kaugel muudest soojusallikatest. Valitud pinna kandevõime peab vastama teie toidukuivataja ja selle sisu kogumassile.
- Valige asukoht, võttes arvesse asjaolu, et toidukuivatajat ei ole selle töötamise ajal õige liigutada. Samuti võtke arvesse asjaolu, et kuivatatava toidu aroom vabaneb kuivatamise ajal tupsu, mis ei pruugi kõigile meeldida.

### **SOBIVATE TOIDUAINETE VALIMINE**

- Toitude korrektne valimine ja kuivatamiseks ettevalmistamine tagab nende parema väljanägemise ja maitse, kuivamise ning kuumutamise kiirema lõppemise ning pikendab ka toidu säilivusaega.
- Parimad tulemused saavutatakse ainult kvaliteetsete koostisosade kasutamisel. Kuivatada võib praktiliselt igat tüüpi puu- ja köögivilju. Valige ainult küpsed puu- ja köögiviljad, mitte üleküpsenud, mis pole muljutud, mädanenud ega hallitanud. Võimalik on kuivatada hapusid ja kergelt magusaid puu- ja köögivilju.
- Kui kavatsete liha kuivatada, peab see olema värske ja lahja.

## TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMINE



### Märkus:

On väga tõenäoline, et tavapoodidest ostetud puu- ja köögivilju vahatatakse või töödeldakse pihustiga. Enamikku pihusteid või vahasid saab pesta biolagunevate puhastusvahendite abil või äädikavees, pärast mida on vaja toitu loputada puhta veega. Kui vaha või pihusti eemaldamine ei õnnestu, soovime toidu enne selle kuivatamist koorida.

### PUUVILI

- Peske puuviljad hoolikalt voolava vee all ja kuivatage. Valmistage ainult selline kogus puuvilju, mida saate ühe tsükli jooksul kuivatada. Eemaldage pehmed või kahjustatud osad. Eemaldage kõik augud, kivid, varred, juured ja kõik muud kasutamiskõlbmatud osad.
- Tükeldage puuviljad võrdse paksusega tükkideks, sobivaim 2-4 mm. Erineva paksusega tükid pikendavad tarbetult kuivatamise aega. Tükeldamine väiksemateks tükkideks kiirendab kuivamisprotsessi, parandades samal ajal toote kvaliteeti.
- Väikesed viljad, nagu nt erinevat tüüpi marjad (maasikad, mustikad, jõhvikad, jms.) ei vaja tükkeldamist. Suuremad viljad võiks siiski lõigata pooleks, viiludeks või kuubikuteks.
- Kuivatage tükkeldatud viljad puhta lapi või paberrätikuga.
- Teatud tüüpi puuviljade (õunte, pirnide või aprikooside) pruunistumise vältimiseks leotage puuviljaviilud enne nende kuivatamist 250 ml veest ja 1 spl sidruni- või ananassimahlast valmistatud lahuses. Huvitavate maitsete saavutamiseks võite peale panna mett, suhkrut, kaneeli või kookospähkli. Seejärel laske puuviljatükkidel üleliigne vedelik ära tilkuda ja siis saate need kohe kuivatada. Selle lahusega töödeldud puuviljad jäävad heledaks ja ei muutu kuivatamise ega säilitamise ajal pruuniks.
- Looduslikult tugevate koortega puuviljad (viinamarjad, ploomid või isegi viigimarjad) võib kuivatusprotsessi kiirendamiseks 1-2 minutit keeta. Seejärel kastke need kohe külma vette, jahutage maha, kuivatage ning tükkeldage.
- Pange koorimata puuviljad koorega allapoole ja lõigatud pind ülespoole. Kumera kujuga tükid pange alati koorega servale, mitte sirgele pinnale.

### KÖÖGIVILJAD

- Puhastage köögiviljad hoolikalt ning peske.
- Lõigake kõik defektsed pinnad välja.
- Köögivilju, mis vajavad pikka küpsetusaega, nt. juurviljad, hernekaunad, peet, brokkoli, porgand, seller, mais, kartul ja lillkapsas on soovitatav enne nende kuivatamist aurutada. Selleks, et toit ei kaotaks värvi ja vitamiine, piisab, kui aurutate antud köögivilja umbes viis minutit.
- Tomatid on soovitatav koorida.
- Tükeldatud köögiviljad võib kasta soolvette.

### LIHA

- Kuivatamiseks sobivad veiseliha, ulukiliha, linnuliha või kalaliha. Valige võimalikult vähe rasva sisaldav tailiha. Mida lahjem liha, seda kiiremini see kuivatatakse. Mida kõrgem on liha rasvasisaldus, seda lühem on selle säilivusaeg peale kuivatamist.
- Kuivatage liha põhjalikult ja eemaldage rasvased osad. Ühtlase kuivamise tagamiseks viilutage väga õhukesteks ribadeks, mille paksus on umbes 2–5 mm ja laius 2,5 cm. Valige sobiv pikkus.
- Maitsestage valmis ribad maitse järgi, kasutades soola, marineerides, lisades grillivürtse jne. Laske maitsestatud lihal seista, ideaaljuhul üleöö külmkapis.
- Pärast liha asetamist toidu toidukuivatajasse kasutage Jerky režiimi, mis on spetsiaalselt ette nähtud liha kuivatamiseks. Soovime kuivamist kontrollida u 1 x tunnis. Hästi kuivatatud liha määratakse nii, et mõlemad selle otsad lükatakse üksteise poole ja vaadatakse, kas see hakkab keskelt kokku.

### ÜRDID, MAITSETAIMED JA LILLED

- Kuivatage ürte väga õrnalt. Eemaldage ainult varred ja ärge neid rohkem tükkeldage. Lehttaimed tuleb kuivatamise ajal ümber pöörata, et vältida nende kleepumist.
- Kuivatamiseks sobivad lehed on noored ja haprad. Hernekaunad koristatakse enne avanemist. Korjake õied, mis on noored ja poolenisti avanenud.

## LEMMIKLOOMADE SUUPISTED

- Koduloomadele suupistete valmistamiseks kasutage tervislikke ja värsked koostisosi, mis pole lisandid ega säilitusained. Oluline on arvestada looma suurusega. Näiteks väikestel koeratõugudel on väikesed suud ja pisikesed hambad ning nad vajavad väikseid suupisteid, mis pole liiga krõbedad. Teisest küljest saavad suured koeratõud hakkama suurte ja krõmpsuvate suupistetega. Nende kõvadust saate testida, purustades oma käes mõned suupisted.
- Segage kõik koostisained suures kausis ja vormige pätsid. Jahuga kaetud lõikelaual rullige tainas u. 6 mm. Seejärel lõigake oma koera lemmikkujudeks.

## TOIDU ASETAMINE ALUSTELE.

- Asetage lõigatud tükid alustele ühtlaselt, ärge katke neid teiste tükidega ja jätke üksikute tükide vahele vahed. Piisava õhuringluse tagamiseks kasutage igast kandikust umbes 85%.
- Mahlakamate toitude alla on parem panna kuivatustdetail, et mahlad ei tilguks alustele ning hõlbustaks hilisemat hooldust.

## KÄSITSEMINE

### SEADME SISSELÜLITAMINE

- Pange toidukuivataja sobivale asukohale, nagu on kirjeldatud peatükis TOIDUKUIVATAJA ASUKOHT.
- Sisestage ettevalmistatud toiduga alused toidukuivatajasse ning sulgege uks korralikult.
- Ühendage pistik kontakti ja vajutage nuppu **B4** (START/STOP). Sinine nupu taustvalgus süttib ekraanil näidatakse aega 00:00.

### KUIVATAMINE EELSEADISTATUD REŽIIME KASUTADES

- Kui soovite kasutada eelseadistatud režiime, vajutage nuppu **B5** (P). Esimese režiimi märgutuli süttib ja ekraanile kuivatatakse eelseadistatud kuivatamise aeg. Vajutage režiimi valimiseks korduvalt **B5** (P) nuppu.

Režiim	EELSEATUD AEG	EELSEATUD TEMPERatuur	SOBIB
Kuivatatud liha	05:00	70 °C	veiseliha, ulukiliha, linnuliha või kalaliha kuivatamiseks
Õunad	08:00	65 °C	Igat tüüpi puu- ja köögiviljad
Seened	07:00	52 °C	Seened
Ürdid/maitsetaimed	02:00	46 °C	Ürdid, maitsetaimed ja lilled
Pasta	03:00	57 °C	Pasta, jogurt ja puder

- Kuivatamise alustamiseks vajutage nuppu **B4** (START/STOP). Sinine nupu taustvalgus süttib ekraanil algab ühtlane aja mahaloendus.
- Kuivatamise ajal võite aega reguleerida 30-minutilise sammuga, kasutades nuppe **B6** (-) ja **B7** (+).

#### Märkus:



Eelseatud režiimides pole kuivatusprotsessi temperatuuri võimalik muuta. Hoides kuivatamise ajal mõne sekundi vältel nuppu B5 all, näidatakse ainult eelseatud temperatuuri.

### KUIVATAMISE AJA JA TEMPERATUURI KÄSITSI SEADMINE

- Kuivatamise aega võite reguleerida 30-minutilise sammuga, kasutades nuppe **B6** (-) ja **B7** (+).
- Kasutades temperatuuri nuppu **B1**, valige soovitud kuivatustemperatuur.
- Kuivatamise alustamiseks vajutage nuppu **B4** (START/STOP). Sinine nupu taustvalgus süttib ekraanil algab ühtlane aja mahaloendus.
- Te võite reguleerida aeg ja temperatuuri kogu kuivatamise aja vältel. Te saate kontrollida temperatuuri vajutades nuppu **B5** (P). Seatud temperatuur ilmub mõneks sekundiks ekraanile.

### TOIDU KONTROLLIMINE KUIVATAMISE AJAL

- Kui soovite valmistamise ajal toidu seisukorda kontrollida, avage uks **A4** ja tõmmake sahtel välja .
- Sahtli väljatõmbamisel kasutage pajakindaid. Võtke toidunäidis, laske sellel jahtuda ja kontrollige. Vahepeal sulgege uks.

**Märkus:**

Kui vajutate kuivatamise ajal nuppu **B4** (START/STOP) , kuivatamine lõpeb ja toidukuivataja lülitub välja. Kui seade taas sisse lülitatakse, kuivatamine ei jätku, vaid see tuleb uuesti käivitada või seada vastav aeg ja temperatuur.

**SEADME VÄLJALÜLITAMINE**

- Toidukuivataja väljalülitamiseks vajutage nuppu **B4** (START/STOP). Käivitub 9-sekundiline mahaloendus ja see lõpeb toidukuivataja täieliku väljalülitumisega.
- Eemaldage pistik vooluvõrgust. Kui soovite toidukuivatajat liigutada teise kohta, laske sellel enne täielikult jahtuda.

**NÕUANDEID TOIDU KUIVATAMISEKS**

- Katsetage kuivatamise aega vastavavalt enda maitsele. Mõni eelistab kuivemaid ja krõbedamaid tulemusi, samas kui keegi teine eelistab tihedama konsistentsiga vähem kuiva toodet. Soovitame eri tüüpi toitude kuivatamise aeg kirja panna.
- Enne kuivatatud toidu kontrollimist võtke väike proovitükk ning laske sellel mõni minut täielikult jahtuda. Kuum toit on pehmem, niiskem ja painduvam kui täielikult jahtunud olekus.
- Enne toidu eemaldamist alustelt kontrollige, et kõik tükid on täielikult kuivanud. Kui te ei ole veendunud, lõigake tükk pooleks ja kontrollige kuivust.
- Kui eelistate lasta toidul jahtuda väljalülitatud toidukuivatati sees, laske veetustatud puuviljadel, köögiviljadel või seentel umbes tund jahtuda. Siiski ärge pikendage seda jahtumisaega, kuna kuivatatud toit imeb niiskust ümbritsevast keskkonnast ja veega vajab edasist kuivamist.
- Toit peab olema piisavalt kuivatatud, et vältida mikroorganismide paljunemist ja riknemist. Kuivatatud köögiviljad peavad olema kõvad ja krõbedad, puuviljad aga pehmed ja painduvad. Pikaajaliseks säilitamiseks peaks kodus kasvatatud puuvilju kuivatama rohkem kui kauplustes müüdavate kuivatatud puuviljade puhul.
- Soovitame toitu kontrollida iga tund ja ebaühtlase kuivamise korral toidu asetust kandikutele ümber korraldada.

**KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE**

- Enne kuivatatud toidu pakkimist või säilitamist laske toidul täielikult jahtuda. Kasutage ainult sobivaid pakendeid, nt. klaaspurke, õhukindlaid nõusid, toidukilesid või -pakendeid, mis takistavad niiskuse sissepääsemist. Ärge kasutage plast- ega alumiiniumnõusid. Kasutada võib ka avatud kaanega metallnõud, kui toit pannakse sinna kilekotis.
- Kuivatatud liha tuleb hoida toatemperatuuril suletud nõus kuivas ja pimedas kohas. Selliselt säilitatuna jäävad need maitssaks ja söödavaks mitmeteks nädalateks või isegi kuudeks.
- Pakendage kuivatatud toit väiksemates kogustes võimalikult tihedalt kokku, kuid ärge suruge neid kokku.
- Ärge hoidke ravimtaimi ja vürtse paberkottides, kuna paber neelab neis sisalduvad õlid, mis neid rikkuvad. Parim hoiunõu tüüp on taas kindla lukustusmehhanismiga ja lillede korral hõlpsa käsitlemise tagamiseks laia kaelaga klaaspurk.
- Asetage kuivatatud lilled, lehed ja õielehed laia kaelaga klaaspurkidesse. Vajadusel lisage lõhna noorendamiseks 3-4 tilka aromaatselt õli ja sulgege anum. Raputage sisu ja pange jahedasse kohta. Sellisel moel on aromaatselt sisu alati kättesaadav.
- Ideaalis hoidke nõusid kuivas, pimedas kohas toatemperatuuril või madalamal. Alla 10°C temperatuur pikendab nende säilivusaega 2-3 korda. Kuivatatud puuviljade säilivusaeg on vähemalt 1-2 aastat.
- Pärast avamist tarvitage kogu sisu, ideaaljuhul korraga. Kontrollige säilitatavat kuivatatud toitu regulaarselt vähemalt kord kuus.
- Kontrollige kuivatatud toitu regulaarselt üks kord kuus. Kui leiate toidu pinnalt hallitust, eraldage see ülejäänust ning visake ära. Pastöriseerige ülejäänud tükid, mis ei ole hallitanud. Pastöriseerimiseks laotage toit küpsetusplaadile ja pange umbes 15 minutiks ahju temperatuuril 80 °C. Seejärel laske toidul jahtuda ning pakkige uuesti õhutihedalt.

## TAASTAMINE

- Rehydratsiooni abil taastatakse toit algsesse olekusse. Mitte kõik kuivatatud toiduained ei vaja algses olekus taastamist. Eriti puuviljad on paremad kuivatatud olekus. Teisalt, enamuse köögivilju on maitsvamad, kui nad on esialgses olekus.
- Rehydratsiooni kaudu taastatakse toit praktiliselt oma esialgses suuruses, kuju ja väljanägemisega. Õige käitlemise korral säilitab see suurema osa oma aroomist ja maitsest, mineraalidest ja märkimisväärses koguses vitamiine.
- Köögiviljade esialgses olekus taastamiseks lihtsalt peske neid puhta veega ning seejärel pange külma soolata vette ja katke. Võimaluse korral laske neil liguneda 2-8 tundi, seejärel keetke neid kasutatud leotusvees. Vajadusel lisage vett juurde. Laske vesi keema, seejärel vähendage temperatuuri ja keetke õrnalt valmimiseni. Valmistamise lõpul võite lisada soola, mis aeglustab edasist protsessi. Mis puutub värsketesse toodetesse, siis vähendab nende ülekeetmine nende lõhna. Köögiviljade, nt porgandi, leotamiseks kasutage külma vett. Kuivatatud toitu võib töödelda leotamisega, keetmisega või neid kombineerides ning seejärel näevad need välja nagu värsked.



### Tähelepanu:

Kuivatamine ei vabasta bakteritest, pärmidest ja hallitusest. Kui pikendate leotamise aega temperatuuril, on riknemise oht. Seetõttu, kui soovite puu- või köögivilju leotada kauem kui 1-2 tundi, pange nõu külmikusse.

- Toidu toiteväärtuse kaotamiseks kasutage leotusvett erinevate toitude valmistamisel. Ühe tassi kuivatatud köögiviljade maht on ligikaudu võrdne 2 tassi leotatud köögiviljadega. Kuivatamise käigus eemaldatud niiskuse taastamiseks valage külm vesi köögiviljadele ning leotage neid 20 minutit kuni 2 tundi. Seejärel valage köögiviljadele keev vesi. Keetmisel laske köögiviljadel keema tõusta ning seejärel keetke neid tasaselt.
- Ühe tassi kuivatatud puuviljade maht on ligikaudu võrdne 1 1/2 tassi leotatud puuviljadega. Lisage lihtsalt piisavalt vett, et puuviljad katta - vajadusel võite vett hiljem lisada. 1-8 tundi on piisav aeg enamiku puuviljade taastamiseks. See sõltub puuviljade tüübist, tükide suurusest ja vee temperatuurist (kuumas vees on see protsess lühem). Kui leotamise aeg on liiga pikk, kaotavad puuviljad oma lõhna. Valmistatud puuviljade valmistamiseks katke nõu ja keetke neid vees, milles nad on leotatud.
- Kuivatatud või taastatud puu- ja köögivilju võib kasutada mitmel viisil.
- Kuivatatud puuviljad sobivad nii kodus kui ka reisides suupistete valmistamiseks. Puuviljatükke võib lisada saia- või kondiitritoodetele.
- Taastatud puuvilju võib serveerida kompotina või kastmena. Neid võib kasutada ka erinevate leiva-, salatite, omlettide, kokteilide, jäätiste ja teraviljatoodete valmistamiseks.
- Kuivatatud köögivilju võib kasutada suppides, hautatud liha- köögiviljatoitude valmistamisel või tarvitada kuivatatult suupistetena.
- Taastatud köögivilju võib kasutada mitmetes lemmikretseptides, nagu lihaleivad jm põhitoidud, želeedes ja köögiviljasalatites.
- Purustatud kuivatatud köögiviljad on suurepärased puljongite, suppe ja kastmete koostisained.
- Optimaalse toiteväärtuse säilitamiseks soovitage:
  - jälgige õiget eelvalmistamise aega.
  - pakitud kuivatatud toit tuleb hoida toitu õhukindlates mahutites kuivas ja pimedas kohas.
  - kontrollige kuivatatud toitu regulaarselt, jälgides niiskuse taset.
  - tarvitage kuivatatud toit niipea kui võimalik.
  - kui valmistate taastatud toitu, kasutage leotusvedelikku.

## ÜLEKUUMENEMISKAITSE

- Toidukuivataja on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Kui näiteks valesti paigutatud toidu tagajärjel tõuseb temperatuur liiga kõrgeks, lülitub toidukuivataja automaatselt välja. Sellisel juhul lahutage seade vooluvõrgust ja laske jahtuda. Seejärel pange jälle tööle.



## RIKKETUVASTUSE TABEL

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Toode ei lülitu sisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toitejuhe ei ole korralikult ühendatud seinakontakti.</li> <li>START/PAUSE nuppu ei ole vajutatud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage toidukuivataja elektrivõrku</li> <li>Vajutage START/STOP nuppu.</li> </ul>
Ventilaator pöörleb, aga toidukuivataja ei tekita kuumust.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidukuivataja rike.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage seade välja, tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge volitatud hoolduskeskuse poole.</li> </ul>
Ventilaator teeb ebaharilikku müra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilaatori kaitserest lööb vastu ventilaatori labasid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage seade välja, eemaldage pistik kontaktist ja tõmmake võre kate ettevaatlikult ventilaatori labadest eemale. Kui see ei lahenda probleemi, pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.</li> </ul>
Toidukuivataja kuumeneb, aga ventilaator ei pöörle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige, ega võõrkehad või toidutükid ei takista pöörlemist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puhastage ventilaator. Kui see ka peale puhastamist ei pöörle, pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.</li> </ul>
Toit ei ole piisavalt kuivatatud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alustele on pandud liiga palju toiduaineid. Koostisained on paigutatud liiga üksteise lähedale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vähendage toidu kogust.</li> <li>Vähendage toidu kogust alusel.</li> </ul>
Veepiisad ja niiskus kogunevad uksele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alustele on pandud liiga palju toiduaineid.</li> <li>Toidus on liiga palju niiskust.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vähendage toidu kogust.</li> <li>Pikendage kuivatamise aega.</li> </ul>
Toidukuivataja on ülekuumenenud või ei tooda kuumust.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuuri kontrollsüsteem ei tööta korralikult.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage seade välja, tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge volitatud hoolduskeskuse poole.</li> </ul>
Toidukuivataja lülitub ise kuivatamise ajal välja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuuri jälgimise süsteem tuvastas liiga kõrge temperatuuri ja toidukuivataja lülitus automaatselt välja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda. Seejärel pange jälle tööle.</li> </ul>
Koostisained ei ole ühtlaselt kuivanud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toiduainete paksus on ebaühtlane.</li> <li>Alustele on pandud liiga palju toiduaineid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Korraldage toidutükid suuremate vahedega või ühtlustage paksust.</li> <li>Vähendage toidu kogust.</li> </ul>

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS



### Tähelepanu:

Enne hooldust ja puhastamist lülitage seade välja kasutades nuppu **B4** (START/STOP) ning eemaldage pistik seinakontaktist.

Ärge kasutage lahusteid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada. Toidukuivatajat ega selle juhet ei tohi vette kasta.

- Pühkige seadme korpus kergelt niiske lapiga ja kuivatage.
- Üksikute toidualuste puhastamiseks kasutage tavalises nõudepesuvahendis niisutatud lappi. Tugevama määrdumise korral võite aluseid pesta voolava leige veega. Aluseid võib pesta nõudepesumasinas.
- Mootori osa õhu sisselaskeava (võre) peab olema tingimusteta puhas, et tagada vaba õhu juurdepääs. Kui võre määrdub või ummistub tolmuaga, puhastage seda pintsliga abil või eemaldage mustus tolmuimejaga.

## SÄILITAMINE

Kui te ei soovi seadet pikema perioodi vältel kasutada, toimige järgmiselt:

- Puhastage seadet, nagu kirjeldatud pt. „Puhastamine ja hooldus“.
- Hoidke seadet kuivas, tolmuvabas, puhtas ja kuivas kohas ning lastele kättesaamatus kohas.
- Kui hoiuruum seda võimaldab, soovitame toidukuivatajat hoida avatud uksega, et vältida soovimatute lõhnade teket.

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge:.....	230 V AC
Nimisagedus.....	50/60 Mz
Nimivõimsus .....	500 W
Juhtme pikkus .....	1,10 m
Müratase.....	50 dB(A)
Mõõtmed (laius x sügavus x kõrgus) .....	340 x 450 x 310 mm
Kaal .....	6 kg
Kuivatusala kokku .....	1,18 m <sup>2</sup>
Kuivatusaluse mõõtmed .....	330 x 300 mm
Kuivatusaluste arv.....	12 tk
Temperatuurivahemik .....	35-70 °C

Seadme deklareeritud müratase on 50 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

Jätame endale õiguse muuta teksti ja tehnilisi näitajaid.

## JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

## ELEKTRI- JA ELEKTRONIKASEADMETE HÄVITAMINE



See tootel või originaaldokumendis olev sümbol tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikaseade ei kuulu olmejäätmete hulka. Õigeks hävitamiseks või taaskasutamiseks viige seade vastavasse kogumispunkti. Vastavalt EL seadusele võite kasutatud seadme viia kauplusse, kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue toote vastu. Seadme korrektse hävitamisega aitate kaasa looduse säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimeste tervisele. Küsige lisainfot kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest. Ebakorrekse utiliseerimise eest võib kohalik seadusandlus ette näha karistusi.

## EL liikmesriikide äriettevõtetele

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni müüjalt.

## Utiliseerimine väljaspool EL.

Need sümbolid kehtivad EÜ-s Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni korrektse utiliseerimise kohta kohalikust omavalitsusest või müüjalt.



See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhinõuetele.