SENCOR® SFD 790WH

# Toidukuivataja

# Toidukuivataja
## Olulised ohutusjuhised

**LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.**

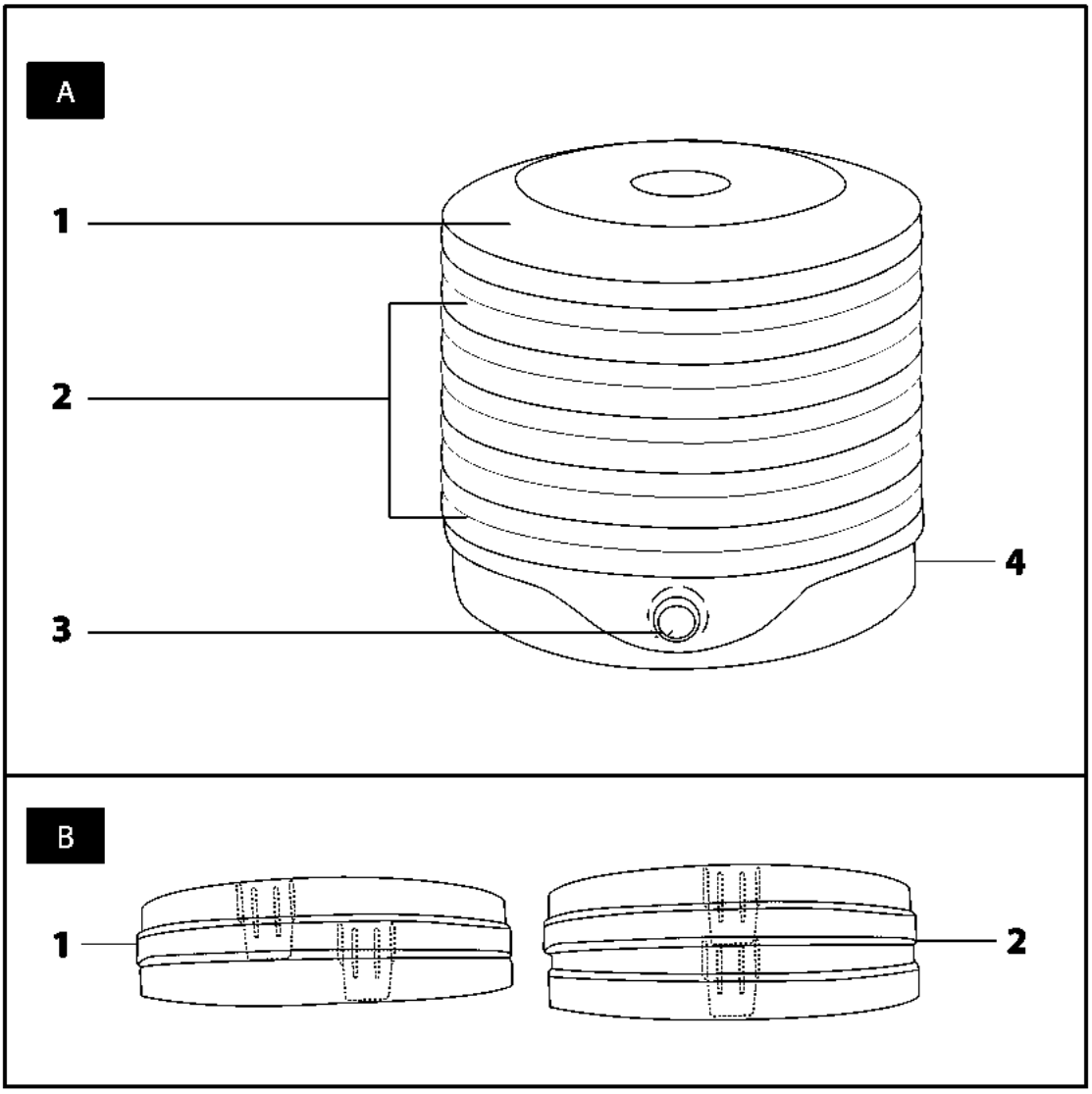
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele ja vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ärge lubage alla 8-aastastel lastel seadet puhastada või hooldada ilma täiskasvanu järelevalveta.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatusest eemal.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.
- Vesi ja elektrivool on ohtlik kombinatsioon. Ärge kasutage seadet basseini, vanni, duširuumi vms kohtade lähedal.
- Ärge kasutage lisasid, mis ei ole käesoleva toote varustuses või mis ei ole loodud selle toote jaoks.
- Ärge asetage seadet aknalauale.
- Veenduge, et elektrijuhe ja pistik ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Kasutage seadet ainult tasasel ja stabiilsel alusel.
- Ärge pritsige seadet vee ega muude vedelikega. Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette ega muudesse vedelikesse. Ärge valage seadmele vett ega muid vedelikke.
- Seade on loodud koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet tööstuslikes tingimustes ega õues!
- Ärge kasutage seadme läheduses pihusteid.
- Kui seadet kasutatakse laste läheduses, olge eriti ettevaatlik ning valige asukoht, kuhu lapsed ei ulatuks.
- Kui te seadet ei kasuta, lahutage see vooluvõrgust. Enne seadme puhastamist või teisaldamist toimige samal viisil. Enne osade eemaldamist laske seadmel maha jahtuda.
- Ärge ühendage toitejuhet kontakti, kui kuivatusalused on keeratud tagurpidi (säilitusasendis) ning ärge keerake neid säilitusasendisse enne, kui need on täielikult jahtunud.
- Ärge asetage seadet elektri- või gaasipliidile või lähedusse. Ärge asetage seda lahtise tule ega kütteseadme lähedale.

- Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Mitte mingil juhul ärge püüdke seadet ise parandada ega tehke mingeid muudatusi selles - elektrilöögi oht! Laske kõik parandustööd teha selleks volitatud teenindusel. Selle tingimuse eiramine katkestab garantii.
- Ärge asetage juhet kuumade pindade lähedale ega üle teravate servade. Ärge asetage juhtmele raskeid esemeid ega jätke kohta kus sellele peale võite astuda või seadet maha tõmmata. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates, võite sellega kahjustada toitejuhet/kontakti. Lahutage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme pistikust.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
- Ärge kasutage seadet, kui selle juhe või pistik on kahjustatud, kui see ei tööta korralikult või on kukkunud. Kui juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.

⚠ **Tähelepanu:**

Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.

- Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge peske seadet nõudepesumasinas!


A
1
2
3
4
B
1
2

# Toidukuivataja
## Kasutusjuhend

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult juhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate.
- Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhuks kui seade vajab garantiiremonti. Transportimiseks pakkige seade soovitavalt originaalpakendisse.

## SEADME KIRJELDUS

**A1** Kaas
**A2** Alused
**A3** Temperatuuriregulaator
**A4** On/off nupp (ei ole pildil)

## KÕRGUSE REGULEERIMINE ALUSTE VAHEL

- Toidukuivatajal on aluste kõrguste seadmiseks kaks võimalust: Alumise (vaikimisi) kõrguse seadmiseks asetage alused üksteise peale, nagu näidatud joonisel **B1** .Keerake aluseid nii, et aluste põhjal asuvad sakid asetseksid iga aluse ülaosas olevates soontes.
- Vahe seadmiseks keerake ja seadke alused nii, et sakid sobituksid täpselt soontesse, nagu näidatud B2 .

## SEADME SISSELÜLITAMINE

- Ühendage seade vooluvõrku ja seadke lüliti **A4** seadme taga asendisse 1. Valige soovitud temperatuur keerates nuppu **A3.**.

## ALUSTE PÖÖRAMINE

- See toidukuivati on loodud niiskuse eraldamiseks toidust sooja õhu konvektsiooni alusel. Kuivatamise ajal tuleks aluseid keerata, et tagada ühtlane kuivamine. Põhjale lähimad alused puutuvad kokku kõige suurema kuumusega - siin on kuivamisprotsess kiirem.
- Seetõttu võtke need lihtsalt välja ja asetage kõrgemale, liigutades kõrgemal olevad alused allapoole.

## MEELESPIDAMISEKS:

1) Parema tulemuse saavutate kasutades kvaliteetset toitu. Kuivatage alati värsket, kvaliteetset toitu; halvad tükid võivad mõjutada kogu kuivati sisu.
2) Toidu puhtus on oluline - puhastage toit hoolikalt, hävitades eemaldades pehmed või riknenud tükid. Veenduge, et teie käed on puhtad; see kehtib ka köögiriistade ning kuivatusrestide kohta, mida kasutate toidu ettevalmistamisel.
3) Kuivatamise aeg sõltub toidu kogusest, tükkide paksusest, suurusest, õhuniiskusest ja otseselt toidu niiskusest.
4) Laske toidul enne kuivamise kontrollimist täielikult jahtuda.
5) Vajaduse korral võib restid täielikult täis panna ja tükid võivad üksteise vastu puutuda, kuid need ei tohi üksteist katta.
6) Ligikaudu 6-10% niiskusesisaldust võib jääda kuivatatud toiduainetesse ilma nende riknemise ohuta. Paljudel kuivatatud toitudel on nahkjas konsistents, mis sarnaneb lagritsale.
7) Keerake aluseid niipea, kui märkate ebaühtlast kuivamist või kui kuivataja on toiduga täielikult täidetud.
8) Kivide, südamike ja varte eemaldamiseks ploomidest, viinamarjadest, kirssidest kuivatage need 50% -ni ja eemaldage seejärel varred, tuumad jms.

## PUUVILJADE SOOVITAVATE KUIVATUSAEGADE TABEL

■ Tabelis olevad ajad on ligikaudsed ning sõltuvad õhuniiskusest, toidu niiskusest ja toidu paksusest. Toiduainete mahlasisaldus on erinev. Teatud tüüpi fruktoosi sisaldavad toiduained vajavad pikemat kuivamise aega.

| Puuvili | Ettevalmistus | Kuivamise katse | Kuivamise aeg |
|---|---|---|---|
| Õunad | Eemaldage koor, seemned ja lõigake viiludeks või rõngasteks. Leotage neid 2 minutit enne kuivatisse panemist. Seejärel kuivatage need ning pange kuivatusrestile. | Need on pehmed | 4-15 tundi |
| Aprikoosid | Kuivatage need pooleks või veerandikeks tükeldatuna. Enne kuivatamist valmistage need ette nii, et nende värvus säiliks ja koor ei kahjustuks. | Need on pehmed | 8-36 tundi |
| Banaanid | Eemaldage koor ja lõigake 0,3 cm viiludeks. | Need on pehmed | 5-24 tundi |
| Marjad | Maasikad tuleks lõigata 0,9 cm viiludeks. Teised marjad jätke terveks.<br>Peske marjadelt vahakiht keevas vees. | Niiskust ei ole näha. | 5-24 tundi |
| Kirsid | Ärge eemaldage varsi, kui neid kohe ei töödelda. Poolitage need valikuliselt kui soovite, selleks laske neil 50 % kuivada. | Nahkjas kuid püreene | 6-36 tundi |
| Jõhvikad | Peske hoolikalt, viilutage või jätke terveks. | Niiskust ei ole näha. | 4-20 tundi |
| Viinamarjad (tumelillad) | Peske, eemaldage varred ja jätke terveks | Pehme, nahkjas | 6-36 tundi |
| Nektariinid | Viilutamine ei ole vajalik, tuleks lõigata 0,9 cm viiludeks või ketasteks. | Need on pehmed | 6-24 tundi |
| Apelsinikoored | Lõigake pikkadeks ribadeks ja kuivatage Purustage need peale kuivatamist. | Need on pehmed | 6-15 tundi |
| Virsikud | Võite eemaldada koored kuivatamise ajal. Eemaldage kivid kui on 50 % kuivatatud. Enne kuivatamist tükeldage need poolikuteks või veeranditeks. | Need on pehmed, nahkjad | 5-24 tundi |
| Pirnid | Viilutage, eemaldage südamikud ja puitunud osa. Lõigake viiludeks, rõngasteks või poolitage vms. | Need on pehmed ja nahkjad | 5-24 tundi |
| Kaki | Kasutage ainult küpseid vilju. Peske, eemaldage pea, lõigake 0,9 cm viiludeks või rõngasteks. | Need on pehmed | 5-20 tundi |
| Ananass (värske) | Eemaldage südamik ning koor, lõigake viiludeks, rõngasteks või kuubikuteks. | Need on pehmed | 6-36 tundi |
| Ananassid (konserv) | Kuivatage ja nõrutage need. Paigutage alustele. | Need on nahkjad | 6-36 tundi |
| Ploomid | Peske, jätke terveks või poolitage, eemaldage varred või kivid kui kuivatamine on poole peal. | Need on pehmed | 5-24 tundi |
| Kuivatatud ploomid | Toimige nagu tavaliste ploomidega, kuid leotage neid enne keevas vees u 2 minutit enne kuivatamist. | Need on nahkjad | 8-36 tundi |
| Rabarber | Kasutage ainult peeneid varsi. Peske ja tükeldage u 1cm tükkideks. | Niiskust ei ole näha. | 4-16 tundi |

## KÖÖGIVILJADE SOOVITAVATE KUIVATUSAEGADE TABEL

| Köögiviljad | Ettevalmistus | Kuivamine Katse | Kuivamine aeg |
|---|---|---|---|
| Artišokid | Tükeldage viljad u 0,3 cm paksusteks viiludeks. | See on rabe | 4-12 tundi |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Keetke u 5-8 minutit 3/4 tassis vees, millele on lisatud 1 spl sidruni mahla. | | |
| Spargel | Peske ja tükeldage u 1cm tükkideks. Nõuanded parema kvaliteediga toote pakkumiseks. Tagumine osa, kui see enne kuivatamist purustatakse, annab toitudele suurepärase maitse. | See on rabe | 4-10 tundi |
| Oad (rohelised või kollased) | Tükeldage 1 cm tükkideks või friteerige. Aurutatakse kuni läbipaistvaini. Pärast osalist kuivatamist segage ube nii, et keskel olevad oad liigutatakse servadele ja vastupidi. | Need on rabedad | 4-14 tundi |
| Peet | Lõigake ära juured ja pealsed, peske, eelkuumutage, jahutage ja eemaldage koor. Tükeldage kuubikuteks või viilutage. | Need on rabedad, tumepunased. | 4-12 tundi |
| Rooskapsas | Eemaldage rooskapsast varred ja lõigake need pooleks. | Need on rabedad | 5-15 tundi |
| Brokkoli | Kärpige, lõigake nagu enne tarbimist, peske põhjalikult, aurutage 3-5 minutit. | See on rabe | 5-15 tundi |
| Kapsas | Tükeldage pead ja lõigake 0,3 cm laiusteks ribadeks Tükeldage keskosa u 0,6 cm viiludeks. Kasutage kuivati alumist alust. | See on nahkjas | 4-12 tundi |
| Porgandid | Valige noored peenemad. Aurutage pehmenemiseni, tükeldage viiludeks, kuubikuteks või ribadeks. | See on nahkjas | 4-12 tundi |
| Lillkapsas | Pange 3 spl soola 2,2 l kuuma vee kohta ning leotage lillkapsast selles lahuses 2 minutit. Aurutatakse kuni pehmenemiseni. | See on nahkjas | 5-15 tundi |
| Seller | Eemaldage rootsud Peske kõik osad hoolikalt. Tükeldage varred u 0,6 cm viiludeks. Esmalt kuivatage lehed. | See on rabe | 4-12 tundi |
| Mais | Enne aurutamist eemaldage kest ja kõik võimalikud defektid. Eelkuumutage kogu tõlvik. Lõigake terad tõlvikult. | See on rabe | 4-15 tundi |
| | ja laotage alusele. Segage mitu korda kuivatamise ajal. | | |
| Kurk | Koorige, tükeldage 0,3 cm paksusteks tükkideks ja kuivatage. | See on nahkjas | 4-14 tundi |
| Baklazaan | Lõigake, peske, tükeldage 0,6 - 1,2 cm paksusteks ning laotage alusele. | See on rabe | 4-14 tundi |
| Sibul ja porrulauk | Eemaldage koor, tükeldage 1,2 cm paksusteks tükkideks, segage mitu korda kuivatamise ajal. | See on nahkjas | 4-10 tundi |
| Okra | Kasutage noori kaunu Peske, puhastage, lõigake 0,6 cm rõngasteks. | See on nahkjas | 3-10 tundi |
| Murulauk | Tükeldage ja laotage kuivatusrestile. | See on rabe | 4-10 tundi |
| Petersell | Rebige väikesteks tükkideks, kuivatage, vajadusel lühendage. | | 2-10 tundi |
| Pastinaak | Protseduur sama, mis porganditel | | |
| Herned | Kasutage väikseid ja magusaid osasid Eemaldage sisu kaunadest ning kuumutage kergelt (3-5 minutit). | See on rabe | 4-10 tundi |
| Paprika (roheline jm.) | Lõigake 0,6 cm viiludeks või rõngasteks, eemaldage seemned, peske ja kuivatage. | See on krõbe ja nahkjas. | 4-10 tundi |
| Kartulid | Koorimine on valikuline Tükeldage 0,4-0,6 cm viiludeks, kuubikuteks või ribastage. Aurutage samamoodi kui peeti. | Väga krõbe | 5-12 tundi |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kõrvits | Lõigake väikesteks tükkideks Küpsetage või aurutage kuni pehmenemiseni. Lõigake 2,54--7,6 cm laiusteks viiludeks, koorige ja eemaldage seemned.<br>Lõigake 1,2 cm viiludeks ja pange mikserisse. Kuivatage pärgamentpaberil. | See on nahkjas | 5-15 tundi |
| Tomatid | Peske ja eemaldage varred. Leotage keevas vees kuni koor pehmeneb. Lõigake pooleks või viiludeks. | Need on nahkjad | 6-24 tundi |
| Kaalikas | Protseduur sama, mis porganditel, ainult lõigake peenemaks | | |
| Suvikõrvits | Vt. Baklazaan | | |
| Küüslauk | Eraldage üksikud küüned, eemaldage välimine koor, lõigake viiludeks ja kuivatage alustel.<br>Peale kuivatamist võite sellest valmistada maitseaine (jahvatades). | Väga krõbe | 4-15 tundi |
| Lehtköögiviljad (spinat,savoy kapsas, sinep, kaalikas) | Peske hoolikalt, eemaldage kõvad varred. Aurutage kuni köögiviljad on pehmed, kuid mitte küllastunud. | See on väga rabe. | 4-10 tundi |
| Seened | Valige värsked, noored seened. Eemaldage kogu mustus harja või niiske lapiga. Lõigake tükkideks või kuivatage tervelt sõltuvalt nende suurusest. | Nahkjas kuni rabe - sõltuvalt nende suurusest ja vanusest. | 3-10 tundi |

## KORRASHOID JA HOOLDUS

- Enne seadme puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- Toidukuivati üksikute aluste puhastamiseks kasutage lihtsalt nõrgas puhastusvahendi lahuses niisutatud lappi; suurema määrdumise korral võite aluseid pesta leige voolava vee all.
- Ärge kasutage lahusteid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada.
- Kui te seadet ei kasuta, hoidke seda kuivas kohas lastele kättesaamatuna. Seadme hoidmiseks võite kasutada seadme karpi (peale seadme lahtivõtmist).
- Enne esmakordset kasutamist on oluline pesta kõik tarvikud (kuivatusalused ja kaas) hoolikalt kuuma vee ja nõudepesuvahendiga ning seejärel loputada voolava veega.
- Enne esmakordset kasutamist laske seadmel tühjalt töötada vähemalt 4 tundi. Peale seadme väljalülitamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult jahtuda ning õhutage võimalike lõhnade eemaldamiseks.

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: ..... 220-240 V
Nimisagedus .....50 Hz
Nimivõimsus:..... 230-250 W
Ohutusklass elektrilöögi vältimiseks:.....II
Müratase: .....20dB (A)

Seadme deklareeritud müratase on 20 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

### Tehniliste terminite selgitus

Ohutusklass elektrilöögi vältimiseks:
Klass II - Elektrilöögi vältimiseks on seade varustatud kahekordse vastupidava isolatsiooniga.

Tootja jätab endale õiguse teha muudatusi tekstis, disainis ja tehnilistes näitajates sellest teavitamata.

## JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

## ELEKTRI – JA ELEKTROONIKASEADMETE KÄITLEMISEST.

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
Ebakorrektse utiliseerimise eest võib kohalik seadusandlus ette näha karistusi.

### EL liikmesriikide ärietteõtetele

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.

CE See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhinõuetele.