SENCOR® SFD 7000BK

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 tohu seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta.
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Keelatud on seadme kasutamine mille juhe on kahjustatud.
- Hoidke seade ja juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest kaugemal.

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 pistikupesa kahjustada. Eemaldage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme pistikust..
- Ärge ühendage ja eemaldage toitejuhet pistikupesast märgade kätega.
- Ärge asetage juhet 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.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see lasta teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.
- Ärge ühendage ja eemaldage toitejuhet pistikupesast märgade kätega.

- Ärge võtke seadme elektriosasid lahti. Need ei sisalda kasutaja poolt parandatavaid osasid. Laske seadet hooldada kvalifitseeritud isikutel.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge pihustage seadmele ega toitejuhtmele vett ning ärge kastke seda vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet kui see ei tööta korralikult, kui seda on kahjustatud või vette kastetud.
- Lülitage seade alati peale kasutamist välja ning eemaldage pistik seinakontaktist.
- 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

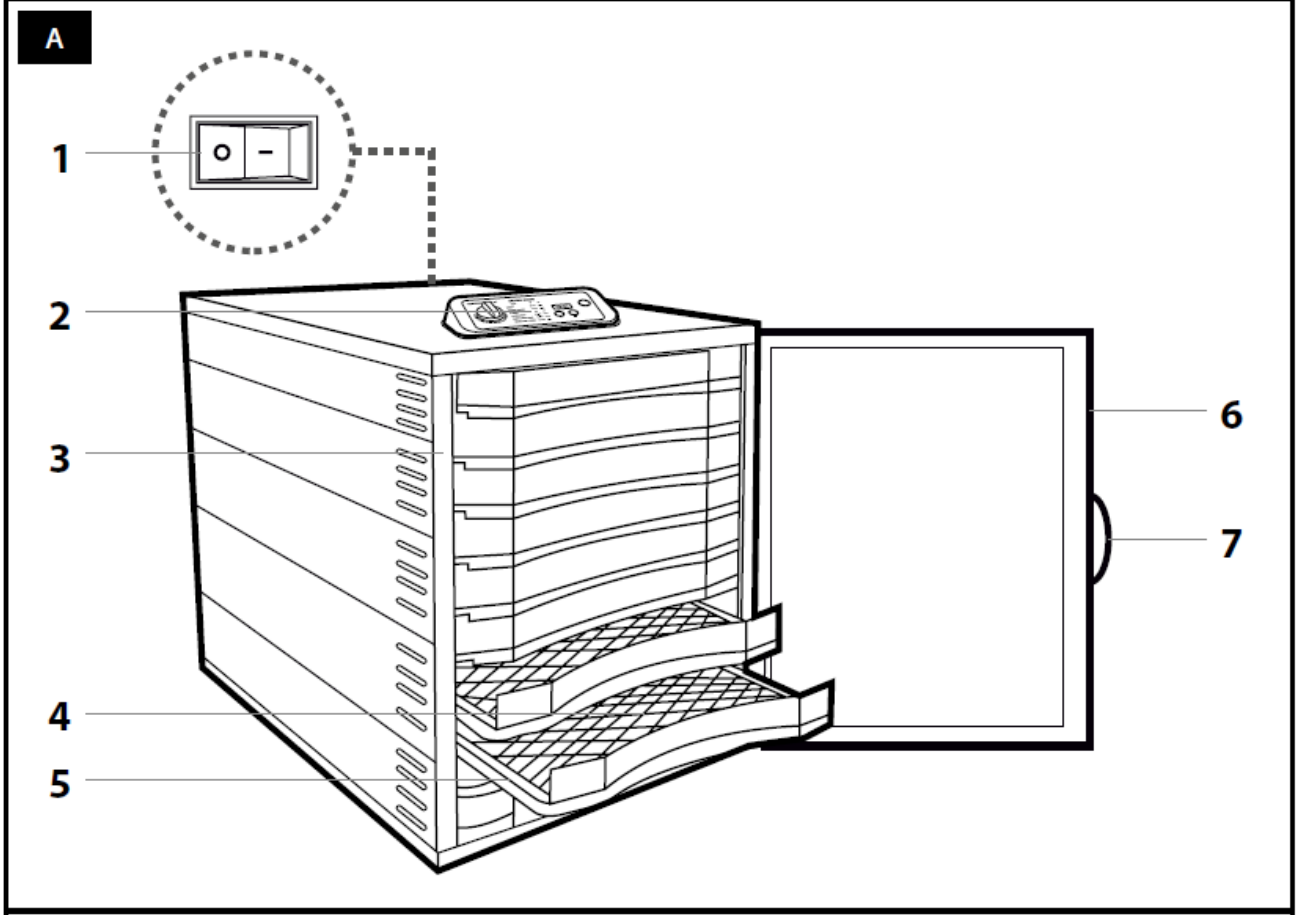
- Seade on loodud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades. Ärge kasutage seadet tootmishoones, õues ega väga niiskes ruumis, nt pesuruum või vannituba.
- Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt.
- Kasutage seadet ainult koos tootja poolt lisatud originaaltarvikutega. Ärge kasutage 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 tasasele, kuivale ja kindlale pinnale. Ärge pange seadet köögi tööpinna ega laua servale, samuti ärge kasutage seda valamu nõrutuspinnal. Ärge asetage seadet aknalauale. Jätke seadme ümber alati vähemalt 15 cm vaba ruumi.
- Ärge asetage seadmele mingeid esemeid, ärge astuge ega istuge sellele.
- Kaitske seadet ning selle varustust põrandale või lauale kukkumise eest, isegi madalalt kõrguselt ning kukkuvate esemete eest.
- Ärge sisestage seadme ventilatsiooniavadesse esemeid. Ärge katke seadme ventilatsiooniavasid, see võib tekitada ülekuumenemise ohu.
- Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.

- Seadme töötamise ajal vaadake laste ja lemmikloomade järele.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Hoidke seadmel silma peal kogu kuivatamise aja.
- Õhuavad ei tohi olla kaetud. Ärge sisestage õhuavadesse esemeid.
- Kui seadet kasutatakse laste läheduses, olge eriti ettevaatlik ja valige paigalduskoht, mis on lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge suunake pihusteid seadme poole.
- Ärge pange seadmesse paberist ega plastikust esemeid. Ärge hoidke seadmes esemeid.
- Seadet ja tarvikuid (aluseid) käsitsedes olge ettevaatlik, need võivad olla kuumad!
- Kui seade on sisselülitatud, lähevad selle ligipääsetavad pinnad tuliseks.
- Ärge transportige 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.
- 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.
- Hoidke alused ja restid puhtana, kuna need puutuvad kokku toiduga.
- Ärge peske seadet voolava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse. Seade ega selle osad ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks

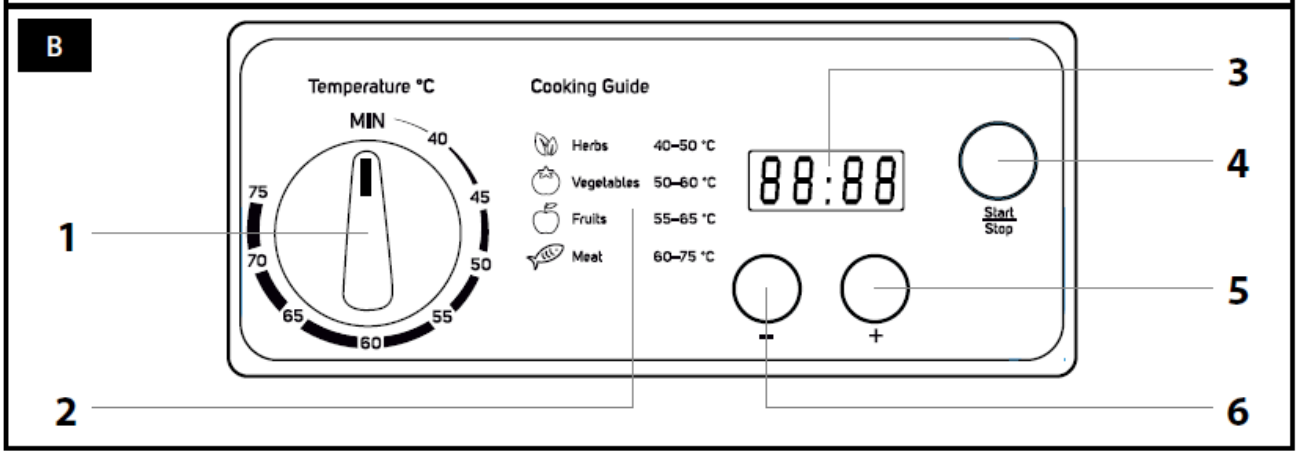
SENCOR®

SFD 7000BK

A



B



Toidukuivataja
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 seadme kellelegi teisele, veenduge, et juhend oleks seadmega kaasas.
- Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhuks kui seade vajab garantiiremonti. Transportimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.
- Pakkige seade hoolikalt lahti ning ärge visake pakendit ära enne, kui olete välja võtnud kõik toote detailid.

SEADME JA LISAVARUSTUSE KIRJELDUS

A1 Toitelüliti
A2 Juhtpaneel
A3 Kuivatusalaga kapp
A4 Välja libistatavad alused
A5 Roostevabast terasest restid
A6 Klaasuks
A7 Käepide

B1 Temperatuuriregulaator
B2 Kuivatustemperatuuri valiku juht
B3 Ekraan
B4 Taustavalgustusega start/paus nupp
B5 Aja pikendamise nupp (pluss)
B6 Aja lühendamise nupp (miinus)

TOIDUKUIVATI KASUTUSOTSTARVE JA OMADUSED

- Toidukuivataja on ette nähtud toiduainete, nagu nt. puu- ja köögiviljad, metsamarjad, liha, seemned, oad, pähklid, seened, jms. kuivatamiseks. See sobib samuti ürtide, ravimtaimede, vürtside või isegi kaunistamiseks mõeldud lillede või aromaatsete segude valmistamiseks.
- Toidukuivataja koosneb kümnetasandilisest kuivatuskapist väljatõmmatavate kuivatusaluste ja roostevabast terasest restidega. Kütteelement, ventilaatoriga mootor ja termostaat asuvad seame taga.
- Toidukuivataja töötab horisontaalse õhuvoo tehnoloogia põhjal, mis tagab ühtlase kuumuse jaotumise. See võimaldab kuumusel jaotuda ühtlaselt kogukuivatus alas ning välistab vajaduse toidureste kuivatamise ajal ümber tõsta.

MILLEKS TOIDUKUIVATAJAT KASUTADA?

- Kuivatamine (niiskuse eemaldamine) on üks vanimaid toidu säilitamise viise, mille käigus toitu kuumutatakse, et eemaldada sellest niiskus. Erinevalt tavapärasest toidu pikaajalisest säilitusviisidest (nt. konserveerimine, külmutamine) säilitab õrn kuivatamine kuni 80 % vitamiinidest, mineraalidest ja mikroelementidest, kontsentreerides samal ajal aromaatseid ühendeid, mis muudab kuivatatud toidud veelgi maitsvaks. Nõuetekohase säilitamise korral on kuivatatud toite võimalik kasutada aastaringselt.
- Toidud, mida kuumutatakse pikema aja jooksul tavapärasel toiduvalmistamisel või konserveerimisel 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 mõju, luues samal ajal piisavalt kuuma õhu toidu kiireks kuivatamiseks ning hoides ära hallitusseente ja bakterite teket.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Enne toidukuivataja esmakordset kasutamist peske eemaldatavad alused ja roostevabast terasest restid põhjalikult kuumas vees, kasutades neutraalset köögipesuvahendit. Seejärel loputage kõik osad puhta veega ning kuivatage hoolikalt.
- Samuti puhastage seadme sisemus kergelt niiske lapiga ning seejärel kuivatage väga hoolikalt. Puhastamisel jälgige, et kütteelemendid ega toidukuivataja ventilaator märjaks ei saaks. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Enne esmakordset kasutamist laske seadmel tühjalt töötada vähemalt 4 tundi. Peale seadme väljalülitamist laske sellel ja tarvikutel jahtuda ning tuulduda, et vabaneda võimalikest lõhnadest.

SEADME ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

TOIDUKUIVATAJA ASUKOHT

- Paigaldage toidukuivataja hästi ventileeritud sooja ja kuiva, võimalikult vähetolmusesse ruumi. Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber vähemalt 15 cm raadiuses piisav ventilatsioon.
- Toidukuivataja tuleb asetada stabiilsele, kuumakindlale alusele, mis on piisavalt kaugel muudest küttekehadest. Valitud pind peab taluma seadme kaalu koos kuivatatava toiduga.
- Asukoha valimisel arvestage ka asjaoluga, et seadet ei ole hea selle töötamise ajal liigutada. Samuti võtke arvesse, et toidu kuivatamisel vabanevad lõhnad ei pruugi kõikidele meeldida.

SOBIVATE TOIDUAINETE VALIMINE

- Õigesti valitud ja ettevalmistatud toidud annavad parema välimuse ja maitse, kuivavad kiiremini ja samuti pikeneb toodete säilivusaeg.
- Parima tulemuse saavutate kasutades ainult kvaliteetseid toiduaineid. Praktiliselt kõiki puu- või köögivilju on võimalik kuivatada. Valige ainult küpsed, kuid mitte ülevalminud, plekkideta, mädanike ja hallituseta puu- ja köögiviljad. Kuivatada on võimalik nii hapusid, kui ka kergelt magusaid puu- ja köögivilju.
- Kuivatatav liha peab 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 maha pesta biolagunevate puhastusvahendite abil või äädikavees, misjärel on vaja toitu loputada puhta veega. Kui vaha või pihusti eemaldamine ei õnnestu, soovitame toidu enne selle kuivamist koorida.

PUUVILI

- Peske ning kuivatage puuviljad hoolikalt. Valmistage ainult selline kogus puuvilju, mida saate ühe tsükli jooksul kuivatada. Eemaldage kõik pehmed või kahjustatud osad. Eemaldage kõik kivid, varred või juured ja muud kasutuskõlbmatud osad.
- Tükeldage puuvili võrdseteks, umbes 2-4 mm paksusteks tükkideks. Ebaühtlase paksusega tükid pikendavad tarbetult kuivamise aega. Väiksemateks tükkideks lõikamine kiirendab kuivatamise aega, mis omakorda parandab toote kvaliteeti.
- Väikesed puuviljad, nagu erinevad marjad (maasikad, mustikad, jõhvikad, jms.) ei vaja tükeldamist. Suuremad viljad lõigake pooleks, viiludeks või kuubikuteks.
- Kuivatage tükeldatud viljad puhta pühkimislapi 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 saamiseks võite panna puuviljadele mett, suhkrut, kaneeli või kookost. Laske puuviljatükkidelt üleliigne ära tilkuda ja seejärel saate need kohe kuivatada. Selle lahusega töödeldud puuviljad jäävad heledaks ja ei muutu kuivatusprotsessi ega säilitamise ajal pruuniks.
- Looduslikult tugevate koortega puuviljad (viinamarjad, ploomid või isegi viigimarjad) võib kuivatusprotsessi kiirendamiseks 1-2 minutit keeta. Seejärel pange need kohe külma vette, jahutage, kuivatage ja lõigake viiludeks.
- Pange koorimata viljad koorega allapoole ja lõigatud pind ülespoole. Asetage ebaühtlase kujuga koorega servale, mitte otse pinnale.

KÖÖGIVILJAD

- Puhastage ja peske köögiviljad hoolikalt.
- Lõigake välja kõik defektsed osad.
- Pikka valmistamisaega vajavaid köögivilju, nt. juurviljad, herned, peet, brokkoli, porgand, seller, mais, kartul, lillkapsas, on soovitav enne kuivatamist aurutada. Värvuse ja vitamiinide kao vältimiseks piisab, kui neid aurutada umbes viis minutit.
- Tomatid soovitame koorida.
- Tükeldatud köögivilju võib kasta soolvette.

LIHA

- Kuivatamiseks sobivad veiseliha, ulukiliha, linnuliha või kalaliha. Valige lahja, võimalikult vähese rasvasisaldusega liha. Mida lahjem liha, seda kiiremini see kuivab. Mida kõrgem on liha rasvasisaldus, seda lühem on kuivatamisjärgne säilivusaeg.
- Kuivatage liha hoolikalt ning lõigake välja kõik rasvased osad. Ühtlase kuivamise tagamiseks lõigake liha väga õhukesteks ribadeks, umbes 2-5 mm paksud ja 2,5 mm laiad. Valige soovitud pikkus.
- Maitsestage valmis liharibad vastavalt maitsele, kasutades soola, grillkastmeid, marineerides, jne. Jätke maitsestatud liha umbes ööpäevaks külmikusse tõmbama.
- Seejärel pange liha kuivatisse, laske esmalt kuumeneda temperatuurini 70 °C 15 minutit, mis hävitab võimalikud bakterid ning muud kahjulikud ained. Seejärel alandage temperatuuri niipalju kui vaja ja vastavalt kogemustele, nt 63 °C ning kuivatage umbes 5-7 tundi. Kontrollige kuivamist iga tunni järel. Hästi kuivanud liha tuvastatakse selliselt, et mõlemad otsad lükatakse teineteise poole ning vaadatakse, kas see kleepub keskelt kokku.

ÜRDID, VÜRTSID JA LILLED

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

LEMMIKLOOMA SUUPISTED

- Lemmikloomadele suupistete valmistamiseks kasutage terveid ja värskeid lisanditeta ja säilitusaineteta koostisaineid. 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 mõned suupisted oma käes .
- Segage kõik koostisained suures kausis ja vormige pätsid. Rullige jahusel lõikelaual tainas umbes 6 mm paksuseks. Seejärel lõigake taignast oma koera lemmikkujundid.

TOIDU ASETAMINE RESTIDELE

- Asetage lõigatud tükid alustele ühtlaselt, ärge katke tükke, jätke üksikute tükkide vahele tühimikud. Piisava õhuringluse tagamiseks kasutage umbes 85 % igast restist.
- Mahlasemate toitude alla oleks parem panna kuivatusplaat, et vältida mahla tilkumist ja hõlbustada hilisemat puhastamist.

KÄSITSEMINE

TOIDUKUIVATAJA SISSELÜLITAMINE NING KUIVATAMISE ALUSTAMINE.

- Pange toidukuivataja juhendi peatükis TOIDUKUIVATAJA ASUKOHT juhistele vastavasse asukohta.
- Ühendage pistik kontakti ja seadke toitelüliti **A1** ON asendisse.
- Sisestage ettevalmistatud toiduga alused kuivatajasse ning sulgege uks korralikult.
- Soovitud kuivatustemperatuuri valimiseks kasutage nuppu **B1.** Määrake kuivatusaeg kasutades nuppu **B5**või **B6.**
- Kuivatamise alustamiseks vajutage nuppu **B4**.

KUIVATAMISE PEATAMINE TOIDU KONTROLLIMISEKS

- Kui soovite kuivatamise ajal mõne aluse välja võtta, et toitu kontrollida, peatage kuivatamine vajutades nuppu **B4** ning avage uks.
- Seoses seadmes oleva temperatuuriga kasutage aluse väljavõtmisel pajakindaid.
- Võtke toidu näidis, laske seadmel sellel jahtuda ja proovige.
- Peale toidu proovimist ja ukse sulgemist jätkake kuivatamist vajutades uuesti nuppu **B4**.

NÕUANDEID TOIDU KUIVATAMISEKS

- Katsetage toidu kuivamisajaga. Mõned eelistavad kuivemat ja krõbedamat tulemust, samal ajal kui teised eelistavad vähem kuiva toodet. Soovitame eri tüüpi toiduainete kuivamisajad kirja panna.
- Kui soovite kuivatatud toitu kontrollida, võtke väike proovitükk ning laske sellel mõni minut täielikult jahtuda. Kuum toit on pehmem, niiskem ja painduvam kui täielikult jahtunud olekus.

- Enne toidu eemaldamist aluselt kontrollige, et kõik tükid oleksid täielikult kuivanud. Kui te ei ole kindel, lõigake tükk pooleks ning kontrollige kuivamistaset.
- Kui soovite toidul lasta jahtuda väljalülitatud kuivatajas, jätke kuivatatud puu- ja köögiviljad või seened umber 1 tunniks jahtuma. Ärge seda jahtumisaega siiski pikendage, kuna toit imab õhus olevat niiskust ja seega vajab täiendavat kuivatamist.
- Toit peab olema piisavalt kuivatatud, et vältida mikroorganismide paljunemist ja toidu riknemist. Kuivatatud köögiviljad peavad olema kõvad ja rabedad, kuivatatud puuviljad aga pehmed ja painduvad. Pikaajaliseks säilitamiseks peaks koduskasvatatud puuvilju kuivatama rohkem kui kauplustes müüdavate kuivatatud puuviljade puhul.
- Soovitame kontrolliga toitu iga tunni järel ja ebaühtlase kuivamistulemuse korral toit ümber paigutada.

SOOVITAVATE KUIVATUSAEGADE TABEL

Märkus:
Järgnevas kuivatusaegade tabelis olevad ajad on ainult soovituslikud. Tegelik aeg sõltub toatemperatuurist, keskkonna niiskusest, toote niiskusest ning tükkide suurusest. Toidu naturaalne mahlasus on erinev. Teatud tüüpi fruktoosi sisaldavad toiduained vajavad pikemat kuivamise aega.

PUUVILI

PUUVILJA TÜÜP	ETTEVALMISTUS	ESIALGNE OLEK	LIGIKAUDNE KUIVATAMISE AEG
Aprikoosid	Kuivatage need pooleks või veerandikeks tükeldatuna. Enne kuivatamist valmistage need ette nii, et nende värvus säiliks ja koor ei kahjustuks.	Pehme ja painduv	20-28 tundi
Õunad	Eemaldage koor, seemned ja lõigake viiludeks või rõngasteks. Leotage neid 2 minutit enne kuivatisse panemist. Seejärel kuivatage need ning pange kuivatusrestidele.	Pehme	7-15 tundi
Pirnid	Viilutage, eemaldage südamikud ja puitunud osa. Lõigake viiludeks, rõngasteks või poolitage vms.	Pehmed, nahkjad	10-12 tundi
Ploomid	Peske, jätke terveks või poolitage, eemaldage varred või kivid kui kuivatamine on poole peal.	Pehme	5-24 tundi
Banaanid	Eemaldage koor ja lõigake 0,3 cm viiludeks.	Pehme	6-10 tundi
Maasikad	Tükeldage u 0,9 cm paksusteks viiludeks.	Niiskust ei ole näha 7-15 tundi	
Viinamarjad	Peske, eemaldage varred ja jätke terveks	Pehmed, nahkjad	22-30 tundi
Virsikud	Enne kuivatamist tükeldage need poolikuteks või veeranditeks. Võite eemaldada koored kuivatamise ajal. Eemaldage kivid kui on 50 % kuivatatud.	Pehmed, nahkjad	12-15 tundi
Ananass (värske)	Eemaldage südamik ning koor, lõigake viiludeks, rõngasteks või kuubikuteks.	Pehme ja painduv	12-18 tundi
Ananassid (konserv)	Kuivatage ja nõrutage need.	Pehme ja painduv	18-26 tundi
Marjad, jõhvikad	Peske hoolikalt. Võite marjad jätta terveks, jõhvikaid saab tükeldada.	Niiskust ei ole näha.	10-15 tundi
Kirsid	Ärge eemaldage varsi, kui neid kohe ei töödelda. Eemaldage kivid. Poolitage need valikuliselt kui soovite, selleks laske neil 50 % kuivada.	Nahkjas kuid püreene	15 tundi
Kiivi	Lõigake õhukesteks ringideks	Pehme	7-12 tundi
Mango	Lõigake pooleks.	Pehme	12-14 tundi
Apelsinikoored	Lõigake pikkadeks ribadeks ja kuivatage Purustage need peale kuivatamist.	Pehme	8-10 tundi

KÖÖGIVILJAD

KÖÖGIVILJA TÜÜBID	ETTEVALMISTUS	ESIALGNE OLEK	LIGIKAUDNE KUIVATAMISE AEG
Baklazaan	Lõigake, peske, tükeldage 0,6 - 1,2 cm paksusteks ning laotage restidele.	Rabe	6-18 tundi
Brokkoli	Kärpige, lõigake nagu enne tarbimis, pesta põhjalikult, aurutamiseks 3–5 minutit.	Rabe	6-20 tundi
Sibul	Eemaldage koor, tükeldage 1,2 cm paksusteks tükkideks, segage mitu korda kuivatamise ajal.	Krõmpsuv	8-14 tundi
Seened	Valige värsked, noored seened. Eemaldage kogu mustus harja või niiske lapiga. Sõltuvalt suurusest tükeldage või kuivatage tervelt.	Kõva	6-14 tundi
Oad (rohelised või kollased)	Tükeldage u 2,5 cm pikkusteks tükkideks. Aurutatakse kuni läbipaistvaini. Pärast osalist kuivatamist segage ube nii, et keskel olevad oad liigutatakse servadele ja vastupidi.	Rabe	Rabe
Kõrvits	Eemaldage koor ja viilutage.	Rabe	6-18 tundi
Kapsas	Tükeldage pead ja lõigake 0,3 cm laitusteks ribadeks Tükeldage keskosa u 0,6 cm viiludeks.	Kõva, nahkjas	6-14 tundi
Rooskapsas	Eemaldage varred ja tükeldage.	Rabe	8-30 tundi
Lillkapsas	Pange 3 spl soola 2,2 l kuuma vee kohta ning leotage lillkapsast 2 minutit. Aurutatakse kuni pehmenemiseni.	Kõva või nahkjas	6-16 tundi
Kartulid	Koorimine on valikuline Lõigake 0,4 - 0,6 cm paksusteks viiludeks või kuubikuteks, keetke 8-10 minutit.	Krõmpsuv	8-30 tundi
Porgandid	Valige noored peenemad. Aurutage pehmenemiseni, tükeldage viiludeks, kuubikuteks või ribadeks.	Krõmpsuv või nahkjas	8-14 tundi
Kurk	Koorige, tükeldage 0,3 cm paksusteks.	Kõva või nahkjas	8-16 tundi
Magus või terav paprika	Lõigake 0,6 cm viiludeks või rõngasteks, eemaldage seemned, peske ja kuivatage.	Krõmpsuv	4-14 tundi
Petersell	Rebige väikesteks tükkideks, kuivatage, vajadusel lühendage.	Krõmpsuv	2-10 tundi
Tomatid	Peske ja eemaldage varred. Leotage keevas vees kuni koor pehmeneb. Lõigake pooleks või viiludeks.	Kõva	8-24 tundi
Rabarber	Koorige, kastke sidrunilahusesse.	Kõva	8-38 tundi
Peet	Lõigake ära juured ja kõik mis on 2,5 cm all või peal, peske, eelkuumutage, jahutage ja eemaldage koor. Tükeldage kuubikuteks või viilutage.	Krõmpsuv	8-26 tundi
Seller	Eemaldage rootsud Peske kõik osad hoolikalt. Tükeldage varred u 0,6 cm viiludeks. Esmalt kuivatage lehed.	Krõmpsuv	6-14 tundi
Talisibul	Lõigake pooleks või väikesteks tükkideks,	Rabe	6-10 tundi
Spargel	Peske ja lõigake 2,5 cm rõngasteks. Otsad on toote parem osa. Tagumine osa, kui see enne kuivatamist purustatakse, annab toitudele suurepärase maitse.	Krõmpsuv	6-14 tundi
Küüslauk	Eraldage üksikute küüned, eemaldage välimine koor, lõigake viiludeks ja kuivatage restidel.	Väga krõbe	6-16 tundi
Spinat ja teised lehtköögiviljad	Peske hoolikalt, eemaldage kõvad varred. Aurutage kuni köögiviljad on pehmed, kuid mitte küllastunud.	Väga krõbe	6-16 tundi
Ürdid, vürtsid ja lilled	Lõigake või purustage väikesteks tükkideks Dekoratiivseks otstarbeks jätke terveks.	Rabe	8-10 tundi

TOIDUKUIVATAJA VÄLJALÜLITAMINE

- Kui olete kuivatamise lõpetanud, avage uks.
- Seadke pealüliti **A1** OFF asendisse. Eemaldage pistik vooluvõrgust. Kui soovite toidukuivataja viia teise kohta, laske sellel enne täielikult jahtuda.

KUIVATATUD TOIDU SÄILITAMINE

- Enne kuivatatud toidu pakendamist või hoiustamist laske sellel jahtuda. Kasutage ainult sobivaid pakendeid, nt. klaaspurgid, õhutihedad nõud, toiduainetele sobivaid kilekotte või pakendeid, mis on niiskuskindlad. Ärge kasutage plast- ega alumiiniumnõusid. Kasutada võib ka avatud kaanega metallnõud, kui toit pannakse sinna kilekotis.
- Kuivatatud liha säilitage toatemperatuuril suletud nõus kuivas, pimedas kohas. Selliselt säilitades säilivad maitse ja söödavus mitmeid nädalaid või isegi kuid.
- Pakkige kuivatatud toit väiksemates kogustes nii tihedalt kui võimalik, kuid ärge suruge üksteise vastu.
- Ärge hoidke ravimtaimi ja vürtse paberkottides, kuna paber neelab neis sisalduvad õlid, mis rikub neid. Parim säilitusnõu tüüp on taas kindla lukustusmehhanismiga klaaspurk ja lillede korral hõlpsa käsitsemise tagamiseks laia kaelaga klaaspurk.
- Pange kuivanud õied, lehed ja kroonlehed laia kaelaga klaaspurki. Vajadusel lisage värskendamiseks 3-4 tilka aroomiõli ja sulgege anum. Raputage sisu ning säilitage jahedas kohas. Sellisel viisil on lõhnav sisu alati saadaval.
- Ideaalis säilitage toatemperatuuril või jahedamas, suletud nõus kuivas, pimedas kohas. Alla 10 °C temperatuurid pikendavad nende säilivust 2-3 korda. Kuivatatud puuviljade säilivusaeg on vähemalt 1-2 aastat.
- Peale avamist tarvitage kogu sisu soovitavalt korraga. Kontrollige säilitatavat kuivatatud toitu regulaarselt vähemalt kord kuus.
- Kontrollige kuivatatud toitu vähemalt korra 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.

HÜDRATSIOON

- Toiduaine algse oleku taastamine Mitte kõik kuivatatud toiduained ei vaja algse oleku taastamist. Eriti puuviljad on paremad kuivatatud olekus. Teisalt, enamus köögivilju on maitsvamad, kui nad on esialgses olekus.
- Rehüdratsiooni kaudu taastatakse toit praktiliselt oma esialgse suuruse, kuju ja väljanägemisega. Õige käitlemise korral säilitab see suurema osa oma aroomist ja maitsest, mineraalidest ja märkimisväärses koguses vitamiine.
- Köögiviljade esialgse oleku 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 porgand, 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 kao vältimiseks 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, tükkide suurusest ja vee temperatuurist (kuumas veed 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.
- Kuivatatu 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, suppide ja kastmete koostisained.
- Optimaalse toiteväärtuse säilitamiseks soovitame:
  - jälgige õiget eelvalmistamise aega.
  - pakitud kuivatatud 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.

RIKKETUVASTUSE TABEL

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Toode ei lülitu sisse.	▪ Toitejuhe ei ole korralikult ühendatud seinakontakti. ▪ Lükake lüliti asendisse „ON“.	▪ Sisestage pistik seinakontakti. ▪ Lükake lüliti asendisse „ON“.
Ventilaator töötab, kuid seade ei kuumene.	▪ Kuivataja rike.	▪ Lülitage kuivataja välja, lahutage vooluvõrgust ja pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.
Ventilaator teeb ebaharilikku müra.	▪ Ventilaatori labad käivad vastu ventilaatori katteresti.	▪ Lülitage kuivataja välja, lahutage vooluvõrgust ning tõmmake katteresti ventilaatori labadest ettevaatlikult eemale. Kui see probleemi ei lahenda, pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.
Kuivataja kuumeneb, kuid ventilaator ei pöörle.	▪ Kontrollige, kas ventilaatori pöörlemist takistavad võõrkehad, mustus või toiduosakesed.	▪ Puhastage ventilaator. ▪ Kui see ei pöörle ka peale puhastamist, pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.
Toit ei ole piisavalt kuiv	▪ Alusele on pandud liiga palju toitu. ▪ Toitutükid on üksteisele liiga lähedal või katavad üksteist.	▪ Vähendage toidu kogust. ▪ Paigutage toit alusel ümber.
Uksele kogunevad veepiisad või niiskus.	▪ Alusele on pandud liiga palju toitu. ▪ Toidus on liiga palju niiskust.	▪ Vähendage toidu kogust. ▪ Pikendage kuivatamise aega.
Kuivati on ülekuumenenud või ei tekita kuumust.	▪ Temperatuuriregulaator ei tööta korralikult.	▪ Lülitage kuivataja välja, lahutage vooluvõrgust ja pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.
Koostisained ei kuiva ühtlaselt	▪ Toiduviilude paksus on ebaühtlane. ▪ Alusele on pandud liiga palju toitu.	▪ Paigutage toit ümber jättes nende vahele rohkem ruumi või kohandage nende paksust. ▪ Vähendage toidu kogust.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Tähelepanu:
Enne seadme hooldust ja puhastamist lülitage seade välja ning eemaldage pistik seinakontaktist.
Ärge kasutage lahusteid, lahuseid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad tabloo pinda kahjustada.
Ärge kastke toidukuivataja juhet vette.

- Pühkige seadme korpus kergelt niiske lapiga ja kuivatage.
- Kuivatusaluste puhastamiseks kasutage tavalise nõudepesuvahendiga niisutatud lappi. Tugevama määrdumise korral võite aluseid pesta leige voolava veega.
- Mootori osa õhu sisselaskeava (võre) peab olema tingimusteta puhas, et tagada õhu juurdepääs. Kui võre määrdub või on tolmuga ummistunud, puhastage seda harjaga või eemaldage mustus tolmuimejaga.

SÄILITAMINE

Kui seadet pikemat aega ei kasutata, soovitame teha järgmist:

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

TEHNILISED ANDMED

Nominaalne pingevahemik ..... 220-240 V
Nimisagedus ..... 50 Hz
Nimivõimsus ..... 800 W
Toitejuhtme pikkus ..... 1,10 m
Mõõtmed (laius x sügavus x kõrgus) ..... 350 × 390 × 510 mm
Kaal ..... 9 kg
Kuivatusala kokku on 1,11 m2
Kuivatusaluste mõõtmed ..... 370 x 300 mm
Kuivatusaluste arv ..... 10 tk
Temperatuurivahemik ..... 35-75 °C
Seadme deklareeritud müratase on alla 62 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE 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. Vastavalt EL seadusele võite kasutatu seadme viia kauplusse kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue toote vastu. Ebakorrektse 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.

CE See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhinõuetele.