



CHANTERELLES
TOIDUKUIVATAJA

**SEENTE, KÖÖGIVILJADE, PUUVILJADE, ÜRTIDE,
LILLEDE NING LIHA JA KALA KUIVATAMISEKS**

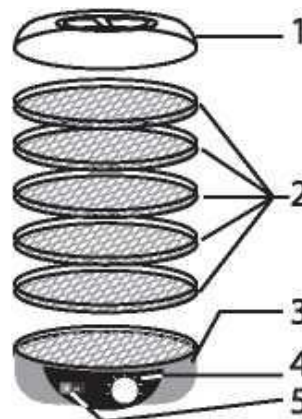


KASUTUSJUHEND
EKD002

TOIDUKUIVATAJA SEENTE, PUU-JA KÖÖGIVILJADE, ÜRTIDE, NING LILLEDE, LIHA JA KALA KUIVATAMISEKS

Täname, et olete valinud selle toote. SEADME KIRJELDUS

1. Kaas
2. Kuivatusplaadid
3. Põhiseade mootori ja lülitiga.
4. ON/OFF lüliti, märgutuli
5. Temperatuurikontroll



Enne seadme kasutamist lugege juhendit hoolikalt ja hoidke see juhend alles.

OLULINE INFORMATSIOON TURVALISUSE NING ÕIGE KASUTAMISE KOHTA:

1. Garantiiperioodi ajal on soovitatav hoida alles originaalpakend ja ostukviitung, mis tagab garantii kaebuste korral. Transportige seadet alati originaalpakendis.
2. Enne esimest kasutamist eemaldage pakkematerjalid.
3. Ärge kasutage seadet kui see on vette kukkunud. Lahutage see viivitamatult vooluvõrgust.
4. Ärge kasutage seadet kunagi dušinurga, vanni või basseini lähedal.
5. Ärge hoidke seadet kohas, kus see võib veega kokku puutuda.
6. Peale kasutamist lahutage seade viivitamatult kontaktist.
7. Puhastamiseks lahutage seade vooluvõrgust.
8. Töötavat seadet ei tohi jätta järelevalveta.
9. Lapsed ja piiratud füüsilise või vaimse võimekusega isikud võivad seadet kasutada inimeste kontrolli all, kes tagavad nende ohutuse.
10. Hoidke seade ja juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses kaugemal. See seade ei ole mänguasi.
11. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
12. Enne vooluvõrku ühendamist veenduge, et andmeplaadil märgitud pinge vastaks kasutatava vooluvõrgu pingele. Kui pinge ei sobi, ei tohi seadet ühendada.
13. Ärge kasutage lisatarvikuid mis ei ole tootja poolt soovitatud.
14. Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake juhtmest, vaid hoidke pistikust.
15. Ärge kasutage seadet kui toitejuhe on kahjustatud. Remondi peab tegema usaldusväärse teeninduse tehnik. Garantiiperioodi jooksul asjatundmatud sekkumised põhjustavad selle garantii kadumise.
16. Ärge hoidke ega asetage seadet ning selle tarvikuid ja juhetaid kuumade pindade lähedal.
17. Ärge suunake pihusteid seadme poole.
18. Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks. ärge kasutage seda tööstuslikus keskkonnas ega õues.
19. Hoidke seda kuivas, jahedas kohas (0-40 C). vältides otsest päikesekiirgust.
20. Kasutage seadet puhtal, rasvatul kuival pinnal.

21. Kasutamise ajal ei tohi seade olla seinte, kardinade vms. lähedal.
22. Ärge asetage seadmele esemeid.
23. Ärge pange töötavat seadet metallpindadele ega aknalauale.
24. Ärge valage seadmele vett ega muid vedelikke. Ärge kastke vooluvõrku ühendatud seadme alust vette ega muudesse vedelikesse. Ärge valage seadmele vett ega muid vedelikke.
25. Ärge ühendage toitejuhet kontakti, kui kuivatusalused on keeratud säilitusasendisse. Neid ei tohi seada ladustamisasendisse, kui need ei ole täielikult jahtunud.

KUIVATUSNÕUANDED PUU-JA KÖÖGIVILJADE, ÜRTIDE, NING LILLEDE, LIHA JA KALA KUIVATAMISEKS

1. Peske tooted enne kuivatajasse panemist hoolikalt.
2. Tükeldage need tükkideks, mis mahuvad vabalt alusele.
3. Eemaldage kivid või varred, seemned, mädanenud osad jne.
4. Kuivatamise aeg sõltub üksikute toodete omadustest, tükkide paksusest, plaatide täitmisest.
5. Pruunistumise vältimiseks võite puuvilju kasta või neile pihustada sidruni või ananassi mahla.
6. Ebaühtlaste toodete puhul vahetage aluseid, pannes ülemise allapoole ja alumise ülespoole.
7. Mõnedel toodetel võib olla loomulik kaitsekiht, mis pikendab nende kuivamisega. Need tuleks enne kuivatamist koorida.
8. Meeldiva lõhna jaoks võib puuviljadele pihustada kaneeli või riivitud kookost.
9. Pika küpsetusajaga köögiviljad vajavad enne kuivatamist aurutamist. Selleks pange puhtad viilutatud köögiviljad 1-5 minutiks keeva veega kastrulisse, seejärel valage üle külma veega ning kuivatage. Kupatamisel keevas vees tuleks köögiviljad panna 1-2 minutiks potti, seejärel valada külma vett.
10. Ürtide kuivatamiseks on parim kasutada ainult noori lehti. Peale nende kuivatamist säilitage neid klaaspurgis jahedas ning varjulises kohas. Kuivatatud ürte ei soovita säilitada paberkotis, kuna pager imab lõhna ja rasva.
11. Liha kuivatamiseks eemaldage rasv ning lõigake liha piklikeks tükkideks / ribadeks, marineerige 6-8 tundi. Seejärel kuivatage katkematult kuni soovitud tulemuseni.
12. Kuivatatav kala peab olema väga värske. Enne kuivatamist peske ja eemaldage luud, pihustage sidrunimahla ja leotage soolalahuses.
13. Märkus: Liha ja kala tuleb eelnevalt küpsetada, see seade ei kuumene temperatuurini, mis tapaks bakterid ja muud patogeeneid.
14. Lillede kuivatamiseks on parem valida need, mis ei ole täielikult avanenud ning seejärel lõigata need tükkideks ja kuivatada soovitud tulemuse saavutamiseni.
15. Tooted peaksid olema hästi kuivatatud, et vältida mikroobide aktiivsust, mis võib põhjustada mädanemist. Kuivatatud köögivilja peaks olema kõva kuid habras. Kuivatatud puuvili peaks olema nahkjnas ning pehme. Pikaajaliseks säilitamiseks ettenähtud tooted peaksid olema rohkem kuivatatud.

KUIVATATUD TOODETE SÄILITAMINE

1. Kuivatatud toidu säilitusnõud peavad olema puhtad ja kuivad.
2. Parim viis kuivatatud toodete säilitamiseks on metallkaanega klaasnõud, mida hoitakse pimedas ning kuivas kohas 5-20C juures.
3. Esimesel nädalal peale kuivatamist veenduge, et nõudes ei oleks niiskust. Kui on, tähendab, et tooted ei ole täielikult kuivanud ja neid tuleb uuesti kuivatatud.
4. Kuivatatud toit peab olema enne nõusse panemist täielikult jahtunud.

KASUTUSJUHEND

1. Enne seadme esmakordset kasutamist tuleks see tühjalt umbes 30 minutiks sisse lülitada.
2. Peale seadme väljalülitumist tuleb see puhastada vastavalt juhiste peatükis „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“.
3. Pange tooted alustele (2), alustades alumisest, ning sõltuvalt toodete kogusest võite kasutada kõiki aluseid või just nii palju kui vaja.

4. Ärge pange märjale alusele märgi toiduaineid. Kuivatage need enne.
5. Toiduained võivad üksteise vastu puutuda, kuid ei tohi üksteist katta.
6. Alused tuleb asetada selliselt, et õhk pääseks nende vahel vabalt liikuma.
7. Pange kaas (1) seadmele, see peab olema seal kogu kuivatamise ajal.
8. Sisestage pistik seinakontakti.
9. Keerake lüliti (4) ON asendisse (märgutuli süttib) ja alustage kuivatamist.
10. Valige kuivatustemperatuur vastavalt allolevale teabele:
 - ürdid ja vürtsid - 35 °C
 - pähklid ja seemned - 41°C
 - õied - 46 °C
 - Puu- ja köögiviljad - 58 °C
 - liha ja kala - 68 °C

11. Valitud toodete ligikaudne kuivatamise aeg

Toode	Olek peale kuivamist	Kuivatamise aeg
Õunad	Pehme	1-2 päeva
Aprikoosid	Pehme	2-3 päeva
Banaanid	Krõbe	1-1,5 päeva
Apelsini koored	Krõbe	1-1,5 päeva
Virsikud	Pehme ja nahkjäs	2-3 päeva
Arbuus	Pehme ja kleepuv	2-3 päeva
Artišokid	Rabe	1-1,5 päeva
Peet	Rabe	1-2 päeva
Porgandid	Nahkjäs	1-2 päeva

MÄRKUS: Ülalnimetatud väärtused on hinnangulised ning kuivamise aeg võib erineda sõltuvalt toiduaine niiskusest, paksusest, kogusest ning kuivatustemperatuurist. Kergesti kuivavad tooted vajavad madalamat temperatuuri ja raskemini kuivatatavad toidud kõrgemat temperatuuri. Kuivatamisprotsessi saab igal ajal lõpetada, sõltuvalt sellest, kas toode peaks olema rohkem või vähem kuiv.

12. Olge väga ettevaatlik, kuna kuivataja kaas on väga tuline.
13. Kui tooted saavutavad vajaliku kuivuse, keerake lüliti (4) OFF asendisse. Laske toodetel jahtuda, seejärel pange need nõudesse.
14. Enne seadme puhastamist lahutage seade vooluvõrgust.
MÄRKUS: Seade on varustatud termostaadiga, mis lülitab seadme ülekuumenemise korral automaatselt välja.
15. Seadet ei tohi kasutada pausideta kauem kui 40 tundi. Selle aja möödumisel lülitage seade välja ja laske jahtuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Sahtleid ja kaant võib pesta sooja vee ja pesuvahendiga.
2. Pühkige korpust niiske lapi ja pesuvahendiga.
3. Tugevam mustus eemaldage pehme harjaga.
4. Põhiseadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
5. Ärge kasutage lahusteid ega kõvasid esemeid mis võivad seadme pinda kahjustada.
6. Ärge peske osasid nõudepesumasinas.

Soovime, et naudite meie toodet ja julgustame teid kasutama meie pakkumisi.

TEHNILISED ANDMED:

Voolutarve: 300W

Pinge: 220-240V

Sagedus: 50Hz

TÄHELEPANU! Kuivatamisprotsessi ajal ei tohi tooteid paigutada nii, et sooja õhu tsirkulatsioon seadme sees on takistatud (liiga tihedalt üksteise vastas alusel). Tooted peavad olema vabalt üksteise kõrval, mitte üksteist katma. Pealmises kattes olevad avad ning seadmes olev toru ei tohi olla kaetud. Õhuringlus peab olema kogu aeg vaba kui seade töötab. Vastasel korral võib seade kahjustuda või plastosad sulada. Maksimalne keskkonna temperatuur seadme töötamise ajal on 30 °C.