



## Kasutusjuhend



Toidukuivataja PC-DR 1116

## Ülevaade seadme osadest



## Ülevaade seadmest / Pakendi sisu

1. Kaas
2. Käepide
3. Õhuavad
4. Õhukanal
5. Sõel-sahtlid (4 tükki)
6. Seadme alus
7. Nupp + Aja või temperatuuri suurendamine  
Nupp - Aja või temperatuuri vähendamine
8. Nupp Start/nupp  
Töö käivitamine, katkestamine või lõpetamine
9. Ekraan
10. Nupp TIME / TEMP  
Kellaaja ja temperatuuri seadmine

## Kasutusjuhend

Täname, et olete valinud selle toote. Loodame, et naudite selle seadme kasutamist.

### Kasutusjuhendis olevad sümbolid


Oluline informatsioon on eraldi tähistatud. Nende juhiste täitmine on esmatähtis, et vältida õnnetusi ja seadme kahjustamist:

#### HOIATUS:

See hoiatab ohu eest teie tervisele ja viitab võimalikule kehavigastuse ohule.

#### ETTEVAATUST:

See osutab võimalikule seadme või muude esemete kahjustamise ohule.

 MÄRKUS: Markeeritud nõuanded ja info.

## Üldised märkused

Lugege kasutusjuhendit hoolikalt enne seadme kasutuselevõttu ja hoidke juhend alles, kuna see sisaldab garantiitalongi, samuti säilitage ostukviitung ning võimalusel ka originaalpakend. Kui annate seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. See seade ei sobi kasutamiseks ärilisel eesmärgil.
- Mitte kasutada välitingimustes. Hoidke seade eemal kuumuseallikatest, otsesest päikesekiirgusest, niiskusest (ärge kallake peale vedelikke) ja teravatest esemetest. Ärge puutuge seadet märgade kätega. Kui seade on saanud niiskust või märjaks, eemaldage see vooluvõrgust viivitamatult.
- Kui puhastate seadet või panete selle ära, lülitage seade välja ning tõmmake juhe vooluvõrgust (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
- Seadet ja juhete tuleks regulaarselt kontrollida võimalike kahjustuste suhtes. Kahjustatud seadet ei tohi kasutada.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Laste turvalisuse huvides hoidke eemal pakkematerjalid (plastik, karbid, jne.)

#### HOIATUS:

Ärge lubage lastel kilekottidega mängida, kuna on lämbumisoht!

## Erilised ohutusjuhised seadme kasutamiseks

- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kuna seadmest tõuseb kuumust ja auru, ärge asetage seda töötamise ajaks seinakapi alla.
- Hoidke seade ohutus kauguses kergestiühtivatest esemetest nagu mööbel, kardinad, jne. (30cm). Ärge mingil juhul paigaldage seadet kappi.
- **Ventilatsioon** Hoidke ventilatsiooniavad alati takistuste- ja tolmuvabad.
- Ärge jätke töötavat seadet tundideks järelvalveta. Ärge lahkuge kodust kui seade töötab.
- Ärge püüdke seda ise parandada. Kontakteeruge volitatud teenusepakujaga. Kui kaasasolev juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastaastele **lastele** ja isikutele (k.a. lapsed) kellel esineb vaimseid, või mentaalseid häireid ja / või kellel

puuduvad vastavad teadmised ja /või **oskused seadme** turvaliseks kasutamiseks.

- **Lastel** ei ole lubatud seadmega mängida.
- Alla 8-aastased **lapsed** ei tohi seadet puhastada ja **hooldada** täiskasvanu järelevalveta.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.



#### **ETTEVAATUST:**

Ärge kastke seadet puhastamiseks vette. Järgige juhiseid, mis on kirjas peatükis „Puhastamine“.

#### **Pakendi eemaldamine**

1. Eemaldage seade pakendist.
2. Eemaldage kogu pakkematerjal nagu nt kiled, täitematerjal, juhtmehoidikud ja papp.
3. Kontrollige seadme kompleksust.
4. Kui mõni osa on puudu või märkate kahjustust, ärge seadet kasutage. Viige see viivitamatult müüjale tagasi.

#### **! MÄRKUS:**

Tootes võib siiski olla tolmu või tootmisjääke. Soovitame puhastada seadet nagu kirjeldatud peatükis „Puhastamine“.

#### **Tasub teada**

Kuivatamine on moodus toidu pikaajaliseks säilitamiseks.

Köögiviljad ja loomsed toiduained sisaldavad palju vett - see on põhjus, miks paljud toidud säilivad ainult lühikest aega. Vesi on bakterite ja muu patogeenide, nt seente ellujäämise aluseks.

Eemaldades vee kaotavad patogeenid oma elatusvahendid, mis omakorda pikendab toiduainete säilivustähtaega. Eelised teiste säilitusviiside ees on: Toiduainetes olevad vitamiinid, mineraalid ja kiudained säilivad. Teie toidukuivataja ventilaator suunab soojendatud õhu läbi augustatud riilule. Sellega kiirendatakse kuivatusprotsessi, võrreldes seda vabas õhus kuivatamisega.

Teil on võimalik määrata kuivatamisprotsessiks soovitud temperatuur ja kestvus.

Temperatuurivahemik: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), taimer: 1 – 48 tundi

Teil on võimalik kuivatada toitu nii ühel alusel, kui ka neljal alusel korraga.

Pidage silmas, et toit, mille olete kuivatanud kodus toidukuivatajaga, võib erineda toidust, mida olete ostnud poest või mahekauplusest. Põhjus on selles, et toiduainete kuivatamisel ei ole kasutatud värviparandajaid ega säilitusaineid.

Teil on võimalik (osaliselt) kuivamisprotsessi tagasi pöörata, lihtsalt leotades kuivatatud puu- või köögivilja külmas vees või valmistades neid koos teiste toiduainetega (nt köögivilja- või seenesupp).

#### **Mida tuleks veel arvesse võtta?**

- Ärge kasutage külmutatud toiduaineid. Need sisaldavad liiga palju vett.
- Kasutage alati värsked toiduaineid.
- Kuivatamiseks ei sobi küpsetatud ega mädanenud kohtadega toiduained.
- Kas soovite ühte tüüpi toiduainete kuivatamise lõpetada üheaegselt? Sellisel juhul peaksid tükid olema võrdse paksusega, et need saaksid kuivada sama kiirusega.
- Pange ettevalmistatud tükid alusele selliselt, et need üksteist ei kataks. Sõela keskel olevaid õhukanaleid ei tohi katta, et tagada õhuringlus.
- Kuivatamise aeg sõltub mitmetest asjaoludest: tükide suurus, olek, kasutatud kogused, seadme temperatuuri sätted ja keskkonna temperatuur.
- Tutvuge juhendi lõpus oleva ajatabeliga, kust leiate põhiseadistused.

- Kuivatamise lõppemine on vaid osaliselt nähtav. Visuaalse kontrollimise asemel on soovitatav toitu katsuda.
  - Puuviljast ei tohi vajutamisel niiskust tulla.
  - Kuivatatud köögiviljad peaksid olema pigem nahkjad.
  - Ürdid on valmis kui need hõõrumisel murenevad.
  - Lihal ei tohi olla pehmena tunduvaid laike. Seejuures see ei murdu, isegi kui seda väänata.

#### **Puuviljad**

- Soovitame kasutada valminud puuvilju, kuna nende suhkrusisaldus on kõige kõrgem. Valmimata puuviljad maitsevad peale kuivatamist kibedalt.
- Peske ning kuivatage puuviljad hoolikalt.
- Vajadusel eemaldage tuumad, kivid ja kõik plekid.
- Naturaalselt vahaja nahaga puuviljad, nagu viinamarjad või ploomid, tuleb eelnevalt blanšeerida keevas vees. See lühendab kuivatusaega.
- Lõigake suuremad tükid võrdseteks viiludeks (3 - 6 mm). Poolitage keskmise suurusega puuviljad.
- Heledate puuviljade, nagu õunte või banaanide tumenemine kuivatamisel on täiesti loomulik. Selle vältimiseks võite puuvilja viile leotada 2 minutit sidruni- või ananassimahlas. Kuivatage puuviljad hoolikalt paberrätiga.

#### **Köögiviljad**

- Peske köögiviljad hoolikalt.
- Tükeldage need u 6 mm paksusteks viiludeks või tükkideks.
- Blanšeerige köögivilju 1-2 minutit keevas vees. Seejärel soovitate neid ehmatada, valades neile jääkülma vett. Sellega säilib värvus, maitse ja struktuur.
- Seejärel kuivatage köögiviljad hoolikalt paberrätiga.

#### **Liha**

- Kuivatamiseks sobib kõige paremini lahja, hästi viilutatud liha.
- Peske ning kuivatage liha hoolikalt.
- Eemaldage nahk, kõõlused ning rasv.
- Lõigake 2 - 4 mm viilud. NÕUANNE: Kergelt külmutatud liha on kergem õhukesteks viiludeks lõigata. Võite kasutada ka liharulle.
- Lõigake viilud 2-3 cm ribadeks.
- Marineerige liha endale sobivas maitseainete segus. Laske lihal vähemalt 6 - 8 h külmikus marineerida.
- Enne liha kuivatamise asetamist pigistage marinaad liha pressides välja. Tupsutage paberrätiga kuivaks.

#### **Kala**

- Peale söömiseks ettevalmistamist on kala pikuti poolitatud.
- Suur kala fileerige ja tükeldage ribadeks. Ärge eemaldage nahka, see hoiab ribasid koos.
- Tupsutage kala paberrätiga kuivaks.

#### **Ürdid**

- Ürdid korjake eelistatavalt kuival hommikul. Enne korjamist võiksid nad vähemalt 1-2 tundi päikest saada. Varahommikul, hilja õhtul ja vihmaste ilmadega on maitsetaimed vähem aromaatsed.
- Võimaluse korral ärge neid peske. Raputage ainult tolmu ära. Kui soovite maitsetaimi pesta, tupsutage neid paberrätiga.
- Hakkige neid nii vähe kui võimalik. Pange terved varred alusele.
- Mõned ürdid ei sobi kuivatamiseks, kuna need kaotavad peale korjamist kiiresti oma maitse (nt Hariliku leeskputk, kurgirohi, hapuoblikas, vesikress). Paremini on need külmutada.
- Järgmised maitsetaimed sobivad kuivatamiseks mõõdukalt kuni hästi: petersell, basiilik, till, murulauk, meliss.
- Väga hästi sobivad kuivatamiseks: puju, piparrohi, pune, oregano, rosmariin, salvei, tüümian, kummel, piparmünt, lavendel, lõhnav madar.

## Temperatuurid ja kuivatusaeg

Toiduaine	Temperatuur (°C)	Kuivatusaeg tundides	
<b>Puuviljad</b>	55 - 65	5 - 21	
Ananassid		10 - 21	
Õunad		5 - 12	
Aprikoosid		10 - 18	
Banaanid		8 - 12	
Pirnid		8 - 12	
Datlid		5 - 7	
Viigimarjad		5 - 7	
Mango		10 - 20	
Apelsinid		8 - 20	
Ploomid		10 - 18	
Viinamarjad		12 - 21	
<b>Köögiviljad</b>		55 - 70	2 - 12
Naeris			6 - 10
Porrulauk	6 - 10		
Porgandid	6 - 8		
Piprad	8 - 12		
Seller	6 - 10		
<b>Seened</b>	40	5 - 6	
<b>Liha</b>	60	6 - 12	
<b>Kala</b>	60	8 - 11	
<b>Ürdid</b>	40	2 - 3	

## Kuivatatud toiduainete säilitamine

Peale kuivatamist laske toiduainetel enne hoiustamist täielikult jahtuda. Optimaalse säilimise tagamiseks mängib õige hoiustamine olulist rolli. Kaitske kuivatatud toitu niiskuse eest. Kõige paremini sobivad õhutihedalt suletavad karbid või nõud. Samuti võite kasutada tihedalt suletavaid lukuga või vaakumiga suletavaid plastkotte. Kui nõus on näha niiskust, tuleb toiduained uuesti kuivatada. Nõusid tuleb hoida jahedas ruumis ning kaitsta valguse eest. Õigesti kuivatatud ja säilitatud toiduained võivad säilida kuni aasta.

## Seadme kasutamine

### Asukoht

- Pange seade kuivale, mittelibisevale pinnale.
- Jälgige, et seade ja toitejuhe ei oleks vastu kuumi pindu ega kütteseadmete lähedal (nt pliit).

### Kokkupanek

- Kui soovite kasutada vaid ühte alust, kasutage palun suletud õhukanaliga alust. Te näete kirja „COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR“.
- Mitme aluse kasutamisel tuleb suletud õhukanaliga alus asetada kõige ülemisele kohale.
- Kasutage seadet ainult suletud kaanega.

### Elektriühendus


Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas teie vooluvõrgu pingeline vastab seadme pingega. Vastava info leiate infoplaadilt.

### Kasutamine

1. Ühendage toitejuhe kontrollitud pistikupesasse. Seade on ooterežiimis. Ekraanile kuvatakse „Hr“ tundide jaoks ja tundide number „00“ vilgub.
2. Vajutage **TIME / TEMP** nuppu. Te näete eelseadistatud temperatuuri „55 °C“.

### MÄRKUS:

Kui soovite temperatuuri ühikut „°F“ muuta. hoidke **TIME / TEMP** nuppu umbes 3 sekundit all. See muudatus on võimalik ainult ooterežiimis.

3. Vajutage „+“ või „-“, nuppu soovitud temperatuuri seadmiseks. Iga vajutusega tõuseb või langeb temperatuur 5° võrra.
4. Vajutage TIME/TEMP. Ekraanil vilgub „00“.
5. Vajutage „+“ või „-“, nuppu soovitud kuivatusaja seadmiseks. Iga vajutusega pikeneb või lüheneb aeg 1 tunni võrra. Kui hoiate nuppu „+“, või „-“, all, käivitub kiirrežiim.
6. Seadme sisselülitamiseks vajutage **START/PAUSE** nuppu. Ekraanil näete sümbolit .

### MÄRKUS:

- Töö ajal kuvatakse ekraanile järelejäänud aeg ja määratud temperatuur.
- Töö katkestamiseks vajutage lühidalt **START / PAUSE** nuppu. Ekraanil vilgub „PA“. Kui soovite seadme kasutamist jätkata, vajutage lihtsalt uuesti **START / PAUSE** nuppu.
- Teil on võimalik muuta töö ajal temperatuuri või kuivatusaega, kasutades **TIME/TEMP** nuppu. Palun jälgige: Kui te pikendate või lühendate aega, alustab seade mahaloendust täistunnist. Minuteid, mille jooksul seade on juba olnud töörežiimis, ei arvestata.

### Töö peatamine

- Taimeril määratud aja lõppedes lülitub seade automaatselt ooterežiimile.
- Kuumutamine ja ventilaator seiskuvad. Ekraanile kuvatakse „00“.
- Teil on võimalik töö katkestada ka varem suvalisel ajal. Hoidke **START/PAUSE** nuppu umbes 3 sekundit all.
- Lahutage pistik seinakontaktist.

### Puhastamine



#### HOIATUS:

- Võtke alati juhe vooluvõrgust enne seadme puhastamist!
- Oodake kuni see on täielikult jahtunud.



#### HOIATUS:

- Ärge kastke seadme alust mingil juhul vette. Veenduge, et seadme korpusesse ei satuks vedelikke (õhuavade kaudu). Vastasel korral võib see põhjustada elektrišoki.



#### ETTEVAATUST:

- Ärge kasutage puhastamiseks traatharja ega abrasiivseid vahendeid.
- Ärge kasutage happelisi ega abrasiivseid vahendeid.
- Puhastage alused peale igat kasutamist, loputades neid sooja veega. Kasutage pehmet nailonharja tugevate jääkide eemaldamiseks.
- Peale kasutamist puhastage seade kergelt niiske lapiga.

### Hoidmine

- Puhastage seade nagu kirjeldatud. Laske kõigel täielikult kuivada.
- Soovitame hoida seadet originaalpakendis kui seda ei kasutata pikema perioodi vältel.
- Hoidke seadet hästiventileeritud ja kuivas kohas laste käeulatuses eemal.

## Tehnilised andmed

Mudel ..... PC-DR 1116  
Toide: ..... 230 V ~ 50 / 60 Hz  
Voolutarve: ..... 350 W  
Kaitseklass: .....  
Kaal : ..... umbes 1,85 kg

Tootja jätab endale õiguse muuta seadme tehnilisi ja väliseid omadusi.

Seadet on testitud vastavalt CE juhistele , nagu näiteks elektromagnetilise ühilduvuse ja madala pinge direktiivid ning konstruktsioon vastab kehtivatele ohutusnõuetele.

## Utiliseerimine

### "Prügikasti " sümboli tähendus



Ärge visake kasutatud elektriseadmeid olmeprahi hulka, et kaitsta keskkonda.

Hävitamisele kuuluvad seadmed tuleb viia vastavasse kohalikku kogumispunkti. Palun aidake vältida võimalikku kahju keskkonnale ja tervisele. Sellega toetate taaskasutust ja teisi vanade elektriliste seadmete keskkonnasõbralikku hävitamist. Kogumiskohtadest saate infot kohalikust omavalitsusest.