

**SENCOR®** SFD 4235WH



Toidukuivataja

# Toidukuivataja

## Olulised ohutusjuhised

### LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

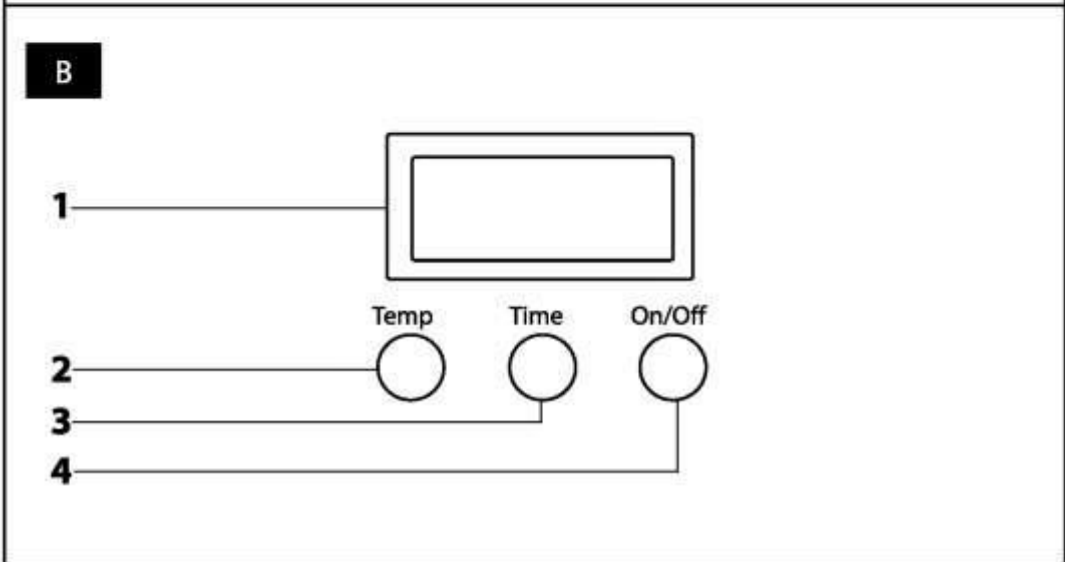
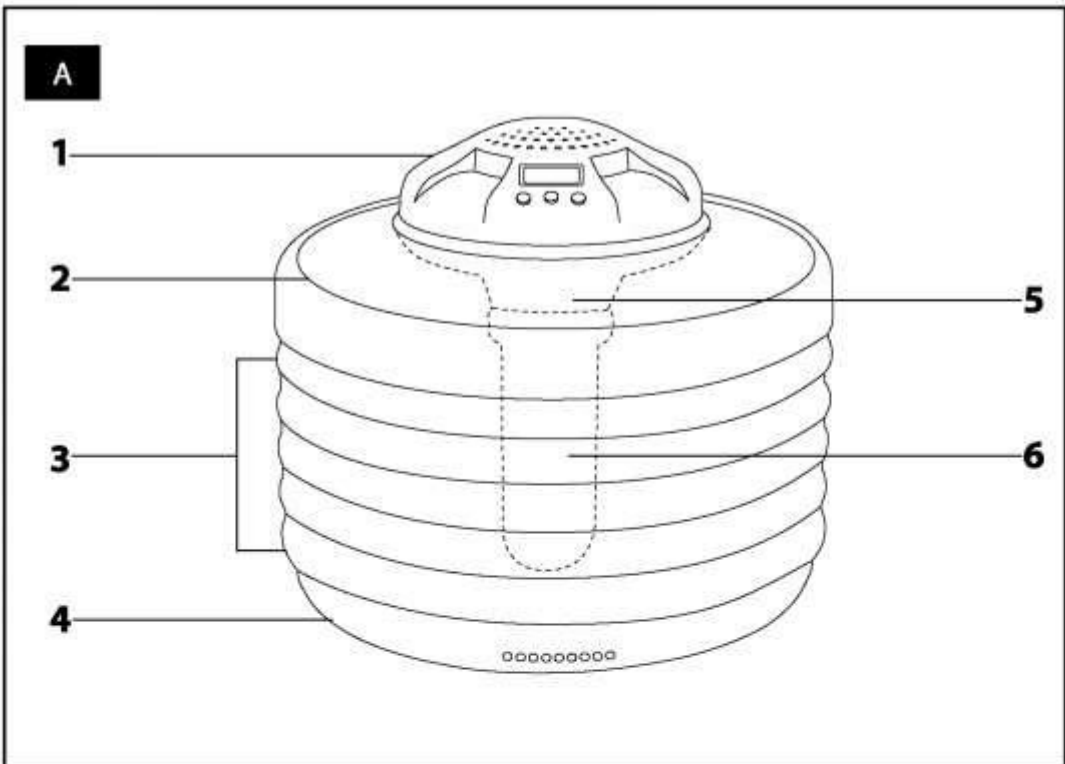
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele ja vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta. Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- Seade on loodud koduseks kasutamiseks. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks sellistes kohtades, nagu:
  - kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades;
  - talud
  - hotelli- motelli jm elamu tüüpi keskkonnad.
  - -külalistemajad
- Kasutage seadet stabiilsel, tugeval ja kuival pinnal. Ärge pange seadet aknalauale, valamu nõrutusrestile, ebastabiilsetele pindadele, kuumustundlikele seadmetele ega nende lähedale.
- Ärge kasutage seadet tööstuslikus keskkonnas ega õues. Ärge pange seadet dušši, vanni, basseini, köögivalamu vm veega täidetud koha lähedale.
- Kasutage ainult selle seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.

### Tähelepanu:

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

- Enne seadme kasutamist veenduge, et see oleks korralikult kokku pandud. Ärge ühendage toitejuhet kontakti, kui kuivatusalused on keeratud säilitusasendisse.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast kui jätate selle järelevalveta, peale kasutamise lõpetamist, enne kokkupanemist /lahtivõtmist ja enne puhastamist või liigutamist.
- Laske seadmel enne liigutamist, lahtivõtmist ja kuivatusrestide säilitusasendisse pööramist täielikult jahtuda.

- Puhastamise ajal järgige juhiseid peatükis “Puhastamine ja hooldus”. Elektrilöögi vältimiseks ärge pritsige toitejuhet veega, ärge puhastage seade voolava vee all ega kastke seda vette ega muudesse vedelikesse. Seadet ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Veenduge, et toitejuhe ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Ärge asetage raskeid esemeid toitejuhtmele. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. Vastasel korral võite juhet või pistikupesa kahjustada.
- Kui juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Ärge kasutage seadet, kui mõni selle osa on kahjustatud. Ärge hakake kaalu ise parandama ega püüdke seda ise mingil moel seadistada. Kui seade vajab parandamist, tuleb seda lasta teha vastavas teeninduses. Omavolilise parandamisega riskite tulenevalt juhendi mittenõuetekohasest täitmisest garantii katkemisega.



# 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. Transportimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.

### SEADME KIRJELDUS

**A1** Põhiseade juhtpaneeliga

**A2** Kaas

**A3** Kuivatusrestid (5 tk)

Läbimõõt 32 cm, saadaval kõrgusega 3 cm

**A4** Põhiseade

**A5** Sisseehitatud ventilaator

**A6** Kesktoru õhuvoo suunamiseks. See tagab toidu ühtlase kuivamise kõikidel restidel.

**A7** Silikoonpadi puuviljade jaoks (ei ole pildil)

### EKRAANIGA JUHTPANEELI KIRJELDUS

**B1** LED ekraan kuvab määratud temperatuuri ja automaatse väljalülitusaja

**B2** Temperatuuri seadistuse nupp vahemikus 40 kuni 70 °C

**B3** Automaatne väljalülituse nupp vahemikus 1:00 kuni 47:59

**B4** On/off nupp

### ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

■ Enne kasutamist eemaldage kogu pakkematerjal, sh reklaamtekstid ja etiketid.

■ Peske kuivatusrestid **A3**, kaas **A2** ja alus **A4**, hoolikalt sooja vee ja neutraalse nõudepesuvahendiga. Seejärel loputage kõik need osad puhta voolava veega ning kuivatage hoolikalt lapiga.

■ Enne esmakordset kasutamist laske seadmel tühjalt töötada vähemalt 4 tundi, et eemaldada kõik võimalikud tootmisjäädid ja -lõhnad.



#### Tähelepanu:

Elektrilöögi vältimiseks ärge pritsige seadet **A1** veega ega peske seda voolava

vee all, samuti ärge kastke seda isegi mitte osaliselt vette.

### SEADME KOKKUPANEK JA LAHTIVÕTMINE

■ Kontrollige, kas seade on väljalülitatud ja pistik seinakontaktist eemaldatud. Laske osadel alati enne uuesti kokkupanemist täielikult kuivada,

■ Asetage põhiseade **A4** tasasele, kuivale ja stabiilsele pinnale, nt köögitasapind, pange restid **A3** seadmele ning katke kaanega **A2**. Libistage toru **A6** põhiseadme **A4** alumisse otsa nii, et märgitud nooled joonduksid soonega põhiseadme põhjaosas **A1**. See sisestab toru **A6** sees oleva saki põhiseadme **A4** alumises osas olevasse soonde. Nüüd keerake toru **A6** vastupäeva, et kinnitada see põhiseadmele **A1**. Pange kokku pandud seadmele **A1** kaas **A2** nii, et toru **A6** läheks läbi restides **A3** olevate aukude. Keerake põhiseadet **A1** päripäeva. Sellega kinnitub kaas **A2** seadmele.



#### Tähelepanu:

**Kui panete seadet kokku veenduge, et kõik osad sobituvad üksteisega korralikult.**

■ Lahtivõtmine toimub vastupidises järjestuses.

### SEADME KASUTAMINE

■ Valmistage kuivatatavad toiduained ette, asetage need kuivatusrestidele **A3** ja pange seade kokku eelmises lõigus kirjeldatud viisil.

■ Veenduge, et kuivati oleks korralikult kokku pandud ja alles siis ühendage see toitevõrku. Üksikud segmendid hakkavad järk-järgult LED-ekraanile **A1** ilmuma ja kõlab helisignaali.

#### 1. SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE.

■ Seadme sisse- ja väljalülitamiseks kasutage nuppu **B4**.

■ Kui seade on käivitunud, hakkavad kütteelement ning ventilaator **A5** tööle, vaikimisi on temperatuuri seadistust (50 °C) ja automaatset väljalülitumise aega (10:00) näidatakse vaheldumisi LED ekraanil **B1**.

■ Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see töötab ning kontrollige regulaarselt toidu seisukorda.

■ Kui seade lülitub välja, kõlab helisignaali, LED ekraan **B1** näitab sujuvalt kõiki segmente ning seejärel kustub.

■ Kui seade on töö lõpetanud, lülitage see välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

## 2. TEMPERATUURI REGULEERIMINE

■ Kasutage nuppu **B2** soovitud temperatuuri seadmiseks. Temperatuuri võib seada vahemikus 40 - 70 °C. Toimingu kiirendamiseks hoidke nuppu **B2** all.

■ Määratud temperatuur vilgub ekraanil **B1** mõne korra ning seade reguleerib temperatuuri automaatselt vastavalt määratud väärtusele.

## 3. AUTOMAATSE VÄLJALÜLITUSE TAIMERI SEADISTUS

■ Kasutage nuppu **B3** aja määramiseks, mille järel seade automaatselt välja lülitub. Automaatse väljalülituse saab määrata vahemikus 1:00 kuni 47:59. Toimingu kiirendamiseks hoidke nuppu **B3** all.

■ Väljalülitumiseni jäänud aja mahaloendust näidatakse ekraanil **B1**. Määratud aja lõpul kõlab helisignaali ja seade lülitub automaatselt välja. Ekraanil **B1** vilgub sõnum „End“. Ekraani **B1** väljalülitamiseks vajutage nuppu **B4**.

## KUIDAS TOIDUKUIVATAJA TÖÖTAB

■ Toidu kuivatamisel tuleb arvestada näiteks kuivatatud toidu kaaluga enne ja pärast kuivatamist, kuivatamise aega jne. See teave võib aidata kaasa lõpptoote kvaliteedile. Kirjutage see teave siltidele ja kleepige need anumatele, kus hoiate oma kuivatatud toitu.

■ Veet leotamine võib kuivatatud tootele tagasi tuua selle algse oleku ja seda saab kasutada oma lemmikretseptes, nt supid, hautatud köögiviljad ja salatid. Leotatud puuviljadest ja marjadest on võimalik valmistada suurepäraseid toite (taastades nende kuivatuseelse oleku).

■ Kuivatamine on väga populaarne toidu valmistamise viis, vajades minimaalset varustust ning kuivatatud toit vajab väga vähe ruumi.

■ Selle protsessi käigus toitu kuumutatakse sisalduva niiskuse aurustamiseks ning tekkinud aur eemaldatakse.

■ Enamik toiduaineid vabastab oma niiskuse lühikese kuivatusaja jooksul. See tähendab, et nad on võimelised imama suure koguse kuumust, mis vabastab suure hulga veeauru.

## VALMISTAMINE

■ Kuivatavad puu- ja köögiviljad peavad olema kvaliteetsed - värsked ja täiesti valminud. Halva

kvaliteediga köögi- ja puuviljade töötlemine mõjutab kuivatatud toidu kvaliteeti. Valmimata tooted on kuivatamise järel maitsetud ja värvitud, ülevalminud tooted jällegi liiga kõvad, kiulised või pehmed.

■ Alustage toidu kuivatamist vahetult peale nende korjamist. Peske toit hoolikalt, et eemaldada kogu soovimatu mustus ning kemikaalide jäägid. Eemaldage ebakvaliteetsed osad, kuna need võivad mõjutada kogu ülejäänud toidu kvaliteeti.

■ Teatud toiduainet tuleb enne kuivatamist viilutada või eemaldada varred ning kivid. Väiksemad tükid kuivavad paremini ning ühtlasemalt.

## ETTEVALMISTUS

■ Puu- ja köögiviljades sisalduvad ensüümid mõjutavad värvuse ja maitse muutumist valmimisprotsessis. Need muutused jätkuvad ka kuivatamise ja säilitamise ajal, välja arvatud juhul, kui toode on ettevalmistatud nii, et ensüümi aktiivsus aeglustub.

■ Köögiviljade ettevalmistamisel võib neid eelküpsetada - see aitab säilitada värvi ja kiirendab kuivamisprotsessi, vabastades nende kiudusid, vältides samal ajal maitse soovimatut muutust säilitamise ajal ja parandades köögiviljade taastamisprotsessi valmistamise ajal.

■ Paljud heledad puuviljad (eriti õunad, aprikoosid, virsikud, nektariinid ja pirnid) tumenevad kuivatamise ja ladustamise ajal. Selle vältimiseks tuleks puuviljad ette valmistada neid eelküpsetades või leotades vastavas lahuses - nende meetodite tõhusus on erinev.

### Siin on mõned nõuanded lahuste valmistamiseks:

■ Ananassi või sidruni mahl vähendab pruunistumist.

Viilutage puuvili otse mahla sisse. Võtke see 2 minuti pärast välja ning pange kuivatusrestile **A3**. Meeldiva aroomi saavutamiseks võite puuvilju leotada mees, maitseainetes, sidruni- või apelsinimahlas või piserdada neid kookosega. Kasutage oma kujutlusvõimet ning valmistage omaenda väga aromaatsed lahused.

■ Naatriumvesiniksulfit (naatriumvesiniksulfit): lahustage 1 tl naatriumbisulfitit 1,13 l vees. Leotage ettevalmistatud puuvilju selles lahuses 2 minutit. See vähendab vitamiini C kadu ning aitab säilitada värvust. Naatriumbisulfitit võib apteekides osta.

■ Lauasoola lahus

■ Askorbiinhappe lahus või sidrunhappe lahus. Samuti võib kasutada askorbiinhapet sisaldavat

tavamüügis olevat antioksidantpulbrit, kuid see ei ole tihti nii efektiivne kui puhas askorbiinhape.

■ Puuvilju võib eelnevalt aurutada, kuid see võib neid pehmedada ning teha edasise töötlemise keerulisemaks.

■ Eeltöötlemine siirupiga aitab säilitada õunte, aprikooside, viigimarjade, nektariinide, virsikute, pirnide ja ploome värvust. Lõpptulemus on magusam.

■ Kõva koorega puuvilju on hea eelnevalt ette valmistada (viinamarjad, kuivatatud ploomid, ploomid, kirsid, viigimarjad ja teatud marjad) vees, et nende koori kergelt puruneks. See võimaldab niiskusel kuivatamise ajal kiiremini läbi pinna minna.

■ Enne tegelikku kuivatamist eemaldage liigne niiskus pinnalt, pannes toidu puhtale paberrätile. Kuivatusrestid **A3** tuleb katta soovitatud paksusega toidukihiga (vt. tabel). Vajaduse korral laotage kuivatusrestile **A3**õhuke marlikiht, et vältida osakeste kokkukleepumist.

■ Ühekordne kuivatatava toidu kogus ei tohiks ületada % iga resti **A3** pinnast ning viilud ei tohiks olla paksemad kui 0,6 cm.

## **TOIDUAINE ALGSE OLEKU TAASTAMINE**

■ Mitte kõik kuivatatud toiduained ei vaja algse oleku taastamist. Eriti puuviljad on paremad kuivatatud olekus. Teisalt, enamuse köögivilju on maitsumad, kui nad on esialgses olekus.

■ 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 värskettesse 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.

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

■ Toidu toiteväärtuse kao vältimiseks kasutage leotusvett erinevate toitade 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 1/2 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 suuruselt 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, suppe ja kastmete koostisained.

## **Optimaalse toiteväärtuse säilitamiseks soovime:**

■ 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.

## **TOIDU KUIVATAMINE**

■ Kuivatamise aeg sõltub puu- või köögiviljade tüübist, tükide suuruselt ja kuivatusrestide **A3** täitmisest

■ Enne kuivatatud toidu kontrollimist võtke väike proovitükk ning laske sellel mõni minut täielikult jahtuda.

■ Kuum toiduaine on niiskem ja pehmem kui jahtunud toit.

■ Toit tuleb korralikult kuivatada, et vältida mikrobioloogilist aktiivsust ning sellele järgnevat riknemist. Vajutades kuivatatud köögivilja olema kõva ja habras. Kuivatatud puuvilja peaks olema nahkjas ning pehme. Pikaajaliseks säilitamiseks peaks puuvilja kuivatama rohkem kui kauplustes müüdavate kuivatatud puuviljade puhul.

## **PAKKIMINE JA SÄILITAMINE**

■ Erineva suurusega tükideks lõigatud puuviljad tuleks jätta ligikaudu üheks nädalaks peale kuivatamist seisma „higistamiseks“ või aklimatiseerida, et ühtlustada tükide niiskus enne pikaajalist säilitamist. Aklimatiseerimiseks pange puuviljad nõusse, mis ei ole plastikust ega alumiiniumist, ning asetage see kuiva, kaitstud ja väga hästi õhutatud kohta.

■ Enne pakkimist tuleks toit hoolikalt jahutada. Pakendid peaksid olema väikesed, et võimaldada kuivatatud toidu tarvitamist kohe peale pakendi avamist.

■ Pante toidutükid puhtasse, kuiva pakendisse tihedalt üksteise kõrvale, kuid ärge pigistage neid üksteise vastu. Sobivad pakendid on klaasnõud, mis on niiskusele vastupidavad. Kasutada võib ka avatud kaanega metallnõud, kui toit pannakse sinna kilekotis.

■ Kuivatatud toitu tuleks kontrollida regulaarselt umbes 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.

## **MEELESPIDAMISEKS:**

■ Parema tulemuse saavutate kasutades kvaliteetset toitu. Kuivatage alati värsket,

kvaliteetset toitu; halvad tükid võivad mõjutada kogu kuivati sisu.

■ Seetõttu on oluline, et toit oleks puhas. Puhastage hoolikalt, hävitades pehmed või riknenud tükid. Veenduge, et teie käed on puhtad; see kehtib ka köögiriistade ning kuivatusrestide kohta, mida kasutate toidu ettevalmistamisel.

■ Kuivatamise aeg sõltub toidu kogusest, tükide paksusest, suuruselt, õhuniiskusest ja otseselt toidu niiskusest.

■ Laske toidul enne kuivamise kontrollimist täielikult jahtuda.

■ Vajaduse korral võib restid täielikult täis panna ja tükid võivad üksteise vastu puutuda, kuid need ei tohi üksteist katta.

■ Ligikaudu 6-10% niiskusesisaldust võib jääda kuivatatud toiduainetesse ilma nende riknemise ohuta. Paljudel kuivatatud toitudel on nahkjas konsistents, mis sarnaneb lagritsale.

■ Kivide, südamekive ja varte eemaldamiseks ploomidest, viinamarjadest, kirssidest kuivatage need 50% -ni ja eemaldage seejärel varred, tuumad jms. Sellisel viisil väldite mahla kadu toidust.

## **RETSEPTID**

### **Puuviljasegu**

2 banaani (viilutatud)

0,2 kg maasikaid

1 tass ananassi tükke (konserveeritud)

■ Viilutage viljad ühtlaselt u 0,6 cm paksusteks. Peale kuivatamist ja jahutamist lisage 1/4 tassi riivitud kookost.

### **Õuna-kaneeli rõngad**

2,25 kg õunu 5 tl kaneeli

■ Kasutage koorijat, koorige õunad ning eemaldage südamekud. Tükeldage õunad u 0,6 cm paksusteks ratasteks

■ Enne kuivatamist puistake neile kaneeli.

### **Tsitrusetrio**

1,35 kg apelsine 5 sidrunit 4 kõva greipfruuti

■ Peske puuviljad. Jätke koor ja viilutage viljad ühtlaselt u 0,6 cm paksusteks. Pange kõik kuivatisse ning kuivatage.



### **Troopiline paradiis**

10 x kiivi 1 x ananass 3 x papaia

■ Koorige papaiad ja kiivid, eemaldage südamik ning koorige ananass ja viilutage kõik u 0,6 cm paksusteks tükkideks. Pange kõik kuivatisse ning kuivatage.

### **Maasikaeufooria**

■ Mikserdage u 2 tassitäit puhtaid värskaid maasikais koos väikese koguse apelsinimahlaga. Pange pärgamentpaber või silikoonpadi **A7** alus(t)ele **A3** ja valage sinna segu kasutades segu ühtlaseks laotamiseks spaatlit. Kuivatage umbes 6 tundi - kuivamise aeg sõltub konsistentsist, mida soovite saavutada, kas rabedam või pehmem.

### **Kuivatatud liha**

■ Marineerige õhukesed looma- või kalkuniliha viilud segus 1/4 tassi sojakastet, 2 spl toorsuhkrut ja 2 spl vürtse (oma maitse järele). Segage kõik hoolikalt, katke kogu liha pind kilega ning laske 10-115 minutit marineerida. Peale marineerimist pange üksikud tükid kuivatusrestile **A3** selliselt, et tükid peaaegu puudutavad üksteist. Õhukesed lihatükid tõmbavad kuivamise ajal kokku (umbes 8-10 tundi 0,15 cm paksusele liharibale.)

### **Aromaatsete segude valmistamine**

■ See toidukuivataja aitab ka säilitada kevade ja suve lõhnu. Lõigake kuivatamiseks sobivate lillede õied, pange need vagalt restile **A3** mis on eelnevalt kaetud võrguga, ning asetage see kuivatisse. Peale läbikuivamist (u 5 tundi) pange õied dekoratiivsesse pakendisse või nõusse ning sulgege nii et nende lõhn ei hajuks.

## PUUVILJADE SOOVITAVATE KUIVATUSAEGADE TABEL

Tabelis olevad ajad on ligikaudsed ning antud temperatuurile 70 °C. Tegelik aeg sõltub õhuniiskusest, toidu niiskusest ja toidu paksusest. Toidu naturaalne mahlasus on erinev. Teatud tüüpi fruktoosi sisaldavad toiduained vajavad pikemat kuivamise aega.

Puuvili	Ettevalmistus	Kuivamise test	Kuivamise aeg
Õunad	Eemaldage koor, seemned ja lõigake viiludeks või rõngasteks. Leotage neid 2 minutit enne kuivatamise panemist. Seejärel kuivatage need ning pange kuivatusrestile <b>A3</b> .	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. 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.	Nahkjass 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, nahkjass	6-36 tundi
Nektariinid	Viilutamine ei ole vajalik, tuleks lõigata 0,9 cm viiludeks.	Need on pehmed	6-24 tundi
Apelsinikoored ribadeks ja Purustage need peale kuivatamist.	Lõigake pikkadeks	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 (värsked)	Eemaldage südamin ning koor, lõigake viiludeks, rõngasteks või kuubikuteks.	Need on pehmed	6-36 tundi
Ananassid (konserv)	Kuivatage ja nõrutage need. Paigutage restile <b>A3</b> .	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

Köögivilja	Ettevalmistus	Kuivamise test	Kuivatamise aeg
Artišokid	Tükeldage viljad u 0,3 cm viiludeks. Keetke u 5-8 minutit % tassis vees, millele on lisatud 1 spl sidruni mahla.	See on rabe	4-12 tundi

Spargel	Peske ja tükeldage u 1cm tükkideks. Otsad on toote parem osa. Tagumine osa, kui see enne kuivatamist purustatakse, annab toitulele suurepärase maitse.	See on rabe	4-10 tundi
Oad (rohelistes või kollased)	Tükeldage 1 cm tükkideks või friteerige. Aurutatakse kuni läbipaistvaks. 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 ne. Tükeldage kuubikuteks või viilutage.	Need on rabedad, tumepuna	4-12 tundi
Rooskapsas	Eemaldage varred ja tükeldage.	Need on rabedad	5-15 tundi
Brokkoli	Kärpige, lõigake nagu enne tarbimist, pesta põhjalikult, aurutamiseks 3-5 minutit.	See on rabe	5-15 tundi
Kapsas	Tükeldage pead ja lõigake 0,3 cm laisteks ribadeks. Tükeldage keskosa u 0,6 cm viiludeks.	See on nahkjäs	4-12 tundi
Porgandid	Valige noored peenemad. Aurutage pehmenemiseni, tükeldage viiludeks, kuubikuteks või ribadeks.	See on nahkjäs	4-12 tundi
Lillkapsas	Pange 3 spl soola 2,2 l kuuma vee kohta ning leotage lillkapsast 2 minutit. Aurutatakse kuni pehmenemiseni.	See on nahkjäs	5-15 tundi
Seller	Eemaldage rootsud Peske kõik osad hoolikalt. Tükeldage varred u 0,6 cm viiludeks. Eemaldage kuivatage lehed.	See on rabe	4-12 tundi
Mais	Enne aurutamist eemaldage koor ja kõik võimalikud defektid. Eelkuumutage kogu tšilvik. Lõigake terad	See on rabe	4-15 tundi

	tšilvikult ja laotage kuivatusrestile <b>A3</b> . Segage mitu korda kuivatamise ajal.		
Kurk	Koorige, tükeldage 0,3 cm paksusteks tükkideks ja kuivatage.	See on nahkjäs	4-14 tundi
Baklazaan	Lõigake, peske, tükeldage 0,6 - 1,2 cm paksusteks ning laotage restile <b>A3</b> .	See on rabe	4-14 tundi
Sibul ja porrulauk	Eemaldage koor, tükeldage 1,2 cm paksusteks tükkideks, segage mitu korda kuivatamise ajal.	See on nahkjäs	4-10 tundi
Okra	Kasutage noori kaunu Peske, puhastage, lõigake 0,6 cm rõngasteks.	See on nahkjäs	3-10 tundi
Murulauk	Tükeldage ja laotage kuivatusrestile <b>A3</b> .	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 nahkjäs.	4-10 tundi
Kartulid	Koorimine on valikuline Tükeldage 0,4-0,6 cm viiludeks, kuubikuteks või ribastage. Aurutage samamoodi kui peeti.	Need on rabedad	5-12 tundi
Kõrvits	Lõigake väikesteks tükkideks Kūpsetage või aurutage kuni pehmenemiseni. Lõigake 2,54–7,6 cm laiusteks viiludeks, koorige ja eemaldage seemned. Lõigake 1,2 cm viiludeks ja pange mikserisse. Kuivatage pärgamentpaberil või silikoonpadjal <b>A7</b> .	See on nahkjäs	5-15 tundi
Tomatid	Peske ja eemaldage varred. Leotage keevas vees kuni koor pehmeneb. Need on nahkjäs.		6-24 tundi

	Lõigake pooleks või viiludeks.		
Kaalikas	Protseduur sama, mis porganditel, ainult lõigake peenemaks		
Suvikõrvits	Vt baklažaan		
Küüslauk	Eraldage üksikute küüned, eemaldage välimine koor, lõigake viiludeks ja kuivatage restidel <b>A3</b> . Peale kuivatamist võite sellest valmistada maitseaine (jahvatades).	Väga krõbe	4-15 tundi
Leht köögiviljad (spinat, savoy kapsas, sinep, kaalikas)	Peske hoolikalt, eemaldage kõvad varred. Aurutage kuni on pehmed, kuid mitte küllastunud.	See on väga rabe	4-10 tundi

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne seadme puhastamist või liigutamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda.
- Peale igat kasutamist võtke seade osadeks. Puhastage kuivatusrestid **A3**, kaas **A2** ja alus **A4**, hoolikalt sooja vee ja neutraalse nõudepesuvahendiga. Seejärel pühkige kõik need osad puhtas vees niisutatud lapiga ning kuivatage. Rasvaga määrdumise korral tuleb need osad pesta leige vee ja pesuvahendiga. Peale pesuvahendi kasutamist tuleb osad loputada puhta veega.
- Kui põhiseadme **A1** pind on määrdunud, võib seda pühkida kuiva või kergelt niiske lapiga. Seejärel kuivatage kõik hoolikalt. Puhastamise ajal jälgige, et vesi ei lekiks ventilatsiooniavadesse.
- Kui kesktoru **A6** on määrdunud, võib selle põhiseadmest **A1** eemaldada ja pühkida kuiva või niiske lapiga. Seejärel kuivatage pind hoolikalt.
- Ärge kastke seadet **A1** ega selle juhet vette ega loputage voolava veega.
- Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid, lahusteid vms.

Seened	Valige värsked, noored seened. Eemaldage kogu mustus harja või niiske lapiga. Lõigake tükkideks või kuivatage tervelt sõltuvalt nende suurusest.	Nahkj as kuni rabe - sõltuv alt nende suurus ja vanus est.
--------	--	--

## HOIDMINE

- Kui te seadet ei kasuta, hoidke seda kuivana ja puhtana lastele kättesaamatuna. Kuivatusrestid **A3** võib paigutada tagurpidi üksteise otsa (säilitusasend).

## TEHNILISED ANDMED

Nominaalne pingevahemik .....	220-240 V
Nimisagedus .....	50/60 Hz
Nimivõimsus .....	350 W

Müratase 60 dB(A)

Seadme deklareeritud müratase on 60 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

Jätame endale õiguse teha muudatusi tehnilistes näitajates ja tekstis.

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.

## **KASUTATUD PAKKEMATERJALI**

### **KÄSITSEMINE**

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

### **ELEKTRI – JA**

### **ELEKTRONIKASEADMETE**

### **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 kauplusesse, 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 äriettevõtetele**

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni müüjalt.

#### **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.