

Teie uus kuivati on toodetud CONCEPTi range kvaliteedi kontrolli all. Täname, et ostsite selle toote. Enne toote kasutamist tutvuge hoollega käesoleva juhendiga. Hoida juhend alles.

TÄHELEPANU!

- Hoida kasutusjuhend alles. Loe hoollega läbi kõik hoiatused.
- Veendu, et vooluvõrgu pinget ühtselt seadmel näidatud pingega.
- Puhasta seadet regulaarselt, ära aseta seadet vette või teistesse vedelikesse. Seadet võib puhastada kasutades niisket lappi.
- Osad mis saavutavad kõrge temperatuuri, säilitavad temperatuuri veel mingi aja jooksul peale seadme välja lülitamist. Ära puuduta kuumi detaile, kasuta käsitlemisel käepidemeid või nuppe. Põletusohu.
- Ära pese seadme korpust või toitejuhet jooksva vee all, keelatud on seadme asetamine vette või muudesse vedelikesse.
- Enne seadme eemaldamist või ühendamist vooluvõrku, veendu et seade on välja lülitatud.
- Eemaldades toitejuhet vooluvõrgust, ära tõmba kunagi seadet juhtmest. Hoida kinni pistikust ning eemalda juhe vooluvõrgust.
- Enne puhastamist eemalda voolujuhe vooluvõrgust.
- Kui ilmnevad seadme töös tehnilised probleemid, toitejuhe on purunenud, ära proovi seadet ise parandada vaid pöördu garantiiteenindusse.
- Ära kasuta seadet keskkonnas kus levivad tuleohtlikud ained või gaasid.
- Hoida seade puhtana. Ära jäta seadmesse mingeid objekte, see võib kaasa tuua lühiühenduse, kahjustada seadet või põhjustada tulekahju.
- Seadme tööprotsessi ajal ära ava seadme kaant.
- Ära kasuta seadme puhastamiseks mingeid söövitavaid või keemilisi aineid.

ETTEVAATUSABINÕUD

- Ära jäta seadet tähelepanuta kui see on kuum, ühendatud vooluvõrku, eriti laste või enda tegudest mitte arusaavate inimeste juuresolekul.
- Eriti olge tähelepanelik kasutades seadet laste juuresolekul.
- Ära aseta seadet teiste kuumutusseadmete lähedusse. **Jäta ümber seadme vähemalt 15 cm vaba ruumi.** Ära aseta seadet otsese päikesevalguse kätte või tolmusesse ruumi.
- Ära jäta seadme juhet rippuma üle lauaserva. Jälgi, et juhe ei puutuks vastu kuumi esemeid.
- Seade on ette nähtud tubaseks kasutamiseks.
- Seade pole ettenähtud kommertskasutuseks.
- Ära aseta seadeti ebakindlale alusele kuna see võib kukkumisel puruneda ja tekitada vigastusi.
- Ära ava korpust ega eemalda osasid ise. Rikke kõrvaldamise õigus on ainult maaletooja poolt selleks volitatud isikul.
- Kui seade ei ole töökorras või kui seadmel on rike, eemalda koheselt juhe vooluvõrgust ning konsulteerige maaletooja või müüjaga.

UUE SEADME ETTEVALMISTAMINE

1. Eemalda kõik kaitsekiled ja papid.
2. Keri toitejuhe vajalikus pikkuses lahti ja sea sirgeks.
3. Enne esimest kasutamist, lülita seade sisse ilma puuviljadeta ning jäta tööle 30 minutiks, peale seda puhasta seade niiske riidega hügieenilisuse tagamiseks.

TUNNE OMA TOIDUKUIIVATIT(vaata joonist lk. 2 originaaljuhendist)

1. KAAS
2. TEMPERATUURI VALIKU NUPP
3. SISSE/VÄLJA LÜLITI
4. KORPUS
5. KUIIVATUSVAHED
6. TAIMERI NUPUD
7. DISPLAY

KASUTAMINE

Enne kasutamist veendu, et sinu vooluvõrgu pinget vastaks seadmele lubatud pingele. Seade on ettenähtud toiduainete kuivatamiseks (puuviljad, köögiviljad, maitsetaimed, ravimtaimed, lilled, seemned). Kuivatamise protsessi ajal eemaldatakse vesi. Seade töötab kuumas õhuvoolu põhimõttel, mis tähendab et toiduained ei ole ülekuumenenud ja kuivavad täielikult. Kui asetada puuviljalõigud õrna sidrunimahla lahusesse, säilitavad nad värvuse ja ei muutu pruuniks. Tihkemed köögiviljad nagu

näiteks porgand, peet , seller võib panna mõneks minutiks kuuma vette enne kuivatamist ning seejärel nõruta vesi ära. See aitab säilitada nende maitse ja lühendada kuivatamiseks kuluvat aega.

1. Pese ja kuivata puu- või köögiviljad eelnevalt, eemalda mädanenud või muljutud kohad. Tööprotsessi kiirendamiseks võib eemaldada puuviljades kivid, koored või kestad. Puuviljadele võib panna mett , maitsetaimi või mingit sorti mahla , et saavutada soovitud maitse.
2. Tükelda toiduained viiludeks ning paiguta viilud ühtlaselt kuivatusvahedesse. Ära pane üle ühe kihi, tükkide vahele peavad jääma õhuvahed. Piisava õhuvoolu tagamiseks, jäta vähemalt 10% kuivatusvahest tühjaks.
3. Õhuvoolu saab parandada ja tööprotsessi kiirendada eemaldades tühjad vahed. NB! Seadmes ei tohi töötamise ajal olla alla 5 kihi!
4. Lülita seade sisse/välja lülitist sisse., displeile ilmub kiri 10 (10 tundi).
5. Vajuta taimeri nuppe seadmaks sobiv tööaeg tundides, seade lülitub automaatselt tööle 10 sekundid peale viimast nupuvajutust.
6. Vali temperatuuri valiku nupuga sobiv temperatuur.
7. Peale seadme komplekteerimist, vali soovitud kuivatus režiim kasutades temperatuuri valiku nuppu(2). Soovitame: lilled umbes 35-40° C ; Taimed 40° C; küpsetised 40-50 ° C; köögiviljad 50-55° C; puuviljad 55-60° C, liha, kala 65-70° C. Ära karda proovida! Kuivatuse aeg ja režiim sõltub toiduainete vee sisaldusest, viilude pakusest, nende kvaliteedist ning muudest faktoritest.
8. Seaditud aja möödudes lülitub seade automaatselt välja.
9. Soovitame lülitada seade poole tööprotsessi ajal välja ning kontrollida puuvilju. Vahetage kuivatusvahesid omavahel, liigutades alumised vahed ülespoole ja vastupidi. Jätkake kuivatusprotsessi. Puuviljad saavad niimoodi veel ühtlasemalt kuivatatud.
10. Peale kuivatust, lülita seade välja ning eemalda toitejuhe vooluvõrgust, ja lase seadmel jahtuda. Võta seade osadeks ning eemalda kuivatatud puuviljad.

NB! Toiduained peavad olema piisavalt kuivad mitte nätsked

- Korralikult kuivatatud köögiviljad peavad olema kuivad ja rabedad
- Korralikult kuivatatud puuviljad peavad olema nahksed ja pehmed
- Korralikult kuivatatud seemned peavad olema nahksed või ühtlaselt rabedad
- Korralikult kuivatatud taimed peavad olema pudisevad.

KUIVATATUD TOIDUAINETEPAKKIMINE JA SÄILITAMINE

Kuivatatud toiduained peavad eelnevalt maha jahtuma(vastasel juhul nad kuumenevad üle ja lähevad mädanema) .Oota umbes nädal enne pika-ajaliseks säilitamiseks pakendamiseks. Soovitame pakkida kuivatatud osad väikestes kogustes, nii saab ära kasutada kogu pakki peale selle avamist. Kui võimalik hoia kuivatatud toit õhukindlalt suletud läbipaistmatus purgis, riide- või paberkotis.

KUIVATATUD TOIDUAINETE KASUTAMINE

- a) toitu võib kasutada või töödelda kuival
- b) toitu võib enne kasutamist leotada või töödelda alljärgnevalt: kalla külm vesi potti, pane sinna sisse kuivatatud osad ning lase neil paisuda külmikus 1-8 tundi sõltuvalt toiduainest. Toiduaine maht peab muutuma kahekordseks. Et säilitada kuivatatud toidu toiteväärtust, võib kasutada vedelikku toiduvalmistamisel.

SOOVITAVAD SUURUSED JA AEG MÕNEDE PUUVILJADE JA TAIMED KUIVATAMISEL

Puuvili või taim	kuivatusmaht 5 vahel	kuivatusaeg 5 vahel
Õunad	2 kg	16 tundi
Pirnid	2 kg	17 tundi
Aprikoosid, virsikud, ploomid	1,8 kg	11-12 tundi
Seened	1 kg	6-7 tundi
Köögiviljad	1 kg	4-5 tundi
Taimed ja teeled	220 gr	1-2 tundi
Lilled	200 gr	1-2 tundi

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Enne puhastamist eemalda juhe vooluvõrgust ja lase aparaadil jahtuda.
2. Enne puhastamist lase seadmel täielikult maha jahtuda.
3. Puhasta seadet peale igat kasutamist. Ära kasuta soovitatavaid materjale puhastamiseks .
4. Seadme korpust võib puhastada ainult kasutades niisket riiet.

5. Pese kuivatusvahesid soojas vees, millele on lisatud vähe puhastusvahendit. Kui vahed on väga määrduvad, leota neid vees ning kasuta seejärel pehmet harja puhastamiseks.

NB! Ära aseta seadme mootoriosaga korpust vette või teistesse vedelikesse ning ära pese seda voolava vee all

NB! Pöördu toote parandamiseks ainult garantiiteenindusse, ära eemalda detaile ise ega proovi seadet iseseisvalt parandada!

TÕRKED JA NENDE PÕHJUSED

Probleem	Põhjus	Lahendus
Mootor ei tööta	Toitejuhe pole ühendatud korralikult vooluvõrku	Kontrolli ühendust
Mootor ei tööta	Pistikupesas puudub vool	Kontrolli voolu olemasolu või kasuta teist pistikupesast
Mootor ei tööta	Toitejuhe on purunenud	Pöördu garantiiteenindusse
Mootor jäi seisma tööprotsessi ajal	Sobimatu või ebapiisav õhuvool, mootori ülekuumenemine vastane kaitse hakkas tööle	Eemalda toitejuhe vooluvõrgust, kontrolli ja puhasta õhuvool sisse ja väljalaskeavad, lase seadmel jahtuda.

TÄHELEPANU!

1. Toote kasutuse lõppedes kuulub ta utiliseerimisele vastavalt kohalikele korrale, eraldatuna olmeprügist. Toote viskamine olmeprügi hulka on keelatud.
2. Ära viska olmeprügi hulka ka pakendit, see on korduvalt kasutatavast materjalist ja kuulub ümbertöötlemisele.
3. Pöördu informatsiooni saamiseks toote müüja või kohaliku omavalitsuse poole

TEHNILISED PARAMEETRID

TOITEPINGE	220-240 V ~ 50 Hz
VÕIMSUS	245 W
MÜRATASE	46dB(A)