

PROFI  **COOK**®

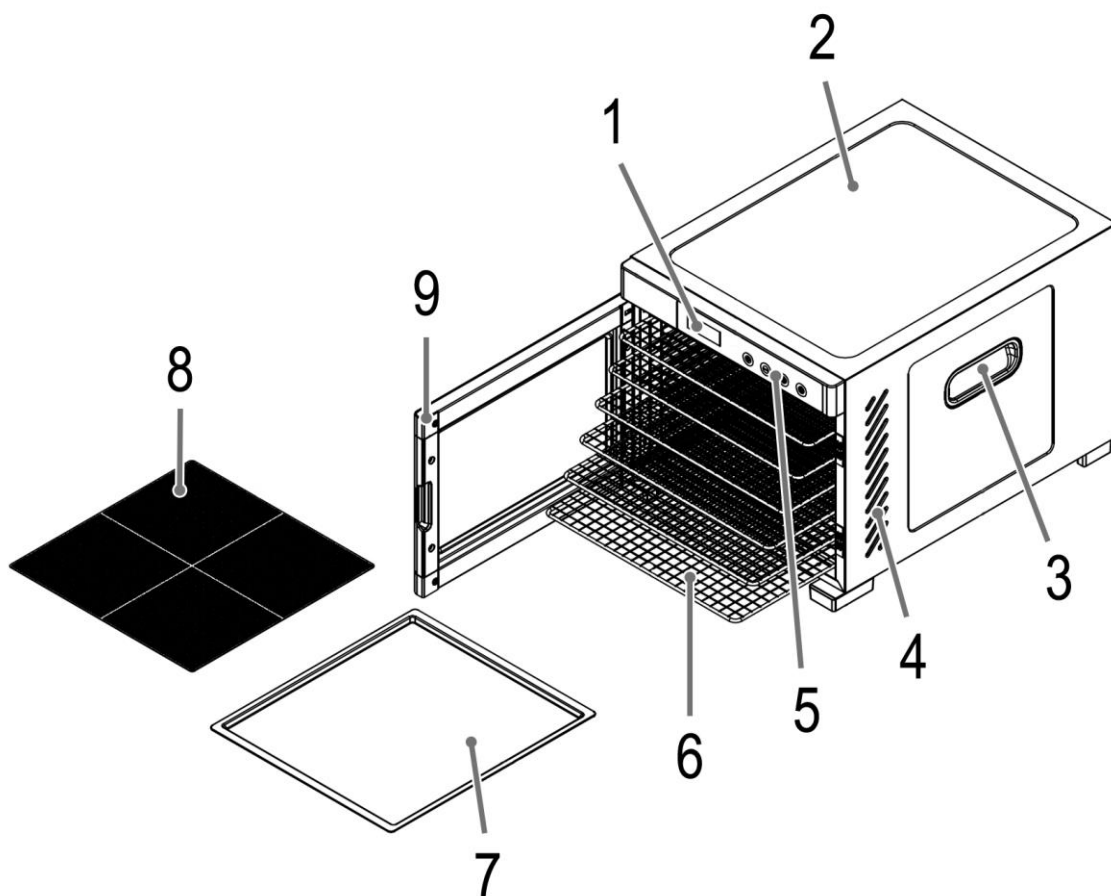
Kasutusjuhend



Roostevabast terasest toidukuivataja.

CE

Ülevaade seadme detailidest



Ülevaade seadmest / Pakendi sisu

1. Ekraan
2. Korpus
3. Käepide
4. Õhuavad
5. Juhtpaneel:
 - ⊕ nupp (aja ja temperatuuri suurendamiseks)
 - ⊖ nupp (aja ja temperatuuri vähendamiseks)
 - TEMP / TIME nupp (lülitab temperatuurilt ajale ja vastupidi)
 - ⏻ nupp (seadme sisse/välja lülitamine)
6. Restid (6 tükki)
7. Purusahtel
8. Õhuke plaat
9. Uks

Kasutusjuhend

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

Kasutusjuhendis kasutatavad sümbolid

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



HOIATUS:

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



ETTEVAATUST:

See osutab võimalikule seadme või muude esemete kahjustamisele.



MÄRKUS:

Markeeritud nõuanded ja info.

Üldised märkused

Lugege kasutusjuhendit hoolikalt enne seadme kasutuselevõtmist ning hoidke juhend alles koos garantiikaardi ja ostukviitungiga. Võimalusel hoidke alles ka pakend. Kui annate

seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Seade ei ole kommertseesmärkidel kasutatav.
- Mitte kasutada välitingimustes. Hoidke seade eemal kuumuseallikatest, otsesest päikese kiirgusest, niiskusest (ära kalla peale vedelikke) ja teravatest esemetest. Ärge puutuge seadet märgade kätega. Kui seade on saanud niiskust või märjaks, eemaldage see viivitamatult vooluvõrgust.
- Kui puhastate seadet või panete selle ära, lülitage seade välja ning tõmmake juhe vooluvõrgust (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
- Seadet ja juhett 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 väikestel lastel kiledega mängida. **Lämbumisoht!**

Erilised turvanõuded seadme kasutamiseks

- Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega muud sarnast süsteemi.
- Kuna seadmest tõuseb kuumust ja auru, ärge asetage seda töötamise ajaks seinakapi alla.
- Hoidke seade ohutus kauguses kergesti üttivatest esemetest nagu mööbel, kardinad, jne. (30cm). Ärge mingil juhul ehitage seadet kappi.
- **Ventilatsioon:** Hoidke ventilatsiooniavad alati takistuste- ja tolmuvabad.
- Ärge jätke töötavat seadet tundideks järelevalveta. Ärge lahkuge kodust kui seade töötab.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 24 tundi. Laske seadmepoolsele uuesti kasutamist umbes 2 jahtuda.
- Ärge hakake seadet ise parandama. Kontakteeruge volitatud teenusepakkujaga. Kui kaasasolev juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele (sh alla 8aastastele lastele), kes teadmatusel või kogematusel tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama.

- 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.



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 pakendi sisu kompleksust.
4. Kui pakendi sisu ei ole täielik või näete kahjustusi, ärge hakake seadet kasutama. Viige see kohe tagasi müüjale.



MÄRKUS:

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

Tasub eelnevalt teada

Kuivatamine on toidu pikaajalise säilitamise meetod.

Taimsed ja loomsed toidud sisaldavad palju vett - see on põhjus, miks paljudel toitudel on vaid lühike säilivusaeg. Vesi on bakterite ja muude patogeenide, näiteks seente ellujäämise alus. Vee eemaldamisega kaotavad patogeenid oma elatusvahendid, mis omakorda pikendab toiduainete säilivusaega. Eeliseks teiste säilitusmeetodite ees on: Toidus sisalduvate vitamiinide, mineraalide ja toitainete säilimine. Selles toidukuivatajas tagab ventilaator kuuma õhu ringluse läbi restide. Seega on võimalik kuivatamisprotsessi kiirendada võrreldes kuivatamisega vabas õhus.

Te saate seadmel seadistada soovitud temperatuuri ja kuivatamisprotsessi kestuse. Temperatuurivahemik:

35 °C - 75 °C, taimer: 0,5 - 24 tundi

Te saate kuivatada ühel restil või kuni kuuel alusel korraga. Kui soovite paksemat toitu kuivatada, ärge kasutage kõiki reste.

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. supi köögiviljad või seened).

Mida peaksite veel arvestama?

- Ärge kasutage külmutatud toiduaineid. Need sisaldavad liiga palju vett.
- Kasutage alati värsked toiduaineid.
- Üleküpsenud või mädanenud kohtadega toidud ei sobi.
- Kas soovite, et ühte tüüpi toiduainete kuivatamine lõpeks samaaegselt? Sellisel juhul peaksid tükid olema ühtlase suurusega, nii et need kuivaksid ühe kiirusega.
- Pange ettevalmistatud tükid restidele selliselt, et need ei kataks üksteist.
- Kuivatamise aeg sõltub mitmetest erinevatest teguritest: tükide suurus, seisukord, kogused, seadmel määratud temperatuur ja keskkonna temperatuur. Standardväärtused leiata selle peatüki lõpus olevast tabelist.
- Silmaga on ainult osaliselt näha, kas toidu kuivatamine on juba lõppenud. Visuaalse vaatluse asemel soovitame toitu katsuda.
 - Puuviljad ei tohiks vajutamisel enam niiskust eraldada.
 - Kuivatatud köögiviljad peaksid tunduma nahkjad.
 - Ürdid on valmis, kui nad hõõrumisel murenevad.
 - Lihal ei tohi olla ühtegi pehmet kohta. Seejuures ei tohi see painutades puruneda.

Puuviljad

- Soovitame kasutada küpseid puuvilju, kuna need sisaldavad kõige enam naturaalselt suhkrut. Valmimata puuviljad maitsevad peale kuivatamist sageli kibedalt.
- Peske ja kuivatage puuviljad hoolikalt.
- Vajaduse korral eemaldage tuumad, kivid ja kõik muljutud kohad.
- Loomulikult vahaja koorega puuviljad, nagu viinamarjad või ploomid tuleb keevas vees eelnevalt blanšeerida. See lühendab kuivatamise aega.
- Lõigake suured puuviljad võrdseteks viiludeks (3 - 6 mm). Keskmised puuviljad poolitage.
- On normaalne, et erksavärvilised puuviljad, näiteks õunad või banaanid, muutuvad kuivades tumedamaks. Selle vältimiseks võite neid eelnevalt leotada 2 minutit sidruni või ananassi mahlas. Seejärel kuivatage puuviljad hoolikalt paberrätikuga.

Köögiviljad

- Peske köögiviljad hoolikalt.
- Lõigake umbes 6 mm paksusteks viiludeks või tükkideks.
- Blanšeerige köögiviljad 1 - 2 minutit keevas vees. Seejärel soovitame neid „ehmatada“ pannes need jääkülma vette. Sellega säilitavad nad oma värvuse, maitse ja struktuuri.
- Seejärel kuivatage köögiviljad hoolikalt paberrätikuga.

Kala

- Pärast söömiseks ettevalmistamist jagatakse kalad pikisuunas.
- Fileerige suur kala ja lõigake ribadeks. Ärge nahka eemaldage, kuna see hoiab ribasid koos.
- Tupsutage kala paberrätikutega kuivaks.

Ürdid

- Korjake maitsetaimed eelistatavalt kuival hommikul. Enne korjamist peaksid nad saama vähemalt 1-2 päeva päikest. Varahommikul, õhtusel ajal ja vihmasel päeval on ürtidel kõige vähem aroomi.
- Võimaluse korral ärge ürte peske. Raputage ainult tolmust puhtaks. Kui soovite ürte pesta, patsutage need paberrätikutega kuivaks.

- Hakkige ürte nii vähe kui võimalik. Pange terved varred kuivati restidele.
- Mõned ürdid ei sobi kuivatamiseks, kuna nad kaotavad oma maitse väga kiiresti peale korjamist (nt. leeskputk, kurgirohi, hapuoblikas, kress). Neid ürte on kõige parem külmutada.
- Mõõdukalt sobivad kuni hästi sobivad kuivatamiseks järgmised maitsetaimed: petersell, basiilik, till, murulauk, sidrunmeliss.
- Kuivatamiseks väga sobivad maitsetaimed: harilik puju, piparrohi, majoraan, pune, rosmariin, salvei, tüümian, kummel, piparmünt, lavendel, lõhnav madar.

Vinnutatud veiseliha

Kuivatatud liha tootmiseks sobivad üldiselt madala rasvasisaldusega lihatüübid. Teoreetiliselt võib kasutada ka suurema rasvasisaldusega lihatüüpe, näiteks lambaliha, pardi, hane või marmorliha. Sellisel viisil kuivatatud liha säilib siiski vaid mõned päevad.

Madal rasvasisaldus		Kõrge rasvasisaldus	
Liha tüüp	Rasva 100 g kohta	Liha tüüp	Rasva 100 g kohta
Loomafilee	4 g	Lammas	12 g
Lahja sealiha	6 g	Part	14 g
Hirve ristluu	3 g	Hani	20 g
Kanarind	1 g	Marmorliha	18 g
Kalkun	3 g	Lammas	13 g

- 1 kg lihast saab umbes 350 g vinnutatud liha.
- Liha peaks olem 3 - 5 mm õhuke ja 3 - 4 cm lai.
- Segage liha marinaadiga ja laske üleöö seista.
- Patsutage liha paberrätikuga kuivaks.

Liha

- Kuivatamiseks sobib kõige paremini lahja liha.
- Peske ja kuivatage liha hoolikalt.
- Eemaldage nahk, kõõlused ja rasv.
- Tükeldage 2 - 4 mm viiludeks. NÕUANNE: Osaliselt külmutatud liha on lihtsam õhukesteks viiludeks lõigata. Või kasutage liharulle.
- Lõigake viilud 2 - 3 cm ribadeks.

- Marineerige liha maitseainete seguga vastavalt oma maitsele. Laske lihal vähemalt 6 - 8 tundi külmikus marineerida.
- Enne kui panete liha kuivatajasse, pigistage marinaad lihast välja. Patsutage paberrätikutega kuivaks.

Loomade toitumine

Toidukuivataja sobib ka koduloomadele toidu valmistamiseks. Selleks sobivad järgmised lihaliigid:

- Kalkun
- Lahja liha
- Kana
- Rupskid, nagu südamed ja maksad
- Kõht
- Guljašš

Temperatuurid ja kuivatusajad

Toiduaine	Temperatuur °C	Kuivatusaeg tundides	
Puuviljad	55 – 65	5 - 21	
Ananassid		10 - 21	
Õunad		5 - 12	
Aprikoosid		10 - 18	
Banaanid		8 - 12	
Pirnid		8 - 12	
Kuupäevad		5 - 7	
Viigimarjad		5 - 7	
Mango		10 - 20	
Apelsinid		8 - 20	
Ploomid		10 - 18	
Viinamarjad		12 - 21	
Köögiviljad		55 – 70	2 - 12
Nuikapsas			6 - 10
Porrulauk	6 - 10		
Porgandid	6 - 8		
Piprad	8 - 12		
Seller	6 - 10		
Seened	40		5 - 6
Liha	60	6 - 12	
Vinnutatud veiseliha	45 - 70	6 - 12	
Kala	60	8 - 11	
Ürdid	40	2 - 3	

Kuivatatud toitude säilitamine

Peale kuivatamist laske toitudel täielikult jahtuda, enne kui panete need säilitamiseks suletud nõusse.

Optimaalse säilimise tagamisel on õigel säilitamisel oluline roll. Kaitske kuivatatud toitu

niiskuse eest. Õhutihedalt suletud karbid ja purgid on selleks sobivaimad. Samuti võite kasutada lukuga suletavaid kilekotte® või vaakumpakendeid.

Kui nõus on nähtavalt niiskust, tuleb toit kindlasti uuesti kuivatada.

Nõusid tuleb säilitada jahedas päikese eest kaitstud ruumis.


Õigesti kuivatatud ja säilitatud toit võib säilida kuni 1 aasta.

Märkused kasutamiseks

Asukoht


- Pange seade kuivale, libisemiskindlale pinnale.
- Veenduge, et seade ja toitejuhe ei satuks vastu kuumi pindasid ega kütteallikate lähedale (nt pliit).

Elektriühendus

1. Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas teie vooluvõrgu pingeline vastab seadme pingega. Vastava info leiate infoplaadilt.
2. Ühendage toitejuhe korralikult maandatud pistikupesasse. Kuulete piiksu ja kõik sümbolid süttivad korralikult. Järgmiseks süttib  nupp ja ekraanile kuvatakse „0000“.


Enne esmakordset kasutamist



- Kütteelemendil on kaitsekiht. Selle eemaldamiseks laske seadmel u 30 min tühjalt töötada.

 **HOIATUS:**
Enne seadme puhastamist laske sellel täielikult jahtuda.


- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Enne kasutamist puhastage seadme sisemus ja lisavarustus.

Funktsiooninupud

 **MÄRKUS:**

- Seadme nupud on puuetundlikud. Puudutage nuppe õrnalt sõrmega, et funktsiooni kasutada. Iga nupuvajutust kinnitab lühike piik.
- Kui hoiate  või  nuppe all, käivitub kiire režiim.

Seadme sisse/välja lülitamine

Lülitage seade sisse ja välja kasutades  nuppu.

MÄRKUS:

Kui lülitate seadme sisse, süttivad kõik nupud. Alles siis saate teisi nuppe vajutada.

Aja ja temperatuuri reguleerimine

Kasutage aja ja temperatuuri seadmiseks ⊕ ja ⊖ nuppe.

Vajutage **TEMP / TIME** nuppu, et vahetada temperatuuri ja aega.

Seadme kasutamine

1. Jaotage toit restidele.



ETTEVAATUST:


Ärge koormake reste üle! (Max. 0,6 kg)



MÄRKUS:

Kasutage õhukest plaati väikese toidu (nt. ürtide ja marjade) ning kleepuva toidu (nt. banaanid ja tomatid) jaoks.

Lihtsalt pange õhuke alus ühele kuuhest restist.

2. Avage uks.
3. Pange purusahtel seadme põrandale.
4. Sisestage toiduga restid.
5. Sulgege uks.
6. Vajutage  nuppu. Seade alustab tööd vaikeseadete abil (10 tundi temperatuuril 70 ° C) ja kõik nupud süttivad.




7. Vajaduse korral kasutage **TEMP / TIME**, ⊕ ja ⊖ nuppe, et reguleerida temperatuuri vahemikus 35 - 75°C ning aega 0,5 - 24 tundi.



MÄRKUS:

Te saate muute temperatuuri või kuivatusaega igal ajal töö käigus, kasutades nuppu **TEMP / TIME**. Pidage meeles, et: Niipea kui suuredate või vähendate aja seadistust, algab loendamine poole tunni kaupa algusest peale. Arvesse ei võeta minuteid, mille jooksul seade on juba töörežiimis olnud.

Töö lõpetamine

- Määratud aja lõppedes kõlab 5 piiksu. Kuumutamine lõpeb ja ventilaator lülitub pärast mitu piiksu välja. Ekraanile kuvatakse „End „. Nupu  märgutuli süttib ja teised valgustatud nupud kustuvad. Nupu  vajutamisel hakkab seade ooterežiimis tööle ja ekraanile ilmub “0000”.
- Te võite ka töö igal ajal lõpetada. Selleks vajutage  nuppu.



HOIATUS: Põletuse oht!

Eemaldage sõelaalused **ainult** ahjukinnastega!

- Eemaldage pistik seinakontaktist.

Puhastamine



HOIATUS:

- Võtke alati juhe vooluvõrgust enne seadme puhastamist!
- Oodake, et seade täielikult jahtuks.
- Ärge kastke seadet vette. See võib põhjustada elektrišoki või tulekahju.



ETTEVAATUST:

- Ärge kasutage puhastamiseks traatharja ega abrasiivseid vahendeid.
- Ärge kasutage happelisi ega abrasiivseid vahendeid.
- Puhastage restid, õhuke plaat ja purusahtel peale igat kasutamist vee ja vähese koguse pesuvahendiga pestes. Eemaldage mustusejäägid pehme nailonharjaga.
- Pühkige seadme sisemus niiske lapiga. Tugevama mustuse ja plekkide jaoks kasutage pehmet harja.
- Peale kasutamist puhastage seade kergelt niiske lapiga.

Säilitamine

- 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.

Veatuvastus

Probleem	Võimalik põhjus	Abinõu
Seade ei tööta.	Seade ei saa voolu.	Kontrollige kontakti teise seadmega.
		Ühendage pistik korralikult vooluvõrku.
		Kontrollige kaitset.
	Seade on defektne.	Võtke ühendust teenindusega.
Ekraanile ilmub „ „.	Temperatuuri andur on katki.	

Tehnilised andmed

Mudel: PC-DR 1218
Toide:220 - 240V ~ 50 / 60 Hz
Voolutarve: 550 - 650 W
Kaitseklass: I
Netokaal u. 6,7 kg

Tootja jätab endale õiguse muuta seadme tehnilisi ja väliseid omadusi.

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

Utiliseerimine

“Prügikasti” sümboli tähendus



Keskkonna kaitsmiseks: ärge visake elektrilisi seadmeid, olmeprahi hulka. Elektrilised seadmed mida te ei kasuta, viige vastavasse kogumispunkti.

Sellega aitate vältida võimalikku ohtu keskkonnale ja tervisele, ning soodustate elektri- ja elektroonikaseadmete taaskäitlemist.

Täpsemat teavet elektriseadmete utiliseerimise kohta saate kohalikul omavalitsuselt.