



## Käyttöohje



### **ProfiCook PCDR1116**

hedelmä- ja sienikuivuri, ruostumaton teräs



## Käyttöohjeet

Kiitos että olet valinnut tämän tuotteen.  
Toivottavasti pidätte tästä tuotteesta.

### Käyttöohjeessa olevat merkit

Tärkeä turvallisuutta koskeva tieto on erikseen merkitty. Ohjeiden noudattaminen on ehdoton onnettomuuksien ja laitteen vaurioiden estämiseksi:



#### **VAROITUS:**

Tämä varoittaa vaarasta teidän terveydelle ja varoittaa mahdollisesta vammaan vaarasta.



#### **VAROITUS:**

Tämä osoittaa mahdollisesta laitteen vaurioitumisesta.



#### **HUOMAUTUS:**

Merkityt neuvot ja tiedot.

## YLEISET HUOMAUTUKSET

Lukekaa käyttöohjetta huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja pitäkää ohjeet tallella, koska se sisältää myös takuun. Pitäkää tallella myös ostokuitti ja jos mahdollista myös alkuperäinen pakkaus. Jos annatte laitteen käyttöön kolmannelle osapuolelle, tulisi myös antaa mukaan ohjeet.

Laitte on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Laitte ei ole tarkoitettu teolliseen käyttöön.

Älä käytä laitetta ulkona. Pitäkää laite pois lämmönlähteistä, suoralta auringonvalolta, kosteudelta (älä kaada laitteeseen nestettä) ja teräviltä esineiltä. Älä kosketa laitetta märillä käsillä. Jos laite on märkä tai kostea, se tulee heti poistaa verkkovirrasta.

Jos puhdistatte tai ette käytä laitetta, sammuttakaa se ja poistakaa johto

verkkovirrasta (älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä).

Laitetta ja johtoa tulee tarkastaa säännöllisesti, jotta olisi mahdollista välttää mahdollisia vaurioita. Vaurioitunutta laitetta ei voi käyttää.

Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä pakkaustarvikkeet (muovi, laatikot jne.) pois lasten ulottuvilta.



#### **VAROITUS!**

Älkää antakaa lasten leikkiä muovilla. Tukehtumisen vaara!

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä liitä laitteeseen ulkopuolista ajastinta tai kauko-ohjausjärjestelmää.
- Varmista myös, että laitteen yläpuolella ei ole mitään helposti syttyvää. Älä käynnistä laitetta esimerkiksi keittiökaapin alla.
- Pidä laite turvallisella etäisyydellä herkästi syttyviltä esineiltä, kuten huonekalut, verhot jne. (30cm). Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin.
- Pidä tuuletusaukot aina puhtaana.
- Älä jätä laitetta vartioimatta pitkäksi aikaa.
- Älä korjaa laitetta itse. Ottakaa yhteys valtuutettuun palveluntarjoajaan. Jos laitteen mukana oleva johto on vaurioitunut, se on korjattava vastaavalla koulutuksella olevan henkilön puolesta, onnettomuuden välttämiseksi.
- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.



## **VAROITUS:**

- Älä laita laitetta veteen sen puhdistusta varten. Laitteen puhdistuksessa toimii ohjeiden mukaan kuten on kirjoitettu luvussa "Laitteen puhdistus".

## **Laitteen osat**

1. Kansi
2. Kahva
3. Kannen tuuletusaukot
4. Ilmakanava
5. 4 pinottavaa kuivaustasoa
6. Pohjaosa
7. Lämpötilan ja ajan säädin
8. START/PAUSE painike. Käynnistä, keskeytä tai lopeta toiminta.
9. Näyttö
10. TIME/TEMP painike. Lämpötilan ja ajan asetukseen.

## **Laitteen purkaminen**

1. Ota laite pois pakkauksesta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaali kuten suojamuovit, pihvivaatikko ja sen täyte.
3. Tarkistaa pakkauksen sisältö. Tarkista, että kaikki osat on toimitettu.
4. Varmista, että pakkaus sisältää kaikki osat. Jos osia puuttuu, ilmoita asiasta liikkeeseen, josta ostit laitteen. Älä käytä laitetta, jos jokin sen osista on vaurioitunut. Jos laitteessa on vaurioita, ota yhteys koneen toimittajaan.



## **HUOMAUTUS:**

Laitteessa voi olla pölyä. Puhdista se ohjeiden mukaisesti kuten on merkitty luvussa "Laitteen puhdistus".

## **Laitteen käyttö**

Dehydratointi on mentelmä ruoan pitkäaikaiseen säilytykseen. Haihduttamalla vesi pois tuotteesta estetään mikrobien lisääntymistä.

Ruoan kuivaaminen on hellävarainen ja luonnollinen tapa poistaa kosteutta ruoka-aineista. Ruoan maut ja ravintoaineet säilyvät hyvin.

Käyttämällä lämpötilan säädintä, ilma kiertää laitteen yläosasta alaosaan kaikkien neljän kuivauskehikon lävitse. Verrattuna ulkona kuivattamiseen kasvikuivureissa kuivuminen on nopeinta ja tuotteista tulee laadultaan hyviä. Valitse haluamasi lämpötila ja dehydratointi prosessin kesto.

Lämpötilaväli on 40 °C - 70 °C, ajastusaika enintään 48 tuntia.

Voit käyttää 1-4 kuivaustasoa samanaikaisesti. Poista mahdolliset tarpeettomat kuivaustasot laitteesta.

Huomaat, että ruoat, mitä olet valmistanut kotona kuivurissa ovat eri näköisiä kuin kauasta ostetut kuivatut ruoat. Tämä johtuu siitä, että kotona ei ole käytetty väri- tai säiliöntäaineita. Liottamalla palautat kuivattuja elintarvikkeita luonnolliseen tilaan.

## **Mitkä ruoka-aineet soveltuvat kuivattaviksi?**

- Vihannesten tulee olla tuoreita.
- Älä kuivata pakastevihanneksia.
- Älä käytä ylikypsiä hedelmiä ja vioittuneita vihanneksia.
- Aseta ainekset kuivauskehikoiden päälle niin etteivät ne ole päällekkäin ja ilma pääsee kiertämään vapaasti. Älä peitä hyllyjen keskiosaa (reikää) tai kannen ilmanvaihtoaukkoja!
- Kuivausaika vaihtelee kuivattavasta aineksesta, sen koosta ja laadusta sekä omasta maustasi riippuen. Katso standardiarvot kuivauskaaviosta.
- Tarkista onko ruoka kuivunut riittävästi:
  - Valmiit vihannekset tuntuvat nahalta
  - Yrtit murenevat käsissä
  - Lihassa ei saa olla pehmeitä kohtia. Se ei kuitenkaan saa murtua taivuttaessa.

## **Hedelmät**

- Hedelmät ovat ihanteellisia kuivattavia, koska niillä on korkea sokeri- ja happopitoisuus.
- Hedelmät tulee pestä ja kuivatta kunnolla.
- Poista kivi tai siemenkoti. Poista mahdolliset pilaantuneet osiot.
- Joissakin marjoissa kuten viinirypäleissä ja karpaloissa on päällä suojaava vahakerros. Jos haluat kuivata niitä kokonaisina, ryöppää ne 1-2 minuutin ajaksi kiehuvaan vedessä nopeuttaaksesi kuivumisprosessia.
- Pilko ainekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi (suunnilleen 3-6 mm levyisiä suikaleita). Puolita pienet hedelmät.
- Esimerkiksi omenat, aprikoosit, persikat ja päärynät tummuvat, kun ne on viipaloitu ja joutuvat kosketuksiin ilman kanssa. Estä tummuminen upottamalla viipaleet ananas- tai sitruunamehuun ennen kuivausta. Leikkaa hedelmä ja aseta se ananas- tai sitruunamehuun (noin 2 minuutiksi) tummumisen

estämiseksi. Valuta ja kuivaa viipaleet talouspaperilla, ennen kuin ladot ne kuivaustasolle.

### Vihannekset

- Pese vihannekset
- Pilko ainekset pieniksi, samankokoisiksi 6mm paloiksi.
- Valuta ja kuivaa viipaleet talouspaperilla, ennen kuin ladot ne kuivaustasolle.
- Ryöppääminen säilyttää vihannesten värin ja hidastaa kypsymisprosessia. Ryöppää vihannekset kiehuvaassa vedessä 1-2 minuutin ajan ja laita ne välittömästi kylmään veteen ryöppäämisen jälkeen.

### Lihan kuivattaminen

- Käytä ainoastaan erittäin vähärasvaista lihaa.
- Leikkaa mahdollisimman paljon rasvaa pois lihasta.
- Leikkaa liha 2-4 mm viipaleiksi.
- Lihan viipaloiminen jäisenä on yleensä helpompaa, etenkin jos haluat erittäin ohuita viipaleita.
- Liha tulisi marinoida 6-8 tuntia ennen kuivattamista maun lisäämiseksi sekä lihan murentamiseksi. Marinadi tulisi sisältää suolaa, joka auttaa poistamaan veden lihasta ja parantaa säilyvyyttä.
- Leikkaa viipaleet 2-3 cm levyisiksi suikaleiksi.
- Valuta ja kuivaa suikaleet talouspaperilla, ennen kuin ladot ne kuivaustasolle.

### Kalan kuivattaminen

- Kala on kypsennettävä ennen kuivattamista. Kypsennä kala uunissa tai höyryttämällä.
- Fileroi ja suikaloi suuri kala. Älä poista nahka jotta suikaleet pysyy kasassa.
- Kuivaa suikaleet talouspaperilla.

### Yrtit

- Korjaa yrtit mieluiten aurinkoisina päivinä puolen päivän molemmin puolin. Ihanteellista olisi, jos sää olisi kuiva ja aurinkoinen myös pari päivää ennen sadonkorjuuta.
- Jos mahdollista, älä pese yrttejä. Jos haluat pestä yrttejä, pudista ylimääräinen vesi pois. Kuivaa ylimääräiset pisarat talouspaperilla.
- Poista irtonaiset, kuolleet tai ruskeat lehdet. Jätä lehdet kiinni varteen ja irrota varsi kuivattamisen jälkeen. Levitä yrtit telineisiin ja varmista, etteivät ole päällekkäin.

- Yrtit jotka menettävät makuaan kuivattaessa on hyvä säilöä pakastamalla (lovage, purasruoho, suolaheinä, vesikrassi).
- Seuraavat yrtit ovat kohtalaisen hyvin tai hyvin sopivat: persilja, basilika, tilli, ruohosipuli, sitruunamelissa.
- Erittäin sopivia yrttejä ovat: meirami, oregano, rosmariini, salvia, timjami, kamomilla, piparminttu, laventeli, makea puunruskea.

### Kuivatuskaavio

Tyyppi	Lämpötila (°C)	Kuivumisaika (tuntia)
<b>Hedelmä</b>	55 - 65	5 - 21
Ananas		10 - 21
Omena		5 - 12
Aprikoosi		10 - 18
Banaani		8 - 12
Päärynä		8 - 12
Taateli		5 - 7
Viikuna		5 - 7
Mango		10 - 20
Appelsiini		8 - 20
Luumu		10 - 18
Viinirypäle		12 - 21
<b>Vihannes</b>		55 - 70
Purjo	6 - 10	
Porkkanat	6 - 8	
Chilipippurit	8 - 12	
Selleri	6 - 10	
<b>Sienet</b>	40	5 - 6
<b>Liha</b>	60	6 - 12
<b>Kala</b>	60	8 - 11
<b>Yrtit</b>	40	2 - 3

### Säilytys

Anna ruoka-ainesten jäähtyä täysin ennen kuin varastoit ne ilmatiiviisiin säilytysastioihin. Kuivatut ainekset tulee säilyttää hyvissä pakkauksissa, jotta niiden maku, väri ja laatu säilyisivät ensiluokkaisina. Säilytä ruoka kuivassa, viileässä ja pimeässä tilassa. Poista mahdollisimman paljon ilmaa pakkauksesta ja sulje pakkaus tiiviisti. Jos pussiin tai astiaan on muodostunut kosteutta, raaka-aine ei ole kuivunut riittävän kauan. Aloita kuivausprosessi alusta.

Hedelmät säilyvät huonelämpötilassa hyvinä vuoden ajan. Vihannekset tulee käyttää puolen vuoden kuluessa.

## Yleiset käyttöohjeet

### Sijoitusohjeita

- Aseta laite tasaiselle, lämpöä kestäväälle, palamattomalle alustalle.
- Älä sijoita laitetta tai liitosjohtoa keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen


### Laitteen kokoaminen

- Jos haluat käyttää vain yhtä kuivaustasoa, käytä sitä, jolla on suljettu ilmakanava. Näet tekstin "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".
- Jos käytät useita kuivaustasoja, laita kuivaustaso suljetulla ilmakanavalla päällimmäiseksi.
- Käytä laitetta vain kansi suljettuna.

### Sähköliitäntä

Varmista ennen kuivurin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite).

### Käyttö

1. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Laite on valmiustilassa. Näyttöön tulee näkyviin "Hr" ja tuntien määrä "00" vilkkuu.
2. Paina TIME / TEMP-painiketta. Näet esiasetettun lämpötilan "55 ° C".
3. Aseta haluamasi lämpötila painamalla "+" tai "-" painiketta. Jokaisella painikkeen painalluksella, lämpötila nousee tai laskee 5 °.
4. Paina TIME / TEMP painiketta. Näytössä vilkkuu "00".
5. Aseta haluamasi kuivatusaika painamalla "+" tai "-" painiketta. Jokaisella painalluksella, aika kasvaa tai pienenee 1 tunnilla.
6. Kytke laite päälle painamalla START / PAUSE-painiketta. Näytössä näkyy symboli .



#### HUOMAUTUS:

Käytön aikana jäljellä oleva aika ja asetettu lämpötila näkyy vuorotellen näytössä. Keskeytä ohjelma painamalla kerran lyhyesti START / PAUSE-painiketta. Näytössä vilkkuu "PA". Jos haluat jatkaa toimintoa, paina uudelleen START / PAUSE-painiketta.

Voit muuttaa lämpötilaa tai aikaa milloin tahansa käytön aikana painamalla TIME / TEMP-painiketta. Huomaa kuitenkin: Kun lisäät tai vähennät aikaa, koko tunnin jakso alkaa alusta.

### Lopeta käyttö

- Kun asetettu aika on kulunut, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Lämmitys ja tuuletin pysähtyvät. Näytössä näkyy "00".
- Voit myös pysäyttää ohjelman milloin tahansa. Pidä START / PAUSE-painiketta painettuna noin 3 sekunnin ajan.
- Irrota kuivurin pistotulppa pistorasiasta.

### Puhdistus ja hoito



#### VAROITUS:

- Poista laitteen virtajohto pistokkeesta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta!
- Älä aseta laitetta veteen sen puhdistusta varten.



#### VAROITUS:

- Älä käytä karheita puhdistuslappuja tai hankaustyynyjä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista kuivaustasot jokaisen käytön jälkeen. Huuhtelee kuivaustasot juoksevilla vedellä. Harjaa varovaisesti puhtaaksi pehmeällä harjalla.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla.

### Varastointi

- Puhdista laite ohjeiden mukaan. Varmista, että kuivurin kaikki osat ovat täysin kuivuneet.
- Jos et halua käyttää konetta jonkin aika, laitetta voi säilyttää alkuperäisessä pakkauksessa.
- Pidä aina laite pois lasten ulottuvilta, hyvin ventiloidussa ja kuivassa paikassa

## Tekniset tiedot

Tuotemerkki ..... PC-DR 1116  
Virtajännite: ..... 230 V ~ 50 / 60 Hz  
Teho: ..... 350 W  
Suojaluokka:.....  
..II  
Paino : .....noin 1,85 kg

Valmistaja pidättää oikeuden ohjekirjan tekstin tai laitteen teknisten ominaisuuksien muunteluun.

Tämä tuote täyttää kaikkien sitä koskevien EU-direktiivien perusvaatimukset.

### Käytetyn laitteen hävittäminen



Symboli tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden

keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, autat estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä. Paikallinen jätteenkäsittelylaitos informoi mielellään materiaalien hävittämisestä.