



FI ■ Elintarvikekuivuri

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoja, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos käyttöä valvotaan tai jos heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistusta ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja suorita tehtäviä valvonnan alaisena.
- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Ennen laitteen liittämistä pistorasiaan varmista, että laitteen tyyppikilvessä esitetty jännite vastaa pistorasian jännitettä.
- Vesi ja sähkö ovat vaarallinen yhdistelmä. Älä koskaan käytä laitetta kylpyammeen, suihkun tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä.
- Älä koskaan käytä lisävarusteita, joita ei ole toimitettu tämän laitteen mukana tai joita ei ole suositeltu tässä laitteessa käytettäväksi.
- Älä sijoita laitetta ikkunalaudalle.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden tai kosteuden kanssa.
- Aseta laite vain tasaiselle, kuivalle ja vakaalle pinnalle.
- Älä roiskuta laitteelle vettä tai muuta nestettä. Älä koskaan upota veteen tai muuhun nesteeseen laitteen alaosaa, johon virtajohto on kytketty. Älä kaada laitteeseen vettä tai muuta nestettä.
- Laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Älä käytä laitetta teollisuusympäristössä tai ulkona.
- Älä käytä suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä, on noudatettava erityistä varovaisuutta, ja asennuspaikka on valittava siten, että laite on lasten ulottumattomissa.
- Pidä laite kytkettynä irti virtalähteestä silloin, kun se ei ole käytössä. Kytke laite irti virtalähteestä, kun se aiotaan puhdistaa tai siirtää. Laitteen on annettava jäähtyä ennen sen purkamista osiin.
- Älä kytke laitteen virtajohtoa pistorasiaan, jos sen yksittäiset kerrokset ovat ylösalaisin (säilytysasento), äläkä siirrä laitetta säilytysasentoon ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.
- Älä aseta laitetta sähkö- tai kaasukeittimen päälle tai sen lähelle, äläkä avotulen tai muun lämpölähteenä toimivan laitteen lähelle.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta tai laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä koskaan korjaa laitetta itse, äläkä tee siihen muutoksia – sähköiskun vaara! Anna ammattitaitoisen yrityksen/huollon suorittaa kaikki tämän laitteen korjaukset ja säädöt. Laitteeseen puuttuminen takuuajana voi aiheuttaa takuun raukeamisen.

- Älä aseta laitteen virtajohtoa kuumien pintojen läheisyyteen tai terävien esineiden lävistettäviksi. Älä laita virtajohdon päälle painavia esineitä ja aseta johto siten, ettei sen päälle astuta tai siihen kompastuta. Varmista, ettei virtajohto riipu pöydän reunan yli ja ettei se kosketa kuumia pintoja.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta – virtajohdon/pistokkeen vaurioitumisvaara. Irrota virtajohto pistorasiasta vetämällä johdon pistokkeesta.
- Älä käytä laitetta muihin kuin sen käyttötarkoituksen mukaisiin tehtäviin.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut, jos se ei toimi oikealla tavalla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Vaaratilanteiden välttämiseksi on vioittunut virtajohto annettava valtuutetun huoltopalvelun tai muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön vaihdettavaksi.

Huomautus:



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ohjelmointilaitteen, ulkoisen ajastuskytkimen tai kauko-ohjauksen avulla.

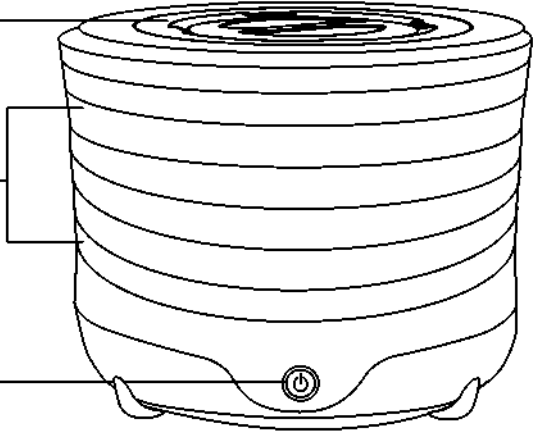
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Älä pese laitetta astianpesukoneessa.

A

1

2

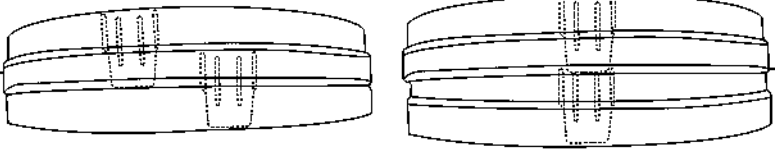
3



B

1

2



Elintarvikekuivuri

Käyttöohje

- Lue laitteen käyttöohje ennen laitteen käytön aloittamista sinäkin tapauksessa, että olet jo aiemmin tutustunut vastaavaan tyyppiin laitteen käyttöön. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa esitetyllä tavalla. Säilytä ohje myöhempää tarvetta varten.
- On suositeltavaa säilyttää alkuperäinen kuljetuspakkaus, muu pakkausmateriaali, ostokuitti ja todistus myyjän vastuun laajuudesta tai takuutodistus vähintään laimukaisen virhevastuun tai laatuakuen kestoajan. Laitetta kuljettaessa on suositeltavaa pakata se valmistajan alkuperäiseen pakkaukseen.

LAITTEEN KUVAUUS

- A1** Kansit
A2 Ritilät
A3 Painike kytkie pois päältä/kytkie päälle

RITILÖIDEN VÄLISEN KORKEUDEN SÄÄTÖ

- Elintarvikekuivurissa on kaksi ritilöiden säätökorkuuta. Aseta kuivausritilät alimpaan, 1,5 cm:n korkeuteen (peruskorkeus) asettamalla ne kuvassa **B1** osoitellulla tavalla. Käännä ritilä niin, että ritilöiden alaosaan olevat kiekkeet tulevat jokaisen ritilän yläosaan olevan kolion vieren.
- Aseta 2,8 cm:n etäisyys kääntämällä ja asettamalla ritilät niin, että kiekkeet asettuvat koloihin kuvassa **B2** osoitellulla tavalla.

LAITTEEN KÄYNNISTÄMINEN

- Kytke laite virtalähteeseen ja käynnistä laite painamalla painiketta **A3**.

RITILÖIDEN SIIRTÄMINEN

- Tämän elintarvikekuivurin toiminta nopeatuun kuumun ilman virtaukseen ja kosteuden poistamiseen elintarvikkeista. Ritilöitä on siirrettävä kuivauksen aikana, jotta kuivuminen voisi tapahtua mahdollisimman tasaisesti. Kahteen alimpaan ritilään kohdistuu eniten lämpöä, joten niiden osalta kuivuminen tapahtuu nopeimmin.
- Ne voidaan irrottaa helposti ja siirtää ylimmäksi, jolloin ylemmät ritilät siirtyvät lähemmäs kuivurin alaosaa.

HUOMIOITAVAA

- 1) Parhaisin tuloksen päästään käyttämällä laadukkaita raaka-aineita. Kuivaukseen on aina käytettävä tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita. Yksikin huono kappale voi pilata koko kuivattavan erän.
- 2) Elintarvikkeiden puhtaus on tärkeää – puhdista raaka-aineet huolellisesti ja leikkaa pehmentyneet ja pilaantuneet kohdat pois. Huolehdi käsien puhtaudesta myös silloin, kun käsittelet keittövälineitä ja kuivurin yksittäisiä ritilöitä.
- 3) Kuivausaika vaihtelee ja riippuu raaka-aineen määrästä, yksittäisten kappaleiden paksuudesta ja koosta sekä raaka-aineden kosteudesta.
- 4) Anna elintarvikkeiden jäähtyä ennen kuivumisasteen tarkistusta.
- 5) Ritilät voidaan tarvittaessa täyttää raaka- ja yksittäiset kappaleet voivat olla lähes kiinni toisissaan, mutta ne eivät saa olla päällekkäin.
- 6) Kuivattuihin elintarvikkeisiin voi jäädä 6–10 % kosteutta, mikä ei aiheuta pilaantumisriskiä. Monet elintarvikkeet ovat kuivauksen jälkeen rakenteeltaan nahkeita.
- 7) Valhtele ritilöitä keskenään, kun havailet, että kuivuminen tapahtuu epätasaisesti tai jos kuivuri on täytetty kokonaan.
- 8) Poista luumujen, viinirypäleiden ja kirsikkoiden kivet/siemenet vasta, kun niiden kuivuuksa on 50 %. Näin estät mehun valumisen pois riistä.

HEDELMIEN SUOSITELTUIJEN KUIVAUSAIKOJEN TAULUKKO

- Ilmoitetut ajat ovat arvioita ja riippuvat kuivausympäristön lämpötilasta. Ilman kosteudesta, kuivattavan raaka-aineen kosteudesta ja paksuudesta. Raaka-aineden luonnollinen kosteus vaihtelee. Joidenkin hedelmien hedelmäosakeri vaatii muita pidemmän kuivausaajan.

Hedelmät	Käsittely	Kuivauskoe	Kuivausaika
Omena	Poista kuori ja siemenkoti, ja leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi. Liota 2 minuuttia ennen kuivurin asettamista. Kuivaa ne sen jälkeen ja aseta ne kuivausritilälle.	Pehmeitä	4–15 tuntia
Aprikoosi	Kuivaa puolituntiina tai neljän luoheen pilkoittuna. Käsittele ne ennen kuivaamista siten, että niiden väri säilyy ja kuori pysyy ehjänä.	Pehmeitä	8–36 tuntia
Banaani	Poista kuori ja leikkaa 0,3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.	Pehmeitä	5–24 tuntia
Marjat	Mansikat on leikkaitava 0,9 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Muut marjat tulee kuivata kokonaisina. Vahapintaiset marjat on huudeltava kiehuvassa vedessä.	Ei havaittavaa kosteutta	5–24 tuntia
Kirsikat	Älä poista kantoja, jos niitä ei aiota heti käsitellä. Niiden puolituntainen ei ole pakollista. Ne voidaan halutessa puolituaa, kun niiden kuivuuksa on 50 %.	Nahkeita, mutta lukuksipintaisia	6–36 tuntia
Puolukka	Huuhtele huolellisesti ja leikkaa tai jätä kokonaisiksi.	Ei havaittavaa kosteutta	4–20 tuntia
Viinirypäle (tummanvioletti)	Huuhtele, poista kannat ja jätä kokonaisiksi.	Pehmeitä, nahkeita.	6–36 tuntia
Nektariini	Ei edellytä kuorimista. Voidaan leikata 0,9 cm:n paksuisiksi viipaleiksi tai renkaiksi.	Pehmeitä	6–24 tuntia

Appelsiinin kuori	Leikkaa pitiksi viipaleiksi ja kuivaa. Murena vasta kuivaamisen jälkeen.	Pehmeitä	6–15 tuntia
Persikka	Kuori voidaan poistaa kuivaamisen aikana. Poista kivet, kun niiden kuivuuksa on 50 %. Puloita tai leikkaa neljään osaan ennen kuivaamista.	Pehmeitä, nahkeita	5–24 tuntia
Päärynä	Kuori ne, poista siemenet ja pumaistiset osat. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi, tai puolita tai neljään tai kahdeksaan osaan.	Pehmeitä ja nahkeita	5–24 tuntia
Kaki	Käytä vain kypsä hedelmä. Huuhtele ne, poista kanta ja leikkaa 0,9 cm:n paksuisiksi viipaleiksi tai renkaiksi.	Pehmeitä	5–20 tuntia
Ananas (kokonainen)	Poista kuori ja keskiosa, ja leikkaa viipaleiksi, lohkoiksi tai paloiksi.	Pehmeitä	6–36 tuntia
Ananas (säilytke)	Kuivaa ja ruostita neste pois. Asettele ritilöille.	Nahkeita	6–36 tuntia
Luumu	Pese ja jätä kokonaisiksi tai puolita. Poista kannat ja kivet, kun ne ovat puoliiksi kuivuneita.	Pehmeitä	5–24 tuntia
Kuivatut luumut	Toimi samoin kuin tuoreiden luumujen kohdalla, mutta liota niitä 2 minuuttia kiehuvassa vedessä ennen kuivurin asettamista.	Nahkeita	8–36 tuntia
Raparperi	Käytä vain ohutta varsia. Pese ja leikkaa 2,54 cm:n pituisiksi paloiksi.	Ei havaittavaa kosteutta	4–16 tuntia

VIHANNESTEN SUOSITELTUIJEN KUIVAUSAIKOJEN TAULUKKO

Vihannekset	Käsittely	Kuivauskoe	Kuivausaika
Artisokan sydän	Leikkaa artisokan sydän 0,3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Keitä 5–8 minuuttia 3/4 kullillisessa vetässä, johon on sekoitettu 1 ruokalusikallinen sitruunamehua.	Hauras	4–12 tuntia
Parisa	Huuhtele ja leikkaa 2,54 cm:n pituisiksi paloiksi. Kärsistä saa parempiä tulosten luotteen. Ennen kuivaamista murskautaa kantaosasta saat erinomaisen mausteen erilaisiin ruokiin.	Hauras	4–10 tuntia
Pavut (vihreät tai keltaiset)	Leikkaa 2,54 cm:n pituisiksi paloiksi tai ranskalaisittain. Höyrytä läikuullisasti asti. Käännä papuja osittaisen kuivumisen jälkeen siten, että keskimmäiset pavut siirtyvät reunalle ja reunimmaisest keskelle.	Hauraita	4–14 tuntia
Punajuuri	Leikkaa juuret pois ja 2,54 cm molemmista päistä. Huuhtele, esikeitä, jäädytä ja kuori. Kuutioita tai viipaloita.	Hauraita ja tummanpunaisia viipaloita.	4-12 tuntia
Ruusukaali	Poista ruusukaalin varsiosa ja leikkaa keskeltä.	Hauraita	5–15 tuntia
Parsakaali	Leikkaa samalla tavalla kuin ennen ravinnoksi käyttämistä, pese huolellisesti ja höyrytä 3–5 minuuttia.	Hauras	5–15 tuntia
Keräkaali	Erota kerä ja leikkaa 0,3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Leikkaa keskiosa 0,6 cm:n paksuisiksi nauhoiksi. Käytä kuivurin alinta ritilää.	Nahkea	4–12 tuntia
Porkkana	Käytä nuorta ohutjuurista porkkanaa. Höyrytä pehmeäksi, leikkaa viipaleiksi, paloiksi, kuutioiksi tai sukkaleiksi.	Nahkea	4–12 tuntia
Kukkakaali	Lisää 2,2 litraa kuumaa vettä 3 ruokalusikallista suolaa ja liota kukkakaalia liuoksessa 2 minuuttia. Höyrytä pehmeäksi.	Nahkea	5–15 tuntia
Selleri	Erota varsi ja lehdet. Huuhtele molemmat osat huolellisesti. Leikkaa varsi 0,6 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Kuivata ensin lehdet.	Hauras	4–12 tuntia
Maissi	Poista lehdet ja mahdolliset pilaantuneet kohdat ennen höyryttystä. Keitä maisinhatk kokonaisena. Leikkaa maisinjyvät irti tähkistä ja levitä ne ritilälle. Sekoita useasti kuivaamisen aikana.	Hauras	4–15 tuntia
Kurkku	Kuori kurkku ja leikkaa se 0,3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja kuivaa ne.	Nahkea	4–14 tuntia
Munakoiso	Säilyykä ylimääräiset osat pois, huuhtele ja leikkaa 0,6–1,2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja asettele ne ritilöille.	Hauras	4–14 tuntia
Sipuli ja purjo	Poista kuoret, leikkaa 1,2 cm:n paksuisiksi paloiksi ja sekoita useasti kuivaamisen aikana.	Nahkea	4–10 tuntia
Okra	Käytä nuoria kotia. Huuhtele, poista ylimääräiset osat ja leikkaa 0,6 cm:n paksuisiksi renkaiksi.	Nahkea	3–10 tuntia
Ruohosipuli	Irrota kasvuvalustasta ja levittele ritilän koko alueelle.	Hauras	4–10 tuntia
Persilja	Revi pienin osiin, kuivaa ne ja yhennä niitä vielä tarvittaessa.		2–10 tuntia
Palsternakka	Toimi samoin kuin porkkanan kohdalla.		
Herne	Käytä pienikokoista, makkaa hermetä. Poista hermeet palosta ja keitä niitä hieinan (3–5 minuuttia).	Hauras	4–10 tuntia
Paprika (vihreä tai punainen)	Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi pöydyttään 0,6 cm, poista siemenet, huuhtele ja kuivaa.	Hauraasta nahkeaan	4-10 tuntia

Peruna	Kuoriminen ei ole pakollista. Leikkaa 0,4–0,6 cm:n paksuisiksi paloiksi, kuutioksi tai ranskalaisittain. Höyrytä samaan tapaan kuin punajuuri.	Hauraita	5–12 tuntia
Kurpitsa	Leikkaa pieniksi kuutioksi. Poista tai höyrytä pehmeäksi. Leikkaa 2,54–7,6 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, kuori ja poista hedelmälähä. Leikkaa 1,2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja aseta tehosekoittimeen. Kuivaa leivinpaperin avulla.	Nahkea	5–15 tuntia
Tomaatti	Huuhtele ja poista kuoret. Liota kiehuvaassa vedessä, kunnes kuori pehmenee. Puolita tai leikkaa viipaleiksi.	Nahkeita	6–24 tuntia
Lanttu	Toimi samoin kuin porkkanan kohdalla, mutta leikkaa viipaleet ohuemmaksi.		
Kesäkurpitsa	Ks. munakoiso.		
Valkosipuli	Errotele yksittäisiksi kynsiksi, poista ulompi kuori, leikkaa viipaleiksi ja kuivaa rittiloilla. Kuivaamisen jälkeen valkosipuli voidaan tarvittaessa jauhaa mausteeksi.	Erittäin hauras	4–15 tuntia
Lehtivihannekset (pinaatti, kaali, sinappi, lanttu)	Huuhtele huolellisesti, poista kovat varret. Höyrytä pehmeäksi, muttei vetiseksi.	Erittäin hauras	4–10 tuntia
Sienet	Käytä tuoreita, nuoria sieniä. Poista liika harjalla tai kostealla liinalla. Viipalo, lyhennä tai kuivaa kokonaisina – koosta riippuen	Nahkeasta hauraaseen, koosta ja lästä riippuen	3–10 tuntia

HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

- Sammuta laite ja irrota se virtalähteestä ennen puhdistamista.
- Kuivurin yksittäisten ritilöiden puhdistamiseen riittää astianpesuaineluokseen kostutettu liina. Jos likaa on enemmän, yksittäiset ritilät voidaan pestä haalealla, juoksevalla vedellä.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen luotimia tai hankaavia puhdistusainetta, sillä ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.
- Kun et käytä laitetta, säilytä sitä kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa. Voit käyttää laitteen säilyttämiseen sen kuljetuslaatikkoa (jos se on ensin poistettu).
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa laitteen varusteet (yksittäiset kuivatustasot, kansi) on pestävä huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineluoksella ja huuhdeltava sen jälkeen puhtaalla vedellä.
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa laitetta on käytettävä tyhjänä vähintään 4 tunnin ajan. Anna sen jälkeen laitteen kaikkien osien jäähtyä ja tuuleutua, jotta niihin ei jää epämiellyttäviä hajuja.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	220–240 V
Nimellistajaus	50 Hz
Nimellisottoteho	230–250 W
Suojausluokka (sähköiskulta)	II
Melutaso	20 dB (A)

Tämän laitteen ilmoitettu melupäästöarvo on 20 dB(A), mikä tarkoittaa A-painotettua äänitehotasoa äänitehon referenssitason 1 pW suhteen.

Teknisten käsitteiden selitykset

Suojausluokka sähköiskulta:

Luokka II – Suojaus sähköiskulta on varmistettu kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.

Valmistaja voi muuttaa tekstiä, muutollisella ja teknisellä erittelyllä ilman ennakkoilmoitusta jatkuvan kehitystyon seurauksena ja pidättää oikeudet näihin muutoksiin.

KÄYTETYN PAKKAUKSEN KÄSITTELYÄ KOSKEVAT OHJEET JA TIEDOT

Vie käytetty pakkausmateriaali kunnan määräämään jätteiden keräyspaikkaan.

KÄYTETTYJEN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä tuoteissa tai niiden ohjeidokumenteissa oleva symboli tarkoittaa sitä, että käytetty sähkö- tai elektroniikkalaitetta ei saa laittaa tavallisiin kunnallisjätteisiin. Vie nämä tuotteet viranomaisten määräämään keräyspaikkaan niiden asianmukaista hävitystä, kunnostusta tai kierrätystä varten. Joissakin Euroopan unionin jäsenmaissa ja muissakin eurooppalaisissa maissa on myös mahdollista palauttaa tuotteet paikalliselle myyjälle uuden vastaavan tuotteen oston yhteydessä.

Tämän tuotteen asianmukaisella hävittämisellä tuet arvokkaiden luonnonvarojen säilyttämistä ja autat ehkäisemään mahdollisia haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, joita jätteiden virheellinen hävittäminen voisi aiheuttaa. Pyydä tarkempia tietoja paikallisilta viranomaisilta tai lähimmästä jätteiden keräyspaikasta.

Tämän jätelajin virheellisestä hävittämisestä voidaan kansallisista määräyksistä riippuen määrätä sakkorangaistus.

Euroopan unionin jäsenmaissa toimiville yrityksille

Jos haluatte hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, pyytäkää tarvittavat tiedot laitteiden myyjältä tai toimittajalta.

Hävittäminen Euroopan unionin ulkopuolisissa maissa

Tämä symboli on voimassa Euroopan unionissa. Halutessasi hävittää tuotteen pyydä asianmukaista hävittämistapaa koskevat tiedot paikallisilta viranomaisilta tai tuotteen myyjältä.



Tämä tuote täyttää kaikki sitä koskevien EU-direktiivien perusvaatimukset.