



KYS-310 A

# FOOD DEHYDRATOR

HYÖTYKASVIKUIVURI  
FRUKT- OCH SVAMPTORKARE

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

## TUTUSTU NÄIHIN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEISIIN ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ. SÄILYTÄ OHJEET TULEVIA TARPEITA VARTEN.

- VAROITUS! Laitteen ulkopinta kuumentee käytön aikana. Laite täytyy asettaa käytön ajaksi vakaalle, tasaiselle kuumuudenkestävälle alustalle. Älä sijoita laitetta kuumien pintojen (kuten keittolevyjen) tai avointen kaasuliekkiin päälle tai lähelle.
- Käytää aina patakintaita kuumassa kuivurissa olleita ritilöitä käsitellessäsi tai kun panet ruokaa kuumaan kuivuriin.
- Vältä laitteen liikkuvien osien koskettamista ja varmista, etteivät kädet, hiukset, vaatteet tai lastat tai muut välineet kosketa niihin laitteen ollessa käytössä.
- Älä koskaan peitä laitetta äläkä tuki laitteen ilmanotto- tai poistoaukkoja.
- Älä missään tapauksessa altista sähköjohtoa, sähköpistoketta tai laitteen runkoa vedelle tai muille nesteelle. Älä kosketa laitetta tai sen osia kosteilla käsillä, poislukien ritilöitä niiden pesun aikana. Älä pese laitteen runkoa astianpesukoneessa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Irrota liitääntäjohto sähköpistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista.
- Älä vedä liitääntäjohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Pidä lapset ja lemmikit poissa laitteen läheisyydestä.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen, aistinvarainen, henkinen ominaisuus tai kokemuksen ja tiedon puute saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käytössä esiintyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

la. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja.
- Tarkista laite ja sähköjohto säänölli- sesti vaurioiden varalta.
- Älä käytä laitetta, mikäli sen sähköjohto tai sähköpistoke on vaurioitunut. Mikäli laite ei toimi oletetulla tavalla tai mikäli se on vahingoittunut, älä yritä korjata sitä itse, vaan toimita se jälleenmyyjälle tai huoltoliikkeeseen korjausta tai vaihtoa varten.
- Käytää vain valmistajan tekemiä ja hyväksymiä varaosia laitteen kanssa. Takuu ei korvaa epäyhteensopivien varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.
- Sijoita sähköjohto siten, ettei siihen kompastu. Varmista, ettei sähköjohto jää roikkumaan pöydän reunojen yli. Pidä johto poissa lämmönlähteiden ja avotulen lähettyviltä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt, maatalousyritykset, hotellien, motelien ja vastaavien yritysten asiakkaat sekä aamiaisen ja majotuksen tarjoavat majatalot.
- Tämä laite on tarkoitettu vain elintarvikkeiden käsitteilyyn sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Älä sijoita laitetta, sen sähköjohtoa, sen ritilöitä tai mitään muitakaan osia kaasu- tai sähkölieden tai -uunin päälle tai läheisyyteen.
- Sammuta laite painamalla virtapainiketta. Irrota tämän jälkeen sähköjohto pistokkeesta.
- VAROITUS! Älä aseta laitetta pyyhkeen

tai maton päälle. Tämä saattaa estää laitteen ilmanvaihdon ja aiheuttaa tulipalon vaaran.

- Jätä aina vähintään 15 cm tilaa laitteen ympärille varmistaaksesi tarpeeksi hyvä ilmanvaihdon.
  - Älä käytä laitetta helposti syttyvien tai räjähtävien painekaasupullojen läheisyydessä.
  - Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähytä kunnolla ennen sen puhdistamista. Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä.
- Älä myöskään upota sitä veteen. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voidaan pyyhkiä kevyesti kostutetulla liinalla.
  - Ritolat voi pestä käsin lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä tai astianpesukoneessa.
  - Puhdista ja kuivata laitteen osat ennen kuin asetat elintarvikkeita laitteeseen.
  - **Laitetta on käytettävä LÄMMÖNKESTÄVÄLLÄ ALUSTALLA, joka on tukeva ja kestää laitteen painon.**

## Huolto ja käyttöönotto

### VAROITUS!

**Varmista ennen laitteen puhdistamista tai minkään huoltotoimenpiteen suorittamista, että laite on sammutettu ja jäähnyntä ja että sen sähköpistoke on irrotettu pistorasiasta.**

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa on laitteen ritolat ja sisäpinnat puhdistettava.

#### Ritolat

Pese ritolat käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Voit pestä ritolat myös astianpesukoneessa. Kuivaa ritolat huolellisesti.

#### Kuivain

Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Voit pyyhkiä mahdolliset elintarvikejäämät pois pehmeällä harjalla. **ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN!**

#### Käyttöpaikka

Valitse laitteen käyttöpaikka huolellisesti alustamateriaalin ja ilmanvaihdon mukaisesti.

Laitteen lähellä ei saa olla mitään helposti syttyviä materiaaleja, kuten verhot, ja

käyttöalustan pitää olla lämpöä kestävä.

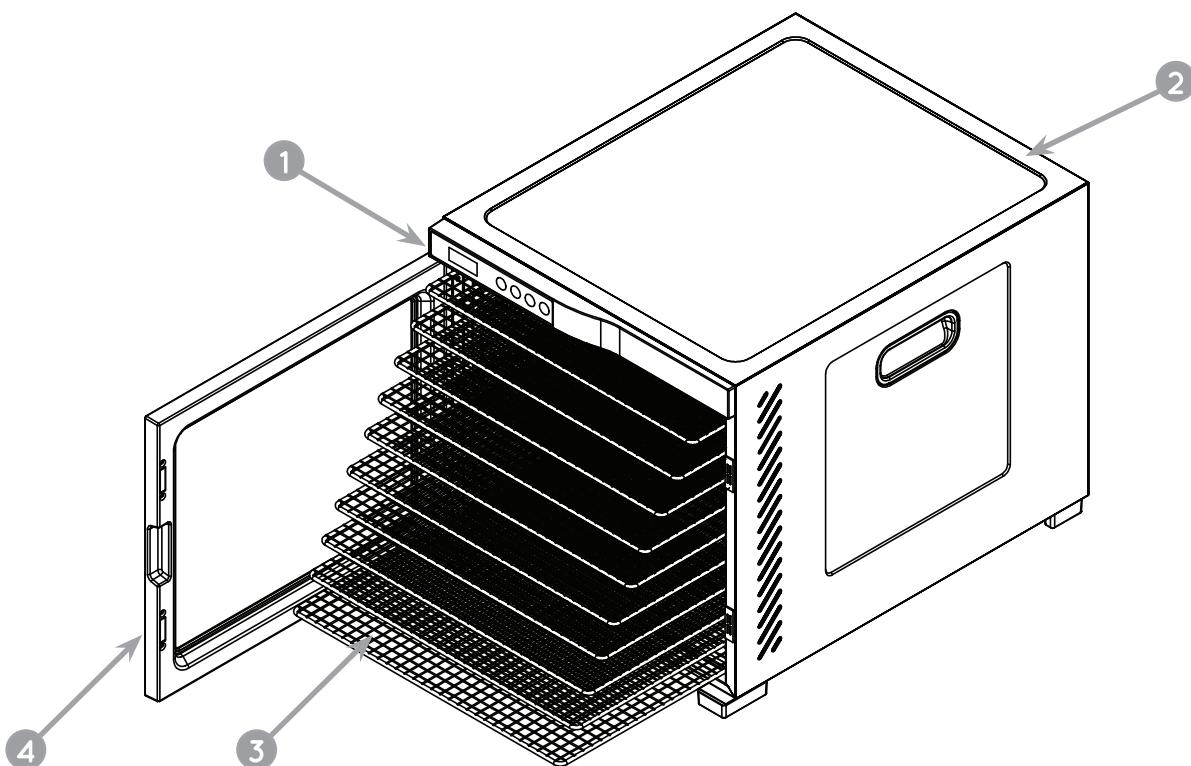
Esimerkiksi keittiön tukeva työtaso soveltuu tähän tarkoitukseen, kunhan paikka ei ole liian lähellä lämmönlähteitä, kuten uuni tai hella, eikä altistu suoralle auringonvalolle.

Varmista, että laitteen ympärillä on vähintään 15 cm tyhjää tilaa, mieluiten enemmän, jotta laitteen ilmanvaihto on riittävä. Laitteen ilmanotto- tai ilmanpoistoaukkoja ei saa missään tapauksessa peittää tai tukkia.

#### Ensimmäinen käyttökerta

Kun laite käynnistetään ensimmäistä kertaa, saattaa siitä erittyä epämiellyttävä haju. Tämä on aivan normaalista. Jotta kyseinen haju ei välittyisi kuivattaviin elintarvikkeisiin, aseta ritolat laitteen sisälle ja käynnistä laite tässä käyttöohjeessa mainittujen ohjeiden mukaisesti 30 minuuttisi. Tämä alkukuumennus tulee suorittaa ainoastaan kerran, ensimmäisen käynnityksen yhteydessä. Varmista laitteen ja ympäristön riittävä ilmanvaihto tämän toimenpiteen ajan. Kun haju on hävinnyt kokonaan, sammuta laite, irrota sähköpistoke pistorasiasta, huuhtele ritolat vedellä ja kuivaa huolellisesti.

# Laitteen osat



Ohjauspaneeli



- ① Ohjauspaneeli
- ② Kuivaimen kaappi
- ③ Kuivaimen ritilät (10 kpl)
- ④ Kuivaimen ovi
- ⑤ Näyttö
- ⑥  $\ominus$ -painike (-30 minuuttia tai -5 °C)
- ⑦  $\oplus$ -painike (+30 minuuttia tai +5 °C)
- ⑧ TIME/TEMP-painike
- ⑨ START/STOP-painike

# Käyttö

## HUOM.

Noudata yllä olevia käyttöönotto-ohjeita ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Valmistele kuivatettavat ainekset ennen laitteen käynnistämistä. Poista ylimääräinen neste aineksista esimerkiksi painamalla niitä kevyesti talouspaperilla tai puhtaalla pyyhkeellä. Löydät lisävinkkejä ainesten valmisteluun myöhemmin tästä ohjeesta.
2. Levitä ainekset ritilölle. Varmista, etteivät ainekset ole kiinni toisissaan, vaan että niiden välissä on riittävästi tilaa.
3. Aseta täytetyt ritilät kuivuriin ja sulje kuivurin ovi.
4. Kytke laitteen sähköpistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu äänimerkki, **TIME/TEMP**-painikkeeseen sytyy valo ja näytölle ilmestyy "0000".
5. Paina **TIME/TEMP**-painiketta. Näytöllä näkyy oletuslämpötila "70 °C". Näytöllä näkyvä lämpötila sekä paneelin  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeet alkavat vilkkua. Voit nyt säätää lämpötilaa välillä 35–75 °C  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää 5 °C. Arvoja voi selata nopeasti painamalla haluttua säätöpainiketta pitkään. Voit myös valita pelkän tuulettimen selaamalla  $\ominus$ -painiketta, kunnes sana "FAN" ilmestyy näytölle. Säädetty lämpötila tallentuu automaattisesti, kun  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeet lopettavat vilkkumisen.
6. Paina **TIME/TEMP**-painiketta kahdesti. Näytöllä näkyy nyt oletuskesto "10:00". Näytöllä näkyvä kesto sekä paneelin  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeet alkavat vilkkua. Voit nyt säätää kuivausaikaa välillä 0:30–24:00  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää 30 minuuttia. Arvoja voi selata nopeasti painamalla haluttua säätöpainiketta pitkään. Säädetty kesto tallentuu automaattisesti, kun  $\oplus$ - ja  $\ominus$ -painikkeet lopettavat vilkkumisen.
7. Ihanteellinen kuivausaika määräytyy ilmankosteuden ja ainesten kosteuden, käytettävän lämpötilan ja ainesten koon mukaan. Löydät lisävinkkejä eri ainesten kuivattamiseen tästä ohjeesta.
8. Käynnistä laite **START/STOP**-painikkeella. Moottori ja tuuletin käynnistyvät ensin ja lämpövastus 5 sekuntia niiden jälkeen. Valitsemasi lämpötila ja kesto näkyvät näytöllä vuorotellen ja ajastin alkaa käydä.
9. Tarkista kuivauksen tila vähintään tunnin välein. Voit tarvittaessa säätää kuivauksen lämpötilaa ja kestoa myös kuivauksen aikana painamalla **TIME/TEMP**-painiketta ja säätämällä arvoja kuten aiemmin. Ensimmäinen **TIME/TEMP**-painikkeen painallus säätää lämpötilaa ja toinen kestoa.
10. Voit tarvittaessa pysäyttää kuivauksen **START/STOP**-painiketta painamalla, jolloin kaikki laitteen toiminnot (myös ajastin) pysähtyvät. Jatka kuivattamista painamalla **START/STOP**-painiketta uudestaan.
11. Kun ajastettu aika on kulunut, näkyy näytöllä "END" ja laite piippaa viidessti. Lämpövastus lopettaa ensin toimintansa ja tuuletin pysähtyy 10 sekunnin kuluttua kuivausajan päättymisestä.
12. Irrota sähköpistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

# Elintarvikkeiden valmistelu kuivattamista varten

## Kuoria vai eikö kuoria?

Hedelmien kuoret sisältävät yleensä runsaasti ravintoaineita. Näin ollen on yleensä parempi olla kuorimatta hedelmiä, jos tarkoitus on syödä niitä esim. välipalana. Toisaalta esimerkiksi omenat tai tomaatit on yleensä syytä kuoria ennen kuivattamista. Nyrkkisääntönä hedelmät tai vihannekset, jotka yleensä kuoritaan raakana, kannattaa kuoria myös ennen kuivattamista.

## Leikkaa oikein

Yksi tärkeimmistä tekijöistä kuivattamisesta on hedelmien tai vihannesten leikkaaminen. Leikkaa hedelmät samapaksuisiksi siivuiksi, jotta ne kuivuvat tasaisesti. Paksut siivut kuivuvat hitaammin kuin ohuet. Ei ole sinänsä väliä miten paksuja siivuja leikkaat, kunhan ne ovat tasapaksuja.

Kuori suojaa hedelmiä ja vihanneksia, mutta saattaa hidastaa tai estää kuivausprosessia. Kuivausprosessin aikana kosteus

poistuu parhaiten leikatusta tai revitystä pinnasta eli ei siis kuoren läpi. Näin ollen mitä isompi leikkausalue, sitä nopeammin ja paremmin ruoka kuivuu.

Ohuet vihannekset, kuten vihreät pavut, parsa ja raparperi, kannattaakin siis halkaista pitkittäissuunnassa tai leikata viistoiksi, pitkiksi siivuiksi, jotta leikkuunista tulee mahdollisimman suuri.

Hedelmät kannattaa leikata ytimen läpi, ei pitkittäissuunnassa. Pyri aina leikkaamaan ohuita, litteitä viipaleita.

Parsakaalin varsi kannattaa halkaista tai paloitella (varren paksuuden mukaan). Pienet hedelmät tai marjat, esim. mansikat, kannattaa halkaista ja tarvittaessa kuoria.

## Kuivausritilöiden täyttäminen

Voit ritilötä täytäessäsi käyttää melkein koko ritilän pinta-alaa. Pidä kuitenkin huoli, että jätät riittävästi väliä ainesten välille ilmanvaihtoa varten.

Pyri täytämään ritilät mahdollisimman hyvin. Kun halutaan kuivata banaanin ja ananaksen viipaleita, jotka ovat erityisen kosteita, voi olla järkevää asetella palat väljemmin. Jos ainekset ovat kuivattamisen jälkeenkin turhan kosteat, johtuu se yleensä siitä, että ne ovat keränneet muiden hedelmien kosteuden itseensä.

Kuivattaminen poistaa nesteen elintarvikkeista, jolloin ne myös pienenevät. Tämä saattaa johtaa siihen, että pienimmät palat putoavat ritilän läpi kuivuessaan. Välttääksesi tämän etenkin pieniä paloja kuivatessa aseta palojen alle lämpöä sieitävä myrkylontö elintarvikeharsoa tai leivinpaperia.

Pieniksi leikattuja paloja kannattanee siirrettävä pariinkin otteeseen kuivausen aikana, jotta kaikki palat kuivuvat samaan tahtiin. Muista aina kuitenkin sammuttaa laitteen virta ja irrottaa sähköpistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat luukun.

# Nesteen tippumisen välttäminen

Tiettyt ruoat, kuten erittäin kypsät tomaatit sekä sitrushedelmät, sisältävät runsasta nestettä, joka saattaa valua kuivauksen aikana. Jos liian paljon nestettä kertyy laitteen pohjalle kuivauksen aikana, laite saattaa vahingoittua. Lisäksi tippuva neste voi vaikuttaa muiden kuivattavien aineiden makuun. Jotta turhan paljon nestettä ei tippuisi kuivauksen aikana toimi seuraavasti:

- Aseta ruokapalat ritilöille ja tärisytä ritilöitä hiukan esim. kuivan liinan tai astianpesualtaan päällä, jotta ylimääräinen

neste tippuisi pois.

- Pyyhi vielä kuivattavat ainekset esimerkiksi talouspaperilla ennen kuin asetat ritilän laitteeseen.

Tarkista ruoka säännöllisesti kuivauksen aikana. Mikäli havaitset, että laitteen pohjalle on alkanut kertyä nestettä, sammuta laite, irrota sähköjohto pistokkeesta ja pyyhi pohja kuivaksi ennen laitteen uudelleen käynnistämistä. Älä aseta helposti syttyviä papereita laitteen pohjalle.

## Miten kauan ruoan kuivattaminen kestää?

Kuivauksen kesto vaihtelee monen tekijän mukaan, kuten:

- ruoan kosteuden ja tiheyden
- viipaleiden paksuuden tai koon
- kuinka kosteassa ja lämpimässä ympäristössä laitetta käytetään.

Myös valitsemasi ainekset vaikuttavat. Ruovan kypsyys, mistä se on peräisin, miten se on säilytetty sekä muut tekijät vaikuttavat myös siihen, miten kauan kuivaus kestää. Parhaiten kuivausajan oppii arvioimaan kokeilemalla sekä kuivurin ahkeralla käytöllä.

Asiaa voi ajatella näin: Tomaatit ovat yleensä aika meheviä. Koska ne ovat niin kosteita, niiden kuivattaminen kestää pidem-

pään kuin monen muun ruoan. Toisaalta taas kaali, jonka kosteustaso on suhteellisen pieni, kuivuu melko paljon nopeammin. Samasta syystä sitrushedelmät kuuvuvat hitaammin kuin esimerkiksi omenat.

Miten sitten tiedät kuinka kauan kuivattaminen kestää? Yksinkertaisimmillaan saat vastauksen tarkkailemalla kuivausprosessia säännöllisesti. Tarkista kuivauksen tila aina vähintään tunnin välein.

Kannattaa kuitenkin muistaa, että on parempi kuivattaa ruokia liian paljon kuin jättää niitä kosteiksi. Yleisesti ottaen ruoka pilaantuu mitä pidempään sitä säilytetään. Jos ruoka on liian kuiva, sitä voi kuitenkin käyttää esimerkiksi keitoissa tai leivonnaisissa.

# Kuivatun ruoan säilyttäminen

## Yleisiä säilytysvinkkejä:

- Anna ruoan jäähdytää ennen sen säilömistä.
- Lämpö ja valo pilaavat ruoan. Säilytä ruoka kuivassa, viileässä ja pimeässä tilassa.
- Poista mahdollisimman paljon ilmaa pakkauksesta ja sulje pakaus tiiviisti.
- Ihanteellinen säilytyslämpötila kuivattulle ruoalle on alle 15 °C.
- Älä säilytä ruokaa metalliastiassa.
- Vältä käyttämästä astioita, jotka eivät ole ilmatiiviitä.
- Tarkista kuivattamasi ruoka seuraavien viikkojen ajan. Jos muuten tiivin pakkauksen tai astian sisälle on kertynyt kosteutta, saattaa se olla merkki, että kuivausprosessi ei ole onnistunut täydellisesti. Harkitse ruoan kuivattamista pidempään seuraavalla kerralla.
- Kuivattuja hedelmiä tai vihanneksia ei tule säilyttää yli vuoden ajan.

## Säilytystilat:

Kuivatut tuotteet tulee säilyttää kuivassa, pimeässä ja viileässä tilassa. Älä siis jätä tuotteita ikkunan viereen, sillä auringonvalo saattaa pilata tuotteet hyvin nopeasti.

- Kuivata satosi kesällä tai kun se on kypsimmillään.
- Kuivattua lihaa, kalaa, riistaa tai siipikarjaa ei saa säilyttää yli kolme kuu-kautta, jos niitä säilytetään jäärakapissa. Pakastettuna niitä voi syödä jopa vuoden kuivattamisen jälkeen.
- Tyhjiötiivistys pidentää säilytysaikaa jopa usealla kuukaudella, mikäli ruoka on käsitelty oikein ja kuivatettu täysin.

## Säilöntäastiat:

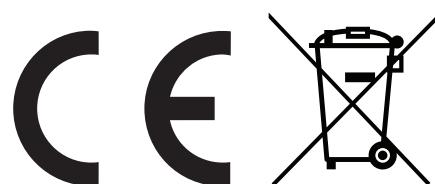
Mikä tahansa puhdas, ilmatiivis ja kosteustiivis astia kelpaa säilyttämiseen. Laadukkaat uudelleensuljettavat muovipussit ovat oiva valinta. Täytä jokainen pussi mahdollisimman täyteen ja purista ilma ulos. Myös erilaiset tiiviskantiset muovitai lasipurkit toimivat varsin hyvin. Älä säilytä kuivattuja tuotteita paperipussissa tai muissa astioissa, jotka eivät ole tiiviitä.

## Säilymisajaka:

Kuivattuja hedelmiä tai vihanneksia ei saa säilyttää yli vuoden verran. Lihatuooteet säilyvät korkeintaan kuukauden tai kaksi. Älä syö pilantunutta tai homeista ruokaa.

# Tekniset tiedot

<b>Merkki ja malli</b>	Ströme KYS-310A
<b>Jännite</b>	230 V 50-60 Hz
<b>Teho</b>	1000 W
<b>Lämpötila-ala</b>	35-75 °C
<b>Ritilät</b>	ruostumaton teräs
<b>Laitteen koko</b>	430 x 540 x 420 mm



# Viktiga säkerhetsanvisningar

## BEKANTA DIG MED DESSA BRUKS- OCH SÄKERHETSANVISNINGAR INNAN DU ANVÄNDER ENHETEN. FÖRVARA INSTRUKTIONERNA FÖR KOMMANDE BEHOV.

- **VARNING!** Enhetens ytor blir varm vid användning. Enheten måste ställas på en stadig, plan och värmefålig yta före användning. Placera inte enheten över eller nära heta ytor (såsom kokplattor) eller öppna gaslågor.
- Använd alltid grytvantar när du hanterar galler som har varit i het tork eller när du skjuter in mat i den heta torken.
- Undvik kontakt med rörliga delar och se till att händer, hår, kläder samt spadar och andra verktyg inte vidrör dem vid bruk.
- Täck aldrig enheten och blockera inte heller luftintagen eller utblåsningshålen.
- Utsätt inte vid någon omständighet elsladden, stickkontakten eller enhetens bas för vatten eller andra vätskor. Vidrör inte enheten eller dess delar med fuktiga händer, med undantag av gallren då du diskar dem. Tvätta inte enhetens bas i en diskmaskin.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Koppla loss stickkontakten från vägguttaget efter användning samt då du rengör enheten.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Håll barn och husdjur på avstånd från enheten.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker

användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla.
- Kontrollera enheten och elsladden regelbundet för skador.
- Använd inte enheten om dess elsladd eller stickkontakt har skadats. Om enheten inte fungerar som väntat eller om den har tagit skada, försök inte reparera den själv utan leverera den till din återförsäljare eller en servicefirma för reparation eller byte.
- Använd endast tillverkarens egna, godkända reservdelar. Garantin täcker inte skador som uppkommit som följd av att fel reservdelar har använts.
- Placera elsladden så att det inte går att snubbla på den. Se till att inte elsladden hänger över bordskanten. Håll elsladden borta från värmekällor och öppen eld.
- Denna enhet är ämnad för användning i privata hushåll eller i hushållsliknande miljöer såsom kontor och andra kommersiella miljöer, bondgårdar, av gäster på hotell, motell och andra typer av inkvarteringsmiljöer samt pensionat och liknande miljöer.
- Enheten får endast användas vid tillredning av livsmedel inomhus. Enheten får inte användas utomhus.
- Enheten är inte avsedd för att drivas av en extern timer eller fjärrkontroll.
- Placera inte enheten, dess elsladd, galler eller andra delar på eller i närheten av en gas- eller elspis eller i närheten av dessa.
- Stäng av enheten genom att trycka på strömknappen. Koppla därefter loss elsladden från vägguttaget.
- **VARNING!** Ställ inte enheten på en

handduk eller matta. Detta kan förhindra luftcirkulationen och leda till brandrisk.

- Lämna alltid minst 15 cm utrymme runt enheten för att säkra tillräcklig luftcirculation.
- Använd inte enheten i närheten av lättantändliga eller explosiva tryckgasflaskor.
- Koppla alltid loss stickkontakten från vägguttaget och låt apparaten kylas ner ordentligt innan du rengör den. För att undvika elektriska stötar rengör inte enheten med vatten. Doppa

inte enheten i vatten. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel. Enheten ytor kan torkas av med en lätt fuktad trasa.

- Gallren kan diskas för hand med varmt vatten och diskmedel eller i en diskmaskin.
- Rengör och torka enhetens delar innan du placerar livsmedel i enheten.
- **Enheten bör användas på ETT VÄRME-TÅLIGT UNDERLAG ELLER BORD som är stabilt och tillräckligt starkt för att bära apparaten.**

## Skötsel och ibruktagning

### ⚠️WARNING!

**Innan du rengör enheten eller utför något som helst serviceingrepp, se till att enheten är avstängd, den har svalnat och att dess stickkontakt har kopplats loss från vägguttaget.**

Innan du första gången använder enheten bör enhetens galler och inre ytor rengöras.

#### Galler

Diska gallren för hand med varmt vatten och diskmedel. Du kan även maskintvätta gallren. Torka gallren ordentligt.

#### Tork

För att undvika elektriska stötar rengör inte enheten med vatten. Du kan ta bort eventuella rester med en mjuk borste. **DOPPA INTE ENHETEN I VATTEN!**

#### Användningsställe

Välj stället som enheten används på omsorgsfullt enligt underlagets material och luftcirculationen.

Se till att inga lättantändliga material, som t.ex. gardiner, finns i närheten av enheten,

och att underlaget tål värme.

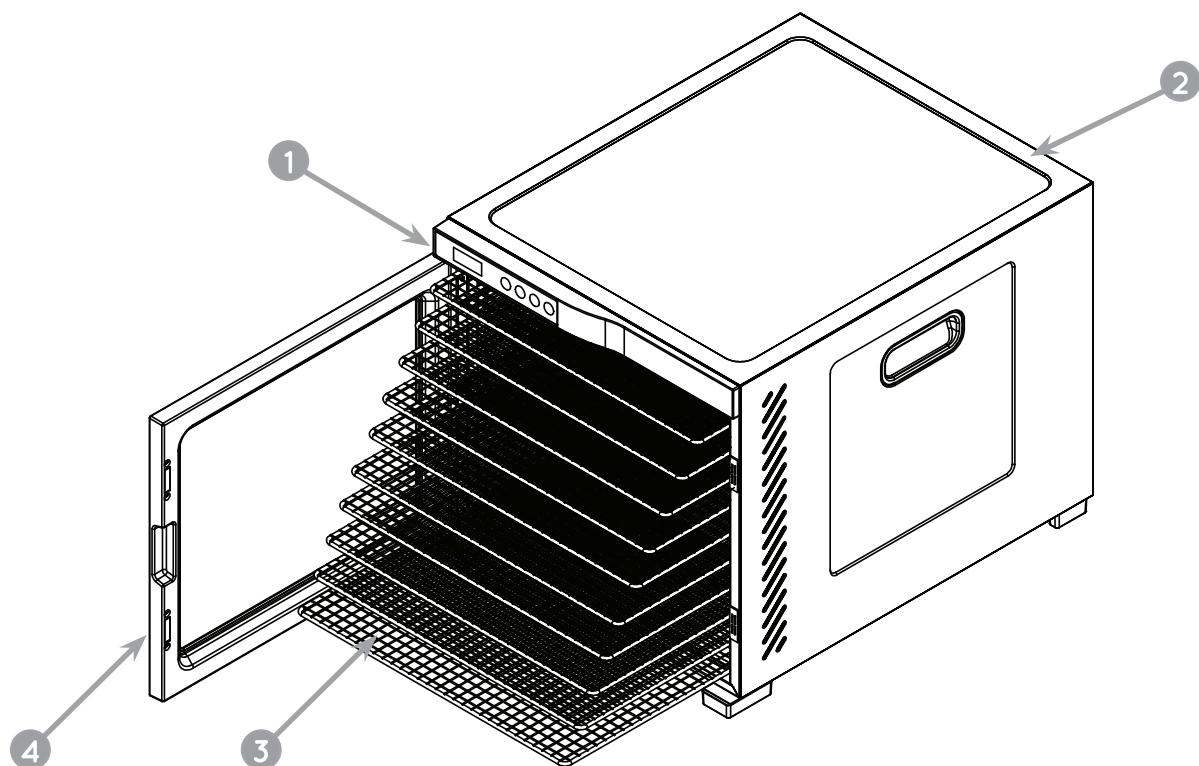
T.ex. kökets stadiga arbetsyta passar bra för detta ändamålet, bara stället inte är för nära värmekällor, som en ugn eller spis, och inte utsätts för direkt solljus.

Se till att det finns minst 15 cm tomt utrymme runt enheten, helst mera, för att försäkra tillräcklig luftcirculation. Enheten luftintag eller -uttag får under inga omständigheter täckas eller blockeras.

#### Första användningen

När enheten sätts på för första gången kan den avge en otrevlig lukt. Detta är helt normalt. För att undvika att lukten fastnar i de livsmedel som torkas, lägg gallren i enheten, starta enheten enligt instruktionerna i denna bruksanvisning och låt den vara igång i 30 minuter. Denna första uppvärmning behöver du utföra endast en gång, i samband med första användningsgången. Säkerställ att luft kan cirkulera vid apparaten under detta ingrepp. Efter lukten har försvunnit helt stäng av enheten, koppla loss stickkontakten från vägguttaget, skölj gallren med vatten och torka ordentligt.

# Enhetens delar



Kontrollpanel



- ① Kontrollpanel
- ② Enhetens skåp
- ③ Enhetens galler (10 st.)
- ④ Enhetens dörr
- ⑤ Skärm
- ⑥ -knapp (-30 minuter eller -5 °C)
- ⑦ +knapp (+30 minuter eller +5 °C)
- ⑧ TIME/TEMP-knapp
- ⑨ START/STOP-knapp

# Användning

## OBS.

Följ instruktionerna för ibruktagning ovan före du använder enheten.

1. Förbered de livsmedel som du vill torra i förhand. Avlägsna överlopps vätska från ingredienserna, t.ex. genom att lätt trycka på dem med hushållspapper eller en ren duk. Du finner mera tips om förberedning av ingredienserna senare i denna bruksanvisning.
2. Lägg ingredienserna på gallren. Se till att ingredienserna inte vidrör varann, utan att det finns tillräckligt utrymme mellan matbitarna.
3. Lägg gallren i torken och stäng dörren.
4. Sätt stickkontakten i vägguttaget. En ljudsignal hörs, **TIME/TEMP**-knappen tänds och "0000" visas på skärmen.
5. Tryck på **TIME/TEMP**-knappen. Den förvalda temperaturen "70 °C" visas på skärmen. Temperaturen på skärmen samt  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna på panelen börjar blinka. Du kan nu justera temperaturen med  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna mellan 35–75 °C. Varje knapptryck ökar eller minskar 5 °C. Du kan bläddra mellan värdena genom att trycka länge på en justeringsknapp. Du kan också välja att slå endast fläkten på genom att bläddra med  $\ominus$ -knappen tills "FAN" visas på skärmen. Den valda inställningen lagras automatiskt när  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna slutar blinka.
6. Tryck på **TIME/TEMP**-knappen två gånger. Den förvalda längden "10:00" visas på skärmen. Längden på skärmen samt  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna på panelen börjar blinka. Du kan nu justera torkningstiden med  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna mellan 0:30–24:00. Varje knapptryck ökar eller minskar 30 minuter. Du kan bläddra mellan värdena genom att trycka länge på en justeringsknapp. Den valda inställningen lagras automatiskt när  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna slutar blinka.
7. Den ideala torkningstiden bestäms enligt luftfuktigheten och matens fuktighet, temperaturen som används samt matbitarnas storlek. Du finner mera tips om torkning av olika ingredienser i denna bruksanvisning.
8. Starta enheten med **START/STOP**-knappen. Motor och fläkt startar först och värmeelement 5 sekunder efter dem. Temperaturen och längden som valts visas växelvis på skärmen och timer börjar räkna ned.
9. Inspektera torkningsprocessen minst varje timme. Torkningstemperaturen och längden kan även justeras under drift genom att trycka på **TIME/TEMP**-knappen och justera värdena på samma sätt som tidigare. Den första trycken på **TIME/TEMP**-knappen justerar temperaturen och den andra längden.
10. Om du vill kan du stoppa torkningen genom att trycka på **START/STOP**-knappen. Då stoppar alla enhetens funktioner (även timern). Du kan fortsätta torkningen genom att trycka på **START/STOP**-knappen igen.
11. När den inställda tiden är slut visas "END" på skärmen och enheten piper fem gånger. Värmeelementen stoppar och 10 sekunder efteråt stoppar också fläkten.
12. Koppla loss stickkontakten från vägguttaget efter användning.

trycka länge på en justeringsknapp. Den valda inställningen lagras automatiskt när  $\oplus$ - och  $\ominus$ -knapparna slutar blinka.

# Förberedning av livsmedel för torkning

## Med eller utan skal?

Fruktskal innehåller ofta rikliga mängder näringssämnen. Därför är det bättre att låta bli att skala frukter om det är meningen att äta dem som mellanmål eller tilltugg. Å andra sidan är det skäligt att skala äpplen och tomater före torkning. Som tumregel lönar det sig att skala sådana frukter och grönsaker som normalt skalas innan de används färsk, även då de ska torkas.

## Skär rätt

En av de viktigaste faktorerna när du torkar livsmedel är sättet du skär frukt eller grönsaker. Skiva frukterna jämnt, så att alla skivor torkar lika snabbt och jämnt. Tjocka skivor torkar längsammare än tunna skivor. Det spelar i princip ingen roll hur tjocka skivor du skär, så länge de är jämntjocka.

Skalet skyddar frukter och grönsaker, men kan förlänga eller förhindra tork-

ningsprocessen. Under torkningsprocessen avlägsnas vätskan bäst genom en skuren eller riven yta, d.v.s. inte genom skalet. Ju större snittyta, desto snabbare och bättre torkar maten.

Därför är det en god idé att halvera tunna grönsaker, som t.ex. gröna bönor, sparris och rabarber, i den längsgående riktningen, eller skära i diagonala, långa skivor, för att utsätta största möjliga yta av grönsakens inre.

Frukter ska skäras genom kärnan, inte längs med. Sträva alltid efter att skära tunna, flata skivor.

Broccolistjälkar bör alltid halveras eller delas upp, beroende på stjälkens tjocklek. Små frukter eller bär, t.ex. jordgubbar, bör halveras och eventuellt skalas.

## Påfyllning av torkargallren

När du placerar maten på gallren, kan du använda nästan hela gallrets yta. Lämna dock lite utrymme mellan matbitarna så att luften kommer åt att cirkulera.

Sträva till att lägga så mycket mat på varje galler som möjligt. När du vill torka skivor av banan eller ananas, som är särskilt fuktiga, kan det vara en god idé att placera bitarna med större mellanrum. Om bitarna är onödigt fuktiga ännu efter torkning, kan det bero på att bitarna har ansamlat fukt från närliggande bitar.

Torkning avlägsnar vätska från maten och även minskar matens storlek. Detta kan

leda till att de minsta bitarna faller genom hålen i brickorna an efter att bitarna krymper. För att undvika detta, särskilt då du torkar små bitar, kan du lägga ostduk som tål värme och inte innehåller giftiga ämnen under bitarna. Du kan även använda bakplåtspapper.

Småskurna bitar kan flyttas på ett par gånger under torkningen för att garantera att de torkar i samma takt. Kom dock alltid ihåg att stänga av strömtillförsern till enheten och koppla loss stickkontakten från vägguttaget innan du öppnar enhetens dörr.

# Undvik vätskeläckage

Vissa ingredienser, som t.ex. mycket mogna tomater samt citrusfrukter, innehåller rikliga mängder vätska som kan droppa av under torkningen. Om det ansamlas för mycket vätska på botten av enheten vid torkning, kan enheten ta skada. Där till kan vätska som faller från matbitar ge smak åt de bitar som vätskan faller på. För att undvika att alltför mycket vätska faller under torkningen kan du göra så här:

- Lägg matbitarna på brickan och skaka brickan ovanför en torr duk för att ska-

ka bort överlopps vätska.

- Torka ännu matbitarna med t.ex. hushållspapper innan du lägger brickorna i enheten.

Kontrollera maten regelbundet under torkningen. Om du ser att det ansamlas vätska på enhetens botten, stäng av enheten, koppla loss stickkontakten från vägguttaget och torka av botten innan du åter startar enheten. Lägg inte lättantändligt papper på enhetens botten.

## Hur länge tar det att torka maten?

Torkningens löptid beror på flera faktorer, såsom:

- matens fuktighet och mellanståndet mellan matbitarna
- bitarnas tjocklek eller storlek
- rumstemperaturen och luftfuktigheten.

Även maten som ska torkas inverkar på torkningstiden. Matens ålder, platsen där den har odlats, förvaringssättet samt andra faktorer inverkar direkt på tiden det tar att torka maten. Ju mera erfarenhet du samlar om torkning av mat, desto bättre kan du själv uppskatta tidskravet för torkning av olika matprodukter.

Ett bra exempel: Tomater är oftast ganska saftiga. Deras höga vätskegrad garanterar

att torkningen tar längre än många andra matsorter. Däremot torkar kål, som inte är så fuktig, mycket snabbare. Av samma orsak torkar citrusfrukter långsammare än t.ex. äpplen.

Hur vet du hur länge det tar tills torkningen är slutförd? Enklast får du svaret genom att regelbundet inspektera torkningsprocessen. Kontrollera torkningen minst varje timme.

Det lönar sig dock att ha i minnet att det är bättre att torka maten för mycket än att lämna den för fuktig. Allmänt sett far mat illa då den förvaras. Om maten blir mycket torr, kan den ändå användas t.ex. i soppor och bakelser.

# Förvaring av torkad mat

## Allmänna förvaringstips:

- Låt maten svalna innan du lägger den i förvar.
- Värme och ljus fördärvar maten. Förvara maten på ett torrt, svalt och mörkt ställe.
- Avlägsna så mycket luft som möjligt ur förpackningen och stäng förpackningen tätt.
- Den idealiska förvaringstemperaturen för torkad mat är under 15°C.
- Förvara inte mat i ett metallkärl.
- Undvik att använda kärl som inte är lufttäta.
- Kontrollera din torkade mat under de veckor som följer torkningen. Om det ansamlas fukt inuti ett annars lufttätt kärl, kan det vara ett tecken på att torkningsprocessen inte har lyckats fullständigt. Överväg att torka maten en längre tid nästa gång.
- Torkad frukt och grönsaker får inte

förvaras i över ett år.

- Torka din skörd på sommaren eller då den är som mognast.
- Torkat kött, fisk, vilt eller fjäderfä får inte förvaras i över tre månader om det förvaras i ett kylskåp. Djupfrysad kött kan ätas upp till ett år efter att det har torkats.
- Vakuumförpackning förlänger förvaringstiden med upp till flera månader, om maten har förberetts rätt och torkats fullständigt.

## Förvaringskärl:

Vilket som helst rent, lufttätt och fukttätt kärl passar för förvaring. Återförslutbara plastpåsar av hög kvalitet är ett utmärkt val. Fyll varje plastpåse så mycket det går och pressa ut all luft. Även olika plast- eller glaskärl med täta lock duger väl. Förvara inte torkade produkter i en papperspåse eller annat kärl som inte är lufttätt.

## Förvaringsutrymme:

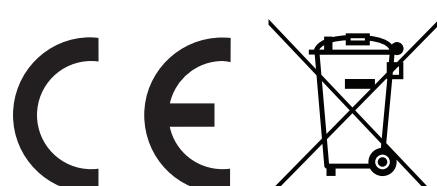
Torkade produkter ska förvaras i ett torrt, mörkt och svalt utrymme. Lämna inte produkten bredvid ett fönster, eftersom solljus kan förstöra produkten mycket snabbt.

## Förvaringstid:

Torkad frukt och grönsaker får inte förvaras över ett år. Kötprodukter kan förvaras i högst en månad eller två. Ät inte fördärvarad eller mölig mat.

# Teknisk information

<b>Märke och modell</b>	Ströme KYS-310A
<b>Spänning</b>	230 V 50-60 Hz
<b>Effekt</b>	1000 W
<b>Temperaturområde</b>	35-75 °C
<b>Gallren</b>	rostfritt stål
<b>Apparatens storlek</b>	430 x 540 x 420 mm





**Maahantuonti ja jälleenmyynti**  
Verkkokauppa.com Oyj  
00220 Helsinki

**Asiakaspalvelu**  
+358 10 309 5555  
asiakaspalvelu@verkkokauppa.com

**Import och återförsäljning**  
Verkkokauppa.com Oyj  
00220 Helsingfors

**Kundtjänst**  
+358 10 309 5555  
asiakaspalvelu@verkkokauppa.com

Älä hävitä tuotetta normaalilla talousjätteen seassa. Toimita laite kierrätäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliseen kierrätyskeskukseen.

Produkten skall inte hanteras som hushållsavfall. Kassera produkten genom att lämna in den till återförsäljaren eller din lokala återvinningscentral.

