

# Hyötykasvikuivuri Sencor käyttöohje

## Yleiset turvallisuusohjeet

- **Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.**
- Pidä ohjeet, takuutodistus, kuitti sekä jos mahdollisista myös alkuperäislaatikko hyvässä tallessa.
- Laite on suunniteltu ainoastaan yksityiseen käyttöön.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina, kun et käytä laitetta. Sammuta laite ensin. Vedä aina töpselistä, älä virtajohdosta.
- Älä jätä lapsia yksin laitteen kanssa ja sijoita laite niin, että lapsilla ei ole siihen pääsyä. Varmista myös, että virtajohto ei roiku lapsien ulottuvilla.
- Älä käytä vioittunutta laitetta. Tarkasta laite ja virtajohto mahdollisten vikojen varalta tasaisin väliajoin.
- Älä yritä korjata vioittunutta laitetta itse, vaan ota aina yhteyttä ammattikorjaajaan.
- Korvaa vioittunut kaapeli aina laitteen valmistajan- tai valtuutetun myyjän samantyyppisellä vastaavalla.
- Älä altista laitetta tai virtajohtoa kuumuudelle, suoralle auringonvalolle, kosteudelle tai teräville kulmille.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Käytä laitteeseen vain alkuperäisosa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Laitetta ei saa milloinkaan asettaa veteen tai muuhun nesteeseen eikä se saa joutua kosketukseen näiden kanssa. Älä käsittele laitetta märillä käsillä.
- Mikäli laite kastuu niin irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi.
- Käytä laitetta, vaan sen normaaliin tarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa lasten ulottuville.
- Aseta laite tasaiselle pinnalle, ei kuitenkaan liian lähelle seinää. Älä tuki höyryaukkoja.
- Anna laitteen jäähtyä ennen varastoimista kaappiin tai laatikoon.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman vettä.
- Laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon

## **Elintarvikkeiden valmistelu kuivattamista varten**

Hedelmien kuoret sisältävät yleensä runsaasti ravintoa. Näin ollen on yleensä parempi olla kuorimatta hedelmiä, jos tarkoitus on syödä niitä välipalana tai purtavana. Toisaalta, omenia tai tomaatteja joita on tarkoitettu käytettäväksi on yleensä syytä kuoria ennen kuivattamista. Nyrkkisääntönä hedelmät tai vihannekset joita yleensä kuoritaan raakana, kannattaa kuoria myös ennen kuivattamista.

### **Leikkaa oikein**

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

Kuori suojaa hedelmiä ja vihanneksia, mutta saattaa hidastaa tai estää kuivausprosessia. Kuivausprosessin aikana kosteus poistuu parhaiten leikatusta tai revitystä pinnasta, toisin sanoen, ei kuoren läpi. Näin ollen mitä isompi leikkausalue, sitä nopeammin ja paremmin ruoka kuivuu.

Tästä syystä ohuet vihannekset kuten vihreät pavut, parsa ja raparperi tulisi puolittaa pitkittäissuunnassa, tai leikata viistoiksi, pitkiksi siivuksi, jotta mahdollisimman suuri osa vihannesten lihasta olisi altistettu.

Hedelmät tulisi leikata ytimen läpi, ei pitkittäissuunnassa. Pyri aina leikkaamaan ohuita, litteitä viipaleita. Parsakaalin varsi tulisi puolittaa tai paloitella, varren paksuudesta riippuen. Pienet hedelmät kuten mansikat, tulee puolittaa. Jopa mansikoita pienemmät hedelmät tulisi puolittaa tai kuoria.

### **Kuivaustelineiden täyttäminen**

Kun asetat ruoat telineisiin, voit käyttää melkein koko telineen pinta-alaa, mutta jätä kuitenkin muutama rako ilmanvaihdolle. Pyri asettamaan mahdollisimman paljon ruokaa yhdelle hyllylle. Tämä on erityisestärkeää kun halutaan kuivata banaanin ja ananaksen viipaleita, jotka ovat erityisen kosteita. Jos ruoka on kuivattamisen jälkeenkin turhan kosteaa, johtuu se yleensä siitä, että ovat keränneet muiden hedelmien kosteuden itseensä. Kuivattaminen poistaa nesteen ruoasta joka myös pienentää sitä. Tämä saattaa johtaa siihen, että pienimmät palat tippuvat ritilän läpi sitä mukaan kun pienenevät. Vältä ääksesi tämän, etenkin pieniä paloja kuivatessa, aseta pienet palat mahdollisimman keskelle, missä ritilän reiät ovat pienempiä.

Pieniksi leikattuja paloja on ehkä syytä siirrellä pariinkin otteeseen kuivauksen aikana, jotta kaikki palat kuivuisivat samaan tahtiin. Muista aina kuitenkin sammuttaa laitteen virta ja irrottaa sähköpistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat kannen.

### **Nesteen tippumisen välttäminen**

Tietyt ruoat kuten erittäin kypsät tomaatit sekä sitrushedelmät sisältävät runsaasti nestettä, joka saattaa valua kuivauksen aikana. Jos liian paljon nestettä kertyy laitteen alustalle kuivauksen aikana, laite saattaa vahingoittua. Sen lisäksi, eri ruoasta tippuva neste saattaa maustaa muita ruokia hyllyssä. Jotta turhan paljon nestettä ei tippuisi kuivauksen aikana toimi seuraavasti:

- Aseta ruoanpalat telineisiin ja täristä telineet kuivan liinan päällä jotta ylimääräinen neste tippuisi pois.
- Pyyhi vielä ruoanpalat esimerkiksi talouspaperilla ennen kuin asetat telineen laitteeseen. Tarkista ruoka säännöllisesti kuivauksen aikana. Mikäli havaitset, että alustalle on alkanut kertyä nestettä, sammuta laite, irrota sähköjohto pistokkeesta ja pyyhi alusta kuivaksi ennen laitteen uudelleen käynnistämistä.

Älä aseta helposti syttyviä papereita laitteen alustalle.

### **Miten kauan ruoan kuivattaminen kestää?**

On mahdotonta antaa täsmällinen arvio, sillä kuivauksen kesto riippuu monesta tekijästä, kuten:

- Ruoan kosteudesta
- Palojen paksuudesta tai koosta
- Huoneen lämpötilasta tai kosteudesta missä laite toimii
- Ruoan tiheydestä

Myös valitsemasi ruoka vaikuttaa. Ruoan ikä, missä se on kasvatettu, miten se on säilytetty sekä muut tekijät vaikuttavat myös miten kauan kuivaus kestää.

Kuitenkin kokemuksen myötä osaat kohta itse arvioida miten kauan minkäkin ruoan kuivaus kestää.

Tässä kuitenkin yksi hyvä esimerkki: tomaatit ovat yleensä aika meheviä. Niiden korkea kosteustaso takaa sen, että niiden kuivattaminen kestää pidempään kuin monet muut ruoat. Toisaalta, kaali, jonka kosteustaso on suhteellisen pieni, kuivuu melko paljon nopeammin.

Samasta syystä sitrushedelmät kuivuvat hitaammin kuin esimerkiksi omenat. **Miten sitten tiedät kuinka kauan kuivattaminen kestää? Yksinkertainen vastaus on, että tarkistamalla kuivausprosessia säännöllisesti.**

**Kun kuivatat hyvin kosteita ruokia kuten sitrushedelmiä ja lihaa, on syytä tarkkailla säännöllisesti neljän tunnin jälkeen. Kuivemmat elintarvikkeet kuten yrtit ja leikatut hedelmät on syytä tarkistaa jo kahden tunnin kuivattamisen jälkeen.**

### Hedelmien kuivattaminen

Hedelmät tulee pestä kunnolla ennen kuivattamista. Pesemisen jälkeen, sinun ei tarvitse tehdä juuri muuta kuin puolittaa tai viipaloida hedelmät ja mahdollisesti poistaa siemenkoti, ennen asettamista kuivuriin.

### Vihannesten kuivattaminen

Kuivatut vihannekset ovat yhtä maukkaita ja monipuolisia kuin kuivatut hedelmät. Kuivattuja vihanneksia voidaan käyttää esimerkiksi keitoissa, muhennoksissa, yms. Voit periaatteessa käyttää kuivattuja vihanneksia yhtä monipuolisesti kuin tuoreita vihanneksia.

Vihanneksia on aina **pestävä huolellisesti ennen kuivattamista**. Tiettyjä vihanneksia tulee mahdollisesti myös leikata, viipaloida, kuoria tai raastaa.

Halutessasi voit antaa vihanneksille hieman lisäpotkua, kastamalla niitä laimennetussa sitruunamehussa noin kahden minuutin ajan ennen kuivattamista.

### Käyttö

Tutustu ensin käyttöohjeeseen ennen laitteen käyttämistä. Pese ja kuivaa hyllyt sekä muut osat jotka pääsevät kosketukseen ruoan kanssa.

Aseta hyllyt oikein päin

- Hyllyjen yläosa on kapea.
- Alaosa on hieman leveämpi.

### Laitteen käynnistys ja sammutus

Laitteessa on ainoastaan yksi painike, edessä oleva virtapainike.

- Käynnistä laite kytkemällä painike kohtaan ON.
- Sammuta laite kytkemällä painike kohtaan OFF.

Ennen laitteen käynnistämistä on kuitenkin muistettava seuraavat asiat:

- Aseta kuivuri lämmönkestävälle pöydälle tai alustalle. Älä missään tapauksessa laita mitään helposti syttyvää esinettä, kuten pyyhettä tai puualustaa, laitteen alle.
- Varmista, että laitteen jokaisella puolella on vähintään 3 cm tyhjää tilaa.
- Varmista myös, että laitteen yläpuolella ei ole mitään helposti syttyvää. Älä käynnistä laitetta esimerkiksi keittiökaapin alla.
- Kytke sähköpistoke pistorasiaan vasta kun olet täyttänyt hyllyt kuivatettavalla elintarvikkeilla ja varmista, että virtajohto ei jää roikkumaan pöydän reunan yli, ettei se jää puristukseen ja että se kosketa

laitteen lämpeneviä osia, tai muita lämpeneviä laitteita kuten liesiä.

Varmista, että sähköpistorasiaan on esteetön pääsy jotta pistoketta voi hätätilanteessa nopeasti irrottaa pistorasiasta.

### **Kuivatun ruoan säilyttäminen**

Yleisiä säilytysvinkkejä:

- Anna ruoan jäähtyä ennen kuin asetat sen säilöön.
- Lämpö ja valo pilaavat ruoan. Säilytä ruoka kuivassa, viileässä ja pimeässä tilassa.
- Poista mahdollisimman paljon ilmaa pakkauksesta ja sulje pakkaus tiiviisti.
- Ihanteellinen säilytyslämpötila kuivatulle ruoalle on alle 15 C.
- Älä säilytä ruokaa metalli-astiassa.
- Vältä käyttämästä astioita jotka eivät ole ilmatiiviitä.
- Tarkista kuivattamasi ruoka seuraavien viikkojen ajan. Jos muuten tiiviin pakkauksen/astian sisälle on kertynyt kosteutta, saattaa se olla merkki, että kuivausprosessi ei ole onnistunut täydellisesti. Harkitse ruoan kuivattamista pidempään seuraavalla kerralla.
- Kuivatut hedelmät sekä vihannekset ei tulisi säilyttää yli vuoden ajan.
- Kuivata satoi kesällä tai kun se on kypsimmillään.
- Kuivattu liha, kala, riista tai siipikarja ei saa säilyttää yli kolme kuukautta jos niitä säilytetään jääkaapissa. Pakastettuna, niitä voi syödä jopa vuoden kuivattamisen jälkeen.
- Tyhjiötiivistys pidentää säilytysaikaa jopa usealla kuukaudella, mikäli ruoka on käsitelty oikein ja kuivatettu täysin.

Tuote on CE hyväksytty.