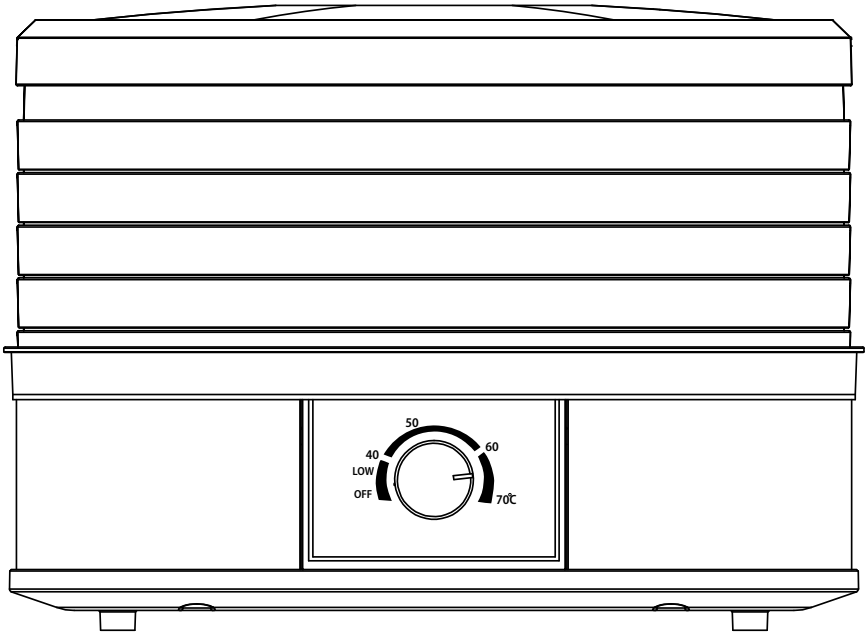
Mushroom and Fruit Dehydrator

SE | Svamp- och frukttork
NO| Sopp- og frukttørker
FI | Sieni- ja hedelmäkuivuri
DK | Svampe- og frugttørrer



Art.no. 44-6209

Model BY1159-1

Ver. 20261023

English
Svenska
Norsk
Suomi
Dansk

Mushroom and Fruit Dehydrator

Art.no 44-6209 Model BY1159-1

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

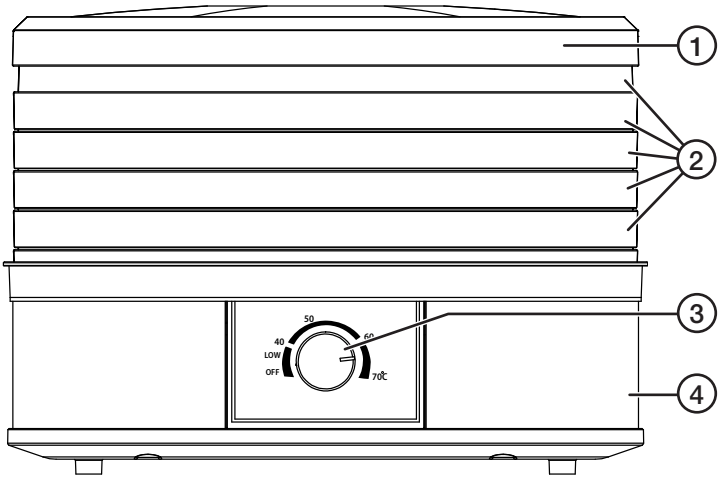
Safety

- This dehydrator can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- The dehydrator may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capability, lack of experience or knowledge which could jeopardise their safety, provided they have been given proper supervision or instruction regarding the safe use of the product and understand any hazards involved.
- Never let children play with the dehydrator.
- Keep the dehydrator and its mains lead out of reach of children aged less than 8 years.
- The dehydrator must only be used with a power supply corresponding to the voltage specified on the rating plate of the dehydrator.
- Make sure that the plug is designed for and fits the wall socket. Never try to modify the plug or use any kind of plug adaptor.
- Never use the dehydrator if it or the mains lead has been damaged in any way. The mains lead should be checked regularly. Never use the dehydrator if the mains lead or plug is damaged.
- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, authorised service facility or a qualified tradesman.

- The dehydrator must not be plugged into a wall socket controlled by any kind of time switch or remote control.
- Place the dehydrator on a firm, level surface where there is no risk of it tipping over.
- Always turn the dehydrator off before unplugging it.
- Never place the dehydrator onto a cooker hob, into an oven or into a freezer.
- Always unplug the dehydrator from the wall socket when it is not in use.
- The dehydrator is only intended for normal domestic use and only in the manner described in this instruction manual.
- Never immerse the dehydrator, its mains lead or plug in water or other liquid. Doing so could result in an electric shock. The dehydrator should not be washed in the dishwasher.
- Children should be kept under continuous supervision if they are in close proximity to the dehydrator while it is in use.
- Never attempt to dismantle or modify the dehydrator in any way.
- Never use accessories which are not approved by the manufacturer or retailer.
- Do not let the mains lead hang over the edge of the table or counter. Do not let the mains lead come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- Repairs should only be carried out by qualified tradesmen.
- Keep the dehydrator out of direct sunlight.
- The dehydrator is only intended for indoor use and must not be used outdoors or in humid environments. Never touch the mains lead with wet hands. Doing so could result in an electric shock.
- Never use the dehydrator close to flammable substances or materials such as curtains or paper. The base of the dehydrator will become hot during use, make sure that air can circulate around it and that the ventilation openings are not blocked. Failure to take these precautions could result in the appliance overheating.
- Do not place anything on top of the dehydrator. Let the dehydrator cool before moving it.

- The dehydrator is only intended for drying food, never place anything else in the dehydrator such as paper or plastic items, and never store anything inside the dehydrator.
- Do not use the dehydrator without the drying racks in place. They are required in order for the air to circulate properly. Always use the dehydrator with all the drying racks in place even if they are not all filled with food.
- It is important that the drying racks are thoroughly cleaned since they come into contact with foodstuffs.
- The dehydrator should not be used for more than 40 hours at a time.

Product description



1. Lid
2. Drying rack with two height settings (×5)
3. Temperature setting knob
4. Base unit

Dehydration

Drying or dehydrating is one of the oldest methods of food preservation. Food contains a certain amount of water which can be removed by dehydration. Removing the moisture from foodstuffs prevents the growth of bacteria and moulds which would otherwise cause the food to deteriorate. This makes it possible to keep foodstuffs for several years under favourable conditions. Dehydration concentrates the aromatic substances in foodstuffs and intensifies the flavour. Dehydration is an environmentally friendly method of preservation which uses no preservatives and one in which the foodstuffs retain most of their vitamins and minerals. Dehydration is suitable for fruits, vegetables, mushrooms, herbs and teas.

The air is warmed up and blown through the drying racks, causing most of the moisture in the food to evaporate and be blown out through the openings in the lid. The contents of every drying tray will be dried but the trays must be swapped around in order for their contents to be dried as efficiently and evenly as possible. The contents of the lowest tray will be dried the most efficiently, so the trays should all be circulated through the different positions at regular intervals.

Operating instructions

Before using for the first time

1. Remove all packaging.
2. Place the dehydrator on a flat stable and heat-resistant surface. Bear in mind that it is unwise to move the dehydrator during the drying process. Make sure that there is at least 15 cm free space around the outside of the dehydrator to ensure adequate air circulation in and around the dehydrator.
3. Fit all the (empty) drying trays and then the lid onto the base unit. Switch the dehydrator on and let it run empty for about 30 minutes before switching it off and letting it cool down (this only needs to be done prior to initial use). Wash the drying trays and the lid, rinse and dry them thoroughly. The dehydrator might emit a slight odour of burning the first time it is used, but this is quite normal. Wipe the exterior of the base unit with a damp cloth.

Preparations

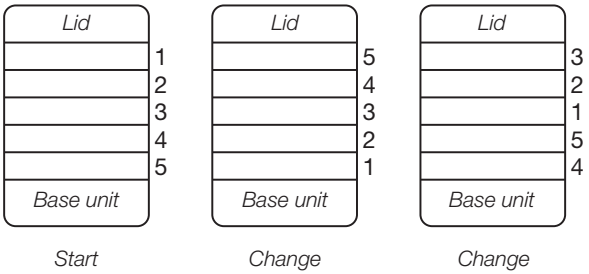
1. Wash or clean the raw ingredients before drying to cleanse them of any traces of chemicals, dirt, insects, etc.
2. Inspect any fruit or veg before placing it onto the drying tray. Remove any food that is discoloured, overripe, or damaged, otherwise it could ruin everything on the tray.
3. Slice the food to be dried into 6 mm thick slices. Thinner slices will dry quicker but they will shrink more. Slices of unpeeled fruit should be laid with the cut side facing up. Lay each piece separately so that it does not overlap any of the others on the tray.
4. Spread the food over the tray in an even layer. Herbs should be dried very carefully, just remove the stalks. They do not need to be broken down any more. Herbs need turning from time to time to stop them sticking to the tray.

5. Make sure that the temperature knob is set to **0** (off) before the dehydrator is plugged into an electrical socket.

Dehydration

The food selected for dehydrating should be fresh and fully ripe. It is impossible to achieve good results if the food that you start with is overripe, bruised or otherwise deteriorated. Do not dehydrate wet produce, once rinsed the food should be allowed to air dry for a while before you begin to dehydrate it.

1. Spread the food over the tray in an even layer.
2. Place the drying trays with the food on them onto the base unit and then put the lid on.
3. Plug the dehydrator into an electrical socket and turn the temperature knob to the desired setting to start the drying process. See the table below as a guide.
4. Let the produce dehydrate for the recommended time (depending on the type and amount of produce). The greater the moisture content of the food, the longer the drying time it will need. All of the included drying trays must be used regardless of whether they contain any food.
5. The contents of the lowest tray will be dried the most efficiently, so the trays should all be circulated through the different positions at regular intervals to ensure that all the food is dried to the same degree.



6. Check the progress of the dehydration from time to time to ensure that you do not dehydrate the food too much. The food should be removed from the dehydrator when it is dehydrated. The dehydrated food should be stored in a cool, dark place in a suitable container.
7. Turn the dehydrator off and unplug it when you have finished.
8. Wash the lid and the drying trays.

Pre-treatment

In order to prevent certain types of fruit from discolouring, we recommend that the fruit is first dipped into a solution made of one teaspoon lemon juice mixed with one cup of water. The fruit should then be wiped with a paper towel. The lemon juice can be substituted with pineapple juice or other source of vitamin C. Certain fruits such as figs, plums, grapes and bilberries contain a natural protective layer of wax. They should be treated like this: Lower them into boiling water for 1 to 2 minutes, take them out, let them drain and then lower them immediately into cold water again before taking them out, draining them and wiping them dry. Slice them and then dehydrate them.

Blanching

The majority of raw produce should be blanched before dehydration to help preserve its flavour and appearance. This involves boiling the produce very briefly (1–5 minutes). Place the prepared produce in a basket or strainer and immerse it in a pot of boiling water for a couple of minutes before removing it and letting it drain. Let the produce dry completely before you put it onto the drying tray and switch the dehydrator on.

Blanching is a suitable method for helping preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit. Different methods should be tried until you achieve the best result.

Recommended drying temperature (these temperatures are approximate only, the dehydration time depends on the thickness of the slices, moisture content, etc.)

Experiment until you determine the optimum temperatures and times.

Type of food	Recommended temperature
Flowers	35–40 ºC
Herbs	40–45 ºC
Baked goods	40–50 ºC
Vegetables	50–55 ºC
Fruit (apples)	55–60 ºC
Fruit (pears)	55–60 ºC
Fruit (apricots, peaches, plums)	55–60 ºC
Meat, fish	65–70 ºC
Mushrooms	40–50 ºC

Which foods are suitable to be dehydrated?

Vegetables should be ripe, fresh and undamaged.

Sort	Pre-treatment	Drying time (hours)
Apples	Cut into slices or rings.	8–15
Apricots	Cut into halves or quarters.	13–36
Fresh pineapple	Peel and slice into rings.	8–36
Tinned pineapple	Slice and drain.	8–36
Ripe bananas	Cut into 4 mm rounds or strips.	8–38
Strawberries	Cut in half, small ones whole.	8–38
Pears	Remove the core, cut into halves or slices.	8–30
Plums	Whole or cut in half, with or without stones.	8–30
Grapes	Pierce, choose seedless if possible.	8–36
Cherries	Whole with stones.	8–36

Peaches	Remove the stone, cut into halves or slices.	8–26
Citrus fruit	Slice with or without peel.	8–36
Rhubarb	Use thin stalks only, rinse and slice into 3 cm pieces.	8–38
Mushrooms	Cleanse the mushrooms and slice them, leave small ones whole.	8–14

Storing dehydrated produce

Dehydrated food must be stored correctly in order for it to keep its colour, flavour and quality for as long as possible.

We recommend that the dehydrated food be packed into freezer bags and stored in a cool, dark place, the cooler the better. Make sure that the food is completely dry before packing it in the bags, squeeze out as much air as possible before sealing the bags. The bags should then be kept in an airtight storage jar. Inspect the bags after a few days, if there is condensation inside the bags, the food is not properly dehydrated and needs to be dehydrated again.

Care and maintenance

- Unplug the mains lead before cleaning the product.
- Clean the product using a soft, moist cloth. Use a mild detergent – never use a solvent or strong, abrasive detergent, as this may damage the product.
- Wash the lid and the drying trays by hand.

Responsible disposal



This symbol indicates that the product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner. When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.

Specifications

Voltage	220–240 V AC, 50-60 Hz
Power	245 W
Adj. drying temp.	40–70 °C
Drying tray	31 × 23 cm
Dimensions	32 × 25 × 26 cm
Mains lead	1.2 m

Svamp- och frukttork

Art.nr 44-6209 Modell BY1159-1

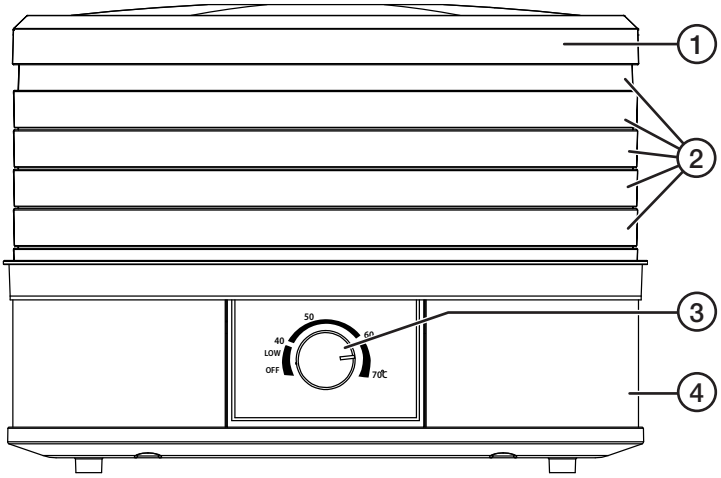
Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk.Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data.
Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

- Torken får användas av barn från 8 år om de har fått instruktioner om hur den på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Rengöring och skötsel får utföras av barn från 8 år i vuxens närvaro.
- Torken får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med torken.
- Håll torken och dess nätkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Torken får endast anslutas till ett vägguttag med spänning enligt märkskylten på torken.
- Kontrollera att stickproppen passar i vägguttaget. Försök aldrig modifiera stickproppen och använd aldrig någon form av adapter.
- Använd inte torken om den eller nätkabeln är skadade på något sätt. Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig torken om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att risk för elektrisk stöt eller brand ska undvikas, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Torken får inte anslutas till ett vägguttag med någon form av timer eller fjärrstyrning.
- Placera torken på en plan och stadig yta där den inte riskerar att dras ner av misstag.
- Slå alltid av torken innan stickproppen dras ut ur vägguttaget.

- Placera aldrig torken uppe på spisen, i ugnen eller i frysen.
- Dra alltid ut stickproppen ur vägguttaget när torken inte används.
- Torken får endast användas för privat bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Sänk aldrig ner torken, nätkabeln eller stickproppen i vatten eller någon annan vätska. Risk för elektrisk chock. Torken får aldrig diskas i diskmaskin.
- Barn måste övervakas kontinuerligt om de vistas i torkens närhet när den används.
- Försök inte demontera eller förändra torken på något sätt.
- Använd inga ev. tillbehör som inte godkänts av tillverkaren eller försäljningsstället.
- Låt inte nätkabeln hänga ner över bords- eller bänkkant. Låt den inte heller komma i kontakt med vassa kanter eller heta ytor.
- Reparationer får endast utföras av kvalificerad servicepersonal.
- Skydda torken från direkt solljus.
- Torken är avsedd för inomhusbruk, och får inte användas utomhus eller i fuktiga miljöer. Vidrör aldrig nätkabeln med fuktiga händer. Risk för elektrisk chock.
- Använd aldrig maskinen i närheten av eldfarliga ämnen eller under föremål som t.ex. gardiner eller papper. Torkens underdel blir varm vid användning, se till att luften kan cirkulera runt den, se till att torkens ventilationsöppningar inte blockeras. Risk för överhettning.
- Placera inget ovanpå torken, låt den kallna innan den flyttas.
- Torken är endast avsedd för att torka matvaror, placera aldrig något annat i torken som t.ex. papper, plastdetaljer eller liknande, förvara aldrig något i torken.
- Använd inte torken utan monterade torkgaller. De behövs för att luften ska cirkulera på rätt sätt. Använd alltid torken med alla torkgaller monterade även om några av dem inte är fyllda med något.
- Det är viktigt att torkgallren blir riktigt rengjorda eftersom de har kontakt med livsmedel.
- Torken bör inte användas mer än 40 timmar i sträck.

Produktbeskrivning



1. Lock
2. Torkgaller med två höjdinställningar (× 5)
3. Vred för temperaturinställning
4. Basenhet

Torkning

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara födoämnen. Födoämnena innehåller mer eller mindre vatten som vi tar bort genom torkning. Då tas möjligheten bort för mögeltillväxt och förruttnelse. Det gör det möjligt att spara de torkade födoämnena i flera år under gynnsamma förvaringsförhållanden. Torkningen medför att aromatiska ämnen koncentreras och gör födoämnena smakrikare. Torkning är en miljövänlig metod utan konserveringsmedel, de flesta vitaminer eller mineraler behålls. Torkning är lämpligt för frukt, grönsaker, svamp, örter och teer.

Luften värms upp och blåser sedan genom alla torkgallren, den mesta fukten blåser ut via öppningarna i locket. Innehållet på varje torkgaller torkas men de måste skifta plats för att torkningen ska bli så effektiv som möjligt, samt att slutresultatet blir lika i alla torkgaller. Torkningen blir effektivast i det undre torkgallret därför bör torkgallren flyttas mellan de olika positionerna.

Användning

Innan första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Placera torken på en plan, stabil och värmetålig yta. Tänk på att det är olämpligt att flytta torken under pågående torkning. Se till att det är minst 15 cm fritt utrymme runt torken så luftcirkulationen i och runt torken säkerställs.
3. Sätt fast alla torkgaller (utan råvaror) och sedan locket på basenheten. Slå på torken och låt den gå tom i ca 30 minuter, stäng sedan av torken och låt den svalna (detta behöver endast göras innan första användningstillfället). Diska torkgaller och lock, skölj och torka av noga. Torken kan dofta lite bränt vid första användningstillfället, det är helt naturligt. Torka av basenheten utvändigt med en fuktad tvättduk.

Förberedelser

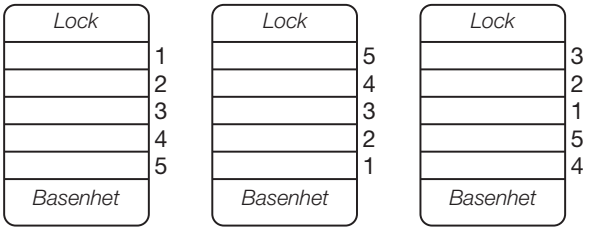
1. Rensa, rengör och tvätta råvarorna innan torkning så att de är helt rena och alla spår av ev. kemikalier är borta.
2. Syna den frukt och de grönsaker som ska torkas innan du lägger i dem i torkgallren. Ta bort allt som är missfärgat, övermoget eller skadat på råvarorna, det kan annars förstöra allt som ligger på torkgallren.
3. Skiva upp det som ska torkas, gör ca 6 mm tjocka skivor. Tunna skivor torkar snabbare men de minskar mycket i storlek. Oskalad frukt som skivas ska vändas så att den skurna sidan är vänd uppåt. Låt varje del ligga enskilt så att de inte överlappar varandra
4. Sprid ut det som ska torkas i ett jämnt fördelat lager i torkgallren. Örter ska torkas mycket försiktigt, ta endast bort stjälken. De behöver inte delas mera. Örterna behöver vändas ibland under torkningen annars kan de fastna i torkgallren.
5. Se till att torken är avstängd (vredet står på **OFF**) innan du ansluter stickproppen till ett eluttag.

Torkning

Råvarorna ska vara fräscha och fullmogna innan torkningen påbörjas. Det är omöjligt att torka skämd, övermogen frukt och grönsaker med dålig kvalitet och få ett fullgott resultat efter torkning. Torka inte blöta råvaror, efter sköljning måste de ligga på tork en stund innan torkningen påbörjas.

1. Sprid ut råvarorna som ska torkas i ett jämnt fördelat lager i torkgallren.
2. Placera torkgallren med råvarorna på basenheten, lägg sedan på locket.
3. Anslut stickproppen till ett eluttag och starta torken genom att ställa vredet (4) på önskad temperatur enligt tabellen.
4. Låt torka i rekommenderad tid (torktiden beror på vilken råvara och vilken mängd). Ju mer vätska som råvarorna innehåller ju längre blir torktiden. Alla medföljande torkgaller ska användas oavsett om de har något innehåll eller är tomma.

5. Torkningen blir effektivast i det undre torkgallret därför bör torkgallren flyttas mellan de olika positionerna så att torkningen blir lika i alla torkgallren.



6. Kontrollera torkningen då och då så att du inte torkar råvarorna för länge, ta bort de torkade råvarorna när de är färdigtorkade. Förvara de torkade råvarorna mörkt och svalt i lämpligt emballage.
7. Stäng av torken och dra ur stickproppen när torkningen är klar.
8. Diska locket och torkgallren.

Förbehandling

För att förhindra att vissa typer av frukt missfärgas rekommenderar vi att råvarorna sänks ner i ett kärl med en lösning som kan bestå av t.ex. en tesked citronjuice blandat med en kopp vatten. Ta upp frukten och torka av noga med ett torkpapper. Citronjuicen kan ersättas av ananasjuice eller C-vitamin. Vissa frukter som t.ex. fikon, plommon, grapefrukt, blåbär etc. har ett naturligt skyddande vaxskikt. De ska behandlas så här: Sänk ner dem i kokande vatten i 1 till 2 minuter, ta upp dem och låt vattnet rinna av och sänk omedelbart ner dem i kallt vatten, ta upp dem och torka av dem. Skiva dem och torka.

Blanchering

De flesta råvaror bör blancheras innan torkning, det minskar förändring av smak och utseende. Det innebär att det kokas en kort tid (1 till 5 minuter). Placera råvarorna i en nätkorg eller liknande och sänk ner den i ett kärl med kokande vatten, ta upp nätkorgen efter angiven tid. Låt ytan på råvarorna torka helt innan du lägger dem i torkgallren och startar torken.

Blanchering är lämpligt för äpple, aprikos, fikon, nektarin, persika, päron och plommon för att bevara råvarornas färg. Resultatet kan bli som sötad, kanderad frukt, prova dig fram till ett bra slutresultat.

Rekommenderad torktemperatur (detta är riktvärden, torktiden beror på skivornas tjocklek, fukthalt mm.) Prova dig fram till optimal temperatur och tid.

Materialtyp	Rekommenderad temperatur
Blommor	35–40 °C
Örter	40–45 °C
Bröd och bakverk	40–50 °C
Grönsaker	50–55 °C
Frukt (äpplen)	55–60 °C
Frukt (päron)	55–60 °C
Frukt (aprikoser, persikor, plommon)	55–60 °C
Kött, fisk	65–70 °C
Svamp	40–50 °C

Vilka råvaror är lämpliga att torka?

Grönsaker ska vara mogna, färska och oskadade.

Sort	Förbehandling	Torktid i timmar
Äpplen	Skär i bitar eller i cirklar.	8–15
Aprikoser	Skär i halvor eller kvartar.	13–36
Färsk ananas	Skala och skär i cirklar.	8–36
Konserverad ananas	Skär i bitar, låt rinna av.	8–36
Mogna bananer	Skär i 4 mm tjocka skivor eller strips.	8–38
Jordgubbar	Skär upp halvor, små torkas hela.	8–38
Päron	Ta ur kärnhus, skär i halvor eller skivor.	8–30
Plommon	Hela eller halva, med eller utan kärna	8–30
Vindruvor	Snitta dem, välj helst kärnfria.	8–36
Körsbär	Hela med kärnorna.	8–36
Persikor	Ta ur kärnan, skär i halvor eller skivor.	8–26
Citrusfrukter	Skär i skivor med eller utan skal.	8–36
Rabarber	Använd endast tunna stjälkar, skölj av och skär i 3 cm bitar.	8–38
Svamp	Rensa svampen noga, skär dem i skivor, små svampar torkas hela.	8–14

Förvaring av torkade födoämnen

Torkade råvaror måste förvaras rätt för att behålla färg, smak och kvalitet så länge som möjligt.

De torkade råvarorna förvaras lämpligen i s.k. fryspåsar på mörk och sval plats, ju svalare desto bättre hållbarhet. Se till att födoämnena är helt torra och lägg i det i påsen, tryck ur så mycket luft som möjligt och förslut sedan påsen. Förvara sedan påsen i lufttätt förvaringskärl. Kontrollera plastpåsarna efter några dagar, finns det vattendroppar på plastpåsens insida är inte påsens innehåll helt torkat, då måste innehållet torkas om.

Skötsel och underhåll

- Dra ur stickproppen innan rengöring.
- Torka av produkten med en lätt fuktad, mjuk trasa. Använd ett milt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller starka, slipande rengöringsmedel, det kan skada produkten.
- Diska lock och torkgaller för hand.

Avfallshantering



Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.

Specifikationer

Spänning	220–240 V AC, 50-60 Hz
Effekt	245 W
Inställbar torktemp.	40–70 °C
Torkyta	31 × 23 cm
Mått	32 × 25 × 26 cm
Sladdlängd	1,2 m

Sopp- og frukttørker

Art.nr. 44-6209 Modell BY1159-1

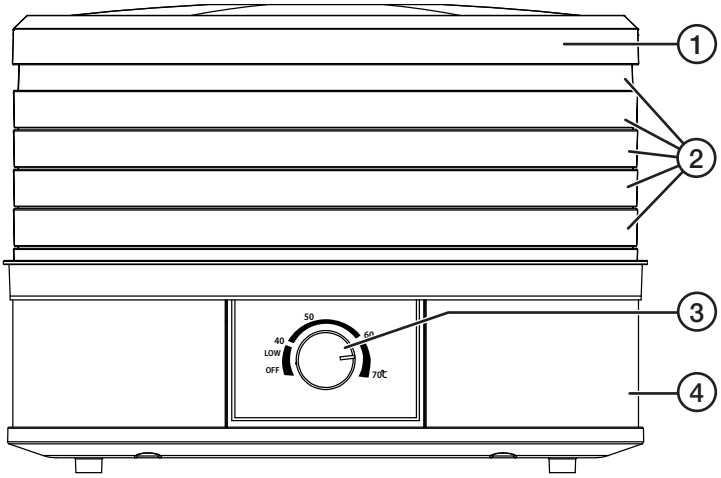
Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk.
Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data.
Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

- Produktet kan brukes av personer over 8 år dersom de har fått instruksjon i hvordan den fungerer og hvilke farer som er forbundet med dette.
- Rengjøring og stell kan utføres av barn fra 8 års alderen med tilsyn av voksne.
- Produktet kan benyttes av personer med funksjonshemming og manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har lært dem opp i bruken av produktet og forståelse for faren ved bruk av det.
- La aldri barn leke med produktet.
- Hold produktet og strømledning utenfor barns rekkevidde (gjelder barn under 8 år).
- Produktet skal kun kobles til strømuttak med den spenningen som produktet er merket med.
- Kontroller at støpselet passer i strømuttaket. Støpselet må ikke modifiseres og det må ikke brukes noen form for adapter.
- Bruk ikke frukttørkeren dersom strømkabelen eller støpselet er skadet. Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke tørkeren dersom strømledning eller støpsel er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen fagperson.
- Produktet må ikke kobles til strømuttaket via timer eller annen form for fjernstyring.
- Plasser frukttørkeren på en plan og stabil plass, hvor det ikke er fare for at den kan falle etc.
- Slå alltid av tørkeren før støpselet trekkes ut av strømuttaket.
- Maskinen må ikke plasseres oppå komfyrer, i stekeovner

eller fryseren.
- Trekk alltid støpselet ut fra strømuttaket når tørkeren ikke er i bruk.
- Tørkeren er kun beregnet for normal bruk i hjemmet på den måten som beskrives her i brukerveiledningen.
- Senk aldri sopp- og frukttørkeren, strømledning eller støpselet ned i vann eller annen væske. Fare for elektrisk støt. Sopp-/frukttørkeren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Barn må ikke oppholde seg nær produktet, når det er i bruk, uten tilsyn av voksne.
- Produktet må ikke modifiseres, endres på eller demonteres.
- Det må ikke benyttes tilbehør som ikke er anbefalt av produsent/forhandler.
- Legg ikke strømkabelen over skarpe kanter. La den heller ikke komme i kontakt med varme flater.
- Reparasjoner må kun utføres av kvalifiserte personer.
- Tørkeren skal ikke plasseres i direkte sollys.
- Produktet skal ikke brukes ute eller i fuktige omgivelser. Berør ikke strømledningen med fuktige hender. Fare for elektrisk støt.
- Produktet må ikke brukes nær brannfarlige stoffer eller under gjenstander som f.eks. gardiner og papir. Tørkerens underdel blir varm ved bruk. Pass på at luften kan sirkulere fritt rundt den og at ingen av ventilasjonsåpningene blir blokkert. Fare for overoppheting.
- Ikke plasser noen gjenstander oppå frukttørkeren og la den bli kald før du flytter på den.
- Produktet er kun beregnet til tørking av matvarer. Bruk ikke produktet til tørking av andre ting/materialer som f.eks. papir, plastgjenstander eller liknende. Tørkeren må heller ikke brukes til oppbevaring.
- Bruk ikke tørkeren uten at tørkeristene er montert. De trengs for at luften skal kunne sirkulere riktig. Alle ristene skal være montert ved bruk selv om man ikke fyller dem opp.
- Det er viktig at tørkeristene blir grundig rengjort etter bruk fordi tørkeren blir brukt til næringsmidler.
- Denne tørkeren må ikke benyttes i mer enn 40 timer i strekk.

Produktbeskrivelse



1. Lokk
2. Tørkerist med to høydeinnstillinger (×5)
3. Temperaturinnstilling
4. Hovedenhet

Tørking

Tørking er en gammel metode for oppbevaring av matvarer. Ved tørkingen fjernes vannet i næringsmidlene. Da fjernes også muligheten til muggvekst og forråtnelse. Dette muliggjør oppbevaring av matvarer i flere år når de øvrige forholdene tillater det. Tørkingen gjør at smakene blir konsentrerte og mer fyldig. Tørking er en miljøvennlig måte å ta vare på matvarer på, uten bruk av konserveringsmidler. De fleste vitaminer og mineraler beholder sin verdi. Tørking passer for frukt, grønnsaker, sopp, urter og teer.

Luften varmes opp og blåses deretter gjennom tørkeristene. De meste av fuktigheten siver ut gjennom åpningene i lokket. Innholdet på hver av ristene tørkes, men for at tørkingen skal være effektiv bør man skifte plass på ristene. Mest effektiv er tørkingen på den nederste tørkeristen.

Bruk

Før første gangs bruk

1. Fjern all emballasje.
2. Frukttørkeren plasseres på et jevnt og stabilt underlag. Husk at tørkeren ikke bør flyttes mens den er i bruk. Pass på at det er minst 15 cm fritt rom rundt tørkeren så luften kan sirkulere fritt.
3. Sett på plass alle tørkeristene (uten råvarer på) og deretter lokket til baseenheten. Slå på tørkeren og la den gå i ca. 30 minutter. Skru den så av og la den bli kald (dette er kun noe som bør gjøres før første gangs bruk). Vask tørkerister og lokk godt, skyll og tørk grundig. Første gang frukttørkeren brukes kan det komme en svak lukt av brent, noe som er helt normalt. Tørk av baseenheten utvendig med en fuktet vaskeklut.

Forberedelser

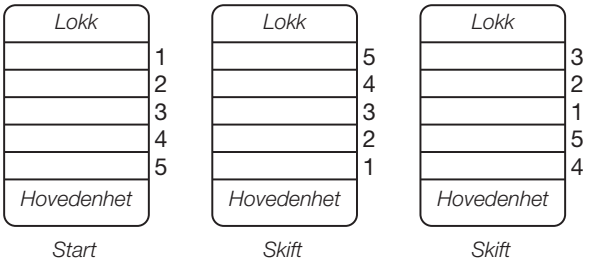
1. Rens, rengjør og skyll råvarene før tørking, slik at de er rene og at alle spor av kjemikalier er fjernet.
2. Inspiser frukten eller grønnsakene som skal tørkes før du legger dem på plass på tørkeristen. Fjern alt som er misfarget, overmodent eller skadet.
3. Skjær opp det som skal tørkes i skiver med tykkelse på ca. 6 mm. Jo tynnere skiver, desto hurtigere tørking. Skivet frukt skal tørkes med skjæreflaten vendt opp. Spre frukten godt utover ristene så delene ikke ligger oppå hverandre.
4. Fordel det som skal tørkes jevn på ristene. Urter skal tørkes forsiktig. Fjern stilkene før tørking. De trenger ikke å deles opp mer. Urtene må snus på under tørkingen så de ikke fester seg på tørkegitteret.
5. Pass på at produktet er avstengt (temperaturbryteren er stilt på **OFF**) før støpselet kobles til strømuttaket.

Tørking

Råvarene skal være friske og modne før tørkingen starter. Resultatet ved tørking av overmodne ingredienser med dårlig kvalitet vil aldri bli bra. Ikke tørk våte råvarer. Etter vasking må råvarene tørke utvendig før de legges til tørk i maskinen.

1. Fordel det som skal tørkes jevn på ristene.
2. Sett på plass tørkeristene med råvarene på på hoveddelen og sett lokket på plass.
3. Støpselet plugges i et strømuttak og tørkeren startes ved at stille temeperaturbryteren (4) på ønsket temperatur (se tabell)
4. La ingrediensene tørke i anbefalt tid. Tiden er avhengig av hvilke råvarer man skal tørke og hvilken mengde. Jo mer væske, desto lengre tørketid. Uansett mengde som skal tørkes, så må alle tørkeristene være på plass, selv om noen av dem skulle bli stående tomme.

5. Tørkingen er mest effektiv på den nederste risten, derfor bør man skifte plass under tørkingen.



6. Følg med på tørkingen og pass på at råvarene ikke blir tørket for lenge. Fjern råvarene etterhvert som de blir ferdige. Ferdig tørkede råvarer bør oppbevares mørkt og kjølig, og i passende emballasje.
7. Skru av tørkeren og trekk ut støpselet når tørkingen er ferdig.
8. Vask lokk og tørkerister.

Preparering før tørking

Enkelte råvarer kan bli misfarget under tørking og vi anbefaler at råvarene prepareres før tørking. Dette kan f.eks. gjøres ved at råvarene dyppes i en blanding bestående av en teskjed sitronjuice til en kopp vann. Ta opp frukten og tørk grundig med tørkepapir. Sitronjuicen kan erstattes med ananasjuice eller C-vitaminer. Enkelte frukter, som f.eks. fiken, plommer, grapefrukt, blåbær etc. har en naturlig beskyttende vokslag. De skal behandles slik: Senk dem den i kokende vann i 1–2 minutter. Ta dem opp, la vannet renne av og senk dem umiddelbart i kaldt vann. Ta dem opp og tørk dem med papir. Skjær opp i skiver og legg dem til tørk i maskinen.

Blansjering/forvelling

De fleste råvarer bør blancheres før tørking. Dette hindrer forringelse av smak og utseende. Dette innebærer koking i 1–5 minutter. Plasser råvarene i en nettkurv eller liknende og senk den ned i en gryte med kokende vann. Ta opp kurven etter den tiden som er angitt. La råvarene bli tørre på utsiden før de legges på tørkeristen.

Blansjering passer for epler, aprikoser, fiken, nektariner, fersken, pærer og plommer. Dette gjør at råvarene beholder fargen. Resultatet kan bli søt, kandisert frukt. Prøv deg frem til det beste resultatet.

Anbefalte tørketemperaturer (Dette er kun veiledende tider. Tørketiden kommer an på råvarenes tykkelse, vanninnhold etc.). Prøv deg fram til optimal temperatur og tid.

Råvarer	Anbefalt temperatur
Blomster	35–40 °C
Urter	40–45 °C
Brød og bakverk	40–50 °C
Grønnsaker	50–55 °C
Frukt (epler)	55–60 °C
Frukt (pærer)	55–60 °C
Frukt (aprikoser, fersken, plommer)	55–60 °C
Kjøtt, fisk	65–70 °C
Sopp	40–50 °C

Hvilke råvarer egner seg best til tørking?

Grønnsaker skal være modne, ferske og uskadet.

Råvarer	Preparering	Tørketid (timer)
Epler	Skjær i biter eller sirkler.	8–15
Aprikoser	Del i to eller fire.	13–36
Fersk ananas	Fjern skallet og skjær i sirkler.	8–36
Konservert ananas	Skjær i biter og la en del av laken renne av.	8–36
Modne bananer	Skjær i 4 mm tykke skiver.	8–38
Jordbær	Deles i to eller tørkes hele.	8–38
Pærer	Fjern kjernehuset og del i to eller i skiver.	8–30
Plommer	Hele eller halve, med eller uten kjerne.	8–30
Druer	Snitt dem, velg helst kjernefrie.	8–36
Kirsebær	Hele med kjerner.	8–36
Fersken	Ta ut kjernen, del i to eller skjær i skiver.	8–26
Sitrusfrukter	Deles i skiver med eller uten skall.	8–36
Rabarbra	Bruk kun tynne stilker, skyll og skjær i 3 cm biter.	8–38
Sopp	Rens soppen grundig, skjær i skiver. Små sopp tørkes hele.	8–14

Oppbevaring av tørkede ingredienser

Tørkede råvarer må oppbevares riktig for å beholde farge, smak og kvalitet.

Tørkede råvarer oppbevares best i fryseposer på et mørkt, kaldt sted. Jo kaldere, desto bedre. Pass på at ingrediensene er helt tørre. Legg dem i poser, press ut så mye luft som mulig og lukk posene. Legg deretter posene i en lufttett boks. Kontroller plastposene etter noen dager. Hvis det er kondens i posene er ikke ingrediensene tørket nok. Tørk dem mer.

Stell og vedlikehold

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Rengjør produktet med en myk, lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov. Unngå å bruke løsemidler og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade produktet.
- Vask lokk og tørkerister for hånd.

Avfallshåndtering



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en tilfredsstillende måte. Når produktet skal kasseres, benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig mål

Spesifikasjoner

Spenning	220–240 V AC, 50-60 Hz
Effekt	245 W
Justerbar tørketemp.	40–70 °C
Tørkeflate	31 × 23 cm
Mål	32 × 25 × 26 cm
Ledningslengde	1,2 m

Sieni- ja hedelmäkuivuri

Tuotenro 44-6209 Malli BY1159-1

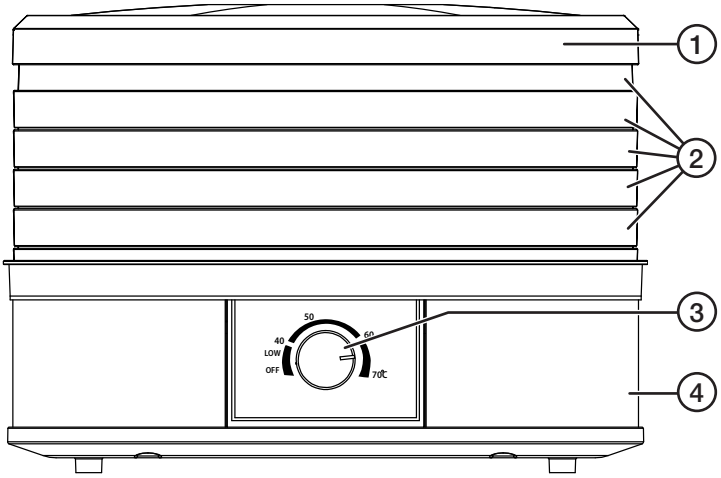
Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitteen aikuisen valvonnassa.
- Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi laitteen käytön turvallisuuteen vaikuttavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitteen saa liittää ainoastaan pistorasiaan, jossa on sama jännite kuin laitteen merkkikilvessä.
- Varmista, että pistoke sopii pistorasiaan. Älä muuta pistoketta äläkä käytä sovitinta.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto on vioittunut. Tarkista virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Vioittuneen johdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen riskiä.
- Laitetta ei saa liittää pistorasiaan ajastimella tai kauko-ohjaimella.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle pinnalle, josta se ei pääse putoamaan.
- Sammuta laite ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä sijoita laitetta takan, hellan tai pakastimen päälle.

- Irrota pistoke pistorasiasta, kun et käytä laitetta.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan yksityiskäytössä kotona käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskuvaara. Laitetta ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Lapsia ei saa jättää laitteen läheisyyteen ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä pura tai muuta laitetta millään tavalla.
- Käytä laitteessa vain valmistajan tai jälleenmyyjän hyväksymiä tarvikkeita.
- Virtajohto ei saa olla pöydän reunaa vasten. Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Laitteen saa korjata ainoastaan valtuutettu huoltoliike.
- Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle.
- Laite on tarkoitettu sisäkäyttöön, eikä sitä saa käyttää ulkona tai kosteissa tiloissa. Älä koske virtajohtoon kosteilla käsillä. Sähköiskuvaara.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien aineiden tai esineiden, kuten verhojen tai paperin, läheisyydessä. Laitteen alaosa kuumenee käytössä. Varmista, että ilma pääsee kiertämän laitteen ympärillä, ja että ilma-aukot eivät ole tukossa. Ylikuumenemisvaara.
- Älä laita laitteen päälle mitään. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruokatarvikkeiden kuivaamiseen. Älä kuivaa laitteella mitään muuta, kuten paperia, muovia tms. Älä käytä laitetta säilytykseen.
- Älä käytä laitetta ilman ritilöitä. Ritilöiden tulee olla paikallaan, jotta ilma pääsee kiertämään oikealla tavalla. Kaikkien ritilöiden tulee aina olla asennettuina käytön aikana, vaikka niiden päällä ei olisi elintarvikkeita.
- Puhdista ritilät kunnolla, koska ne ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 40 tuntia.

Tuotekuvaus



1. Kansi
2. Kuivausritilä kahdella korkeusasetuksella (× 5)
3. Lämpötilan säätönuppi
4. Runko

Kuivaus

Kuivaus on vanhimpia elintarvikkeiden säilömistapoja. Ruoka-aineet sisältävät vettä, joka poistuu kuivatessa. Kuivaaminen estää elintarvikkeen homehtumisen tai mätänemisen. Sen ansiosta kuivattuja elintarvikkeita voidaan säilöä useita vuosia suotuisissa olosuhteissa. Kuivauksen ansiosta aromaattiset aineet tiivistyvät, mikä vahvistaa elintarvikkeiden makua. Kuivaus on ympäristöystävällinen säilömistapa, jossa ei tarvita säilöntäaineita. Useimmat vitamiinit ja mineraalit säilyvät kuivatessa. Kuivaus soveltuu hyvin hedelmille, vihanneksille, sienille, yrteille ja teelle.

Kuivuri lämmittää ilman ja puhaltaa sen ritilöiden läpi. Suurin osa kosteudesta poistuu kannen aukoista. Kuivuri kuivattaa kaikilla ritilöillä olevat elintarvikkeet, mutta ritilöiden järjestystä pitää vaihtaa, jotta kuivaaminen olisi mahdollisimman tehokasta ja jotta lopputulos olisi mahdollisimman tasainen. Kuivaaminen on tehokkainta alimmalla ritilällä, ja sen vuoksi ritilöiden paikkoja pitää vaihtaa kuivauksen aikana.

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Aseta kuivain tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle. Ota huomioon, että kuivainta ei voi siirtää kuivauksen aikana. Varmista, että kuivaimen ympärillä on vähintään 15 cm vapaata tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään riittävästi.
3. Laita kaikki kuivausritilät paikoilleen (ilman elintarvikkeita), ja laita kansi paikalleen. Laita kuivain päälle ja anna sen käydä tyhjänä noin 30 minuutin ajan. Sammuta sen jälkeen kuivain ja anna sen jäähtyä. Tämä toimenpide pitää tehdä vain ensimmäisellä käyttökerralla. Tiskaa, huuhtele ja kuivaa ritilät ja kansi huolella. Kuivain saattaa haista hieman palaneelle ensimmäisellä käyttökerralla, mutta tämä on täysin normaalia. Pyyhi kuivain ulkopuolelta kostutetulla liinalla.

Esivalmistelut

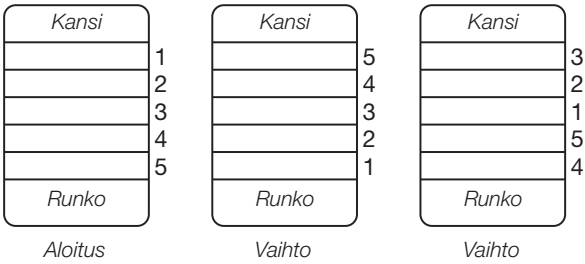
1. Puhdista raaka-aineet ennen kuivaamista jotta ne ovat täysin puhtaat ja jotta niistä poistuu mahdolliset kemikaalit.
2. Tarkasta hedelmät ja vihannekset, ennen kuin laitat ne kuivausritilöille. Poista kaikki värjäytyneet, ylikypsät ja vahingoittuneet kohdat.
3. Viipaloi kuivattavat elintarvikkeet noin 6 mm:n siivuiksi. Ohuet viipaleet kuivuvat nopeammin, mutta ne myös kutistuvat paljon. Kuorimattomat hedelmät tulee kääntää kuori alaspäin. Laita viipaleet erilleen ritilälle niin, että ne eivät ole toistensa päällä.
4. Levitä kuivattavat elintarvikkeet tasaisesti ritilälle. Yrtit tulee kuivata erittäin varovasti. Poista ainoastaan varret. Poista yrteistä varret, mutta älä leikkaa niitä enempää. Käännä yrttejä kuivauksen aikana, jotta ne eivät tartu kuivausritilään.
5. Varmista, että kuivain on sammutettu (nuppi on **OFF**-asennossa), ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

Kuivaus

Kuivaa vain tuoreita ja kypsiä raaka-aineita. Lopputulos on huono, jos kuivaat pilaantuneita, ylikypsiä tai heikkolaatuisia hedelmiä ja vihanneksia. Älä kuivaa märkiä raaka-aineita. Anna raaka-aineiden kuivua ennen kuivaamisen aloittamista.

1. Levitä kuivattavat raaka-aineet tasaisesti ritilälle.
2. Aseta ritilät kuivaimeen ja laita kansi kiinni.
3. Liitä pistoke pistorasiaan ja käynnistä kuivain asettamalla säädin (4) haluttuun lämpötilaan. Valitse lämpötila-alue taulukon mukaisesti.
4. Noudata taulukon suositusaikaa. Kuivausaika riippuu raaka-aineesta ja sen määrästä. Kuivumisaika on sitä pidempi, mitä enemmän raaka-aineessa on nestettä. Laita kuivaimeen kaikki ritilät, vaikka osa niistä olisi tyhjinä.

5. Kuivaaminen on tehokkainta alimmalla ritilällä, ja sen vuoksi ritilöiden paikkoja pitää vaihtaa kuivauksen aikana.



6. Tarkkaile kuivausta säännöllisin väliajoin, jotta raaka-aineet eivät kuivu liikaa. Poista raaka-aineet, kun ne ovat riittävän kuivat. Säilytä kuivattuja raaka-aineita pimeässä ja viileässä sopivassa pakkauksessa.
7. Sammuta kuivain ja irrota pistoke, kun olet valmis.
8. Tiskaa kansi ja ritilät.

Esikäsittely

Jotkut hedelmät saattavat värjäytyä. Se voidaan kuitenkin estää upottamalla raaka-aineet nesteeseen, jossa voi olla esim. yksi teelusikallinen sitruunamehua ja yksi kupillinen vettä. Ota hedelmät nesteestä ja kuivaa ne huolellisesti talouspaperilla. Sitruunamehun sijaan voi käyttää myös ananasmehua tai C-vitamiinia. Joillakin hedelmillä, kuten viikunoilla, luumuilla, viinirypäleillä, mustikoilla ym., on suojaava vahakerros. Käsittele ne seuraavalla tavalla: Laita ne kiehuvaan veteen 1–2 minuutin ajaksi, nosta ne vedestä ja anna veden valua pois. Laita ne sen jälkeen välittömästi kylmään veteen, nosta ne pois vedestä ja anna niiden kuivua. Viipaloi ja kuivaa.

Ryöppääminen

Useimmat raaka-aineet tulee ryöpätä ennen kuivaamista. Ryöppäys vähentää ulkonäkö- ja makumuutoksia. Keitä raaka-aineita 1–5 minuutin ajan. Aseta raaka-aineet verkkokoriin tai vastaavaan, ja upota ne kiehuvaan veteen. Nosta raaka-aineet vedestä 1–5 minuutin kuluttua. Anna raaka-aineiden pinnan kuivua kokonaan ennen kuin laitat ne kuivaimeen.

Ryöppäys auttaa omenaa, aprikoosia, viikunaa, nektariinia, persikkaa, päärynää ja luumua säilyttämään niiden luonnollisen värin. Lopputulos muistuttaa makeutettua hedelmää. Parhaan lopputuloksen saat kokeilemalla.

Suositellut kuivauslämpötilat (arvot ovat suuntaa antavat, kuivausaika riippuu viipaleiden paksuudesta, nestepitoisuudesta ym.) Sopivan lämpötilan ja ajan saat kokeilemalla.

Materiaali	Suosituslämpötila
Kukat	35–40 °C
Yrtit	40–45 °C
Leivät ja leivonnaiset	40–50 °C
Vihannekset	50–55 °C
Hedelmä (omena)	55–60 °C
Hedelmä (päärynä)	55–60 °C
Hedelmä (aprikoosi, persikka, luumu)	55–60 °C
Liha, kala	65–70 °C
Sienet	40–50 °C

Mitkä raaka-aineet sopivat kuivattavaksi?

Vihannesten tulee olla kypsiä, tuoreita ja virheettömiä.

Laji	Esikäsittely	Kuivumisaika tunteina
Omena	Leikkaa paloiksi tai viipaleiksi.	8–15
Aprikoosi	Leikkaa kahteen tai neljään osaan.	13–36
Tuore ananas	Kuori ja leikkaa ympyröiksi.	8–36
Säilykeananas	Leikkaa paloiksi, anna valua kuivaksi.	8–36
Kypsä banaani	Leikkaa 4 mm:n paksuisiksi viipaleiksi.	8–38
Mansikat	Leikkaa isot kahteen osaan, kuivaa pienet kokonaisina.	8–38
Päärynä	Poista siemenkota, leikkaa kahteen osaan tai viipaloi.	8–30
Luumu	Puolita tai kuivaa kokonaisena kivellä tai ilman	8–30
Viinirypäleet	Halkaise, suosittelemme kivettömiä rypäleitä.	8–36
Kirsikka	Kuivaa kokonaisena siemenen kanssa.	8–36
Persikka	Poista kivi, leikkaa puolikkaiksi tai viipaleiksi.	8–26
Sitrushedelmät	Leikkaa viipaleiksi. Kuorella tai ilman.	8–36
Raparperi	Käytä vain ohuita varsia. Huuhtele ja leikkaa cm:n viipaleiksi.	8–38
Sieni	Puhdista huolellisesti. Leikkaa viipaleiksi. Kuivaa pienet sienet kokonaisina.	8–14

Kuivattujen raaka-aineiden säilöminen

Kuivatut raaka-aineet tulee säilöä oikein, jotta niiden väri, maku ja laatu säilyvät mahdollisimman hyvin.

Säilytä kuivatut raaka-aineet esim. pakastepusseissa pimeässä ja viileässä paikassa. Varmista, että raaka-aineet ovat kuivat, ja laita ne pussiin. Paina pussista pois ylimääräinen ilma, ja sulje pussi. Säilytä pussia ilmatiiviissä säilytysrasiassa. Tarkasta muovipussit muutaman päivän kuluttua. Jos pussin sisäpuolella on vesitippoja, sisältö ei ole täysin kuivaa.

Huolto ja puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Pyyhi tuote tarvittaessa pehmeällä, kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä vahvoja, hankaavia puhdistusaineita tai liuotinaineita, sillä ne voivat vahingoittaa tuotetta.
- Pese kansi ja ritilät käsin.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



Tekniset tiedot

Jännite	220–240 V AC, 50-60 Hz
Teho	245 W
Säädettävä kuivauslämpötila	40–70 °C
Kuivausalan halk.	31 × 23 cm
Mitat	32 × 25 × 26 cm
Virtajohto	1,2 m

Svampe- og frugttørrer

Art.nr. 44-6209 Model BY1159-1

Læs hele brugsanvisningen igennem før brug, og gem den derefter til fremtidig brug. Vi tager forbehold for eventuelle tekst- og billedfejl samt ændringer af tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørgsmål skal du kontakte vores kundeservice.

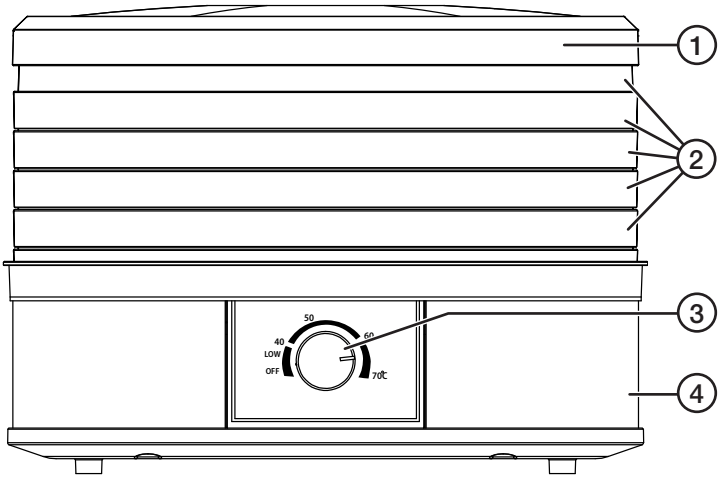
Sikkerhed

- Tørreren må anvendes af børn fra 8 år, hvis de har fået instruktioner i, hvordan den anvendes sikkert, og forstår de farer og risici, der kan opstå.
- Rengøring og vedligeholdelse må udføres af børn fra 8 år under opsyn af en voksen.
- Tørreren må anvendes af personer med en eller anden form for funktionsnedsættelse eller manglende erfaring eller viden, som kan bringe sikkerheden i fare, hvis de har fået instruktioner i, hvordan produktet anvendes sikkert, og forstår de farer og risici, der kan opstå.
- Lad aldrig børn lege med tørreren.
- Hold tørreren og dens netledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Tørreren må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding, der svarer til angivelserne på tørrerens mærkeplade.
- Kontrollér, at stikket passer til stikkontakten. Forsøg aldrig at ændre stikket, og brug aldrig nogen form for adapter.
- Brug ikke tørreren, hvis den eller netledningen er beskadiget på nogen måde. Netledningen bør kontrolleres regelmæssigt. Brug aldrig tørreren, hvis netledningen eller stikket er beskadiget.
- Hvis netledningen er beskadiget, må den af hensyn til risikoen for elektrisk stød eller brand kun udskiftes af producenten, dennes servicested eller en kvalificeret fagmand.
- Tørreren må ikke tilsluttes en stikkontakt med nogen form for timer eller fjernstyring.
- Placér tørreren på en plan og stabil overflade, hvor der ikke er risiko for, at den ved et uheld bliver trukket ned.

- Sluk altid tørreren, før stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Placér aldrig tørreren oven på komfuret, i ovnen eller i fryseren.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når tørreren ikke er i brug.
- Tørreren må kun anvendes til privat brug i hjemmet på den måde, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Nedsænk aldrig tørreren, netledningen eller stikket i vand eller anden væske. Risiko for elektrisk stød. Tørreren må aldrig vaskes i opvaskemaskine.
- Børn skal være under konstant opsyn, hvis de opholder sig i nærheden af tørreren, når den er i brug.
- Forsøg ikke at skille tørreren ad eller ændre den på nogen måde.
- Brug ikke eventuelt tilbehør, der ikke er godkendt af producenten eller forhandleren.
- Lad ikke netledningen hænge ud over bord- eller køkken-bordskanten. Lad den heller ikke komme i kontakt med skarpe kanter eller varme overflader.
- Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.
- Beskyt tørreren mod direkte sollys.
- Tørreren er beregnet til indendørs brug og må ikke anvendes udendørs eller i fugtige omgivelser. Rør aldrig ved netledningen med fugtige hænder. Risiko for elektrisk stød.
- Brug aldrig apparatet i nærheden af brandfarlige stoffer eller under genstande som f.eks. gardiner eller papir. Tørrerens underdel bliver varm under brug. Sørg for, at luften kan cirkulere omkring den, og at tørrerens ventilationsåbninger ikke blokeres. Risiko for overophedning.
- Placér ikke noget oven på tørreren, og lad den køle af, før den flyttes.
- Tørreren er kun beregnet til tørring af fødevarer. Placér aldrig andre ting i tørreren, f.eks. papir, plastdele eller lignende. Opbevar aldrig noget i tørreren.
- Brug ikke tørreren uden monterede tørrebakker. De er nød-vendige for at sikre korrekt luftcirkulation. Brug altid tørreren med alle tørrebakker monteret, også selvom nogle af dem er tomme.

- Det er vigtigt, at tørrebakkerne rengøres grundigt, da de kommer i kontakt med fødevarer.
- Tørreren bør ikke anvendes i mere end 40 timer i træk.

Produktbeskrivelse



1. Låg
2. Tørrebakke med to højdeindstillinger (× 5)
3. Drejeknap til temperaturindstilling
4. Basisenhed

Tørring

Tørring er en af de ældste metoder til konservering af fødevarer. Fødevarer indeholder mere eller mindre vand, som fjernes ved tørring. Dermed forhindres skimmelvækst og forrådnelse. Det gør det muligt at opbevare de tørrede fødevarer i flere år under gunstige opbevaringsforhold. Ved tørring koncentreres de aromatiske stoffer, hvilket giver fødevarerne mere smag. Tørring er en miljøvenlig metode uden konserveringsmidler, hvor de fleste vitaminer og mineraler bevares. Tørring er velegnet til frugt, grøntsager, svampe, krydderurter og te.

Luften opvarmes og blæses derefter gennem alle tørrebakkerne. Det meste af fugten blæses ud gennem åbningerne i låget. Indholdet på hver tørrebakke tørres, men bakkerne skal skifte plads for at gøre tørringen så effektiv som muligt og sikre et ensartet resultat på alle tørrebakker. Tørringen er mest effektiv på den nederste tørrebakke. Derfor bør tørrebakkerne flyttes mellem de forskellige positioner.

Brug

Før første brug

1. Fjern al emballage.
2. Placér tørreren på en plan, stabil og varmebestandig overflade. Vær opmærksom på, at det ikke er hensigtsmæssigt at flytte tørreren, mens tørringen er i gang. Sørg for, at der er mindst 15 cm fri plads omkring tørreren, så luftcirkulationen i og omkring tørreren sikres.
3. Montér alle tørrebakker uden råvarer og derefter låget på basisenheden. Tænd tørreren, og lad den køre tom i ca. 30 minutter. Sluk derefter tørreren, og lad den køle af (dette skal kun gøres før første brug). Vask tørrebakkerne og låget, skyl dem, og tør dem grundigt af. Tørreren kan lugte lidt brændt ved første brug. Det er helt naturligt. Tør basisenhedens yderside af med en fugtig klud.

Forberedelse

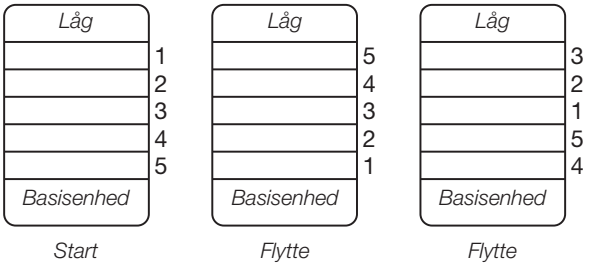
1. Rens, rengør og vask råvarerne før tørring, så de er helt rene, og alle eventuelle rester af kemikalier er fjernet.
2. Undersøg den frugt og de grøntsager, der skal tørres, inden du lægger dem på tørrebakkerne. Fjern alt, der er misfarvet, overmodent eller beskadiget, da det ellers kan ødelægge alt det, der ligger på tørrebakkerne.
3. Skær råvarerne i skiver på ca. 6 mm. Tynde skiver tørrer hurtigere, men de bliver også betydeligt mindre. Frugt, der skæres i skiver uden at blive skrællet, skal vendes, så snitfladen vender opad. Læg hvert stykke for sig, så de ikke overlapper hinanden.
4. Fordel råvarerne i et jævnt lag på tørrebakkerne. Krydderurter skal tørres meget forsigtigt. Fjern kun stilkene. De behøver ikke at blive delt yderligere. Krydderurterne skal vendes af og til under tørringen, da de ellers kan sætte sig fast på tørrebakkerne.
5. Sørg for, at tørreren er slukket (drejeknappen står på OFF), inden du tilslutter stikket til en stikkontakt.

Tørring

Råvarerne skal være friske og fuldmodne, inden tørringen påbegyndes. Det er umuligt at tørre fordærvet eller overmoden frugt og grøntsager af dårlig kvalitet og opnå et tilfredsstillende resultat. Tør ikke våde råvarer. Efter skylning skal de ligge og tørre lidt, inden tørringen påbegyndes.

1. Fordel råvarerne i et jævnt lag på tørrebakkerne.
2. Placér tørrebakkerne med råvarerne på basisenheden, og læg derefter låget på.
3. Sæt stikket i en stikkontakt, og start tørreren ved at indstille drejeknappen (4) på den ønskede temperatur i henhold til tabellen.
4. Lad råvarerne tørre i den anbefalede tid (tørretiden afhænger af råvarernes type og mængde). Jo mere væske råvarerne indeholder, desto længere er tørretiden. Alle medfølgende tørrebakker skal anvendes, uanset om de indeholder råvarer eller er tomme.

5. Tørringen er mest effektiv på den nederste tørrebakke. Derfor bør tørrebakkerne flyttes mellem de forskellige positioner, så tørringen bliver ensartet på alle tørrebakker.



6. Kontrollér tørringen af og til, så råvarerne ikke tørres for længe. Fjern råvarerne, når de er færdigtørrede. Opbevar de tørrede råvarer mørkt og køligt i egnet emballage.
7. Sluk tørreren, og træk stikket ud, når tørringen er færdig.
8. Vask låget og tørrebakkerne.

Forbehandling

For at forhindre, at visse typer frugt misfarves, anbefaler vi, at råvarerne lægges i en beholder med en opløsning, der f.eks. kan bestå af en teskefuld citronsaft blandet med en kop vand. Tag frugten op, og tør den grundigt med køkkenrulle. Citronsaften kan erstattes af ananasjuice eller C-vitamin. Visse frugter, f.eks. figner, blommer, grapefrugter og blåbær, har et naturligt beskyttende vokslag. De skal behandles på følgende måde: Læg dem i kogende vand i 1 til 2 minutter, tag dem op, og lad vandet løbe af. Læg dem straks i koldt vand, tag dem op, og tør dem af. Skær dem i skiver, og tør dem.

Blanchering

De fleste råvarer bør blancheres før tørring. Det mindsker ændringer i smag og udseende. Blanchering betyder, at råvarerne koges i kort tid (1 til 5 minutter). Placér råvarerne i en netkurv eller lignende, og sænk den ned i en beholder med kogende vand. Tag netkurven op efter den angivne tid. Lad råvarernes overflade tørre helt, inden du lægger dem på tørrebakkerne og starter tørreren.

Blanchering er velegnet til æbler, abrikoser, figner, nektariner, ferskner, pærer og blommer for at bevare råvarernes farve. Resultatet kan minde om sødet, kandiseret frugt. Prøv dig frem for at finde det bedste resultat.

Anbefalet tørretemperatur (dette er vejledende værdier; tørretiden afhænger bl.a. af skivernes tykkelse og fugtindhold). Prøv dig frem for at finde den optimale temperatur og tid.

Materialetype	Anbefalet temperatur
Blomster	35–40 °C
Krydderurter	40–45 °C
Brød og bagværk	40–50 °C
Grøntsager	50–55 °C
Frugt (æbler)	55–60 °C
Frugt (pærer)	55–60 °C
Frugt (abrikoser, ferskner, blommer)	55–60 °C
Kød, fisk	65–70 °C
Svampe	40–50 °C

Hvilke råvarer er velegnede til tørring?

Grøntsager skal være modne, friske og ubeskadigede.

Sort	Forbehandling	Tørretid i timer
Æbler	Skær i stykker eller skiver.	8–15
Abrikoser	Skær i halve eller kvarte.	13–36
Frisk ananas	Skræl, og skær i skiver.	8–36
Konserveret ananas	Skær i stykker, og lad dem dryppe af.	8–36
Modne bananer	Skær i 4 mm tykke skiver eller strimler.	8–38
Jordbær	Skær i halve. Små jordbær tørres hele.	8–38
Pærer	Fjern kernehuset, og skær i halve eller skiver.	8–30
Blommer	Hele eller halve, med eller uden sten.	8–30
Vindruer	Skær et lille snit i dem, og vælg helst stenfri druer.	8–36
Kirsebær	Hele med sten.	8–36
Ferskner	Fjern stenen, og skær i halve eller skiver.	8–26
Citrusfrugter	Skær i skiver med eller uden skræl.	8–36
Rabarber	Brug kun tynde stilke, skyl dem, og skær i stykker på 3 cm.	8–38
Svampe	Rens svampene grundigt, og skær dem i skiver. Små svampe tørres hele.	8–14

Opbevaring af tørrede fødevarer

Tørrede råvarer skal opbevares korrekt for at bevare farve, smag og kvalitet så længe som muligt.

De tørrede råvarer opbevares bedst i fryseposer på et mørkt og køligt sted. Jo køligere, desto længere holdbarhed. Sørg for, at fødevarerne er helt tørre, og læg dem i posen. Tryk så meget luft som muligt ud, og luk derefter posen. Opbevar derefter posen i en lufttæt beholder. Kontrollér plastposerne efter nogle dage. Hvis der er vanddråber på indersiden af plastposen, er indholdet ikke helt tørt og skal tørres igen.

Pleje og vedligeholdelse

- Træk stikket ud før rengøring.
- Tør produktet af med en blød, let fugtig klud. Brug et mildt rengøringsmiddel, aldrig opløsningsmidler eller stærke, slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige produktet.
- Vask låget og tørrebakkerne i hånden.

Affaldshåndtering



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Dette gælder i hele EU. For at forebygge eventuelle skader på miljø og sundhed som følge af forkert affaldshåndtering skal produktet afleveres til genanvendelse, så materialerne kan håndteres på en ansvarlig måde. Når du afleverer produktet til genanvendelse, skal du benytte de indsamlingsordninger, der findes i dit område, eller kontakte forhandleren. De kan sørge for, at produktet håndteres på en miljømæssigt forsvarlig måde.

Specifikationer

Spænding	220–240 V AC, 50–60 Hz
Effekt	245 W
Justerbar tørretemp.	40–70 °C
Tørreareal	31 × 23 cm
Mål	32 × 25 × 26 cm
Ledningslængde	1,2 m

Sverige

Kundtjänst	tel: 0247/445 00 e-post: kundservice@clasohlson.se
Internet	www.clasohlson.se
Post	Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter	tlf.: 23 21 40 00 e-post: kundesenter@clasohlson.no
Internett	www.clasohlson.no
Post	Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu	puh.: 020 111 2222 sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi
Internet	www.clasohlson.fi
Osoite	Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 A, 00100 HELSINKI