

GOLD

STRÖME



PROFESSIONAL FOOD DEHYDRATOR

HYÖTYKASVIKUIVURI FRUKT- OCH SVAMPTORKARE

VAROITUS!

Älä käytä tätä laitetta helposti syttyvän pinnan, kuten puupöydän tai pöytäliinan päällä. Älä käytä laitetta pöydällä tai alustoilla, jotka eivät kestä lämpöä. Tätä laitetta tulee käyttää vain lämmönkestävillä pöydällä tai alustoilla, esimerkiksi metallisella, keraamisella tai lasisella alustalla tai keittiön pöydällä. Kun laitetta asetetaan lämmönkestävän alustan päälle, on varmistettava, että alusta on vähintään yhtä leveä kuin itse laite.

Laite lämpenee käytössä. Näiden toimenpiteiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

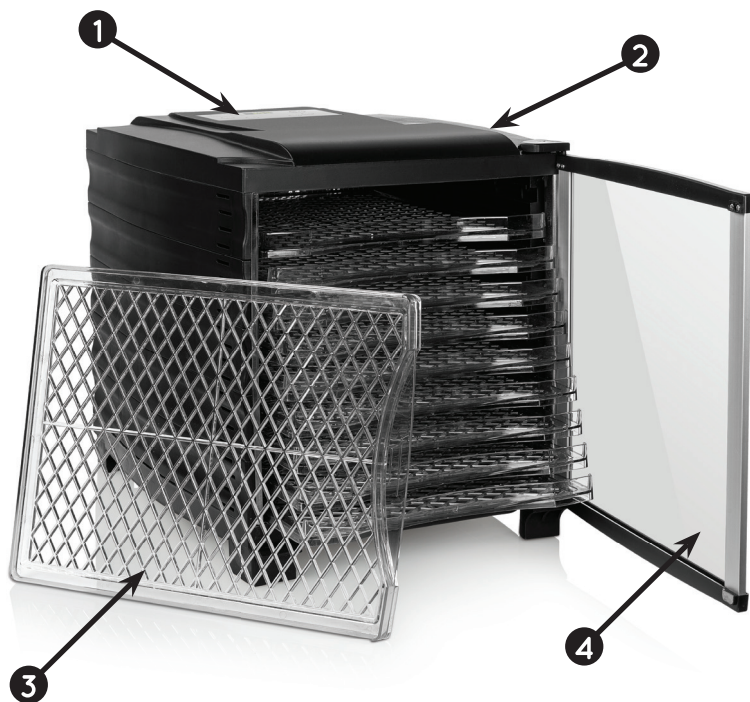
Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

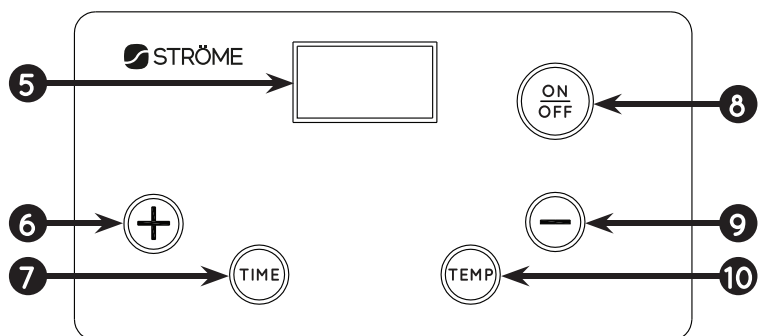
- Älä kosketa laitteen kuumia pintoja ja varmista, että laitteen kuumenevat osat eivät kosketa helposti syttyviä materiaaleja.
- Älä koskaan peitä laitetta äläkä tuki laitteen ilmanotto- tai poistoaukkoja.
- Älä missään tapauksessa altista sähköjohtoa, sähköpistoketta tai laitteen runkoa vedelle tai muille nesteille. Älä kosketa laitetta tai sen osia kosteilla käsillä, poislukien tarjottimia niiden pesun aikana. Älä pese laitteen runkoa astianpesukoneessa.
- Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä kun se on käytössä.
- Lapset joiden ikä on 8 vuotta tai yli ja 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.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Irrota sähköpistoke sähköpistorasiasta käytön jälkeen sekä puhdistamisen yhteydessä.
- 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 jälleenmyyjällesi tai huoltoliikkeeseen korjausta tai vaihtoa varten.
- Käytä 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 reunoista. Varmista, että sähköjohto ei kosketa lämpeneviä pintoja.
- Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön kotitalouksissa. Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön, tavalla, joka on ohjeistettu tässä käyttöohjeessa.

- Tätä laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä sijoita laitetta, sen sähköjohtoa, sen tarjottimia tai mitään muitakaan osia kaasu- tai sähkölieden tai uunin päälle tai läheisyyteen.
- Sammuta laite painamalla virtapainiketta. Irrota tämän jälkeen sähköjohto pistokkeesta.
- Käytä laitetta vain puhtaassa, pölytömässä tilassa. Pöly tai lika saattaa imeytyä laitteeseen ja pilata siinä kuivatettavana olevia elintarvikkeita.
- Älä aseta laitetta pyyhkeen tai maton päälle. Tämä estää laitteen ilmanvaihdon ja saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Jätä aina vähintään 15 cm tilaa laitteen ympärille varmistaaksesi tarpeeksi hyvän ilmanvaihdon.
- Laitteen sähköjohto on tarkoituksellisesti lyhyt, jotta siihen ei helposti kompastuisi. Laitteen kanssa voi käyttää 5 ampeerin jatkojohtoa. Käytä varovaisuutta jatkojohtoa käytettäessä ja sijoita se niin, ettei siihen kompastu. Varmista myös, ettei jatkojohto jää puristukseen tai kosketa laitteen kuumelevia pintoja. Älä käytä turhan pitkää jatkojohtoa.
- Älä altista mitään laitteen osia yli 50°C lämpötiloille. Älä jätä aurinkoon.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien tai räjähtävien painekaasupullojen läheisyydessä.
- Puhdistaaksesi laitteen, irrota aina ensin sähköpistoke pistorasiasta. Pyyhi laitteen osia kevyesti kostutetulla liinalla tai pesusienellä. Käytä tarvittaessa hieman astianpesuainetta. Älä upota laitteen runkoa tai sähköjohtoa veteen.
- Tarjottimet voi pestä käsin lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä, tai astianpesukoneessa.
- Puhdista ja kuivata laitteen osat ennen kuin asetat elintarvikkeita laitteeseen.
- **Laitetta on käytettävä LÄMMÖNKESTÄVÄLLÄ ALUSTALLA TAI PÖYDÄLLÄ.**
- Kun käytät laitteen ensimmäistä kertaa, saatat huomata tietynlaisen hajun laitteesta. Tämä on aivan normaalia. Jotta kyseinen haju ei välittyisi kuivataviin elintarvikkeisiin, aseta tarjottimet laitteen sisälle ja käynnistä laite tässä käyttöohjeessa mainittujen ohjeiden mukaisesti. Anna laitteen olla päällä kunnes haju on hävinnyt kokonaan. Tätä toimenpidettä joutuu suorittaa ainoastaan kerran, ensimmäisen käynnistyksen yhteydessä.

Laitteen osat



Ohjauspaneeli



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Kuivaimen kaappi
- 3 Kuivaimen tarjotin
- 4 Kuivaimen ovi
- 5 Näyttö
- 6 Lisää (+30 minuuttia tai +1°C)
- 7 Ajastin
- 8 Virtapainike
- 9 Vähennä (-30 minuuttia tai -1°C)
- 10 Lämpötila

Käyttöönotto

VAROITUS!

Ennen laitteen puhdistamista tai minkään huoltotoimenpiteen suorittamista, varmista että laite on sammutettu, ja että sen sähköpistoke on irrotettu pistorasiasta.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, on laitteen tarjottimet ja kaapin sisäpinnat puhdistettava.

Tarjottimet

Pese tarjottimet käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Voit myös pestä tarjottimet koneellisesti, mikäli ne mahtuvat astianpesukoneeseen. Kuivata tarjottimet huolellisesti.

Kuivaimen kaappi

Pyyhi kaapin sisäpinnat kevyesti kostutetulla pesusienellä tai liinalla. Varo, ettei laitteen takaosassa oleva lämmityselementti kastu. ÄLÄ UPOTA LAITETTA VEITEEN! Anna laitteen pinnat kuivua perusteellisesti ennen käyttöä.

Käyttöpaikka

Valitse laitteen käyttöpaikka huolellisesti alustamateriaalin ja ilmanvaihdon mukaisesti.

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

Sähköjohto

Kytke laitteen sähköpistoke maadoitettuun pistorasiaan, varmistaen, ettei johto aiheuta kompastumisen vaaraa, ja ettei johto jää kosketuksiin laitteen lämpenevien osien kanssa. Varmista, että pistorasiaan on esteetön pääsy.

Laitetta ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä, vaan vedä aina sähköpistokkeesta.

Voit käyttää maadoitettua jatkojohtoa.

Käyttö

VAROITUS!

Lue, ja ymmärrä laitteen käyttöohjeet ennen laitteen käyttöä.

1. Valmistele kuivatettavat ainekset ennen laitteen käynnistämistä. Löydät lisävinkkejä ainesten valmisteluun myöhemmin tästä ohjeesta.
2. Käynnistä laite virtapainikkeella.
3. Aseta lämpötila: paina **TEMP** -painiketta ja valitse lämpötila $\oplus$ ja $\ominus$ -painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää 1°C, lämpötilavälin ollessa 35°C - 78°C.
4. Aseta ajastin: paina **TIME** -painiketta ja valitse aika $\oplus$ ja $\ominus$ -painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää 30 minuuttia, ja aikaväli on 30 min - 24 h.
5. Anna laitteen esilämmetä viiden minuutin ajan ennen ruoka-ainesten laittamista laitteen tarjottimille.
6. Poista ylimääräinen neste aineksista esimerkiksi painamalla niitä kevyesti talouspaperilla tai puhtaalla pyyhkeellä. Aineksissa oleva ylimääräinen neste pidentää kuivumisaikaa.
7. Laita ainekset tarjottimille, ja varmista, etteivät ne ole kiinni toisissaan, vaan että jokaisen aineksen välissä on riittä-

västi tilaa.

8. Jos aineiden pinnalle muodostuu vettä, voit poistaa sen painamalla aineksia kevyesti talouspaperilla. ÄLÄ KOSKETA LAITTEEN SISÄPINTOJA, PALOVAMMAN VAARA!

9. Kuivausaika määräytyy ilmankosteuden ja aineiden kosteuden, käytettävän lämpötilan ja aineiden koon mukaan. Löydät lisävinkkejä eri aineiden kuivattamiseen tästä ohjeesta. Kokeile vapaasti myös eri kuivaamisaikoja ja lämpötiloja!

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 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 vihanneksen leikkaaminen. Leikkaa hedelmät yhtä paksuksi siivuiksi 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 kuivaus-

prosessia. 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 siivuiksi, jotta mahdollisimman suuri osa vihanneksen 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 tai marjat, kuten mansikat, tulee puolittaa. Jopa mansikoita pienemmät hedelmät tulisi puolittaa tai kuoria.

Kuivaustarjottimien täyttäminen

Kun asetat ainekset tarjottimiin, voit käyttää melkein koko tarjottimen pinta-alaa, mutta jätä kuitenkin jonkin verran väliä aineiden välille ilmanvaihtoa varten.

Pyri asettamaan mahdollisimman paljon aineksia yhdelle tarjottimelle. Kun halutaan kuivata banaanin ja ananaksen vii-

paleita, 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 ruoasta

joka myös pienentää sitä. Tämä saattaa johtaa siihen, että pienimmät palat tippuvat ritilän läpi sitä mukaan kun pienenevät. Välttääksesi tämän, etenkin pieniä paloja kuivatessa, aseta palojen alle nylonverkkoa, juustoliinaa tai vastaavaa elintarvikoverhoa, joka sietää lämpöä ja joka ei sisällä myrkyllisiä aineita, tai leivinpaperia.

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 luukun.

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 pohjalle kuivauksen aikana, laite saattaa vahingoittua. Sen lisäksi, eri ruoasta tippuva neste saattaa maustaa muita ruokia tarjottimilla. Jotta turhan paljon nestettä ei tippuisi kuivauksen aikana toimi seuraavasti:

- Aseta ruoanpalat tarjottimille ja täristä tarjottimet kuivan liinan päällä jotta yli-

määräinen neste tippuisi pois.

- Pyyhi vielä ruoanpalat esimerkiksi talouspaperilla ennen kuin asetat tarjottimen 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?

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? Yksinkertaisimmillaan saat vastauksen 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.

Älä kuitenkaan huoli. On parempi kuivattaa ruokia liian paljon kuin jättää niitä kosteiksi.

Yleisesti katsoen, ruoka pilaantuu säilytyksen aikana. Jos ruoka on liian kuiva, sitä voi

kuitenkin käyttää esimerkiksi keitoissa tai leivonnaisissa.

Hedelmien kuivattaminen

Kuivatut hedelmät ovat herkullisia ihan kuivina. Syö niitä välipalana tai lisää esimerkiksi jäätelöön tai piirakoihin. Kuivatut hedelmät ovat luonnollisen makeita, eivät sisällä säilöntäaineita tai keinotekoisia lisäaineita ja ovat kaiken lisäksi melko edullisia.

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

Hedelmien esikäsittely

Raakoja hedelmiä ei tarvitse käsitellä sen kummemmin ennen kuivattamista, mutta tietyt hedelmät kuten omenat, päärynät, persikat, aprikoosit ja banaanit tummenevat hieman kuivattamisen ja säilytyksen aikana. Vaikka hedelmät ovat toki syötäviä tumminakin, ne eivät välttämättä näytä kovinkaan huokuttelevilta. Jos tumma väri ei haittaa, sinun ei tarvitse esikäsitellä hedelmiä lainkaan.

Välttääksesi hedelmien tummenemisen, voit kastella hedelmiä sitruuna-, ananas- tai appelsiinimehussa, tai vaihtoehtoisesti

askorbiinihapossa, juuri ennen kuivattamista. Kastele hedelmäpalat mehussa noin kahden minuutin ajan. Kuivata sitten talouspaperilla ja aseta kuivaustarjottimille.

Sitruuna-, ananas- tai appelsiinimehu

Käytä mieluiten tuoretta tai pulloitettua 100 % sitruuna-, ananas- tai appelsiinimehua esikäsittelyyn, niiden luonnollisen makeuden takia. Ananas- ja appelsiinimehua voidaan käyttää laimentamattomana tai laimentaa maun mukaan. Sitruunamehua kannattaa laimentaa. Käytä 1 osa sitruunamehua 8 osaan vettä ja kastele hedelmäpalat noin kahden minuutin ajan. Huomaa, että mehujen maku saattaa peittää kuivattavien hedelmien omaa makua eivätkä välttämättä aina estä tummenemistä.

Askorbiinihappo

Säilöntäaine askorbiinihappo on yleisesti saatavana apteekista sekä hyvin varustelluista elintarvikekaupoista. Sekoita ruokalusikallinen askorbiinihappoa litraan vettä ja anna hedelmien kastua noin kahden minuutin ajan. Kuivata sitten hedelmät talouspaperilla ja aseta tarjottimille. Kuten sitruunamehu, saattaa askorbiinihappo peittää hedelmien luonnollista makua, joten on syytä kokeilla eri vahvuuksilla.

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 laimentetussa sitruunamehussa noin kahden minuutin ajan ennen kuivattamista.

Vihannesten esikäsittely

Yleensä vihanneksia ei juuri tarvitse esikäsitellä muutoin kuin pesemällä huolellisesti. Seuraavaksi muutama vinkki vihannesten kuivattamiseen:

Sipulit, valkosipulit, paprikat/chilit, tomaatit ja sienet voidaan kuivattaa ja liottaa ilman esikäsitteilyä. Yleisesti ottaen jos vihannesta pitää höyryttää tai ryöpyttää ennen pakastamista, on niitä myös esikäsiteltävä ennen kuivattamista.

Yllä mainittuja esimerkkejä huomioon ottaen, joitakin vihanneksia on höyrytettävä tai ryöpytettävä ennen kuivattamista. Useat vihannekset sisältävät entsyymejä jotka nopeuttavat kypsentämistä ja näiden entsyymien jättäminen saattaa aiheuttaa sen, että vihannekset jatkavat kypsenemistä myös kuivattamisen jälkeen sillä seurauksella, että maistuvat pahalle tai mätänevät. Vaikka suoraan kuivatut vihannekset (ei esikäsiteltyt) säilyvät jopa neljä kukautta, säilyvät esikäsiteltyt vihannekset pidempään, liottuvat nopeammin ja pitävät maun paremmin ja pidempään.

Höyrytys

Höyrytys on paras tapa esikäsitellä vihanneksia. Levitä leikatut vihannekset tasaisesti siivilälle tai höyrytysastiaan. Aseta vihannekset kiehuvan veden ylle ja peitä kannella. Varmista, että vesi ei kosketa vihanneksia ja valvo niitä jatkuvasti. Höyrytä kunnes vihannekset ovat pehmenneet hieman, mutta älä kypsennä niitä. Aseta vihannekset höyryttämisen jälkeen kuivuuriin.

Ryöppääminen

Etenkin vihreitä papuja, kukkakaalia, parsakaalia, parsaa, perunoita sekä herneitä kannattaa ryöpätä ennen kuivattamista. Tämänkaltaisia vihanneksia käytetään usein keitoissa ja ryöppääminen varmistaa, että vihannesten luonnollinen väri säilyy kuivattamisen jälkeenkin. Lisää vihannekset kiehuvaan veteen ja ryöppää kolmesta viiteen minuuttiin. Siivilöi vihannekset, kuivata talouspaperilla ja aseta tarjottimille.

Ryöppääminen on nopeampi esikäsitteilytapa kuin höyryttäminen, mutta ryöppääminen poistaa myös ravintoaineita vihanneksista. Viipaloituja tai paloitetu- ja vihanneksia ei kannata ryöpyttää, sillä nämä saattavat kypsyä liian nopeasti.

Vihannessipsit

Unohda kaupan keinotekoiset sipsit, tee niitä itse! Käytä vihanneksia kuten kurkkua, munakoisoa, kesäkurpitsaa tai palsternakkaa ja leikkaa ne noin 30 mm paksuisiksi viipaleiksi. Höyrystä noin 3-4 minuuttia ja kuivaa. Ripottele pinnalle hieman suolaa ja kuivata kunnes ovat tosi hauraita. Tarjoa sellaisenaan tai dipin kera.

Vihannesjauhe

Kun olet kuivattanut vihannekset kunnolla niin, että ovat erittäin hauraita ja kuivia, voit lopuksi vielä jauhaa ne esimerkiksi tehosekoittimella. Jauhetta voidaan sitten käyttää keitoissa tai kastikkeissa, tai ihan sellaisenaan mausteena. Jauhe on erittäin aromaattista, joten ripottele sitä ruokaa aina vähitellen, jotta maku ei olisi liian voimakasta.

Lihan, kalan sekä kanan kuivattaminen

Kuivattu liha sopii erityisen hyvin retkelle. Kun kuivattu liha liotetaan, lopputuloksesta on maukas liha joka maistuu melkein tuoreelta.

TÄRKEÄÄ: Jerky-lihaa lukuunottamatta, kaikki kuivatettava liha ja kala on kypsennettävä ennen kuivattamista. Kuivattu liha, kala tai kana ei saa säilyttää yli kaksi kuukautta.

Käytä ainoastaan erittäin vähärasvaista lihaa ja leikkaa mahdollisimman paljon rasvaa pois lihasta. Liha tulisi marinoida ennen kuivattamista maun lisäämiseksi sekä lihan murentamiseksi. Marinadi tulisi sisältää suolaa, joka auttaa poistamaan veden lihasta ja parantaa säilyvyyttä. Marinadi ei kuitenkaan saa sisältää mitään öljyä. Yleensä marinadit sisältävät jotain happoa (kuten tomaattisosetta tai etikkaa), joka rikkoo kuidut ja murentaa lihan.

Lihan viipaloiminen jäisenä on yleensä helpompaa, etenkin jos haluat erittäin ohuita viipaleita. Voit tietysti myös pyytää liha-kauppiastasi viipaloimaan lihan valmiiksi.

Kun kuivatat lihaa tai riistaa muhennoksiin, keittoihin yms., muista, että liha pitää kypsentää ennen kuivattamista. Kypsen-

nä, leikkaa liha pieniksi paloiksi ja laita vasta sitten kuivuriin. Kuivata kunnes kaikki kosteus on poistettu, noin 2-8 tuntia.

Kun sitten haluat käyttää kuivattua lihaasi muhennoksiin tai keittoihin, liota liha vedessä tai liemessä noin puolitoista tuntia, tai kunnes liha on pehmeää ja suunnilleen saman kokoinen kuin mitä se oli ennen kuivattamista.

Nauta

Valitse vähärasvaista lihaa. Sisäpaisti on parempi valinta kuin esimerkiksi lapa.

Kana

Kana on **EHDOTTOMASTI** kypsennettävä ennen kuivattamista. Paras tapa kypsentää on höyrytys tai paahtaminen. Suosittelemme rintapalojen kuivattamista koirien sijaan.

Kala

Myöskin kala on kypsennettävä ennen kuivattamista. Kypsennä kala uunissa tai höyryttämällä kunnes liha on mureaa ja irtonaista. Kampela sopii varsin hyvin kuivalihaksi.

Jerky-kuivalihan valmistaminen

Naudanlihan kuivattaminen raakana, ilman esikypsentämistä, saa aikaseksi jäykän ja sitkeän Jerky-tapaisen kuivalihan. Jerky-tapaista kuivalihaa on valmistettu vuosisatoja. Koska Jerky tehdään raaka-asta lihasta on erityisen tärkeää valita korkealaatuista lihaa sekä varmistaa, että keittiö, esineet ja astiat ovat puhtaita. Muista myös puhdistaa kaikki käytetyt tarvikkeet huolellisesti valmistamisen jälkeen.

Jerky-kuivaliha on ainut liha jota voidaan valmistaa kuivurissa raakana. Kaikki muut

lihat on kypsennettävä ennen kuivattamista.

Näin teet Jerkyä

Aloita valitsemalla korkealaatuisen lihapalan. Valitse vähärasvainen kylkipala tai paistipala. Leikkaa pois rasva sekä jänteet. Rasva estää ja hidastaa kuivumisen ja jänteet tekevät lihan liian sitkeäksi.

Leikkaa liha poikkisysin noin 30 mm pak-

suiksi viipaleiksi.

Marinoidu liha vähintään 3 tunnin ajan, tai jopa yön yli. Tämä antaa lihalle maun samalla kun lihasta tulee mureampaa. Mitä pidempään marinoidit, sitä voimakkaalle liha maistuu.

Liha voidaan maustaa suolalla, pippurilla, valkosipuli- tai sipulijahuheella tai muilla mausteilla. Muista kuitenkin, että maku tehostuu kuivauksen myötä, joten älä laita liian paljon suolaa.

Pyyhi marinoidut lihapalat talouspaperilla ja laita ne tarjottimille. Kuivata liha kunnes ovat suhteellisen kuivia ja jäykkiä, mutta ei kuitenkaan niin paljon, että ne katkeavat helposti. Kuivattaminen kestää noin 6-16 tuntia. Jerky-lihan tulisi olla sitkeä, mutta ei haurasta.

TÄRKEÄÄ: Muista pitää keittiövälineet sekä ympäristö puhtaana raakaa lihaa käsiteltäessä. Pese kätesi aina ennen kuin kosketat lihaa. Pese kätesi myös aina kun kosketat jotain muuta välinettä lihankäsittelyn ohessa.

Esimerkki Jerky-marinadista:

- 1,2 dl soijakastiketta
- 1 murskattu valkosipulinkynsi
- 2 rkl ruskeaa sokeria
- 2 rkl ketsuppia
- 1,2 dl Worcestershire-kastiketta (tms.)
- 1-1½ tl suolaa
- ½ tl sipulijauhetta
- ½ tl pippuria

Sekoita ainekset hyvin.

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.
- Kuivattua lihaa, kalaa, riistaa tai siipikarjaa 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.

Säilöntäastiat:

Mikä tahansa puhdas, ilmatiivis ja kosteustiivis astia kelpaa säilyttämiseen. Korkeatasoiset, uudelleensuljettavat muovipussit ovat oiva valinta. Täyttyä jokainen pussi mahdollisimman täyteen ja purista ilma ulos. Myös erilaiset muovi- tai lasipurkit tiiviillä kannella toimivat varsin hyvin. Älä säilytä kuivattuja tuotteita paperipussissa tai muissakaan astioissa, jotka eivät ole tiiviitä.

Säilytystilat:

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

Säilymisaika:

Kuivattuja hedelmiä tai vihanneksia ei saa säilyttää pidempään kuin vuoden verran. Lihatuotteet säilyvät korkeintaan kuukauden tai kaksi. Älä syö pilaantunutta tai homeista ruokaa.

Kuivatun ruoan liottaminen

Kuivattaminen poistaa nesteen ruoasta. Liottamalla palautat kuivattuja elintarvikkeita luonnolliseen tilaan. Vaikka jotkut kuivatut elintarvikkeet voi hyvin syödä kuivina, on joskus syytä liottaa niitä ennen syömistä. Seuraavaksi muutama vinkki liottamiseen:

Lisää vesi

Paloitettuja tai raastettuja vihanneksia, tai hedelmiä, joita tullaan käyttämään esim. kekseissä, ei yleensä tarvitse liottaa ennen käyttöä. Jos palat ovat turhan rapeita ja kuivia, voit aloittaa kostuttamalla niitä noin ruokalusikallisella vettä jokaista puoltatoista desilitraa kuivattua ruokaa kohden.

Jos vihannekset tai hedelmät tullaan käyttämään kohokkaissa, piirakoissa, leivonnaisissa tai taikinassa, käytä 2 osaa vettä 3 osaan kuivattuja elintarvikkeita.

Jos vihannekset tai hedelmät tullaan keittämään nesteessä, kuten keitoissa, yms., käytä 1 ~ 1½ osaa vettä 1 osaan kuivattuja elintarvikkeita. Lisää vettä tarvittaessa.

Liottamisen kesto

- Leikatut ja raastetut elintarvikkeet nesteytyvät nopeasti. Yleensä 15 minuutissa 30 minuuttiin.
- Isommat vihannekset tai hedelmävii-paleet, sekä lihakuutiot voidaan liottaa yön yli jääkaapissa. Toinen vaihtoehto on keittää vihannekset tai hedelmät hetken aikaa ja jättää seisomaan veden 2-3 tunnin ajan.

- Kokonaisten vihannesten ja hedelmien liottaminen kestää pisimpään ja näitä joutuu yleensä jättää yön yli liottumaan.

Muita liottamisvinkkejä

- Liotetun ruoan siivilöityä nestettä kannattaa säästää, sillä neste sisältää runsaasti ravintoa. Nestettä voidaan pakastaa ja käyttää myöhemmin esimerkiksi keitoissa, piirakoissa ja muhennoksissa.
- Ruokaa ei tarvitse liottaa mikäli sitä tullaan käyttämään keitoissa. Kuivatut vihannekset voidaan lisätä suoraan keittoon noin tunti ennen sen valmistamista.
- Älä lisää suolaa, mausteita, liemikuutioita tai tomaattisostetta ennen kuin vihannekset ovat liottuneet ja keitetty, sillä muuten liottaminen saattaa hidastua tai epäonnistua.
- Joidenkin ruokien liottaminen kestää pidempään kuin muiden. Porkkanoiden ja papujen liottaminen kestää pidempään kuin esimerkiksi perunoiden. Nyrkkisääntönä: mitä pidemmän aikaa kuivattaminen kesti, sitä pidempään niitä joutuu liottaa.
- Älä käytä turhan paljon vettä liottamiseen, sillä ylimääräisen veden mukana huuhtoutuu myös runsaasti ravintoa pois. Aseta kuivattu ruokaa astiaan ja lisää vettä juuri sen verran, että ruoka peittyy. Lisää vettä vähitellen korvataksesi sen minkä ruoka imee itseensä.

Kukkien, yrttien ja pähkinöiden kuivattaminen

Kukat

Poimi kukat ennen kuin kaste kuivuu sekä mielellään ennen iltakasteen tuloa. Kukat pitäisi kuivattaa nopeasti ja mahdollisimman pian poimimisen jälkeen. Poista vaurioituneet tai ruskeat lehdet. Aseta kukat tarjottimille ja varmista, ettei kukat ole päällekkäin. Kuivauksen kesto riippuu kukkien koosta sekä minkä tyyppisistä kukista on kyse, mutta suunnilleen 2-36 tuntia.

Yrtit

Huuhtelee yrtit ja pudista ylimääräinen vesi pois. Kuivaa ylimääräiset pisarat talouspaperilla. Poista irtonaiset, kuolleet tai

ruskeat lehdet. Jätä lehdet kiinni varteen ja irrota varsi kuivattamisen jälkeen. Levitä yrtit tarjottimille ja varmista, etteivät ole päällekkäin. Kuivata noin 2-6 tuntia.

Pähkinät

Kuori ja huuhtelee pähkinät vedessä. Levitä tasaisesti tarjottimille. Anna pähkinöiden jäähtyä kuivattamisen jälkeen, ennen säilöön laittamista. Pähkinät sisältävät runsaasti öljyä joka saattaa pilata pähkinöiden maun, joten tästä syystä pähkinät kannattaa pakastaa heti kun ovat jäähtyneet. Kuivata noin 18-26 tuntia.

Vihannesten kuivatus - ohjelämpötila 52°C

Elintarvike	Valmistelu	Koostumus	Arvioitu kuivatus-aika
Sienet	Harjaa tai pese, viipaloi, leikkaa tai kuivata kokonaisina	Sitkeä	3 - 7 tuntia
Parsa	Leikkaa noin 2.50 cm paloiksi. Käytä mie-luiten kärkiä.	Hauras	5 - 6 tuntia
Pavut	Leikkaa ja höyrytä/ryöppää kunnes läpi-kuultavia.	Hauras	8 - 12 tuntia
Juurikkaat	Ryöppää, anna jäähtyä, poista oksat ja juu-ret, viipaloi.	Sitkeä	8 - 12 tuntia
Maissi	Kuori maissi ja höyrytä. Erottele siemenet ja levitä tarjottimelle. Sekoita usein kuiva-tuksen aikana.	Hauras	6 - 10 tuntia
Parsakaali	Leikkaa ja höyrytä pehmeiksi noin 3-5 mi-nuuttia.	Hauras	10 - 14 tuntia
Kaali	Leikkaa noin 3 mm suikaleiksi. Leikkaa ydin noin 6 mm suikaleiksi.	Hauras	7 - 11 tuntia
Porkkanat	Pese ja leikkaa päät pois, kuori halutessasi. Raasta tai viipaloi.	Sitkeä	6 - 10 tuntia
Palsternakka	Pese, kuori ja leikkaa 10 mm viipaleiksi.	Sitkeä/ Hauras	7 - 11 tuntia
Selleri	Leikkaa noin 6 mm suikaleiksi.	Sitkeä	3 - 10 tuntia
Kurkku	Kuori ja leikkaa n. 6 mm viipaleiksi.	Sitkeä	4 - 8 tuntia
Munakoiso	Kuori ja leikkaa noin 6 mm viipaleiksi.	Sitkeä	4 - 8 tuntia

Kurpitsa	Paloittele ja poista siemenet. Höyrytä kunnes hieman pehmenneet, irrota hedelmäliha kuoresta ja soseuta. Kaada sose leivinpaperille. Peitä kuivana kelmulla ja kääri rullalle.	Sitkeä	7 - 11 tuntia
Sipulit	Poista päät ja uloin kuori, leikkaa ohuiksi viipaleiksi tai paloiksi. Kuivata 63°C lämpötilassa!	Sitkeä	4 - 8 tuntia
Herneet	Kuori ja ryöppää n. 3-5 minuuttia, huuhtelee kylmällä vedellä ja kuivata paperipyyhkeellä.	Hauras	4 - 8 tuntia
Paprikat	Leikkaa renkaiksi tai suikaloi. Poista siemenet.	Sitkeä	4 - 8 tuntia
Perunat	Höyrytä noin 4-6 minuuttia. Viipaloi, leikkaa tai paloittele.	Sitkeä/Hauras	6 - 14 tuntia
Nauris	Kuori ja leikkaa n. 10 mm viipaleiksi.	Hauras	8 - 12 tuntia
Tomaatit	Pese ja puolita tai viipaloi. Aseta tarjottimelle kuori alaspäin.	Sitkeä/Hauras	5 - 9 tuntia
Kesäkurpitsa	Pese ja leikkaa n. 6 mm viipaleiksi.	Sitkeä	10 - 14 tuntia
Viherkasvit	Pese huolellisesti, siisti, poista paksut oksat ja levitä tarjottimille niin, että lehdet eivät ole päällekkäin.	Hauras	3 - 7 tuntia

Hedelmien kuivatus - ohjelämpötila 57°C

Hedelmä	Valmistelu	Koostumus	Arvioitu kuivatus-aika
Omena	Kuori, poista siemenkoti ja leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi. Ripottele halutessasi kanelia päälle.	Taipuisa	7 - 15 tuntia
Aprikoosi	Puhdista, puolita tai viipaloi. Aseta tarjottimelle kuori alaspäin.	Taipuisa	20 - 28 tuntia
Banaani	Kuori ja leikkaa n. 5 mm siivuiksi.	Sitkeä/Hauras	6 - 10 tuntia
Marjat	Puolita mansikat, jätä pienemmät marjat kokonaisiksi.	Sitkeä	10 - 15 tuntia
Kirsikat	Jätä kokonaisiksi tai poista halutessasi siemenet.	Sitkeä	13 - 21 tuntia
Karpalo	Kuten muut marjat.	Taipuisa	10 - 12 tuntia
Viikuna	Pese ja viipaloi. Aseta tarjottimelle kuori alaspäin.	Taipuisa	22 - 30 tuntia
Viinirypäle	Pese ja puolita tai jätä kokonaisiksi.	Taipuisa	22 - 30 tuntia
Nektariini	Pese, poista siemenet ja kuori. Leikkaa 10 mm viipaleiksi.	Taipuisa	8 - 16 tuntia
Persikka	Pese, poista siemenet ja kuori. Leikkaa 6 mm viipaleiksi.	Taipuisa	8 - 16 tuntia
Päärynä	Pese, poista siemenkoti ja kuori. Leikkaa 6 mm viipaleiksi tai 1/4 lohkoiksi.	Taipuisa	8 - 16 tuntia
Ananas	Kuori, poista ydin ja leikkaa 6 mm viipaleiksi.	Taipuisa	10 - 18 tuntia

Luumut	Pese, puolita, poista siemenet ja käännä luumunpuolikkaat sisäpuoli ulos.	Sitkeä	8 - 16 tuntia
Raparperi	Pese ja leikkaa n. 2,5 cm paloiksi.	Sitkeä	6 - 10 tuntia
Mansikat	Pese, poista oksat ja puolita tai leikkaa 6 mm viipaleiksi.	Sitkeä	7 - 15 tuntia
Vesimeloni	Kuori, viipaloi ja poista siemenet.	Taipuisa	8 - 10 tuntia

VARNING!

Använd inte denna enhet på en lättantändlig yta, såsom ett träbord eller en bordduk. Använd inte enheten på bord eller ytor som inte tål värme. Denna enhet bör användas endast på en värmestålig yta, t.ex. på en yta av metall, keramik eller glas eller på ett köksbord. Då enheten ställs på en värmestålig yta, försäkra dig om att underlaget är minst lika brett som enheten.

Enheten blir varm vid användning. Försummelse att följa dessa åtgärder kan leda till eldsvåda.

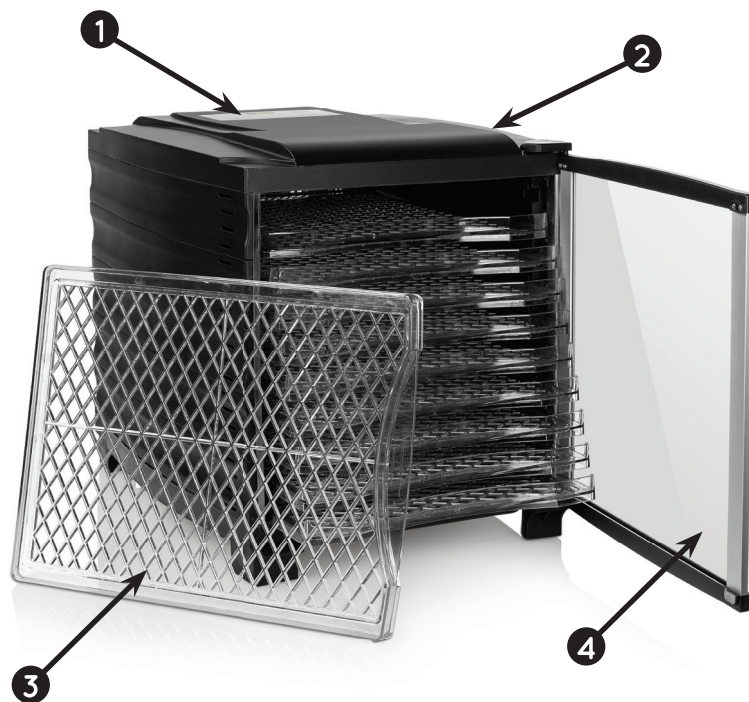
Viktiga säkerhetsanvisningar

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

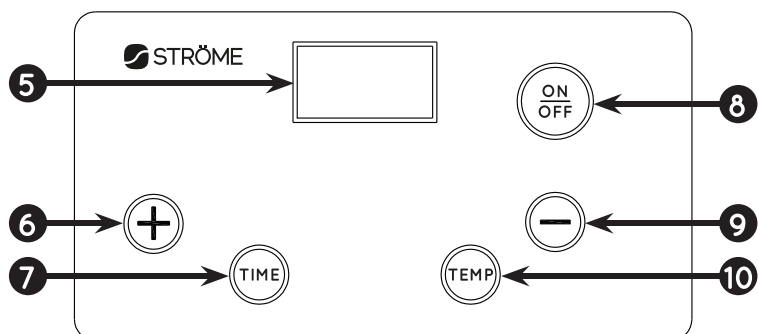
- Vidrör inte enhetens heta ytor och se till, att de delar av enheten som blir varma inte vidrör lättantändliga material.
- Täck aldrig enheten och blockera inte heller luftintagen eller utblåsningshålen.
- Utsätt inte vid någon omständighet elsladden, stickkontakten eller enhetens bas för vatten eller andra vätskor. Vidrör inte enheten eller dess delar med fuktiga händer, med undantag av brickorna då du diskar dem. Tvätta inte enheten i en diskmaskin.
- Håll barn på avstånd från enheten då den är i användning.
- 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.
- Koppla loss stickkontakten från vägguttaget efter användning samt då du rengör enheten.
- 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. Se till att inte elsladden vidrör sådana ytor som blir varma vid användning.
- Denna enhet är endast ännad för inomhusanvändning i privata hushåll. Enheten får inte användas utomhus eller till andra ändamål än hushållsbruk, på de sätt som har beskrivits i denna bruksanvisning.

- Enheten får inte användas till kommersiella ändamål.
- Placera inte enheten, dess elsladd, brickor 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.
- Använd enheten endast i ett rent, dammfritt utrymme. Damm eller smuts kan sugas in i enheten och förstöra de livsmedel som torkas.
- Ställ inte enheten på en handduk eller matta. Detta förhindrar luftcirkulationen och kan leda till brand.
- Lämna alltid minst 15 cm utrymme runt enheten för att säkra tillräcklig luftcirkulation.
- Enhetens elsladd är avsiktligt kort, så att den inte utgör snubblingsrisk. Du kan använda en 5 amperes skarvsladd med enheten. Var försiktig då du använder en skarvsladd och placera den så att det inte går att snubbla på den. Se även till att skarvsladden inte hamnar i kläm eller vidrör de ytor av enheten som blir varma. Använd inte en onödigt lång skarvsladd.
- Utsätt inte någon del av enheten för temperaturer över 50°C. Lämna inte enheten i solen.
- Använd inte enheten i närheten av lättantändliga eller explosiva tryckgasflaskor.
- Koppla alltid loss stickkontakten från vägguttaget innan du rengör enheten. Torka av enhetens delar med en lätt fuktad trasa eller tvättsvamp. Använd vid behov en gnutta diskmedel. Doppa inte enhetens chassi eller elsladd i vatten.
- Brickorna 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.**
- När du använder enheten för första gången, kan det uppstå en viss lukt från enheten. Detta är normalt. För att undvika att lukten fastnar i de livsmedel som torkas, lägg brickorna i enheten och starta enheten enligt instruktionerna i denna bruksanvisning. Låt enheten vara påslagen tills lukten har försvunnit helt. Detta ingrepp behöver du utföra endast en gång, i samband med första användningsgången.

Enhetens delar



Kontrollpanelen



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Enhetens skåp
- 3 Torkarbricka
- 4 Enhetens dörr
- 5 Skärm
- 6 Öka (+30 minuter eller +1°C)
- 7 Timer
- 8 Strömknapp
- 9 Minska (-30 minuter eller -1°C)
- 10 Temperatur

Ibruktagning

VARNING!

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

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

Brickorna

Diska brickorna för hand med varmt vatten och diskmedel. Du kan även maskintvätta brickorna om de ryms i din diskmaskin. Torka brickorna ordentligt.

Torkens skåp

Torka av skåpets inre ytor med en lätt fuktad tvättsvamp eller trasa. Se till att värme-elementen i enhetens bakdel inte blir våta. **DOPPA INTE ENHETEN I VATTEN!** Låt enhetens ytor torka ordentligt före användning.

Användningsställe

Välj stället, som enheten används på omsorgsfullt enligt underlagets material och

luftcirkulationen.

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 luftcirkulation. Enhetens luftintag eller -uttag får under inga omständigheter täckas eller blockeras.

Eisladden

Anslut enhetens stickkontakt till ett jordat vägguttag, och se till att inte sladden utgör risk för snubbling eller kommer i kontakt med de delar av enheten som blir varma. Se till att det går att komma åt vägguttaget utan problem.

Enheten får inte kopplas loss från vägguttaget genom att dra i sladden, utan dra alltid i stickkontakten.

Du kan använda en jordad skarvsladd.

Användning

VARNING!

Läs och förstå enhetens bruksanvisning före du använder enheten.

1. Förbered de livsmedel som du vill torka i förhand. Du finner mera tips om förberedning av ingredienserna senare i denna bruksanvisning.
2. Starta enheten med strömknappen.
3. Ställ in temperaturen: tryck på **TEMP**-knappen och välj temperaturen med $\oplus$ och $\ominus$ -knapparna. Varje knapptryck ökar eller minskar 1°C , och temperaturintervallet är 35°C - 78°C .
4. Ställ in timern: tryck på **TIME**-knappen och välj tiden med $\oplus$ och $\ominus$ -knappar-

na. Varje knapptryck ökar eller minskar 30 minuter, och tidsintervallet är 30 min - 24 h.

5. Låt enheten förhandsvärmas i fem minuter innan du lägger in brickorna med mat.
6. Avlägsna överlopps vätska från ingredienserna, t.ex. genom att lätt trycka på dem med hushållspapper eller en ren duk. Överflödiga vätska förlänger torkningstiden.
7. Lägg ingredienserna på brickorna och se till, att de inte vidrör varann, utan att det finns tillräckligt utrymme mellan matbitarna.
8. Om det uppstår vatten på matens yta,

kan du avlägsna vattnet genom att lätt trycka på maten med hushållspapper. VIDRÖR INTE ENHETENS INNERYTOR, RISK FÖR BRÄNNSKADA!

9. Torkningstiden bestäms enligt luftfuk-

tigheten och matens fuktighet, temperaturen som används samt matbitarnas storlek. Du finner mera tips om torkning av olika ingredienser i denna bruksanvisning. Pröva fritt olika torkningstider och temperaturer!

Förberedning av livsmedel för torkning

Med eller utan skal?

Fruktskal innehåller ofta rikliga mängder näringsämnen. 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 färska, 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 långsammare 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. Även frukter som är mindre än jordgubbar kan löna sig att halvera eller skala.

Påfyllning av torkarbrickorna

När du placerar maten på brickorna, kan du använda nästan hela brickans yta, men lämna dock lite utrymme mellan matbitarna så att luften kommer åt att cirkulera.

Sträva till att lägga så mycket mat på varje bricka 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 tork-

ning, 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 nylonnät, ostduk eller ett liknande livsmedelsnät 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 strömtillförseln 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. Därtill 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 skaka

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?

Det är omöjligt att ge en exakt tid, eftersom torkningens löptid beror på flera faktorer, såsom:

- Matens fuktighet
- Bitarnas tjocklek eller storlek
- Rumstemperaturen och luftfuktigheten
- Mellanståndet mellan matbitarna

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. När du torkar mycket fuktiga matsorter som citrusfrukter eller kött, lönar det sig att kontrollera processen regelbundet efter de fyra första timmarna. Torrare livsmedel, som örter och skurna frukter är bra att kontrollera redan efter två timmars torkning.

Var inte orolig. 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.

Torkning av frukter

Torkad frukt är delikat då den är riktigt torr. Ät den som mellanmål eller med glass eller pajer. Torkad frukt är naturligt söt, innehåller inte konserveringsmedel eller artificiella tillsatssämnen och är dessutom rätt billiga.

Tvätta frukten ordentligt före torkning. Efter att du har tvättat frukten behöver du endast skala och halvera eller skiva frukten och möjligtvis avlägsna kärnorna innan du lägger bitarna i enheten.

Förbehandling av frukt

Rå frukt behöver inte egentligen förbehandlas före torkning, men vissa frukter, som äpplen, päron, persikor, aprikoser och bananer mörknar något under torkning och förvaring. Fast frukterna nog är ätbara då de har mörknat, ser de inte nödvändigtvis aptitretande ut. Om du inte har något emot den mörka färgen, behöver du inte förbehandla frukten.

För att undvika att frukten mörknar kan du vata frukten med citron-, ananas- eller apelsinsaft, eller alternativt med askorbinsyra strax innan du torkar frukten. Vät

fruktbitarna med saft i ca. två minuter. Torka därefter av bitarna med hushållspapper och placera dem på brickan.

Citron-, ananas- eller apelsinsaft

Använd helst färskpressad eller buteljerad 100 % citron-, ananas- eller apelsinsaft för förbehandling på grund av dess naturliga söthet. Ananas- och apelsinsaft kan användas utspädd eller utspädd enligt smak. Citronsaff lönar sig att späda ut. Använd 1 del citronsaff i 8 delar vatten och doppa fruktbitarna i ca. två minuter. Var medveten om att saftens smak kan dölja fruktens egna smak och förhindrar inte alltid att frukten mörknar.

Askorbinsyra

Konserveringsmedlet askorbinsyra kan allmänt inhandlas på apotek samt hos väl utrustade livsmedelsaffärer. Blanda en matsked askorbinsyra i en liter vatten och blöt fruktbitarna i två minuter. Torka av bitarna med hushållspapper och lägg dem på brickan. Liksom citronsaff, kan askorbinsyra täcka fruktens egna smak, så vi rekommenderar att pröva olika blandningsförhållanden.

Torkning av grönsaker

Torkade grönsaker är lika smakfulla och mångsidiga som torkad frukt. Torkade grönsaker kan användas i soppor, grytor osv. Du kan i princip använda torkade grönsaker lika mångsidigt som färska grönsaker.

Grönsaker bör alltid tvättas omsorgsfullt

före torkning. Vissa grönsaker behöver möjligen skäras, skivas, skalas eller rivas.

Om du vill kan du ge dina grönsaker en extra kick genom att doppa dem i utspädd citronsaff i ca. två minuter innan du torkar dem.

Förbehandling av grönsaker

Grönsaker behöver inte oftast förbehandlas utöver att de tvättas ordentligt. Några tips för torkning av grönsaker:

Lök, vitlök, paprika/chili, tomat och svamp kan torkas och läggas i blöt utan förbehandling. Allmänt taget, om grönsakerna måste ångkokas eller förvällas före djupfrysning, måste de även förbehandlas före torkning.

Med beaktande av exemplen ovan, måste vissa grönsaker ångkokas eller förvällas före torkning. Många grönsaker innehåller enzymer som försnabbar mognande och om dessa enzymer lämnas orörda kan grönsakerna fortsätta att mogna även efter torkning. Följden är att grönsakerna kan smaka illa eller mögla. Även om direkt torkade grönsaker (ej förbehandlade) kan förvaras upp till fyra månader, konserveras förbehandlade grönsaker längre, blöts snabbare och bibehåller sin smak bättre och längre.

Ångkokning

Ångkokning är det bästa sättet att förbehandla grönsaker. Sprid ut de skurna grönsakerna jämnt i en sil eller en ångkokningskorg. Placera grönsakerna ovanför kokande vatten och täck med ett lock. Se till att inte vattnet vidrör grönsakerna och håll ett ständigt öga på grönsakerna medan de bereds. Ångkoka tills grönsakerna har mjuknat lite grann, men koka inte dem helt färdigt. Lägg grönsakerna därefter i frukt- och svamptorken.

Förvällning

Särskilt gröna bönor, blomkål, broccoli, sparris, potatis samt örter lönar sig att förvälla före torkning. Denna sortens grönsaker används ofta i soppor och förvällningen ser till att grönsakerna bibehåller sin naturliga färg även efter torkningen. Lägg grönsakerna i kokande vatten och förväll dem i tre till fem minuter. Sila grönsakerna, torka dem med hushållspapper och lägg dem på brickan.

Förvällning är ett snabbare förbehandlingsätt än ångkokning, men behandlingen avlägsnar även näringsämnen från grönsakerna. Skivade eller delade grönsaker lönar sig inte att förvälla, eftersom de kan mjukna för mycket.

Grönsakschips

Glöm butikens konstgjorda chips, gör själv smakfullare chips! Använd grönsaker såsom gurka, äggplanta, zucchini eller palsternacka och skär dem till ca. 30 mm tjocka skivor. Ångkoka i 3-4 minuter och torka. Strö en gnutta salt på ytan och torka tills chipsen är riktigt knapriga. Servera som sådana eller med dipp.

Grönsakspulver

När du har torkat grönsakerna så att de är riktigt spröda och torra, kan du till slut mala dem med t.ex. en hushållsmixer. Pulvret kan användas i soppor eller såser, eller direkt som krydda. Pulvret är mycket aromatiskt så strö det an efter, för att undvika att smaken blir för stark.

Torkning av kött, fisk och kyckling

Torkat kött passar utmärkt på utflykter. När torkat kött läggs i blöt, är resultatet saftigt kött som nästan smakar färskt.

VIKTIGT: Med undantag av Jerky-kött, måste allt kött och all fisk som ska torkas tillredas före torkning. Torkat kött, fisk eller kyckling får inte förvaras över två månader.

Använd endast kött av mycket låg fetthalt och skär bort så mycket fett från köttet som möjligt. Marinera köttet före torkning för att förbättra smaken och för att göra köttet mörare. Marinaden bör innehålla salt, som påskyndar avdunstningen av vatten från köttet och förbättrar hållbarheten. Marinaden får dock inte innehålla någon olja. Marinader innehåller ofta någon sorts syra (såsom tomatmos eller ättika), som bryter upp fibrerna och gör köttet mörare.

Det är ofta lättare att skiva köttet då det är delvis fruset, särskilt då du vill åstadkomma mycket tunna skivor. Du kan givetvis be din charkuterist att skiva köttet färdigt.

När du torkar kött eller vilt för grytor, sop-

por osv., kom ihåg att köttet måste tillredas innan det torkas. Tillred, skär i små bitar och lägg därefter i frukt- och svamp-torken. Torka tills all fukt har avdunstat, ca. 2-8 timmar.

När du sedan vill använda det torkade köttet i grytor eller soppor, blöt köttet i vatten eller buljong i ca. en och en halv timme, eller tills köttet har mjuknat och vuxit till ungefär samma storlek som det var före torkningen.

Nötkött

Välj lågfetthaltigt kött. Innerstek är ett bättre val än t.ex. bog.

Kyckling

Kyckling måste **ABSOLUT** tillredas innan den torkas. Bästa sättet att tillreda kyckling är att ångkoka eller rosta den. Vi rekommenderar att torka bröstfilé framöver lår.

Fisk

Även fisk måste tillredas före torkning. Tillred fisken i en ugn eller genom ångkokning tills köttet är mört. Flundra passar utmärkt för torkning.

Tillverkning av Jerky-torrkött

Då nötkött torkas rått, utan att tillredas i förhand, åstadkommer man ett styvt och segt Jerky-stil torrkött. Jerky-typens torrkött har tillverkats i århundraden. Eftersom Jerky tillverkas av rått kött är det särskilt viktigt att välja kött av hög kvalitet samt se till att köket, redskapen och kärlen är rena. Kom även ihåg att rengöra alla redskap grundligt efter tillverkningen. Jerky-torrköttet är det enda köttet som kan tillredas rått i enheten. Allt annat kött måste tillredas före torkning.

Så tillverkar du Jerky

Börja med att välja en köttbit av hög kvalitet. Välj en lågfetthaltig stekbit. Skär bort allt fet och senorna. Fettet förhindrar eller försvårar torkningen och senorna gör köttet onödigt segt.

Skär köttet längs med fibrerna till ca. 30 mm tjocka skivor.

Marinera köttet i minst 3 timmar, eller t.o.m. över natten. Detta ger köttet smak

samtidigt som köttet blir mörare. Ju längre du marinerar köttet, desto kraftigare smakar det.

Köttet kan kryddas med salt, peppar, vitlöks- eller lökpulver eller andra kryddor. Kom dock ihåg att smaken förstärks av torkningen, så lägg inte till för mycket salt.

Torka av de marinerade köttbitarna med hushållspapper och lägg dem på brickan. Torka köttet tills det är rätt torrt och styvt, men inte så mycket att det bryts lätt. Torkningen tar ca. 6-16 timmar. Jerky-köttet ska vara segt men inte skört.

VIKTIGT: Kom ihåg att köksredskapen och omgivningen måste hållas ren då du behandlar rått kött. Tvätta alltid händerna innan du handskas med köttet. Tvätta alltid händerna även innan du vidrör andra redskap vid sidan om köttet.

Exempel på Jerky-marinad:

- 1,2 dl sojasås
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 2 msk farinsocker
- 2 msk ketchup
- 1,2 dl Worcestershire-sås (el.dyl.)
- 1-1½ tsk salt
- ½ tsk lökpulver
- ½ tsk peppar

Blanda ingredienserna väl

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. Djupfryst kött kan ätas upp till ett år efter att det har torkats.
- Vakuumpförpackning 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. Köttprodukter kan förvaras i högst en månad eller två. Ät inte fördärvad eller möjlig mat.

Blötläggning av torkad mat

Torkning avlägsnar vattnet från matvaror. Genom att lägga torkad mat i blöt återställer du den till det naturliga läget. Även om många torkade livsmedel bra kan ätas torra, är det ibland skäl att blötlägga dem före de äts. Några tips om blötläggning:

Lägg till vatten

Delade eller rivna grönsaker eller frukter som kommer att användas i småbröd, behöver inte oftast blötläggas före användning. Om bitarna är onödigt knapriga och torra kan du fukta dem med en matsked vatten per halvannan deciliter torkad mat.

Om grönsakerna eller frukterna ska användas i suffléer, pajer, bakelser eller deg, använd 2 delar vatten per 3 delar torkad mat.

Om grönsakerna eller frukterna kommer att kokas i vätska, såsom soppor, osv., använd 1 ~ 1½ del vatten per 1 del torkad mat. Lägg till vatten vid behov.

Hur länge tar blötläggningen?

- Skurna och rivna livsmedel drar snabbt i sig vätska. Ofta är blötläggningen klar på 15 - 30 minuter.
- Större grönsaker eller fruktskivor, samt köttbitar kan blötläggas över natten i ett kylskåp. Ett annat alternativ är att koka grönsakerna eller frukterna en stund och lämna dem i bält i kokvattnet i 2 - 3 timmar.
- Blötläggning av hela grönsaker och frukter tar mest tid och måste oftast lämnas i blöt över natten.

Övriga blötläggningstips

- Det lönar sig att spara det silade vattnet av blötlagd mat, eftersom vätskan innehåller rikliga mängder näring. Vätskan kan frysas och senare användas i t.ex. soppor, pajer och grytor.
- Maten behöver inte blötläggas om den används i en soppa. Torkade grönsaker kan läggas i soppan ca. en timme före den har kokat färdigt.
- Lägg inte till salt, kryddor, buljongtärningar eller tomatmos innan grönsakerna har mjuknat helt och kokats, i annat fall kan det ta längre för grönsakerna att suga i sig vatten, eller så hindras processen helt.
- Det tar längre tid för vissa matsorter att suga i sig vatten än för andra. Det tar längre tid att återställa morötter och bönor än t.ex. potatis. Som tumregel: ju längre tid det tog att torka livsmedlet, desto längre tid tar det att blötlägga det.
- Använd inte onödigt mycket vatten vid blötläggning, eftersom överlopps vattnet även sköljer bort mycket näring. Lägg den torkade maten i ett kärl och lägg till vatten så att maten med nöd och näppe täcks. Lägg till vatten an efter, för att ersätta det som maten suger i sig.

Torkning av blommor, örter och nötter

Blommor

Plocka blommorna innan daggen har torkat och gärna innan kvälsdaggen samlas. Blommorna ska torkas snabbt, och genast efter att de har plockats. Ansa bort skadade eller bruna blad. Lägg blommorna på brickan och se till att de inte ligger på varann. Torkningstiden beror på blommornas storlek och typ, men torkningstiden ligger mellan 2 - 36 timmar.

Örter

Skölj örterna och skaka bort överlopps vatten. Torka resten av vattendropparna med hushållspapper. Ansa bort lösa, döda

eller bruna blad. Lämna bladen på stjälken och ta loss stjälken efter att örterna har torkats. Sprid ut örterna på brickan och se till att de inte ligger på varann. Torka i ca. 2 - 6 timmar.

Nötter

Skala och skölj nötterna med vatten. Bred nötterna jämnt ut på brickan. Låt nötterna svalna efter torkning, innan du lägger dem i förvar. Nötter innehåller rikliga mängder olja, som kan förstöra smaken, så det är viktigt att frysa nötterna genast när de har torkat. Torka i ca. 18 - 26 timmar.

Torkning av grönsaker - referenstemperatur 52°C

Livsmedel	Förberedning	Samman-sättning	Beräknad tork-ningstid
Svampar	Borsta eller tvätta, skiva, skär eller tärna, eller torka hela	Seg	3 - 7 timmar
Sparris	Skär i ca. 2.50 cm bitar. Använd helst spetsar.	Skör	5 - 6 timmar
Bönor	Skär och ångkoka/förväll tills genomskinliga.	Skör	8 - 12 timmar
Rotfrukter	Förväll, låt svalna, ta bort stjälkar och rötter, skiva.	Seg	8 - 12 timmar
Majs	Skala majsens och ångkoka. Lossa frön och sprid up på brickan. Blanda om ofta under torkningen.	Skör	6 - 10 timmar
Broccoli	Skär och ångkok tills mjuknad, ca. 3-5 minuter.	Skör	10 - 14 timmar
Kål	Skär till ca. 3 mm strimlor. Skär kärnan till ca. 6 mm strimlor.	Skör	7 - 11 timmar
Morötter	Tvätta och skär bort ändorna, skala om du vill. Riv eller skiva.	Seg	6 - 10 timmar
Palsternacka	Tvätta, skala och skär till 10 mm skivor.	Seg/ Skör	7 - 11 timmar
Selleri	Skär till ca. 6 mm strimlor.	Seg	3 - 10 timmar
Gurka	Skala och skär till ca. 6 mm skivor.	Seg	4 - 8 timmar
Äggplanta	Skala och skär till ca. 6 mm skivor.	Seg	4 - 8 timmar

Pumpa	Dela upp och ta bort kärnorna. Ångkoka tills något mjuk, Lossa fruktköttet från skalet och mosa. Häll mosen på bakplåts-papper. Efter torkning, täck med folie och rulla ihop.	Seg	7 - 11 timmar
Lök	Avlägsna ändorna och det yttersta skalet, Skär till tunna skivor eller bitar. Torka i 63°C temperatur!	Seg	4 - 8 timmar
Ärter	Skala och förväll i ca. 3-5 minuter, spo-la med kallt vatten och torka med hus-hållspapper.	Skör	4 - 8 timmar
Paprika	Skär till ringar eller strimla. Avlägsna kär-norna.	Seg	4 - 8 timmar
Potatis	Ångkoka i ca. 4-6 minuter. Skiva, skär eller tärna.	Seg/ Skör	6 - 14 timmar
Kålrot	Skala och skär till ca. 10 mm skivor.	Skör	8 - 12 timmar
Tomat	Tvätta och halvera eller skiva. Placera på brickan med skalet nedåt.	Seg/ Skör	5 - 9 timmar
Zucchini	Tvätta och skär till ca. 6 mm skivor.	Seg	10 - 14 timmar
Gröna växter	Tvätta grundligt, snygga till, ta bort tjocka stjälkar och sprid ut på brickan så att bla-den inte täcker varann.	Skör	3 - 7 timmar

Torkning av frukt - referenstemperatur 57°C

Frukt	Förberedning	Samman-sättning	Beräknad tork-ningstid
Äppel	Skala, ta ut kärnhuset och skiva eller skär till ringar. Strö kanel på bitarna om du vill.	Smidig	7 - 15 timmar
Aprikos	Rengör, halvera eller skiva. Placera på brickan med skalet nedåt.	Smidig	20 - 28 timmar
Banan	Skala och skär till ca. 5 mm skivor.	Seg/ Skör	6 - 10 timmar
Bär	Halvera jordgubbar, torka mindre bär hela.	Seg	10 - 15 timmar
Körsbär	Torka hela eller ta ut kärnorna.	Seg	13 - 21 timmar
Tranbär	Som andra bär.	Smidig	10 - 12 timmar
Fikon	Tvätta och skiva. Placera på brickan med skalet nedåt.	Smidig	22 - 30 timmar
Vindruvor	Tvätta och halvera eller torka hela.	Smidig	22 - 30 timmar
Nektarin	Tvätta, avlägsna kärnorna och skalet. Skär till 10 mm skivor.	Smidig	8 - 16 timmar
Persika	Tvätta, avlägsna kärnorna och skalet. Skär till 6 mm skivor.	Smidig	8 - 16 timmar
Päron	Tvätta, avlägsna kärnorna och skalet. Skär till 6 mm skivor eller 1/4 klyftor.	Smidig	8 - 16 timmar
Ananas	Skala, avlägsna kärnan och skär till 6 mm skivor.	Smidig	10 - 18 timmar

Plommon	Tvätta, halvera, avlägsna kärnorna och vänd plommonhalvorna ut och in.	Seg	8 - 16 timmar
Rabarber	Tvätta och skär till ca. 2,5 cm bitar.	Seg	6 - 10 timmar
Jordgubbe	Tvätta, avlägsna stjälkar och havera eller skär till 6 mm skivor.	Seg	7 - 15 timmar
Vattenmelon	Skala, skiva och ta ut kärnorna.	Smidig	8 - 10 timmar

GOLD

STRÖME



Tuotteen turvallinen hävittäminen

Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaaren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.

Säker kassering av produkten

Produkten får inte kasseras med hushållsavfall, utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.

