



Fruit/mushroom dryer

Frukt-/svamptork/ Frukt-/sopptørker/ Frugt- og svampetørrer/ Suszarka do grzybów i owoców/ Dörrautomat/ Hedelmä-/sienikuivain/ Séchoir à fruits/champignons/ Fruit-/paddenstoelendroger

EN OPERATING INSTRUCTIONS

▲ Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions)

SV BRUKSANVISNING

▲ Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning. Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning)

NO BRUKSANVISNING

▲ Viktigt! Les bruksanvisningen nøye før bruk. Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning)

DA BETJENINGSVEJLEDNING

▲ Vigtigt! Læs betjeningsvejledningen før brug. Gem den til senere brug.
(Oversættelse af den originale vejledning)

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

▲ Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

▲ Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original)

FI KÄYTTÖOHJEESTA

▲ Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä! Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta)

FR MODE D'EMPLOI

▲ Important ! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales)

NL GEBRUIKSAANWIJZING

▲ Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. (Vertaling van de originele instructies)

Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.se

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.no

Ret til ændringer forbeholdes.
Den seneste version af betjeningsvejledningen findes på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.pl

Jula reserves the right to make changes.
For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.
Pour la dernière version du manuel utilisateur, voir www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden.
Voor de nieuwste versie van de gebruiksaanwijzing, zie www.jula.com

JULA AB, BOX 363, SE-532 24 SKARA
2025-10-10
© Jula AB

SAFETY INSTRUCTIONS

NOTE:

- Failure to follow all the instructions and safety instructions can result in personal injury and/or material damage.
- This appliance can be used by children from 8 years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance without supervision. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under eight years of age.
- Do not expose the dryer, power cord or plug to water or other liquids – risk of electric shock.

- Do not use the dryer near a bathtub, shower or sink etc. that contains water or any other liquid, or on wet surfaces.
- Store the dryer in a dry and cool place.
- Do not use the dryer with wet hands.
- Switch off the dryer immediately if it is exposed to moisture.
- Unplug the power cord immediately if the dryer is dropped in water. Do not attempt to pick up the dryer if it has been dropped in water. Have it checked by an authorised service centre before using it again.

NOTE:

- Do not use the dryer for more than 20 hours at a time. After 20 hours, switch off the dryer, unplug the power cord, and allow it to cool for at least 2 hours before starting it again.
- Do not use the dryer if aerosol products are in use nearby.

- Improper use can cause personal injury and/or material damage.
 - Do not place heavy objects on the power cord and do not step on it – risk of electric shock.
 - The product gets hot when in use. Do not touch hot parts – risk of burn injuries.
 - Put the appliance on a heat-resistant surface when in use – fire risk.
 - Always take basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock and/or personal injury.
 - The dryer is only intended for private use.
 - Do not use the dryer outdoors.
 - Always make sure the dryer is switched off when connecting it to, or disconnecting it from, the mains.
 - Do not pull the power cord to unplug the plug.
- Switch off and unplug the dryer before cleaning and when it is not in use.
 - Do not leave the dryer unattended when it is switched on.
 - Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
 - If you are using an extension cord, the cross sectional conductor area must be sufficient for the power supply to the dryer.
 - Do not expose the product to high temperatures – this can deform the plastic and result in a fire risk.
 - Only use the dryer on a stable, level surface.
 - Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come in contact with hot surfaces.
 - Do not use the dryer if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged.

- Do not attempt to repair the dryer yourself. Do not attempt to open or dismantle the product – risk of electric shock. Repairs must only be carried out by qualified service personnel.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Avoid contact with moving parts. Keep your hair, clothing, hands, jewellery and other foreign objects away from moving parts.
- The dryer is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- Never point the air flow from the dryer at people or animals, or towards flammable objects.
- Do not place the dryer near sources of heat.
- Place the power cord so that it cannot be stood on, or clenched.

TECHNICAL DATA

Voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	250 W
Power consumption in off mode	0 W
Drying temperature	40-70°C
Trays	5x ø32 cm
Dimensions	340 x 340 x 270 mm

DESCRIPTION

Drying is an effective preservation method. The appliance circulates air at a set temperature through the removable, adjustable trays and dries the food uniformly with the least possible loss of nutrients. The appliance can be used to dry fruit, mushrooms, medicinal plants, seeds, flowers and a lot more.

HANDLING

Before using for first time

Unpack the appliance. Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate. Wash all removable parts in warm water and washing-up liquid. Clean the base with a damp cloth. Do not immerse the base in water or any other liquid.

USE

1. Wash and dry all parts before use.
2. Carefully clean all the food to be dried and remove all damaged parts. Cut the food into suitable pieces and spread them out on the trays. Adjust the height of the trays so that the air can circulate freely between them.
3. Place the trays on the base and remove any water.
4. Put the lid on the top tray. The lid should always be fitted during the drying.
5. Plug in the plug and start the appliance by putting the power switch in the ON position. The red status lamp goes on.

- When the drying is finished, switch off the appliance by putting the power switch in the OFF position. Allow the food to completely cool. Pack the dried food in suitable containers and store in a dry, dark and cool place.
- Pull out the plug.

Example

- Place the food on the top tray, with four empty trays under. Put the lid on the top tray.
- Place the food on the two upper trays, with three empty trays under. Put the lid on the top tray.

NOTE:

- All five trays should be placed on the appliance, even if one or more trays are empty.**
- The specified drying times are only a guide. The drying time is affected by the ambient temperature and the humidity, the moisture content in the food, and the size of the pieces, etc.**
- Change the positions of the trays if the food does not dry uniformly, so that the top tray is put at the bottom and the bottom tray at the top. Some fruit and vegetables have peel that make them dry more slowly. Parboil such food 1–2 minutes in boiling water, rinse with cold water, and allow it to run off on a towel before drying.**

DRYING FRUIT

- Wash the fruit.
- Remove the pips and cut off any damaged parts.
- Cut the food into suitable pieces and spread them out on the trays.

- The fruit retains its colour better when drying if the pieces are soaked for 1–2 hours in lemon, pineapple or apple juice. Only use pure, unsweetened juice, diluted with 1:2 parts of water.
- Spread cinnamon, coconut flakes or other spices on the fruit before drying.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Remove the pips and cut off any damaged parts.
- Cut the food into suitable pieces and spread them out on the trays.
- Parboil vegetables 1–5 minutes in boiling water, rinse with cold water, and allow it to run off on a towel before drying.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- Drying leaves and seeds produces the best results.
- Pack dried medicinal plants in paper bags or glass jars and store in a dry, dark and cool place.

STORING DRIED FRUIT

- The containers should be clean and dry.
- Pack the dried fruit in glass jars with metal lids and store in a dry, dark and cool place (5–20°C).
- Check after one week if there is any moisture in the container. If there is moisture, spread the food on the trays and repeat the drying process.

NOTE:

Allow the food to completely cool before putting it the containers.

PREPARATION AND DRYING TIMES FOR FRUIT

Description	Preparation	Consistency after drying	Drying time (hours)
Apricot	Slice and core	Soft	13-28
Orange peel	Shred	Crisp	8-16
Pineapple (fresh)	Peel and cut into pieces	Hard	8-36
Pineapple (preserved)	Pour off the juice and dry the pieces	Soft	8-36
Banana	Peel and cut into 3-4 mm thick slices	Crispy	8-38
Grapes	Do not need to be cut	Soft	8-26
Cherries	Do not need to be cut, can be cored when they are semi-dry		8-12
Pear	Peel and slice	Soft	8-30
Figs	Slice	Hard	8-26
Cranberries	Do not need to be cut	Soft	8-26
Peach	Cut into two, can be cored when they are semi-dry	Soft	8-26
Dates	Core and slice	Hard	8-26
Apple	Peel, core and slice or cut into pieces	Soft	8-12

NOTE:

The drying times in the above table are only a guide.

PREPARATION AND DRYING TIMES FOR VEGETABLES

Description	Preparation	Consistency after drying	Drying time (hours)
Artichoke	Cut into 3-4 mm thick slices	Crisp	8-13
Aubergine	Peel and cut into 6-12 mm thick slices	Crisp	8-18
Broccoli	Cut into pieces, parboil 3-5 min	Crisp	8-20
Mushrooms	Slice (small mushrooms can be dried whole)	Hard	8-14
Green beans	Cut into pieces and parboil	Crisp	8-26

Squash, pumpkin	Cut into about 6 mm thick slices	Crisp	8–18
Cabbage, red cabbage, kale	Cut the leaves into 3 mm shreds (remove the stems)	Hard	8–14
Brussels sprouts	Cut into two through the stem	Crispy	8–26
Cauliflower	Cut into pieces, boil until soft	Hard	8–16
Potato	Cut into pieces, boil 8–10 min	Crispy	8–30
Onion	Cut into thin rings	Crispy	8–14
Carrot	Cook until soft, shred or slice	Crispy	8–14
Cucumber	Peel and cut into 12 mm thick slices	Hard	8–18
Sweet pepper	Core and cut into 6 mm thick slices or rings	Crispy	8–14
Chili pepper	Do not need to be cut	Hard	8–14
Parsley	Cut the leaves in two	Crispy	6–10
Tomatoes	Peel and cut into pieces or slices	Hard	8–24
Rhubarb	Peel and cut into 3 mm thick pieces	Hard	8–38
Beetroot	Cook, allow to cool, cut off the root and tops and slice	Crispy	8–26
Celery	Cut into about 6 mm thick slices	Crispy	8–14
Spring onion	Shred	Crispy	8–10
Asparagus	Cut into about 2.5 mm thick pieces	Crispy	8–14
Garlic	Peel and slice	Crispy	8–16
Spinach	Cook until soft	Crispy	8–16
Mushrooms	Dry only young specimens with rolled in hat edges, cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	6–10

NOTE:

The drying times in the above table are only a guide.

PREPARATION OF MEAT, FISH, POULTRY AND GAME

Meat that is to be dried must be carefully prepared so as not to be a health risk. Use meat with a low fat content. Marinate the meat before drying, this helps to extract the fluid and makes it keep better.

POULTRY

Poultry should be cooked before drying. Cut into suitable pieces and dry for 2–8 hours or until the moisture content is sufficiently low.

FISH

Fish should be cooked before drying.

Cut into suitable pieces and dry for 2–8 hours or until the moisture content is sufficiently low.

MEAT AND GAME

Meat and game should be cooked before drying. Cut into suitable pieces and dry for 2–8 hours or until the moisture content is sufficiently low.

MAINTENANCE

Grease the sides/edges with cooking oil where the rotation takes place to avoid friction noise.

Cleaning

Unplug the plug and allow the appliance to cool before cleaning. Wipe the base with a damp cloth. Never expose the base, the power cord or plug to water or any other liquid. Do not use abrasive implements or strong detergent, this can damage the surface. Wash the trays with hot water and washing-up liquid and then wipe dry.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

- Om inte alla anvisningar och säkerhetsanvisningar följs finns risk för personskada och/eller egendomsskada.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan övervakning. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn yngre än åtta år.
- Utsätt inte torken, sladden eller stickproppen för vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Använd inte torken i närheten av badkar, dusch,

diskho eller liknande, som innehåller vatten eller annan vätska, eller på vått underlag.

- Förvara torken torrt och svalt.
- Använd inte torken med våta händer.
- Stäng omedelbart av torken om den utsatts för fukt.
- Dra omedelbart ut sladden om torken fallit i vatten. Försök inte plocka upp torken om den fallit i vatten. Låt en behörig servicerepresentant undersöka den innan den används igen.

OBS!

- Kör inte torken mer än 20 timmar i taget. Efter 20 timmar, stäng av torken, dra ut stickproppen och låt torken svalna minst 2 timmar innan den startas igen.
- Använd inte torken om aerosolprodukter används i närheten.
- Felaktig användning kan medföra personskada och/eller egendomsskada.

- Placera inte tunga föremål på sladden och trampa inte på den – risk för elolycksfall.
 - Produkten blir varm under användning. Rör inte vid heta delar – risk för brännskada.
 - Placera apparaten på värmetåligt underlag vid användning – brandrisk.
 - Vidta alltid grundläggande säkerhetsåtgärder vid användande av elektriska apparater, för att minska risken för brand, elolycksfall och/eller personskada.
 - Torken är avsedd att användas för privat bruk.
 - Använd inte torken utomhus.
 - Se alltid till att torken är avstängd när den ansluts till eller kopplas ifrån nätspänning.
 - Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
 - Stäng av torken och dra ut stickproppen före rengöring och när den inte används.
 - Lämna inte torken påslagen utan övervakning.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
 - Om du använder förlängningssladd ska dess ledartvärnsnittsarea vara tillräcklig för torkens strömförsörjning.
 - Utsätt inte produkten för höga temperaturer – det kan deformera plasten och medför risk för brand.
 - Använd torken endast på stabilt, plant underlag
 - Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.
 - Använd inte torken om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad.
 - Försök inte reparera torken själv. Försök inte öppna eller demontera produkten – risk för elolycksfall. Reparationer får endast utföras av kvalificerad servicepersonal.
 - Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll hår, kläder, händer, smycken och andra främmande föremål borta från rörliga delar.
- Torken är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Rikta inte luftströmmen från torken mot människor eller djur, eller mot antändliga föremål.
- Placera inte torken nära värmekällor.
- Dra sladden så att den inte blir trampad eller klämd.

TEKNISKA DATA

Spänning	230 V~ 50 Hz
Effekt	250 W
Strömförbrukning i frånläge	0 W
Torktemperatur	40-70°C
Ållor	5x ø32 cm
Mått	340 x 340 x 270 mm

BESKRIVNING

Torkning är en effektiv konserveringsmetod. Apparaten cirkulerar luft med inställd temperatur genom de löstagbara, justerbara ållorna och torkar livsmedlen jämnt med minsta möjliga förlust av näringsämnen. Apparaten kan användas för torkning av frukt, svamp, medicinalväxter, frön, blommor med mera.

HANDHAVANDE

Före första användning

Packa upp apparaten. Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten. Diska alla löstagbara delar med varmt vatten och diskmedel. Rengör basen med en fuktad trasa. Dränk inte basen i vatten eller annan vätska.

ANVÄNDNING

1. Diska och torka alla delar torra före användning.
2. Rensa livsmedlen som ska torkas noga och avlägsna alla skadade delar. Skär livsmedlen i lämpliga bitar och fördela dem på ållorna. Justera ållornas höjd så att luften kan cirkulera fritt mellan och genom dem.
3. Placera ållorna på basen och avlägsna eventuellt vatten.
4. Placera locket på den översta ållan. Locket ska alltid vara monterat under torkning.
5. Sätt i stickproppen och starta apparaten genom att sätta strömbrytaren i läge ON. Den röda indikeringslampan tänds.
6. Efter avslutad torkning, stäng av apparaten genom att sätta strömbrytaren i läge OFF. Låt livsmedlen svalna helt. Packa de torkade livsmedlen i lämpliga behållare och förvara torrt, mörkt och svalt.
7. Dra ut stickproppen.

Exempel

1. Placera livsmedlen på den översta ållan, med fyra tomma ållor under. Placera locket på den översta ållan.
2. Placera livsmedlen på de två översta ållorna, med tre tomma ållor under. Placera locket på den översta ållan.

OBS!

- **Samtliga fem ållor bör vara placerade på apparaten, även om en eller flera ållor är tomma.**
- **Angivna torktider är endast vägledande. Torktiden påverkas av omgivande temperatur och luftfuktighet, fukthalten i livsmedlen, hur stora bitarna är etc.**
- **Byt plats på ållorna om livsmedlen inte torkar jämnt, så att den övre ållan placeras längst ned och den nedre högst upp. Vissa frukter och grönsaker har skal som gör att de torkar långsammare. Förväll sådana livsmedel 1–2 minuter i kokande vatten, spola med kallt vatten och låt rinna av på en handduk före torkning.**

TORKNING AV FRUKT

1. Tvätta frukten.
2. Ta bort kärnor och skär bort eventuella skadade delar.
3. Skär livsmedlen i lämpliga bitar och fördela dem på gallren.
4. Frukten behåller sin färg bättre vid torkningen om bitarna först får ligga 1–2 timmar i saft av till exempel citron, ananas eller äpple. Använd endast ren, osötad fruktsaft, spädd 1:2 med vatten.
5. Strö eventuellt kanel, kokosflingor eller andra kryddor på frukten före torkning.

TORKNING AV GRÖNSAKER

1. Tvätta grönsakerna.
2. Ta bort kärnor och skär bort eventuella skadade delar.
3. Skär livsmedlen i lämpliga bitar och fördela dem på gallren.
4. Förväll grönsaker 1–5 minuter i kokande vatten, spola med kallt vatten och låt rinna av på en handduk före torkning.

TORKNING AV MEDICINALVÄXTER

1. Torkning av blad och frön ger bäst resultat.
2. Packa torkade medicinalväxter i papperspåsar eller glasburkar och förvara torrt, mörkt och svalt.

FÖRVARING AV TORKAD FRUKT

1. Förvaringsbehållarna ska vara rena och torra.
2. Packa den torkade frukten i glasburkar med metallock och förvara torrt, mörkt och svalt (5–20 °C).
3. Kontrollera efter en vecka om det syns någon fukt i behållaren. Om fukt syns, fördela livsmedlet på ållan och upprepa torkningsförfarandet.

OBS!

Låt livsmedlen svalna helt innan de placeras i förvaringsbehållarna.

BEREDNING OCH TORKTIDER FÖR FRUKT

Benämning	Förberedelse		Konsistens efter torkning	Torktid (timmar)
Aprikos	Skiva och kärna ur		Mjuk	13-28
Apelsinskal	Strimla		Spröd	8-16
Ananas (färsk)	Skala och skär i bitar		Hård	8-36
Ananas (konserverad)	Häll av saften och torka bitarna		Mjuk	8-36
Banan	Skala och skär i 3-4 mm tjocka skivor		Krispig	8-38
Druvor	Behöver inte delas		Mjuk	8-26
Körsbär	Behöver inte delas, kan kärnas ur när de är halvtorra			8-12
Päron	Skapa och skiva		Mjuk	8-30
Fikon	Skiva		Hård	8-26
Tranbär	Behöver inte delas		Mjuk	8-26
Persika	Dela i två delar, kan kärnas ur när de är halvtorra		Mjuk	8-26
Dadlar	Kärna ur och skiva		Hård	8-26
Äpple	Skala, kärna ur och skiva eller klyfta		Mjuk	8-12

OBS!

Torktiderna i tabellen ovan är endast vägledande.

BEREDNING OCH TORKTIDER FÖR GRÖNSAKER

Benämning	Förberedelse		Konsistens efter torkning	Torktid (timmar)
Kronärtskocka	Skär i 3-4 mm tjocka strimlor		Spröd	8-13
Aubergine	Skala och skär i 6-12 mm tjocka skivor		Spröd	8-18
Broccoli	Skär i bitar, förväll 3-5 min		Spröd	8-20
Svamp	Skiva (mindre svampar kan torkas hela)		Hård	8-14
Gröna bönor	Skär i bitar och förväll		Spröd	8-26
Squash, pumpa	Skär i cirka 6 mm tjocka skivor		Spröd	8-18
Vitkål, rödkål, bladkål	Skär bladen i 3 mm strimlor (ta bort stocken)		Hård	8-14

Brysselkål	Skär i två delar genom stocken		Krispig	8–26
Blomkål	Skär i bitar, koka mjuk		Hård	8–16
Potatis	Skär i bitar, koka 8–10 min		Krispig	8–30
Lök	Skär i tunna ringar		Krispig	8–14
Morot	Koka mjuk, riv eller skiva		Krispig	8–14
Gurka	Skala och skär i 12 mm tjocka skivor		Hård	8–18
Paprika	Kärna ur och skär i 6 mm tjocka strimlor eller ringar		Krispig	8–14
Pepparfrukt	Behöver inte delas		Hård	8–14
Persilja	Dela bladen		Krispig	6–10
Tomater	Skala och skär i bitar eller skivor		Hård	8–24
Rabarber	Skala och skär i 3 mm tjocka bitar		Hård	8–38
Rödbeta	Koka, låt svalna, skär bort rot och blast och skiva		Krispig	8–26
Selleri	Skär i cirka 6 mm tjocka skivor		Krispig	8–14
Salladslök	Riv		Krispig	8–10
Sparris	Skär i cirka 2,5 mm tjocka bitar		Krispig	8–14
Vitlök	Skala och skiva		Krispig	8–16
Spenat	Koka mjuk		Krispig	8–16
Champinjoner	Torka endast unga exemplar med inrullad hattkant, skär i bitar eller torka hela		Hård och krispig	6–10

OBS!

Torktiderna i tabellen ovan är endast vägledande.

BEREDNING AV KÖTT, FISK, FÅGEL OCH VILT

Kött som ska torkas måste beredas noggrant för att inte bli hälsovådligt. Använd kött med låg fetthalt. Marinera gärna köttet före torkning, det hjälper till att dra ut vätskan och gör att det håller bättre.

FÅGEL

Fågel bör tillagas före torkning. Dela i lämpliga bitar och torka 2–8 timmar eller tills fukthalten är tillräckligt låg.

FISK

Fisk bör tillagas före torkning.

Dela i lämpliga bitar och torka 2–8 timmar eller tills fukthalten är tillräckligt låg.

KÖTT OCH VILT

Kött och vilt bör tillagas före torkning. Dela i lämpliga bitar och torka 2–8 timmar eller tills fukthalten är tillräckligt låg.

UNDERHÅLL

Smörj med matolja vid sidorna/kanterna där rotation sker för att undvika friktionsljud.

Rengöring

Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna före rengöring. Torka av basen med en fuktad trasa. Utsätt aldrig basen, sladden eller stickproppen för vatten eller annan vätska. Använd inte slipande föremål eller starka rengöringsmedel, det kan skada ytan. Diska ållorna med varmt vatten och diskmedel och torka sedan torrt.

SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL!

- Hvis ikke alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger blir fulgt, er det fare for personskader og/eller materielle skader.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Ikke la barn bruke, rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn. Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
- Tørkeren, ledningen og støpselet må ikke utsettes for vann eller annen væske – fare for el-ulykker.

- Tørkeren må ikke brukes i nærheten av badekar, dusj, oppvaskbenk eller lignende som inneholder vann eller annen væske, eller på vått underlag.
- Tørkeren skal oppbevares tørt og kjølig.
- Tørkeren må ikke håndteres med våte hender.
- Slå av tørkeren umiddelbart hvis den blir utsatt for fuktighet.
- Koble umiddelbart støpselet fra stikkontakten hvis tørkeren har falt i vann. Ikke forsøk å plukke opp tørkeren hvis den har falt i vann. La en autorisert servicerepresentant undersøke den før du bruker den igjen.

MERK!

- Tørkeren må ikke kjøres mer enn 20 timer i strekk. Etter 20 timer må du slå av tørkeren, koble støpselet fra stikkontakten og la tørkeren kjøle seg ned i minst 2 timer før den startes igjen.

- Tørkeren må ikke brukes hvis det brukes aerosolprodukter i nærheten.
- Feil bruk kan medføre personskade og/eller materielle skader.
- Ikke plasser tunge gjenstander på ledningen og ikke tråkk på den – fare for el-ulykker.
- Produktet blir varmt under bruk. Ikke berør varme deler – fare for brannskade.
- Plasser apparatet på et varmebestandig underlag ved bruk – brannfare.
- Følg alltid grunnleggende sikkerhetsregler når du bruker elektriske apparater. Dette for å redusere faren for brann, el-ulykker og/eller personskade.
- Tørkeren er kun beregnet på privat bruk.
- Tørkeren må ikke brukes utendørs.
- Tørkeren skal alltid være avslått når den kobles til eller fra strømforsyningen.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Slå av tørkeren og koble støpselet fra stikkontakten før rengjøring og når den ikke er i bruk.
- Ikke forlat tørkeren uten tilsyn når den er slått på.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Hvis du bruker skjøteledning, skal lederne ha et tverrsnittsareal som er tilstrekkelig for verktøyets strømforsyning.
- Produktet må ikke utsettes for høye temperaturer – det kan deformere platen og medføre brannfare.
- Tørkeren må kun brukes på et stabilt, jevnt underlag
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Tørkeren må ikke brukes hvis den er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet.

- Ikke forsøk å reparere tørkeren selv. Ikke forsøk å åpne eller demontere produktet – fare for el-ulykker. Reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert servicepersonale.
- Bruk bare tilbehør som anbefales av produsenten.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hår, klær, hender, smykker og andre fremmedlegemer borte fra bevegelige deler.
- Tørkeren er ikke beregnet på styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- Luftstrømmen fra tørkeren må ikke rettes mot mennesker, dyr eller lett antennelige gjenstander.
- Tørkeren må ikke plasseres i nærheten av varmekilder.
- Legg ledningen slik at den ikke blir tråkket på eller kommer i klem.

TEKNISKE DATA

Spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	250 W
Strømforbruk i av-modus	0 W
Tørketemperatur	40-70°C
Tørkebokser	5x ø32 cm
Mål	340 x 340 x 270 mm

BESKRIVELSE

Tørking er en effektiv konserveringsmetode. Apparatet sirkulerer luft med innstilt temperatur gjennom de avtakbare, justerbare tørkeboksene og tørker matvarene jevnt med minst mulig tap av næringsstoffer. Apparatet kan brukes til tørking av frukt, sopp, urter, frø, blomster og mye mer.

BRUK

Før første gangs bruk

Pakk opp apparatet. Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet. Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel. Rengjør basen med en fuktig klut. Senk aldri basen ned i vann eller annen væske.

BRUK

1. Vask alle deler og tørk dem før bruk.
2. Nøye rens matvarene som skal tørkes, og fjern alle skadde deler. Skjær matvarene i passe store biter og fordel dem på tørkeboksene. Juster tørkeboksenes høyde slik at luften kan sirkulere fritt mellom og gjennom dem.
3. Sett tørkeboksene på basen og fjern eventuelt vann.
4. Sett lokket på den øverste boksen. Lokket skal alltid være montert under tørking.

5. Sett inn stikkontakten og start apparatet ved å sette strømbryteren på ON. Det røde indikatorlyset tennes.
6. Etter avsluttet tørking slår du av apparatet ved å sette strømbryteren på OFF. La matvarene kjøle seg helt ned. Pakk de tørkede matvarene i egnede beholdere og oppbevar dem tørt, mørkt og kjølig.
7. Trekk ut støpselet.

Eksempel

1. Plasser matvaren på den øverste boksen, med fire tomme bokser under. Sett lokket på den øverste boksen.
2. Sett matvaren på de to øverste boksene, med tre tomme bokser under. Sett lokket på den øverste boksen.

MERK!

- **Alle fem boksene bør være plassert på apparatet, selv om en eller flere bokser er tomme.**
- **Angitte tørketider er kun veiledende. Tørketiden påvirkes av omgivelsestemperaturen og luftfuktigheten, fuktinnholdet i matvaren, hvor store bitene er osv.**
- **Bytt plass på boksene dersom matvaren ikke tørker jevnt, slik at den øverste boksen settes nederst og den nederste settes øverst. Visse frukter og grønnsaker har skall som gjør at de tørker saktere. Forvell matvarene i 1-2 minutter i kokende vann, skyll med kaldt vann og la dem stå på en håndduk slik at vannet renner av før du tørker dem.**

TØR KING AV FRUKT

1. Vask frukten.
2. Fjern kjerner og evt. skadde deler.
3. Skjær matvarene i passe store biter og fordel dem på risten.

4. Frukt holder bedre på fargen ved tørking hvis bitene først får ligge 1–2 timer i saft av f.eks. sitron, ananas eller eple. Bruk kun ren, usøtet fruktsaft som er blandet ut 1:2 med vann.
5. Strø evt. kanel, revet kokos eller andre krydder på frukten før tørking.

TØR KING AV GRØNNSAKER

1. Vask grønnsakene.
2. Fjern kjerner og evt. skadde deler.
3. Skjær matvarene i passe store biter og fordel dem på risten.
4. Forvell grønnsakene i 1-5 minutter i kokende vann, skyll dem med kaldt vann og la dem stå på en håndduk slik at vannet renner av før du tørker dem.

TØR KING AV URTER

1. Tørking av blader og frø gir best resultat.
2. Pakk tørkede urter i papirposer eller glasskrukker og oppbevar dem tørt, mørkt og svalt.

OPPBEVARING AV TØRKET FRUKT

1. Beholderne skal være rene og tørre.
2. Pakk den tørkede frukten i glasskrukker med metallokk og oppbevar dem tørt, mørkt og svalt (5–20 °C).
3. Kontroller etter en uke om du ser noe fukt i beholderen. Dersom fukt vises, fordeler du matvarene på tørkeboksene og gjentar tørkeprosessen.

MERK!

La matvarene kjøle seg helt ned før du legger dem i beholderne.

FORBEREDELSE OG TØRKETIDER FOR FRUKT

Beskrivelse	Forberedelse	Konsistens etter tørking	Tørketid (timer)
Aprikos	Skjær i skiver og fjern kjerne	Myk	13–28
Appelsinskall	Strimle	Sprø	8–16
Ananas (fersk)	Skrell og skjær i biter	Hard	8–36
Ananas (konserver)	Hell av saften og tørk bitene	Myk	8–36
Banan	Skrell og skjær i 3-4 mm tykke skiver	Knasende	8–38
Druer	Trenger ikke deles	Myk	8–26
Kirsebær	Trenger ikke deles, kan utkjernes når de er halvtørre		8–12
Pære	Skrell og skjær i skiver	Myk	8–30
Fiken	Skive	Hard	8–26
Tranebær	Trenger ikke deles	Myk	8–26
Fersken	Deles i to, kan utkjernes når de er halvtørre	Myk	8–26
Dadler	Utkjern og skjær i skiver	Hard	8–26
Eple	Skrell, utkjern og skjær i skiver eller biter	Myk	8–12

MERK!

Tørketidene i tabellen over er kun veiledende.

FORBEREDELSE OG TØRKETIDER FOR GRØNNSAKER

Beskrivelse	Forberedelse	Konsistens etter tørking	Tørketid (timer)
Artisjokk	Skjær i 3-4 mm tykke strimler	Sprø	8–13
Aubergine	Skrell og skjær i 6-12 mm tykke skiver	Sprø	8–18
Brokkoli	Skjær i biter, forvell 3–5 min	Sprø	8–20
Sopp	Skjær i skiver (mindre sopp kan tørkes hele)	Hard	8–14
Grønne bønner	Skjær i biter og forvell	Sprø	8–26
Squash, gresskar	Skrell i ca. 6 mm tykke skiver	Sprø	8–18

Hodekål, rødkål, bladkål	Skjær bladene i 3 mm strimler (fjern stammen)	Hard	8–14
Blomkål	Skjær i to deler gjennom stammen	Knasende	8–26
Blomkål	Skjær i biter, kok myk	Hard	8–16
Poteter	Skjær i biter, kok 8–10 min	Knasende	8–30
Løk	Skjær i tynne ringer	Knasende	8–14
Gulrot	Kok myk, riv eller skjær i skiver	Knasende	8–14
Agurk	Skrell og skjær i 12 mm tykke skiver	Hard	8–18
Paprika	Fjern kjernen og skjær i 6 mm tykke strimler eller ringer	Knasende	8–14
Chili	Trenger ikke deles	Hard	8–14
Persille	Del bladene	Knasende	6–10
Tomater	Skrell og skjær i biter eller skiver	Hard	8–24
Rabarbra	Skrell og skjær i 3 mm tykke biter	Hard	8–38
Rødbete	Kok, avkjøl, fjern rot og stilk, skjær i skiver	Knasende	8–26
Selleri	Skrell i ca. 6 mm tykke skiver	Knasende	8–14
Vårløk	Riv	Knasende	8–10
Asparges	Skrell i ca. 2,5 mm tykke biter	Knasende	8–14
Hvitløk	Skrell og skjær i skiver	Knasende	8–16
Spinat	Kok myk	Knasende	8–16
Sjampinjong	Tørk kun unge sopp med innrullet hattekant, skjær i skiver eller tørk dem hele	Hard og knasende	6–10

MERK!

Tørketidene i tabellen over er kun veiledende.

TILBEREDNING AV KJØTT, FISK, FUGL OG VILT

Kjøtt som skal tørkes, må tilberedes nøye for at det ikke skal bli helseskadelig. Bruk magert kjøtt. Mariner gjerne kjøttet før tørking, det bidrar til å trekke ut væsken og gjør at det holder bedre.

FUGL

Fugl bør tilberedes før tørking. Del i passe store biter og tørk 2–8 timer eller til fuktinnholdet er tilstrekkelig lavt.

FISK

Fisk bør tilberedes før tørking.

Del i passe store biter og tørk 2–8 timer eller til fuktinnholdet er tilstrekkelig lavt.

KJØTT OG VILT

Kjøtt og vilt bør tilberedes før tørking. Del i passe store biter og tørk 2–8 timer eller til fuktinnholdet er tilstrekkelig lavt.

VEDLIKEHOLD

Smør med matolje ved sidene/kantene der rotasjonen skjer for å unngå friksjonslyd.

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned før rengjøring. Tørk av basen med en fuktig klut. Utsett aldri basen, ledningen eller støpselet for vann eller annen væske. Ikke bruk slipende gjenstander eller sterke rengjøringsmidler, det kan skade overflaten. Håndvask tørkeboksene med varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk dem etterpå.

SIKKERHEDSMEDDELELSER**ADVARSEL!**

- Hvis du ikke følger alle anvisninger og sikkerhedsmeddelelser, kan det medføre personskade og/eller materielle skader.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de får hjælp eller instrueres i sikker brug af apparatet og forstår de risiko, som brug af dette indebærer. Børn må ikke lege med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under otte år.
- Udsæt ikke dehydratoren, ledningen eller stikket for vand eller andre væsker – risiko for elektrisk stød.
- Placer ikke dehydratoren i nærheden af et badekar, en bruser, en håndvask eller

lignende, der indeholder vand eller andre væsker.

- Opbevar dehydratoren på et tørt og køligt sted.
- Brug ikke dehydratoren med våde hænder.
- Sluk straks for dehydratoren, hvis den udsættes for fugt.
- Hvis dehydratoren falder i vand, skal du straks trække stikket ud. Forsøg ikke at samle dehydratoren op, hvis den er faldet i vand. Få den undersøgt af en autoriseret servicerepræsentant, før du bruger den igen.

OBS!

- Lad ikke dehydratoren køre i mere end 20 timer ad gangen. Efter 20 timer skal du slukke for dehydratoren, tage stikket ud og lade den køle af i mindst 2 timer, før du tænder for den igen.
- Brug ikke dehydratoren, hvis der bruges aerosolprodukter i nærheden.
- Forkert brug kan medføre risiko for personskade og/eller materielle skader.

- Placer ikke tunge genstande på ledningen, og tråd ikke på den – risiko for elektrisk stød.
- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved varme dele – risiko for forbrændinger.
- Anbring apparatet på en varmebestandig overflade under brug – brandfare.
- Træf altid grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger produktet, for at minimere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade.
- Dehydratoren er beregnet til privat brug.
- Brug ikke dehydratoren udendørs.
- Sørg altid for, at dehydratoren er slukket, når den kobles til eller fra elnettet.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud.
- Sluk for dehydratoren, og tag stikket ud før rengøring, og når den ikke er i brug.
- Lad ikke dehydratoren være tændt uden opsyn.
- Kontrollér, at netspændingen svarer til spændingsangivelsen på typeskiltet.
- Hvis du bruger et forlænger kabel, skal dets tværsnitsareal være tilstrækkeligt til at forsyne dehydratoren med strøm.
- Udsæt ikke produktet for høje temperaturer – det kan deformere plasten og medføre risiko for brand.
- Brug kun dehydratoren på en stabil, flad overflade.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bænken eller komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke dehydratoren, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Forsøg ikke selv at reparere dehydratoren. Forsøg ikke at åbne eller adskille produktet – risiko for elektrisk stød. Reparationer må kun udføres af kvalificeret personale.

- Brug kun tilbehør, der er anbefalet af producenten.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hår, tøj, hænder, smykker og andre fremmedlegemer væk fra bevægelige dele.
- Dehydratoren er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Luftstrømmen fra dehydratoren må ikke rettes mod mennesker eller dyr eller mod brændbare genstande.
- Placer ikke dehydratoren i nærheden af varmekilder.
- Før ledningen, så den ikke bliver trådt på eller klemt.

TEKNISKE DATA

Spænding	230 V~ 50 Hz
Effekt	250 W
Strømforbrug i slukket tilstand	0 W
Tørretemperatur	40-70°C
Bakker	5x Ø32 cm
Mål	340 x 340 x 270 mm

BESKRIVELSE

Tørring er en effektiv konserveringsmetode. Apparatet cirkulerer luft ved den indstillede temperatur gennem de aftagelige, justerbare bakker og tørrer fødevarer jævnt og med et minimalt tab af næringsstoffer. Apparatet kan bruges til tørring af frugt, svampe, urter, frø, blomster og meget mere.

BETJENING

Før første brug

Pak apparatet ud. Kontroller, at netspændingen svarer til spændingsangivelsen på typeskiltet. Vask alle aftagelige dele med varmt vand og rengøringsmiddel. Rengør basen med en fugtig klud. Nedsæk aldrig basen i vand eller andre væsker.

BETJENING

1. Vask og tør alle dele af før brug.
2. Rens de fødevarer, der skal tørres, grundigt, og fjern eventuelle beskadigede dele. Skær dem ud i passende stykker, og fordel dem på bakkerne. Juster højden på bakkerne, så luften kan cirkulere frit mellem og gennem dem.
3. Placer bakkerne på basen, og fjern eventuelt vand.
4. Læg låget på den øverste bakke. Låget skal altid være monteret under tørringen.
5. Sæt stikket i, og tænd for apparatet ved at dreje tænd-/slukknappen til positionen ON. Den røde indikatorlampe tændes.
6. Når du er færdig med at tørre, skal du slukke for apparatet ved at dreje tænd-/slukknappen til OFF. Lad fødevarerne køle helt af. Pak de tørrede fødevarer i egnede beholdere, og opbevar den på et tørt, mørkt og køligt sted.
7. Træk stikket ud.

Eksempel

1. Placer fødevarerne på den øverste bakke med fire tomme bakker nedenunder. Læg låget på den øverste bakke.
2. Placer fødevarerne på de to øverste bakker, med tre tomme bakker nedenunder. Læg låget på den øverste bakke.

OBS!

- **Alle fem bakker skal være sat på apparatet, også selv om en eller flere bakker er tomme.**
- **De angivne tørretider er kun vejledende. Tørretiden påvirkes af den omgivende temperatur og luftfugtighed, fødevarens fugtindhold, størrelsen på stykkerne osv.**
- **Hvis maden ikke tørrer jævnt, skal du bytte om på bakkernes placering, så den øverste bakke er nederst og den nederste bakke øverst. Nogle frugter og grøntsager har skræller, som forsinker tørreprocessen. Læg sådanne fødevarer i blød 1-2 minutter i kogende vand, skyl med koldt vand, og lad dem dryppe af på et håndklæde, før du tørrer dem.**

TØRRING AF FRUGT

1. Vask frugten.
2. Fjern kerner, og skær eventuelle beskadigede dele væk.
3. Skær dem ud i passende stykker, og fordel dem på bakkerne.
4. Frugten bevarer sin farve bedre under tørringen, hvis stykkerne først lægges i blød i 1-2 timer i saften fra f.eks. en citron, en ananas eller et æble. Brug kun ren, usødet frugtsaft, fortyndet 1:2 med vand.
5. Drys eventuelt kanel, kokosflager eller andre krydderier på frugten inden tørring.

TØRRING AF GRØNTSAGER

1. Vask grøntsagerne.
2. Fjern kerner, og skær eventuelle beskadigede dele væk.
3. Skær dem ud i passende stykker, og fordel dem på bakkerne.
4. Læg grøntsagerne i blød 1-5 minutter i kogende vand, skyl med koldt vand, og lad dem dryppe af på et håndklæde, før du tørrer dem.

TØRRING AF LÆGEPLANTER

1. Tørring af blade og frø giver de bedste resultater.
2. Pak tørrede lægeplanter i papirposer eller glaskrucker, og opbevar dem tørt, mørkt og køligt.

OPBEVARING AF TØRRET FRUGT

1. Opbevaringsbeholdere skal være rene og tørre.
2. Pak den tørrede frugt i glas med metallåg, og opbevar dem et tørt, mørkt og køligt sted (5-20 °C).
3. Kontroller efter en uge, om der kan ses fugt i beholderen. Hvis der er synlig fugt, skal du fordele maden på bakkerne og gentage tørreproceduren.

OBS!

Lad fødevarerne køle helt af, før du lægger den i opbevaringsbeholderne.

FORBEREDELSE OG TØRRETIDER FOR FRUGT

Betegnelse	Klargøring	Konsistens efter tørring	Tørretid (timer)
Abrikos	Skær ud i skiver og fjern kerner	Blød	13-28
Appelsinskal	Skær i strimler	Sprød	8-16
Ananas (frisk)	Skræl og skær ud i stykker	Hård	8-36
Ananas (på dåse)	Hæld saften fra, og tør stykkerne	Blød	8-36
Banan	Skræl og skær i 3-4 mm tykke skiver	Sprød	8-38
Druer	Behøver ikke at blive skåret ud	Blød	8-26
Kirsebær	Behøver ikke at blive skåret ud, kan udkernes, når de er halvtørre		8-12
Pære	Skræl og skær i skiver	Blød	8-30
Figner	Skive	Hård	8-26
Tranebær	Behøver ikke at blive skåret ud	Blød	8-26
Fersken	Skær over i to halvdele, kan udkernes, når de er halvtørre	Blød	8-26
Dadler	Tag stenen ud, og skær i skiver	Hård	8-26
Æble	Skræl, fjern kernehuset og skær i skiver eller flæk æblet	Blød	8-12

OBS!

Tørretiderne i tabellen ovenfor er kun vejledende.

FORBEREDELSE OG TØRRETIDER FOR GRØNTSAGER

Betegnelse	Klargøring	Konsistens efter tørring	Tørretid (timer)
Artiskok	Skær ud i 3-4 mm tykke strimler	Sprød	8-13
Aubergine	Skræl og skær ud i 6-12 mm tykke skiver	Sprød	8-18
Broccoli	Skær i stykker, blancher i 3-5 min	Sprød	8-20
Svampe	Skær i skiver (mindre svampe kan tørres hele)	Hård	8-14

Grønne bønner	Skæres ud i mindre stykker og blancheres	Sprød	8-26
Squash, græskar	Skæres i ca. 6 mm tykke skiver	Sprød	8-18
Hvidkål, rødkål, kålblade	Skær bladene i 3 mm strimler (fjern stokken)	Hård	8-14
Rosenkål	Skær i to dele gennem stammen	Sprød	8-26
Blomkål	Skær i mindre stykker, kog bløde	Hård	8-16
Kartofler	Skær i mindre stykker, kog 8-10 min.	Sprød	8-30
Løg	Skær i tynde ringe	Sprød	8-14
Gulerod	Kog blød, riv eller skær i skiver	Sprød	8-14
Agurk	Skræl og skær i 12 mm tykke skiver	Hård	8-18
Rød peber	Udkern og skær i 6 mm tykke strimler eller ringe	Sprød	8-14
Peberfrugt	Behøver ikke at blive skåret ud	Hård	8-14
Persille	Del bladene	Sprød	6-10
Tomater	Skrælles og skæres i mindre stykker eller skiver	Hård	8-24
Rabarber	Skrælles og skæres i 3 mm tykke stykker	Hård	8-38
Rødbede	Kog, lad afkøle, fjern rod og top og skær i skiver	Sprød	8-26
Selleri	Skæres i ca. 6 mm tykke skiver	Sprød	8-14
Skalotteløg	Riv	Sprød	8-10
Asparges	Skær i ca. 2,5 mm tykke stykker	Sprød	8-14
Hvidløg	Skræl og skær i skiver	Sprød	8-16
Spinat	Kog blødt	Sprød	8-16
Champignoner	Tør kun unge eksemplarer med indrullet hatkant, skær ud i mindre stykker, eller tør dem hele	Hård og sprød	6-10

OBS!

Tørretiderne i tabellen ovenfor er kun vejledende.

TILBEREDNING AF KØD, FISK, FJERKRÆ OG VILDT

Kød, der skal tørres, skal tilberedes omhyggeligt for ikke at være sundhedsskadeligt. Brug kød med lavt fedtindhold. Det er en god idé at marinere kødet inden tørring, da det hjælper med at trække væsken ud og får det til at holde sig bedre.

FJERKRÆ

Fjerkræ skal tilberedes før tørring. Skær ud i passende stykker, og tør stykkerne i 2-8 timer, eller indtil fugtindholdet er tilstrækkeligt lavt.

FISK

Fisk skal tilberedes før tørring.

Skær ud i passende stykker, og tør stykkerne i 2-8 timer, eller indtil fugtindholdet er tilstrækkeligt lavt.

KØD OG VILDT

Kød og vildt skal tilberedes før tørring. Skær ud i passende stykker, og tør stykkerne i 2-8 timer, eller indtil fugtindholdet er tilstrækkeligt lavt.

VEDLIGEHOLDELSE

Smør med madolie på de sider/kanter, hvor der sker rotation, for at undgå friktionsstøj.

Rengøring

Tag stikket ud, og lad apparatet køle af, før du rengør det. Tør basen af med en fugtig klud. Udsæt aldrig basen, ledningen eller stikket for vand eller andre væsker. Brug ikke slibende genstande eller kraftige rengøringsmidler, da det kan beskadige overfladen. Vask tørrebakkerne med varmt vand og opvaskemiddel, og tør dem derefter af.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

- Nieprzestrzeganie zaleceń i zasad bezpieczeństwa grozi obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniami materialnymi.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Nie narażaj suszarki, przewodu ani wtyku na działanie wody ani innej cieczy – ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj suszarki w pobliżu wanny, prysznica,

zlewozmywaka lub innych miejsc, w których znajduje się woda lub inna ciecz, ani na mokrym podłożu.

- Przechowuj suszarkę w suchym i chłodnym miejscu.
- Nie obsługuj suszarki mokrymi rękoma.
- Jeżeli suszarka zostanie narażona na wilgoć, natychmiast ją wyłącz.
- Jeżeli suszarka wpadła do wody, natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda. Jeżeli suszarka wpadła do wody, nie próbuj jej wyciągać. Przed ponownym użyciem urządzenia zleć jego sprawdzenie autoryzowanemu serwisantowi.

UWAGA!

- Nie używaj suszarki w trybie ciągłym dłużej niż 20 godzin. Po 20 godzinach wyłącz suszarkę, wyjmij wtyk z gniazda i odczekaj co najmniej dwie godziny, aż suszarka ostygnie i będzie można włączyć ją ponownie.
- Nie korzystaj z suszarki w miejscach, w których używano aerozoli.

- Nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do powstania obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.
- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na przewodzie i staraj się go nie przydepnąć – ryzyko porażenia prądem.
- Produkt nagrzewa się w trakcie użytkowania. Nie dotykaj gorących części – grozi to oparzeniami.
- Umieść urządzenie na podłożu odpornym na działanie ciepła ze względu na ryzyko pożaru.
- Podczas pracy z urządzeniami elektrycznymi zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa w celu zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia prądem i obrażeń ciała.
- Suszarka jest przeznaczona do użytku prywatnego.
- Nie używaj suszarki na zewnątrz pomieszczeń.
- Dopilnuj, by suszarka była wyłączona podczas podłączania jej do prądu oraz odłączania od niego.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Wyłącz suszarkę i wyciągnij wtyk z gniazda przed przystąpieniem do czyszczenia oraz gdy suszarka nie jest używana.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej suszarki bez nadzoru.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Jeżeli używasz przedłużacza, powierzchnia jego przekroju powinna być wystarczająca do zasilania suszarki.
- Nie narażaj produktu na działanie wysokiej temperatury – może to zdeformować tworzywo i stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Używaj suszarki wyłącznie na stabilnym, płaskim podłożu.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa normalnie, albo jeśli przewód lub wtyk są uszkodzone.

- Nigdy nie próbuj naprawiać suszarki na własną rękę. Nie próbuj otwierać ani demontować produktu – ryzyko porażenia prądem. Napraw może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Korzystaj wyłącznie z akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Trzymaj włosy, ubrania, dłonie oraz biżuterię i inne przedmioty obce z dala od ruchomych części urządzenia.
- Suszarką nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.
- Nigdy nie kieruj strumienia powietrza z suszarki w stronę ludzi, zwierząt ani przedmiotów łatwopalnych.
- Nie umieszczaj suszarki w pobliżu źródeł ciepła.
- Poprowadź przewód w taki sposób, aby nie można go było nadepnąć ani przygnieść.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Moc	250 W
Zużycie energii w trybie wyłączonym	0 W
Temperatura suszenia	40-70 °C
Sita	5x ø32 cm
Wymiary	340 x 340 x 270 mm

OPIS

Suszenie jest efektywną metodą konserwowania żywności. Powietrze o stałej temperaturze cyrkuluje przez sita (które można demontować i regulować), co sprawia, że żywność suszy się równomiernie, a utrata wartości odżywczych jest minimalna. Urządzenie można używać do suszenia owoców, grzybów, ziół, nasion, kwiatów itd.

OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem

Rozpakuj urządzenie. Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej. Umyj wszystkie zdejmowane części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Oczyszć obudowę wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Przed użyciem umyj i wytrzyj do sucha wszystkie części.
2. Oczyszć dokładnie żywność, która ma zostać poddana suszeniu i usuń wszystkie uszkodzone części. Pokrój na kawałki o odpowiedniej wielkości i rozłóż na sitach. Ustaw wysokość sit tak, aby powietrze mogło swobodnie między nimi cyrkulować.
3. Ustaw sita na obudowie urządzenia i usuń ewentualną wodę.
4. Umieść pokrywkę na górnym sicie. Podczas suszenia pokrywka powinna być zawsze zamontowana.

5. Włóż wtyk do gniazda i uruchom urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji ON (WŁ).
6. Zapali się czerwona lampka kontrolna.
7. Aby wyłączyć urządzenie po suszeniu, ustaw przełącznik w pozycji OFF (WYŁ). Odczekaj, aż produkty ostygną. Przełóż wysuszone produkty do pojemników i przechowuj w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
8. Wyjmij wtyk z gniazda.

Przykład

1. Połóż żywność na najwyższym sicie, z czterema pustymi sitami poniżej. Umieść pokrywkę na górnym sicie.
2. Rozłóż żywność na dwóch górnych sitach pozostawiając trzy puste sita poniżej. Umieść pokrywkę na górnym sicie.

UWAGA!

- **Wszystkie pięć sit powinno być zamontowanych na urządzeniu, nawet jeśli jedno lub kilka sit jest pustych.**
- **Podany czas suszenia jest orientacyjny. Czas suszenia zależy od temperatury otoczenia i wilgotności powietrza, zawartości wody w suszonej żywności, wielkości kawałków itp.**
- **Zamień sita miejscami, jeżeli żywność nie suszy się równomiernie, tak aby najwyższe sito znalazło się na samym dole, a najniższe - na samej górze. Niektóre owoce i warzywa mają skórkę/tupinę, która sprawia, że suszą się wolniej. Zblanszuj je 1-2 minuty we wrzącej wodzie, spłucz zimną wodą i poczekaj, aż odcedzą na ręczniku/ścieraczce przed suszeniem.**

SUSZENIE OWOCÓW

1. Umyj owoce.
2. Usuń pestki i wykrój ewentualne uszkodzone części.
3. Pokrój na kawałki o odpowiedniej wielkości i rozłóż na sitach.

4. Owoce lepiej zachowują kolor, jeżeli przed suszeniem kawałki poleżą 1-2 godziny w soku z np. z cytryny, ananasa albo jabłek. Używaj tylko czystego, niesłodzonego soku owocowego, rozcieńczonego z wodą 1:2.
5. Możesz ewentualnie posypać owoce cynamonem, wiórkami kokosowymi lub innymi przyprawami przed suszeniem.

SUSZENIE WARZYW

1. Umyj warzywa.
2. Usuń pestki i wykrój ewentualne uszkodzone części.
3. Pokrój na kawałki o odpowiedniej wielkości i rozłóż na sitach.
4. Zblanszuj warzywa 1–5 minut we wrzącej wodzie, spłucz zimną wodą i poczekaj, aż odcedzą na ręczniku/ścieraczce przed suszeniem.

SUSZENIE ZIOŁ

1. Suszenie liści i nasion daje najlepsze rezultaty.
2. Zapakuj wysuszone zioła do papierowych torebek albo słoików i przechowuj w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu.

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

1. Pojemniki do przechowywania suszu muszą być czyste i suche.
2. Przełóż wysuszone owoce do słoików z metalową zakrętką i przechowuj w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu (5–20°C).
3. Po tygodniu sprawdź, czy w pojemniku nie widać śladów wilgoci. Jeżeli zauważysz wilgoć, rozłóż żywność na sitach i powtórz proces suszenia.

UWAGA!

Odczekaj, aż produkty całkiem ostygną, zanim włożysz je do pojemników.

PRZYGOTOWANIE I CZAS SUSZENIA OWOCÓW

Nazwa	Przygotowanie	Konsystencja po ususzeniu	Czas suszenia (godziny)
Morele	Pokrój i usuń pestki	Miękka	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokrój w paseczki	Chrupiąca	8–16
Ananas (świeży)	Obierz i pokrój na kawałki	Twarda	8–36
Ananas (konserwowy)	Odlej sok i osusz kawałki	Miękka	8–36
Banany	Obierz i pokrój na plastry o grubości 3-4 mm	Chrupka	8–38
Winogrona	Nie wymagają krojenia	Miękka	8–26
Wiśnie	Nie wymagają krojenia, można je wypestkować, gdy są na pół ususzone		8–12
Gruszki	Obierz i pokrój w plastry	Miękka	8–30
Figi	Pokrój w plastry	Twarda	8–26
Żurawina	Nie wymagają krojenia	Miękka	8–26
Brzoskwinie	Podziel na pół, można je wypestkować, gdy są na pół ususzone	Miękka	8–26
Daktyle	Wypestkuj i pokrój w plastry	Twarda	8–26
Jabłka	Obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w plastry lub części	Miękka	8–12

UWAGA!

Czas suszenia podany w tabeli jest jedynie orientacyjny.

PRZYGOTOWANIE I CZAS SUSZENIA WARZYW

Nazwa	Przygotowanie	Konsystencja po ususzeniu	Czas suszenia (godziny)
Karczochy	Obierz i pokrój na wąskie kawałki o grubości 3–4 mm	Chrupiąca	8–13
Oberżyny	Obierz i pokrój na plastry o grubości 6–12 mm	Chrupiąca	8–18
Brokuły	Pokrój na kawałki, blanszuj 3-5 min	Chrupiąca	8–20
Grzyby	Pokrój w plastry (mniejsze grzyby można suszyć w całości)	Twarda	8–14

Zielona fasolka	Pokrój na kawałki i zblanszuj	Chrupiąca	8–26
Kabaczek, dynia	Pokrój w plastry o grubości 6 mm	Chrupiąca	8–18
Kapusta biała, czerwona, liściasta	Pokrój liście w paski o grubości 3 mm (usuń głąb)	Twarda	8–14
Brukselka	Podziel na pół przez głąb	Chrupka	8–26
Kalafior	Pokrój na kawałki i ugotuj do miękkości	Twarda	8–16
Ziemniaki	Pokrój na kawałki i gotuj 8-10 min	Chrupka	8–30
Cebula	Pokrój w cienkie plastry	Chrupka	8–14
Marchew	Ugotuj do miękkości, zetrzyj na tarce lub pokrój w plastry	Chrupka	8–14
Ogórek	Obierz i pokrój na plastry o grubości 12 mm	Twarda	8–18
Papryka	Usuń gniazda nasienne i pokrój w paski lub plastry o grubości 6 mm	Chrupka	8–14
Małe papryczki	Nie wymagają krojenia	Twarda	8–14
Pietruszka naciowa	Podziel natkę	Chrupka	6–10
Pomidory	Obierz i pokrój na kawałki lub plastry	Twarda	8–24
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki o grubości 3 mm	Twarda	8–38
Burak ćwikłowy	Ugotuj, ostudź, odetnij korzeń i liście, pokrój w plastry	Chrupka	8–26
Seler	Pokrój w plastry o grubości 6 mm	Chrupka	8–14
Cebula dymka/ szalotka	Zetrzyj na tarce	Chrupka	8–10
Szparagi	Pokrój na kawałki o grubości około 2,5 mm	Chrupka	8–14
Czosnek	Obierz i pokrój w plastry	Chrupka	8–16
Szpinak	Ugotuj do miękkości	Chrupka	8–16
Pieczarki	Susz jedynie młode pieczarki o zawiniętych do środka kapeluszach, pokrój na kawałki albo susz w całości	Twarda i chrupka	6–10

UWAGA!

Czas suszenia podany w tabeli jest jedynie orientacyjny.

PRZYGOTOWANIE MIĘSA, RYB, DROBIU I DZICZYZNY

Mięso, które ma zostać ususzone, musi być bardzo starannie przygotowane, aby nie stało się szkodliwe dla zdrowia. Używaj mięsa o niskiej zawartości tłuszczu. Przed suszeniem można mięso zamarynować - to pomaga usunąć wodę i przedłużyć jego trwałość.

DRÓB

Drób należy przyrządzić/poddać obróbce termicznej przed suszeniem. Podziel na kawałki o odpowiedniej wielkości i susz 2-8 godzin albo do uzyskania wystarczająco niskiego poziomu wilgotności.

RYBY

Ryby należy przyrządzić/poddać obróbce termicznej przed suszeniem.

Podziel na kawałki o odpowiedniej wielkości i susz 2-8 godzin albo do uzyskania wystarczająco niskiego poziomu wilgotności.

MIĘSO I DZICZYZNA

Mięso i dziczyznę należy przyrządzić/poddać obróbce termicznej przed suszeniem. Podziel na kawałki o odpowiedniej wielkości i susz 2-8 godzin albo do uzyskania wystarczająco niskiego poziomu wilgotności.

KONSERWACJA

Posmaruj olejem jadalnym ruchome krawędzie i powierzchnie, aby uniknąć dźwięków tarcia.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie. Oczyść obudowę wilgotną ściereczką. Nigdy nie narażaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyku na działanie wody i innych płynów. Nie używaj ściernych albo silnych środków czyszczących, mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Myj sita ręcznie ciepłą wodą i płynem do naczyń, następnie wytrzyj do sucha.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG!

- Werden nicht alle Anweisungen und Sicherheitshinweise befolgt, besteht die Gefahr von Personen- bzw. Sachschäden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.
- Der Dörrautomat, das Kabel oder der Stecker darf weder

Wasser noch anderen Flüssigkeiten ausgesetzt werden, es besteht Stromschlaggefahr.

- Der Dörrautomat darf nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken o. Ä. mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten oder auf nassen Oberflächen verwendet werden.
- Der Dörrautomat muss trocken und kühl aufbewahrt werden.
- Den Dörrautomaten nicht mit nassen Händen verwenden.
- Den Dörrautomaten sofort ausschalten, wenn er mit Feuchtigkeit in Berührung kommt.
- Das Kabel unverzüglich entfernen, wenn der Dörrautomat ins Wasser gefallen ist. Den Dörrautomaten nicht wieder anschließen, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ein zugelassener Servicevertreter muss das Gerät vor der erneuten Verwendung kontrollieren.

ACHTUNG!

- Der Dörrautomat darf nicht länger als 20 Stunden hintereinander betrieben werden. Den Dörrautomaten nach 20 Stunden ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Dörrautomaten mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bevor er wieder eingeschaltet werden darf.
- Den Dörrautomaten nicht in der Nähe von Produkten mit Aerosolen verwenden.
- Eine falsche Verwendung kann zu Personen- bzw. Sachschäden führen.
- Es dürfen keine schweren Gegenstände auf das Kabel gestellt werden bzw. darf nicht auf das Kabel getreten werden, es besteht Stromschlaggefahr.
- Das Produkt wird während der Verwendung warm. Heiße Teile nicht berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät während der Verwendung auf einen hitzebeständigen Untergrund stellen, es besteht Brandgefahr.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um die Brand-, Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr zu minimieren.
- Der Dörrautomat ist für die private Verwendung bestimmt.
- Der Dörrautomat darf nicht im Freien verwendet werden.
- Der Dörrautomat muss immer ausgeschaltet sein, wenn er vom Netz getrennt bzw. angeschlossen wird.
- Das Produkt darf nicht am Kabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Vor der Reinigung oder Aufbewahrung müssen der Dörrautomat ausgeschaltet und der Stecker gezogen werden.
- Der Dörrautomat darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er eingeschaltet ist.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht.
- Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels muss dessen Leiterquerschnitt für die Stromversorgung des Dörrautomaten ausgelegt sein.
- Das Produkt darf keinen hohen Temperaturen ausgesetzt werden, dies kann den Kunststoff verformen und zu Brandgefahr führen.
- Den Dörrautomaten nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwenden.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Der Dörrautomat darf nicht verwendet werden, wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert oder das Kabel/der Stecker beschädigt ist.
- Der Dörrautomat darf nicht selbst repariert werden. Das Produkt darf nicht geöffnet oder demontiert werden, es besteht Stromschlaggefahr. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Es darf nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwendet werden.
- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Haare, Kleidung, Hände, Schmuck und andere Fremdkörper dürfen nicht in die Nähe beweglicher Teile kommen.
- Der Dörrautomat ist nicht für die Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Der Luftstrom des Dörrautomaten darf nicht auf Menschen oder Tiere bzw. brennbare Gegenstände gerichtet werden.
- Der Dörrautomat darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.

- Das Kabel so verlegen, dass man nicht darauf treten kann bzw. es eingeklemmt wird.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V~ 50 Hz
Leistung	250 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W
Dörrtemperatur	40-70°C
Etagen	5x Ø 32 cm
Maße	340 x 340 x 270 mm

BESCHREIBUNG

Das Dörren ist eine schonende Konservierungsmethode. Das Gerät zirkuliert Luft mit einer bestimmten Temperatur durch die herausnehmbaren, einstellbaren Etagen und dörft Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Nährstoffverlust. Das Gerät kann zum Dörren von Obst, Pilzen, Heilpflanzen, Samen, Blumen usw. verwendet werden.

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

Das Gerät auspacken. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht. Alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Die Basis mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

VERWENDUNG

1. Alle Teile vor der Verwendung reinigen und trocknen.

2. Die zu dorrrenden Lebensmittel gründlich reinigen und alle schlechten Stellen entfernen. Die Lebensmittel in geeignete Stücke schneiden und auf den Etagen verteilen. Die Höhe der Etagen so einstellen, dass die Luft ungehindert zwischen und durch die Etagen zirkulieren kann.
3. Die Etagen auf der Basis stapeln und eventuelles Wasser entfernen.
4. Den Deckel auf die oberste Etage setzen. Der Deckel muss während des Dörrvorgangs immer geschlossen sein.
5. Den Stecker einstecken und das Gerät starten, indem die Ein-/Austaste in die Position ON gestellt wird. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Nach dem Dörren das Gerät ausschalten, indem die Ein-/Austaste in die Position OFF gestellt wird. Die Lebensmittel vollständig abkühlen lassen. Die gedörrten Lebensmittel in geeignete Behälter füllen und an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort aufbewahren.
7. Den Stecker ziehen.

Beispiel

1. Die Lebensmittel auf die obere Etage legen, die vier Etagen darunter sind leer. Den Deckel auf die oberste Etage setzen.
2. Die Lebensmittel auf die oberen beiden Etagen legen, die drei Etagen darunter sind leer. Den Deckel auf die oberste Etage setzen.

ACHTUNG!

- **Alle fünf Etagen müssen in das Gerät eingelegt werden, auch wenn eine oder mehrere Etagen leer sind.**

- **Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Die Dörrzeit hängt von der Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit, dem Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, der Größe der Stücke usw. ab.**
- **Werden die Lebensmittel nicht gleichmäßig gedörrt, tauschen Sie die Etagen aus, sodass sich die obere Etage unten und die untere Etage oben befindet. Einige Obst- und Gemüsesorten haben Schalen, wodurch sie langsamer trocknen. Diese Lebensmittel sollten 1–2 Minuten in kochendem Wasser blanchiert und mit kaltem Wasser abgespült werden und vor dem Dörren auf einem Handtuch abtropfen.**

DÖRREN VON OBST

1. Das Obst waschen.
2. Kerne und schlechte Stellen entfernen.
3. Die Lebensmittel in geeignete Stücke schneiden und auf den Etagen verteilen.
4. Das Obst behält seine Farbe während des Dörrens besser, wenn die Stücke zunächst 1–2 Stunden im Saft von z. B. Zitrone, Ananas oder Apfel eingeweicht werden. Es sollte nur reiner, ungesüßter Fruchtsaft verwendet werden, der 1:2 mit Wasser verdünnt wird.
5. Vor dem Dörren kann das Obst mit Zimt, Kokosraspeln oder anderen Gewürzen bestreut werden.

DÖRREN VON GEMÜSE

1. Gemüse waschen.
2. Kerne und schlechte Stellen entfernen.
3. Die Lebensmittel in geeignete Stücke schneiden und auf den Etagen verteilen.

4. Das Gemüse sollte 1–5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert und mit kaltem Wasser abgespült werden und vor dem Dörren auf einem Handtuch abtropfen.

DÖRREN VON HEILPFLANZEN

1. Zum Dörren eignen sich am besten die Blätter und Samen.
2. Die getrockneten Heilpflanzen in Papiertüten oder Gläser füllen und an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort aufbewahren.

LAGERUNG VON DÖRROBST

1. Die Aufbewahrungsbehälter müssen sauber und trocken sein.
2. Das gedörrte Obst in Gläser mit Metalldeckeln füllen und an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort (5–20 °C) aufbewahren.
3. Nach einer Woche kontrollieren, ob sich im Behälter Feuchtigkeit gesammelt hat. Ist Feuchtigkeit sichtbar, müssen die Lebensmittel erneut auf eine Etage gegeben werden und der Dörrvorgang muss wiederholt werden.

ACHTUNG!

Die Lebensmittel vollständig abkühlen lassen, bevor sie in die Aufbewahrungsbehälter gefüllt werden.

ZUBEREITUNG UND DÖRRZEITEN FÜR OBST

Name	Vorbereitung	Konsistenz nach dem Dörren	Dörrzeit (Stunden)
Aprikose	Schneiden und entkernen	Weich	13–28
Orangenschalen	In Streifen schneiden	Knusprig	8–16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke schneiden	Hart	8–36
Ananas (Dose)	Saft abgießen und die Stücke trocknen	Weich	8–36
Banane	Schälen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	8–38
Weintrauben	Müssen nicht in Hälften geschnitten werden	Weich	8–26
Kirschen	Müssen nicht in Hälften geschnitten werden, können entkernt werden, wenn sie halbtrocken sind		8–12
Birne	In Scheiben schneiden	Weich	8–30
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	8–26
Moosbeeren	Müssen nicht in Hälften geschnitten werden	Weich	8–26
Pfirsich	In Hälften schneiden, können entkernt werden, wenn sie halbtrocken sind	Weich	8–26
Datteln	Entkernen und in Scheiben schneiden	Hart	8–26
Apfel	Schälen, entkernen und in Scheiben oder Spalten schneiden	Weich	8–12

ACHTUNG!

Die Dörrzeiten in obiger Tabelle sind nur Richtwerte.

ZUBEREITUNG UND DÖRRZEITEN FÜR GEMÜSE

Name	Vorbereitung	Konsistenz nach dem Dörren	Dörrzeit (Stunden)
Artischocke	In 3–4 mm dicke Streifen schneiden	Knusprig	8–13
Aubergine	Schälen und in 6–12 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	8–18
Brokkoli	In Stücke schneiden und 3–5 min blanchieren	Knusprig	8–20

Pilze	In Scheiben schneiden (kleinere Pilze können im Ganzen gedörrt werden)	Hart	8–14
Grüne Bohnen	In Stücke schneiden und blanchieren	Knusprig	8–26
Kürbis	In ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	8–18
Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl	Die Blätter in 3 mm breite Streifen schneiden (den Strunk entfernen)	Hart	8–14
Rosenkohl	Am Strunk in zwei Hälften teilen	Knusprig	8–26
Blumenkohl	In Stücke schneiden und weich kochen	Hart	8–16
Kartoffel	In Stücke schneiden und 8–10 min kochen	Knusprig	8–30
Zwiebel	In dünne Ringe schneiden	Knusprig	8–14
Karotte	Weich kochen, reiben oder in Scheiben schneiden	Knusprig	8–14
Gurke	Schälen und in 12 mm mm dicke Scheiben schneiden	Hart	8–18
Paprika	Entkernen und in 6 mm dicke Streifen oder Ringe schneiden	Knusprig	8–14
Pfeffer	Müssen nicht in Hälften geschnitten werden	Hart	8–14
Petersilie	Blätter teilen	Knusprig	6–10
Tomate	Schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden	Hart	8–24
Rhabarber	Schälen und in 3 mm dicke Stücke schneiden	Hart	8–38
Rote Bete	Kochen, abkühlen lassen, Wurzel und Kraut abschneiden und in Scheiben schneiden	Knusprig	8–26
Sellerie	In ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	8–14
Frühlingszwiebel	In Ringe schneiden	Knusprig	8–10
Spargel	In ca. 2,5 mm dicke Stücke schneiden	Knusprig	8–14
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Knusprig	8–16
Spinat	Weich kochen	Knusprig	8–16
Champignons	Nur junge Champignons mit eingerolltem Hutrand dörren – in Stücke schneiden oder im Ganzen dörren	Hart und knusprig	6–10

ACHTUNG!

Die Dörrzeiten in obiger Tabelle sind nur Richtwerte.

ZUBEREITUNG VON FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL UND WILD

Das zu dörrende Fleisch muss sorgfältig zubereitet werden, um kein Gesundheitsrisiko darzustellen. Fleisch mit einem geringen Fettgehalt verwenden. Das Fleisch kann vor dem Dörren mariniert werden. So wird Flüssigkeit besser entzogen und das Fleisch wird haltbarer.

GEFLÜGEL

Geflügel muss vor dem Dörren zubereitet werden. In geeignete Stücke schneiden und 2–8 Stunden lang dörren oder bis der Feuchtigkeitsgehalt ausreichend niedrig ist.

FISCH

Fisch muss vor dem Dörren zubereitet werden.

In geeignete Stücke schneiden und 2–8 Stunden lang dörren oder bis der Feuchtigkeitsgehalt ausreichend niedrig ist.

FLEISCH UND WILD

Fleisch und Wild müssen vor dem Dörren zubereitet werden. In geeignete Stücke schneiden und 2–8 Stunden lang dörren oder bis der Feuchtigkeitsgehalt ausreichend niedrig ist.

PFLEGE

An den sich drehenden Seiten/Kanten mit Speiseöl schmieren, um Reibungsgeräusche zu vermeiden.

Reinigung

Den Stecker ziehen und das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen. Die Basis mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Basis, das Kabel oder der Stecker darf weder Wasser noch anderen Flüssigkeiten ausgesetzt werden. Keine scheuernden Gegenstände oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können. Die Etagen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und danach trocken wischen.

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS!

- Ohjeiden ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoon.
- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykkinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta valvomatta. Pidä laite ja sen johto poissa alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin - sähköiskun vaara.
- Älä käytä kuivuria kylpyammeiden, suihkujen,

lavuaarien tai vastaavien vettä tai muita nesteitä sisältävien paikkojen lähellä tai märillä pinnoilla.

- Säilytä kuivuri kuivassa ja viileässä tilassa.
- Älä koskaan käytä kuivuria märin käsin.
- Sammuta kuivuri välittömästi, jos se altistuu kosteudelle.
- Irrota pistotulppa välittömästi pistorasiasta, jos kuivuri putoaa veteen. Älä yritä nostaa kuivuria, jos se on pudonnut veteen. Tarkastuta se pätevällä huoltohenkilöstöllä ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOM!

- Älä käytä kuivuria yli 20 tuntia kerrallaan. Sammuta kuivuri 20 tunnin kuluttua, vedä pistotulppa pistorasiasta ja anna kuivurin jäähtyä vähintään 2 tuntia ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
- Älä käytä kuivuria, jos lähellä käytetään aerosolituotteita.

- Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- Älä aseta raskaita esineitä johdon päälle äläkä astu sen päälle - sähköiskuvaara.
- Tuote kuumenee käytön aikana. Älä koske kuumiin osiin - palovammojen vaara.
- Aseta laite käytön aikana kuumuutta kestäväälle alustalle - tulipalon vaara.
- Ryhdy aina sähkölaitteita käyttäessäsi perusvarotoimiin tulipalon, sähkötapaturmien ja/tai henkilövahinkojen riskin vähentämiseksi.
- Kuivuri on tarkoitettu yksityiseen käyttöön.
- Älä käytä kuivuria ulkona.
- Varmista aina, että kuivuri on kytketty pois päältä, kun se kytketään verkkovirtaan tai irrotetaan siitä.
- Älä irrota pistotulppaa johdosta vetämällä.
- Sammuta kuivuri ja irrota se pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä.
- Älä jätä kuivuria päälle ilman valvontaa.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen johtimien poikkipinta-alan on oltava riittävä kuivurin virransyötölle.
- Älä altista tuotetta korkeille lämpötiloille - tämä voi sulattaa muovia ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Käytä kuivuria vain vakaalla, tasaisella alustalla
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä käytä kuivuria, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti tai jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut.
- Älä yritä korjata kuivuria itse. Älä yritä avata tai purkaa tuotetta - sähköiskun vaara. Korjaukset saa tehdä vain pätevä huoltohenkilöstö.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

- Vältä kosketusta liikkuviin osiin. Pidä hiukset, vaatteet, kädet, korut ja muut vieraat esineet kaukana liikkuvista osista.
- Kuivuria ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Älä suuntaa kuivurin ilmavirtaa ihmisiä tai eläimiä tai syttyviä esineitä kohti.
- Älä sijoita kuivuria lämmönlähteiden lähelle.
- Asenna johto niin, että sille ei astuta eikä se jää puristuksiin.

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230 V~ 50 Hz
Teho	250 W
Virrankulutus poissaolotilassa	0 W
Kuivauslämpötila	40-70°C
Kuivausritilät	5x Ø32 cm
Mitat	340 x 340 x 270 cm

KUVAUS

Kuivaus on tehokas säilöntämenetelmä. Laite kierrättää ilmaa säädettyssä lämpötilassa irrotettavien, säädettävissä olevien ritilöiden läpi ja kuivaa elintarvikkeet tasaisesti niin, että ravintoaineita menetetään mahdollisimman vähän. Laitetta voidaan käyttää hedelmien, sienien, lääkekasvien, siementen, kukkien ym. kuivaamiseen.

KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pura laite pakkauksesta. Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellijännitettä. Pese kaikki irrotettavat osat kuumalla vedellä ja pesuaineella. Puhdista pohja kostealla liinalla. Älä upota pohjaa veteen tai muihin nesteisiin.

KÄYTTÖ

1. Pese ja kuivaa kaikki osat kuiviksi ennen käyttöä.
2. Puhdista kuivattavat elintarvikkeet huolellisesti ja poista kaikki huonot osat. Leikkaa elintarvikkeet sopiviksi paloiksi ja jaa ne ritilöille. Säädä ritilöiden korkeus niin, että ilma pääsee kiertämään vapaasti niiden välillä ja läpi.
3. Aseta ritilät pohjalle ja poista mahdollinen vesi.
4. Aseta kansi ylimmän ritilän päälle. Kansi on aina pidettävä kiinni kuivauksen aikana.
5. Kytke pistotulppa pistorasiaan ja kytke laite päälle kääntämällä virtakytkin ON-asentoon. Punainen merkkivalo syttyy.
6. Kuivauksen jälkeen sammuta laite kääntämällä virtakytkin OFF-asentoon. Anna elintarvikkeiden jäähtyä kokonaan. Pakkaa kuivatut elintarvikkeet sopiviin astioihin ja säilytä kuivassa, pimeässä ja viileässä paikassa.
7. Vedä pistotulppa pistorasiasta.

Esimerkki

1. Aseta elintarvikkeet ylimmälle ritilälle, jonka alla on neljä tyhjää ritilää. Aseta kansi ylimmän ritilän päälle.
2. Aseta elintarvikkeet kahdelle ylimmälle ritilälle, joiden alla on kolme tyhjää ritilää. Aseta kansi ylimmän ritilän päälle.

HUOM!

- **Kaikki viisi ritalää on asetettava laitteeseen, vaikka yksi tai useampi ritalää olisi tyhjä.**
- **Annetut kuivumisajat ovat vain ohjeellisia. Kuivausaikaan vaikuttavat ympäristön lämpötila ja kosteus, elintarvikkeen kosteuspitoisuus, palojen koko jne.**
- **Jos elintarvikkeet eivät kuivu tasaisesti, vaihda ritaläiden paikkaa niin, että ylin ritalää on alhaalla ja alin ritalää on ylhäällä. Joissakin hedelmissä ja vihanneksissa on kuori, joka saa ne kuivumaan hitaammin. Ryöppää tällaisia elintarvikkeita 1-2 minuuttia kiehuvaassa vedessä, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta pyyhkeellä ennen kuivaamista.**

HEDELMIEN KUIVAUS

1. Pese hedelmät.
2. Poista siemenet ja leikkaa pois kaikki huonot osat.
3. Leikkaa elintarvikkeet sopiviksi paloiksi ja jaa ne ritaläille.
4. Hedelmät säilyttävät värinsä paremmin kuivauksen aikana, jos paloja liotetaan ensin 1-2 tuntia esimerkiksi sitruunan, ananaksen tai omenan mehussa. Käytä vain puhdasta, makeuttamatonta hedelmämehua, joka on laimennettu 1:2 vedellä.
5. Ripottele kanelia, kookoshiutaleita tai muita mausteita hedelmien päälle ennen kuivaamista.

VIHANNESTEN KUIVAUS

1. Pese vihannekset.
2. Poista siemenet ja leikkaa pois kaikki huonot osat.

3. Leikkaa elintarvikkeet sopiviksi paloiksi ja jaa ne ritaläille.
4. Ryöppää vihanneksia 1-5 minuuttia kiehuvaassa vedessä, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta pyyhkeellä ennen kuivaamista.

LÄÄKEKASVIEN KUIVAUS

1. Lehtien ja siementen kuivaaminen antaa parhaat tulokset.
2. Pakkaa kuivatut lääkekasvit paperipusseihin tai lasipurkkeihin ja säilytä kuivassa, pimeässä ja viileässä paikassa.

KUIVATTUJEN HEDELMIEN SÄILYTTÄMINEN

1. Säilytysastioiden on oltava puhtaita ja kuivia.
2. Pakkaa kuivatut hedelmät metallikannellisiin lasipurkkeihin ja säilytä kuivassa, pimeässä ja viileässä (5–20 °C) paikassa.
3. Tarkista viikon kuluttua, näkykö putkissa kosteutta. Jos kosteutta on näkyvissä, levitä hedelmät ritaläille ja toista kuivaus.

HUOM!

Anna elintarvikkeiden jäähtyä kokonaan ennen säilytysastioihin laittamista.

HEDELMIEN VALMISTUS- JA KUIVAUSAJAT

Nimike	Valmistelu	Koostumus kuivauksen jälkeen	Kuivausaika (tuntia)
Aprikoosi	Viipaloi ja poista kivi	Pehmeä	13-28
Appelsiininkuori	Siivuta	Rapea	8-16
Ananas (tuore)	Kuori ja leikkaa paloiksi	Kova	8-36
Ananas (säilötty)	Valuta mehu ja kuivaa palat	Pehmeä	8-36
Banaani	Kuori ja leikkaa 3-4 mm viipaleiksi	Rapea	8-38
Viinirypäleet	Ei tarvitse halkaista	Pehmeä	8-26
Kirsikka	Ei tarvitse halkaista, kivi voidaan poistaa kun ne ovat puolikuivia		8-12
Päärynä	Kuori ja viipaloi	Pehmeä	8-30
Viikuna	Viipaloi	Kova	8-26
Karpalo	Ei tarvitse halkaista	Pehmeä	8-26
Persikka	Halkaise kahteen osaan, kivi voidaan poistaa kun ne ovat puolikuivia	Pehmeä	8-26
Taateli	Poista siemenet ja viipaloi	Kova	8-26
Omena	Kuori, poista kota ja viipaloi tai leikkaa paloiksi	Pehmeä	8-12

HUOM!

Yllä olevassa taulukossa esitetyt kuivumisaajat ovat vain suuntaa-antavia.

VIHANNESTEN VALMISTUS- JA KUIVAUSAJAT

Nimike	Valmistelu	Koostumus kuivauksen jälkeen	Kuivausaika (tuntia)
Artisokka	Leikkaa 3-4 mm paksuiksi suikaleiksi	Rapea	8-13
Munakoiso	Kuori ja leikkaa 6-12 mm viipaleiksi	Rapea	8-18
Parsakaali	Leikkaa paloiksi, ryöppää 3-5 min	Rapea	8-20
Sienet	Viipaloi (pienemmät sienet voidaan kuivata kokonaisina)	Kova	8-14
Vihreät pavut	Paloittele ja ryöppää	Rapea	8-26

Kesäkurpitsa, kurpitsa	Leikkaa 6 mm paksuiksi viipaleiksi	Rapea	8–18
Valkokaali, punakaali, lehtikaali	Leikkaa lehdet 3 mm:n suikaleiksi (poista kanta)	Kova	8–14
Ruusukaali	Halkaise kahteen osaan kannan läpi	Rapea	8–26
Kukkakaali	Leikkaa paloiksi, keitä pehmeäksi	Kova	8–16
Peruna	Leikkaa paloiksi, keitä 8-10 min	Rapea	8–30
Sipuli	Leikkaa ohuiksi renkaiksi	Rapea	8–14
Porkkana	Keitä pehmeäksi, raasta tai viipaloi	Rapea	8–14
Kurkku	Kuori ja leikkaa 12 mm viipaleiksi	Kova	8–18
Paprika	Poista siemenet ja leikkaa 6 mm:n paksuisiksi suikaleiksi tai renkaiksi	Rapea	8–14
Chili	Ei tarvitse halkaista	Kova	8–14
Persilja	Irrota lehdet	Rapea	6–10
Tomaatti	Kuori ja leikkaa paloiksi tai viipaleiksi	Kova	8–24
Raparperi	Kuori ja leikkaa 3 mm paloiksi	Kova	8-38
Punajuuri	Keitä, anna jäähtyä, poista juuri ja varsi ja viipaloi	Rapea	8–26
Selleri	Leikkaa 6 mm paksuiksi viipaleiksi	Rapea	8–14
Salaattisipuli	Raasta	Rapea	8–10
Parsa	Leikkaa 2,5 mm paksuiksi paloiksi	Rapea	8–14
Valkosipuli	Kuori ja viipaloi	Rapea	8–16
Pinaatti	Keitä pehmeäksi	Rapea	8–16
Herkkusienet	Kuivaa ainoastaan nuoret yksilöt, joiden hatun reuna on rullattu, leikkaa paloiksi tai kuivaa kokonaisena	Kova ja rapea	6–10

HUOM!

Yllä olevassa taulukossa esitetyt kuivumisajat ovat vain suuntaa-antavia.

LIHAN, KALAN, SIIPIKARJAN JA RIISTAN VALMISTUS

Kuivattava liha on valmistettava huolellisesti, jotta se ei ole terveydelle haitallista. Käytä vähärasvaista lihaa. Marinoi liha mieluusti ennen kuivausta, se auttaa poistamaan nestettä ja parantaa sen säilyvyyttä.

LINTU

Linnunliha on kypsennettävä ennen kuivaamista. Leikkaa sopiviksi paloiksi ja kuivaa 2-8 tuntia tai kunnes kosteuspitoisuus on riittävän alhainen.

KALA

Kala on kypsennettävä ennen kuivaamista. Leikkaa sopiviksi paloiksi ja kuivaa 2-8 tuntia tai kunnes kosteuspitoisuus on riittävän alhainen.

LIHA JA RIISTA

Liha ja riista on kypsennettävä ennen kuivaamista. Leikkaa sopiviksi paloiksi ja kuivaa 2-8 tuntia tai kunnes kosteuspitoisuus on riittävän alhainen.

KUNNOSSAPITO

Kitkamelun välttämiseksi voitele ruokaöljyllä sivut/reunat, joissa pyöriminen tapahtuu.

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Pyyhi pohja kostealla liinalla. Älä upota pohjaa, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin. Älä käytä hankaavia aineita tai voimakkaita pesuaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa. Pese ritilät kuumalla vedellä ja pesuaineella ja kuivaa ne sitten.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION !

- Si toutes les instructions et consignes de sécurité ne sont pas respectées, il existe un risque de dommages corporels et/ou matériels.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de les encadrer ou de leur indiquer comment utiliser l'appareil en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de huit ans.

- N'exposez pas le déshydrateur, son cordon ou sa fiche secteur à l'eau ou à tout autre liquide ; risque d'électrocution.
- N'utilisez pas le déshydrateur à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un évier ou similaire, contenant de l'eau ou un autre liquide, ni sur une surface mouillée.
- Conservez le déshydrateur dans un endroit sec et frais.
- N'utilisez pas le déshydrateur avec des mains mouillées.
- Éteignez immédiatement le déshydrateur s'il est exposé à l'humidité.
- Débranchez immédiatement la prise si le déshydrateur est tombé dans l'eau. N'essayez pas de récupérer le déshydrateur s'il est tombé dans l'eau. Faites-le examiner par un réparateur agréé avant de l'utiliser à nouveau.

REMARQUE !

- Ne faites pas fonctionner le déshydrateur plus de 20 heures d'affilée. Au bout

de 20 heures, éteignez le déshydrateur, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures avant de le mettre à nouveau en marche.

- N'utilisez pas le déshydrateur si des produits aérosols sont diffusés à proximité.
- Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages corporels et/ou matériels.
- Ne placez pas d'objet lourd sur le cordon et ne marchez pas dessus ; risque d'accident électrique.
- Le produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les parties chaudes ; risques de brûlures.
- Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur lorsque vous l'utilisez ; risque d'incendie.
- Prenez toujours les mesures de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques, afin de réduire

les risques d'incendie, d'accident électrique et/ou de blessures corporelles.

- Le déshydrateur est destiné à un usage domestique.
- N'utilisez pas déshydrateur à l'extérieur.
- Veillez toujours à ce que le déshydrateur soit éteint avant de le brancher ou le débrancher du secteur.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche secteur.
- Éteignez le déshydrateur et débranchez-le avant de nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas le déshydrateur branché sans surveillance.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- Si vous utilisez une rallonge, la section des fils doit être suffisante pour la consommation électrique du déshydrateur.

- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées ; cela risquerait de déformer le plastique et entraînerait des risques d'incendie.
- Utilisez toujours le déshydrateur sur une surface plane et stable.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord des tables ou des bancs, ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le déshydrateur s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas normalement, ou si le cordon ou la fiche secteur est endommagée.
- N'essayez pas de réparer vous-même le déshydrateur. N'essayez pas d'ouvrir ou de démonter l'appareil ; risque d'accident électrique. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
- N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez les cheveux, vêtements, mains, bijoux et autres objets étrangers des pièces mobiles.
- Le déshydrateur n'est pas destiné à être commandé par un minuteur externe ou une télécommande.
- Ne dirigez pas le flux d'air sortant du déshydrateur vers des personnes ou des animaux, ni vers des objets inflammables.
- Ne placez pas le déshydrateur sur une source de chaleur.
- Placez le cordon de manière à ce que l'on ne puisse pas marcher dessus ou l'écraser.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V~ 50 Hz
Puissance	250 W
Consommation électrique en mode éteint	0 W
Température de déshydratation	40-70°C
Clayettes	5 x ø32 cm
Dimensions	340 x 340 x 270 mm

DESCRIPTION

La déshydratation est une méthode de conservation efficace. L'appareil fait circuler de l'air à une température préréglée entre les clayettes amovibles et réglables, afin de déshydrater les aliments de manière homogène, avec une déperdition minimale des nutriments. L'appareil peut être utilisé pour déshydrater les fruits, les champignons, les plantes médicinales, les graines, les fleurs, et bien d'autres produits.

UTILISATION

Avant la première utilisation

Déballer l'appareil. Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Nettoyez le socle avec un chiffon humide. Ne trempez pas le socle dans l'eau ou dans un autre liquide.

UTILISATION

1. Nettoyez et séchez toutes les pièces avant utilisation.
2. Rincez soigneusement les aliments à déshydrater et éliminez toutes les parties abîmées. Coupez les aliments en petits morceaux et répartissez-les sur les clayettes. Ajustez la hauteur des clayettes de manière à permettre à l'air de circuler librement entre elles et à travers elles.
3. Placez les clayettes sur le socle et éliminez l'eau éventuelle.
4. Placez le couvercle sur la clayette du haut. Le couvercle doit toujours être en place lors de la déshydratation.
5. Branchez la fiche secteur et mettez l'appareil en marche en basculant

l'interrupteur en position ON. Le voyant rouge s'allume.

6. Une fois la déshydratation terminée, éteignez l'appareil en basculant l'interrupteur en position OFF. Laissez les aliments complètement refroidir. Emballez les aliments dans des contenants appropriés et conservez-les dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.
7. Débranchez la fiche secteur.

Exemple

1. Placez les aliments sur la clayette du haut en laissant les quatre clayettes du dessous vides. Placez le couvercle sur la clayette du haut.
2. Placez les aliments sur les deux clayettes du haut en laissant les trois clayettes du dessous vides. Placez le couvercle sur la clayette du haut.

REMARQUE !

- **Les cinq clayettes doivent être en place sur l'appareil, même si une ou plusieurs d'entre elles sont vides.**
- **Les temps de déshydratation indiqués sont à titre indicatif uniquement. Le temps de déshydratation dépend de la température ambiante et de l'humidité de l'air, de la teneur en eau des aliments, de la taille des morceaux, etc.**
- **Intervertissez les places des clayettes si les aliments ne sont pas déshydratés de manière homogène, en plaçant la clayette du haut, en bas, et celle du bas, en haut. Certains fruits et légumes possèdent une peau qui fait qu'ils sont déshydratés plus lentement. Faites blanchir ces aliments 1 à 2 minutes dans l'eau bouillante, rincez-les à l'eau froide et laissez-les s'égoutter sur un torchon avant de les déshydrater.**

DÉSHYDRATATION DES FRUITS

1. Rincez les fruits.
2. Enlevez les noyaux et éliminez les parties abimées éventuelles.
3. Coupez les aliments en petits morceaux et répartissez-les sur les clayettes.
4. Les fruits conservent mieux leur couleur si les morceaux sont mis à macérer pendant 1 à 2 heures dans du jus de citron, d'ananas ou de pomme, par exemple. Utilisez toujours du jus de fruit pur et non sucré, dilué avec de l'eau dans la proportion de 1/2.
5. Vous pouvez saupoudrer de la cannelle, de la noix de coco râpée ou autres épices sur les fruits avant la déshydratation.

DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

1. Rincez les légumes.
2. Enlevez les noyaux et éliminez les parties abimées éventuelles.
3. Coupez les aliments en petits morceaux et répartissez-les sur les clayettes.
4. Plongez les légumes 1 à 5 minutes dans l'eau bouillante, rincez-les à l'eau froide et laissez-les s'égoutter sur un torchon avant la déshydratation.

DÉSHYDRATATION DES PLANTES MÉDICINALES

1. La déshydratation des feuilles et des graines donne d'excellents résultats.
2. Placez les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des bocaux en verre et conservez-les dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

CONSERVATION DES FRUITS DÉSHYDRATÉS

1. Les contenants destinés à la conservation doivent être propres et secs.
2. Emballez les aliments dans des contenants appropriés et conservez-les dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière (5– 20 °C).
3. Vérifiez au bout d'une semaine l'absence d'humidité dans le contenant. Si vous constatez la présence d'humidité, répartissez les aliments sur les clayettes et reprenez la procédure de déshydratation.

REMARQUE !

Laissez les aliments complètement refroidir avant de les placer dans des contenants de conservation.

PRÉPARATION ET TEMPS DE DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Désignation	Préparation	Consistance après déshydratation	Temps de déshydratation (en heures)
Abricot	Découper en lamelles et enlever le noyau	Souple	13-28
Écorce d'orange	Peler	Tendre	8-16
Ananas (frais)	Peler et découper en morceaux	Ferme	8-36
Ananas (en conserve)	Vider le jus et sécher les morceaux	Souple	8-36
Banane	Peler et découper en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur	Croquante	8-38
Raisin	Inutile de découper	Souple	8-26
Cerise	Inutile de découper, possibilité d'enlever le noyau à la moitié du temps de déshydratation		8-12
Poire	Peler et découper en lamelles	Souple	8-30
Figue	Découper	Ferme	8-26
Canneberge	Inutile de découper	Souple	8-26
Pêche	Couper en deux, possibilité d'enlever le noyau à la moitié du temps de déshydratation	Souple	8-26
Datte	Enlever le noyau et découper	Ferme	8-26
Pomme	Peler, enlever les pépins et découper en tranches ou en cubes	Souple	8-12

REMARQUE !

Les temps de déshydratation du tableau ci-dessus sont uniquement à titre indicatif.

PRÉPARATION ET TEMPS DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Désignation	Préparation	Consistance après déshydratation	Temps de déshydratation (en heures)
Artichaut	Découper en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur	Tendre	8-13
Aubergine	Peler et découper en rondelles de 6 à 12 mm d'épaisseur	Tendre	8-18

Brocoli	Découper en morceaux, faire blanchir 3 à 5 min	Tendre	8–20
Champignon	Couper en tranches (les petits champignons peuvent être laissés entiers)	Ferme	8–14
Haricots verts	Découper en morceaux et blanchir	Tendre	8–26
Courgette, courge	Découper en tranches de 6 mm d'épaisseur environ	Tendre	8–18
Chou vert, chou blanc, chou rouge	Découper les feuilles en lamelles de 3 mm (supprimer la tige)	Ferme	8–14
Chou de Bruxelles	Couper en deux dans le sens de la hauteur	Croquante	8–26
Chou-fleur	Découper en morceaux, faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre	Ferme	8–16
Pomme de terre	Découper en morceaux, faire bouillir 8 à 10 min	Croquante	8–30
Oignon	Découper en fins anneaux	Croquante	8–14
Carotte	Faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendre, découper en lanières ou en rondelles	Croquante	8–14
Concombre	Peler et découper en rondelles de 12 mm d'épaisseur	Ferme	8–18
Poivron	Épépiner et découper en bandes de 6 mm d'épaisseur ou en anneaux	Croquante	8–14
Piment	Inutile de découper	Ferme	8–14
Persil	Effeuilier	Croquante	6–10
Tomate	Peler et découper en morceaux ou en rondelles	Ferme	8–24
Rhubarbe	Peler et découper en morceaux de 3 mm d'épaisseur	Ferme	8–38
Betterave	Faire bouillir, laisser refroidir, éliminer les racines et le dessus et découper en tranches	Croquante	8–26
Céleri	Découper en tranches de 6 mm d'épaisseur environ	Croquante	8–14
Oignon frais	Découper en lanières	Croquante	8–10
Asperge	Découper en morceaux de 2,5 mm d'épaisseur environ	Croquante	8–14

Ail	Peler et découper en lamelles	Croquante	8–16
Épinard	Faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres	Croquante	8–16
Champignons de Paris	Déshydrater uniquement les plus jeunes avec le chapeau fermé, couper en morceaux ou laisser entiers	Ferme et croquant	6–10

REMARQUE !

Les temps de déshydratation du tableau ci-dessus sont uniquement à titre indicatif.

PRÉPARATION DE LA VIANDE, DU POISSON, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER

La viande à déshydrater doit être soigneusement préparée afin de ne représenter aucun danger pour la santé. Utilisez de la viande avec une faible teneur en matière grasse. Vous pouvez faire mariner la viande avant de la déshydrater. Cela contribue à drainer les liquides et permet de mieux la conserver.

VOLAILLE

La volaille doit être cuite avant d'être déshydratée. Coupez en morceaux et placez dans le déshydrateur 2 à 8 heures, ou jusqu'à ce que la teneur en humidité soit suffisamment basse.

POISSON

Le poisson doit être cuit avant d'être déshydraté.

Coupez en morceaux et placez dans le déshydrateur 2 à 8 heures, ou jusqu'à ce que la teneur en humidité soit suffisamment basse.

VIANDE ET GIBIER

La viande et le gibier doivent être cuits avant d'être déshydratés. Coupez en morceaux et placez dans le déshydrateur 2 à 8 heures, ou jusqu'à ce que la teneur en humidité soit suffisamment basse.

ENTRETIEN

Graissez avec de l'huile alimentaire les côtés ou extrémités où se produit la rotation afin d'éviter les bruits dus au frottement.

Nettoyage

Débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Essuyez le socle avec un chiffon humide. N'exposez jamais le socle, le cordon ou la fiche secteur à l'eau ou à tout autre liquide. N'utilisez pas d'objets abrasifs ou produits d'entretien concentrés susceptibles d'endommager la surface. Lavez les clayettes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et séchez-les soigneusement.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING!

- Het niet opvolgen van alle instructies en veiligheidsvoorschriften kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits er toezicht wordt gehouden of er instructies worden gegeven voor het veilige gebruik van het product en zij de risico's begrijpen die samenhangen met het gebruik. Kinderen mogen niet met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht reinigen of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Stel de droger, het snoer of de stekker niet bloot aan

water of andere vloeistoffen - kans op elektrische schokken.

- Gebruik de droger niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of soortgelijke plaatsen met water of andere vloeistoffen, of op een natte ondergrond.
- Bewaar de droger op een droge en koele plaats.
- Gebruik de droger niet met natte handen.
- Zet de droger onmiddellijk uit als hij aan vocht is blootgesteld.
- Als de droger in het water is gevallen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de droger niet uit het water als deze in het water is gevallen. Laat de droger nakijken door een gekwalificeerde technische dienst voordat u hem weer gebruikt.

LET OP!

- Laat de droger niet langer dan 20 uur achter elkaar werken. Schakel na 20 uur

de droger uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de droger ten minste 2 uur afkoelen alvorens hem opnieuw aan te zetten.

- Gebruik de droger niet als er aërosolproducten in de buurt worden gebruikt.
- Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Plaats geen zware voorwerpen op het snoer en stap er niet op – risico van elektrische ongevallen.
- Het product wordt warm tijdens het gebruik. Raak de hete onderdelen niet aan – risico van brandletsel.
- Plaats het product op een hittebestendige ondergrond wanneer het in gebruik is – brandgevaar.
- Neem altijd elementaire veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van elektrische apparaten, om het risico van brand, elektrische ongevallen en/of persoonlijk letsel te verminderen.

- De droger is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de droger niet buitenshuis.
- Zorg er altijd voor dat de droger is uitgeschakeld wanneer hij op het elektriciteitsnet wordt aangesloten of van het elektriciteitsnet wordt losgekoppeld.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zet de droger uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en wanneer u hem niet gebruikt.
- Laat de droger niet aanstaan zonder toezicht.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje.
- Als u een verlengsnoer gebruikt, moet de aderdoorsnede voldoende zijn voor de stroomvoorziening van de droger.

- Stel het product niet bloot aan hoge temperaturen – dit kan de kunststof vervormen en brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik de droger alleen op een stabiele, vlakke ondergrond
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Gebruik de droger niet als deze beschadigd is of niet normaal werkt, of als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Probeer nooit om zelf de droger te repareren. Probeer nooit om het product te openen of te demonteren - risico van elektrische ongevallen. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Raak bewegende delen niet aan. Houd haar, kleding, handen, juwelen en andere vreemde voorwerpen uit de buurt van bewegende delen.
- De droger is niet bedoeld om te worden geregeld met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Richt de luchtstroom van de droger niet op mensen of dieren, of op ontvlambare voorwerpen.
- Plaats de droger niet in de buurt van warmtebronnen.
- Trek het snoer dusdanig dat er niet op getrapt wordt of dat het niet bekneld raakt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	230 V~ 50 Hz
Vermogen	250 W
Stroomverbruik in uit-stand	0 W
Droogtemperatuur	40-70°C
Droogplateaus	5x ø32 cm
Afmetingen	340 x 340 x 270 mm

BESCHRIJVING

Drogen is een doeltreffende conserveringsmethode. Het apparaat laat lucht met een ingestelde temperatuur door de uitneembare, verstelbare droogplateaus circuleren en droogt het voedsel gelijkmatig met minimaal verlies van voedingsstoffen. Het apparaat kan worden gebruikt voor het drogen van fruit, paddestoelen, geneeskrachtige planten, zaden, bloemen en nog veel meer.

GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik

Pak het apparaat uit. Controleer of de netspanning overeenkomt met de netspanning op het typeplaatje. Reinig alle verwijderbare onderdelen met warm water en afwasmiddel. Reinig het onderstuk met een vochtige doek. Dompel het onderstuk nooit onder in water of andere vloeistoffen.

GEBRUIK

1. Was en droog alle onderdelen voor gebruik.
2. Maak de te drogen levensmiddelen grondig schoon en verwijder alle beschadigde deeltjes. Snijd het voedsel in geschikte stukken en verdeel ze over de droogplateaus. Stel de hoogte van de droogplateaus zo in dat de lucht vrij tussen en door de plateaus kan circuleren.
3. Plaats de droogplateaus op het onderstuk en verwijder eventueel aanwezig water.
4. Plaats het deksel op het bovenste droogplateau. Het deksel moet tijdens het drogen altijd aangebracht zijn.
5. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan door de aan/uitschakelaar in de stand ON te zetten. Het rode controlelampje gaat branden.
6. Schakel het apparaat na het drogen uit door de aan/uitschakelaar in de stand OFF te zetten. Laat de levensmiddelen volledig afkoelen. Verpak de gedroogde voedingsmiddelen in geschikte recipiënten en bewaar ze op een droge, donkere en koele plaats.
7. Trek de stekker uit het stopcontact.

Voorbeeld

1. Plaats de voedingsmiddelen op het bovenste droogplateau, met vier lege plateaus eronder. Plaats het deksel op het bovenste droogplateau.

2. Plaats de voedingsmiddelen op de twee bovenste droogplateaus, met drie lege plateaus eronder. Plaats het deksel op het bovenste droogplateau.

LET OP!

- **Alle vijf de droogplateaus moeten op het apparaat worden geplaatst, ook als een of meer droogplateaus leeg zijn.**
- **De opgegeven droogtijden zijn alleen ter indicatie. De droogtijd is afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de vochtigheidsgraad, het vochtgehalte van de levensmiddelen, de grootte van de stukken, enz.**
- **Als de voedingsmiddelen niet gelijkmatig drogen, wisselt u de plaatsing van de droogplateaus, zodat het bovenste plateau onderaan ligt en het onderste bovenaan. Sommige vruchten en groenten hebben een schil waardoor ze langzamer drogen. Doe dergelijke voedingsmiddelen 1-2 minuten in kokend water, spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken op een theedoek alvorens ze te drogen.**

FRUIT DROGEN

1. Was het fruit.
2. Verwijder zaden en pitten en snij beschadigde delen weg.
3. Snijd de levensmiddelen in geschikte stukken en verdeel ze over de roosters.
4. Vruchten behouden hun kleur beter tijdens het drogen als ze eerst gedurende 1 à 2 uur in het sap van bijvoorbeeld citroen, ananas of appel worden gelegd. Gebruik alleen puur, ongezoet vruchtensap, 1:2 verdund met water.
5. Bestrooi het fruit voor het drogen desgewenst met kaneel, kokosvlokken of andere specerijen.

GROENTE DROGEN

1. Was de groente.
2. Verwijder zaden en pitten en snij beschadigde delen weg.
3. Snijd de levensmiddelen in geschikte stukken en verdeel ze over de roosters.
4. Leg de groente 1–5 minuten in kokend water, spoel af met koud water en laat uitlekken op een theedoek alvorens de groente te drogen.

KRUIDEN DROGEN

1. Het drogen van bladeren en zaden geeft de beste resultaten.
2. Doe de gedroogde kruiden in papieren zakken of glazen potten en bewaar ze op een droge, donkere en koele plaats.

BEWAREN VAN GEDROOGD FRUIT

1. De potten of bakken voor het bewaren moeten schoon en droog zijn.
2. Doe de gedroogde vruchten in glazen potten met metalen deksel en bewaar ze op een droge, donkere en koele plaats (5-20°C).
3. Controleer na een week of er vocht in de pot te zien is. Als er vocht zichtbaar is, verspreid het voedingsmiddel dan over het droogplateau en herhaal de droogprocedure.

LET OP!

Laat de voedingsmiddelen volledig afkoelen voordat ze in de bewaarpotten worden gelegd.

BEREIDING EN DROOGTIJDEN VOOR FRUIT

Naam	Vorbereiding	Consistentie na drogen	Droogtijd (uren)
Abrikozen	In schijfjes snijden en ontpitten	Zacht	13-28
Sinaasappel-schillen	In snippers snijden	Bros	8-16
Ananas (vers)	Schillen en in stukjes snijden	Hard	8-36
Ananas (uit blik)	Giet het sap af en droog de stukjes	Zacht	8-36
Bananen	Schillen en in plakjes van 3-4 mm dik snijden	Krokant	8-38
Druiven	Hoeft niet te worden doorgesneden	Zacht	8-26
Kersen	Hoeft niet te worden doorgesneden, kan worden ontpit wanneer halfdroog		8-12
Peren	Schillen en in plakjes snijden	Zacht	8-30
Vijgen	In plakjes snijden	Hard	8-26
Veenbessen	Hoeft niet te worden doorgesneden	Zacht	8-26
Perziken	In tweeën snijden, kan worden ontpit wanneer halfdroog	Zacht	8-26
Dadels	Ontpitten en in plakjes snijden	Hard	8-26
Appelen	Schillen, ontpitten en in plakjes of partjes snijden	Zacht	8-12

LET OP!

De droogtijden in de tabel zijn alleen ter indicatie.

BEREIDING EN DROOGTIJDEN VOOR GROENTE

Naam	Vorbereiding	Consistentie na drogen	Droogtijd (uren)
Artisjokken	In 3 à 4 mm dikke reepjes snijden.	Bros	8-13
Aubergine	Schillen en in 6-12 mm dikke plakjes snijden	Bros	8-18
Broccoli	In stukjes snijden, 3-5 minuten voorkoken	Bros	8-20
Paddestoelen	In plakjes snijden (kleinere paddenstoelen kunnen heel worden gedroogd)	Hard	8-14
Sperziebonen	In stukjes snijden en voorkoken	Bros	8-26

Courgettes, pompoenen	In circa 6 mm dikke plakjes snijden	Bros	8–18
Witte kool, rode kool, sluitkool	De bladen in reepjes van 3 mm snijden (de stam verwijderen)	Hard	8–14
Spruitjes	In tweeën snijden door het kontje heen	Krokant	8–26
Bloemkool	In stukjes snijden en gaar koken	Hard	8–16
Aardappelen	In stukjes snijden en 8-10 minuten koken	Krokant	8–30
Uien	In dunne ringen snijden	Krokant	8–14
Wortelen	Gaar koken, raspen of in plakjes snijden	Krokant	8–14
Komkommers	Schillen en in 12 mm dikke plakjes snijden	Hard	8–18
Paprika	Ontpitten en in 6 mm dikke reepjes of ringen snijden.	Krokant	8–14
Pepers	Hoeft niet te worden doorgesneden	Hard	8–14
Peterselie	De blaadjes doorsnijden	Krokant	6–10
Tomaten	Schillen en in stukjes of plakjes snijden	Hard	8–24
Rabarber	Schillen en in 3 mm dikke stukjes snijden	Hard	8-38
Rode bieten	Koken, laten afkoelen, wortel en stronk afsnijden en in plakjes snijden	Krokant	8–26
Bleekselderij	In circa 6 mm dikke plakjes snijden	Krokant	8–14
Bosuien	Raspen	Krokant	8–10
Asperges	In circa 2,5 mm dikke stukjes snijden	Krokant	8–14
Knoflook	Schillen en in plakjes snijden	Krokant	8–16
Spinazie	Gaar koken	Krokant	8–16
Champignons	Alleen verse exemplaren met opgerolde hoedrand drogen, in stukken snijden of in hun geheel drogen	Hard en krokant	6–10

LET OP!

De droogtijden in de tabel zijn alleen ter indicatie.

BEREIDING VAN VLEES, VIS, GEVOGELTE EN WILD

Vlees dat zal worden gedroogd, moet zorgvuldig worden bereid om gezondheidsrisico's te voorkomen. Gebruik vlees met een laag vetgehalte. Marineer het vlees bij voorkeur voor het drogen, dat onttrekt het vocht en maakt het beter houdbaar.

GEVOGELTE

Gevogelte moet worden gegaard voordat het wordt gedroogd. In geschikte stukken snijden en gedurende 2-8 uur drogen of tot het vochtgehalte laag genoeg is.

VIS

Vis moet worden gegaard voordat deze wordt gedroogd.

In geschikte stukken snijden en gedurende 2-8 uur drogen of tot het vochtgehalte laag genoeg is.

VLEES EN WILD

Vlees en vis moet worden gegaard vóór het drogen. In geschikte stukken snijden en gedurende 2-8 uur drogen of tot het vochtgehalte laag genoeg is.

ONDERHOUD

De zijanten/randén waar de rotatie plaatsvindt met bakolie insmeren om wrijvingsgeluiden te voorkomen.

Reinigen

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken. Neem het onderstuk af met een vochtige doek. Stel het onderstuk, het snoer en de stekker nooit bloot aan water of andere vloeistoffen. Gebruik geen schurende voorwerpen of scherpe reinigingsmiddelen, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen. Was de droogplateaus af met warm water en afwasmiddel en droog ze vervolgens af.

