

Menuett®

001-641



SE FRUKT-/SVAMPTORK

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

NO FRUKT-/SOPPTØRKER

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.

Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL SUSZARKI DO GRZYBÓW I OWOCÓW

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

EN FRUIT AND MUSHROOM DRYER

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.

Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor!

Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com



Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 6-8,

1471 LØRENSKOG

2017-01-18

© Jula AB

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 typslykten.
 - Om du använder förlängningsladd ska dess ledartvårsnittsarea 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
Torktemperatur	35-70°C
Ållor	5x ø27 cm
Mått	350 x 350 x 280 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.

- 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

- Tvätta frukten.
- Ta bort kärnor och skär bort eventuella skadade delar.
- Skär livsmedlen i lämpliga bitar och fördela dem på gallren.
- 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.
- Strö eventuellt kanel, kokosflingor eller andra kryddor på frukten före torkning.

TORKNING AV GRÖNSAKER

- Tvätta grönsakerna.
- Ta bort kärnor och skär bort eventuella

skadade delar.

- Skär livsmedlen i lämpliga bitar och fördela dem på gallren.
- Förväll grönsaker 1–5 minuter i kokande vatten, spola med kallt vatten och låt rinna av på en handduk före torkning.

TORKNING AV MEDICINALVÄXTER

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

FÖRVARING AV TORKAD FRUKT

- Förvaringsbehållarna ska vara rena och torra.
- Packa den torkade frukten i glasburkar med metallock och förvara torrt, mörkt och svalt (5–20 °C).
- 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 trakk 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 stikkkontakten 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
Tørketemperatur	35–70°C
Tørkebokser	5x ø27 cm
Mål	350 x 350 x 280 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 stikkkontakten og start apparatet ved å sette strømbryteren på ON. Det røde

indikatorlyset tennes.

- 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.
- Trekk ut støpselet.

Eksempel

- Plasser matvaren på den øverste boksen, med fire tomme bokser under. Sett lokket på den øverste boksen.
- 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

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

- Strø evt. kanel, revet kokos eller andre krydder på frukten før tørking.

TØR KING AV GRØNNSAKER

- Vask grønnsakene.
- Fjern kjerner og evt. skadde deler.
- Skjær matvarene i passe store biter og fordel dem på risten.
- 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

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

OPPBEVARING AV TØRKET FRUKT

- Beholderne skal være rene og tørre.
- Pakk den tørkede frukten i glasskrukker med metallokk og oppbevar dem tørt, mørkt og svalt (5–20 °C).
- 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 (konservert)	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.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

- Nieprzestrzeganie zaleceń i zasad bezpieczeństwa grozi obrażeniami ciała i/lub uszkodzami 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.
- Suszarkę 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
Temperatura suszenia	35-70°C
Sita	5x ø27 cm
Wymiary	350 x 350 x 280 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. Oczyszcz obudowę wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Przed użyciem umyj i wytrzyj do sucha wszystkie części.
2. Oczyszcz 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). Zapali się czerwona lampka kontrolna.
6. 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.
7. 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/ściereczce 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, niestodzonego 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/ściereczce 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 cząstki	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 DZICZYNY

Mięso, które ma zostać suszone, 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 DZICZYNA

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. Oczyszcz 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.

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
Drying temperature	35-70°C
Trays	5x ø27 cm
Dimensions	350 x 350 x 280 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.