

COOK&BAKER

BY IMERCO

DEHYDRATOR

BRUGSANVISNING

Læs brugsanvisningen grundigt, inden produktet tages i brug, og gem den til senere brug.



SPECIFIKATIONER

Mærkespænding: 220-240 V~

Frekvens: 50-60 Hz

Mærkeeffekt: 220-260 W

Mindst tørringseffektivitet: 80%

Lufttemperatur på hver bakke $\pm$ 10

Maksimal vægt 3,8 kg

DEHYDRATOR

BRUGSANVISNING

SIKKERHEDSANVISNINGER

1. Kontroller, at produktets mærkespænding stemmer overens med forsyningsspændingen.
2. Produktet er kun beregnet til privat brug. Virksomheden fraskriver sig ethvert ansvar for alle fejl eller skader, der skyldes kommerciel brug af produktet, forkert brug eller brug, der ligger uden for specifikationerne, og sådanne skader vil medføre bortfald af garantien.
3. Stikket skal sættes i en stikkontakt med jordforbindelse. Stikket skal sidde helt fast i stikkontakten. Hvis det sidder løst, kan det medføre brand. Der må ikke tilsluttes andre apparater til samme stikkontakt.
4. Tag stikket ud af stikkontakten ved at holde godt fast i selve stikket og ikke ledningen. Brug IKKE apparatet hvis ledningen bliver beskadiget.
5. Produktet kører i lang tid ad gangen og skal placeres uden for børns rækkevidde.
6. Produktet skal placeres på en stabil, tør og varmebestandig overflade under brug for at undgå skader eller svigt.
7. Dette produkt er en opvarmningsenhed med ventilation. Sørg for ikke, at der ikke er noget på eller omkring enhedens bund, der risikerer at tildække luftindtaget under brug, da det kan medføre skader på produktet eller andre risici.
8. Produktet skal stå et sikkert sted, mens det kører. Varmestrålingsudgangen må ikke tildækkes under brug for at undgå eventuelle risici.
9. Produktet må ikke anbringes i åben ild eller i nærheden af en varmekilde eller antændelseskilde, da det kan medføre beskadigelse eller funktionssvigt samt risiko for brand og andre risici.
10. Produktet må ikke skylles i vand. Efter produktet med en hårdt opvredet klud. Lad produktet afkøle til stuetemperatur før rengøring.
11. Tag stikket ud af stikkontakten, hvis produktet ikke skal bruges i længere tid. Stikket skal også tages ud af stikkontakten ved funktionssvigt, rengøring og service.
12. Brug ikke vand som slukningsmiddel, hvis der går ild i produktet. Kom en våd klud på den del af produktet, der brænder.
13. Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af autoriseret servicepersonale eller tilsvarende fagpersoner for at undgå eventuelle risici.

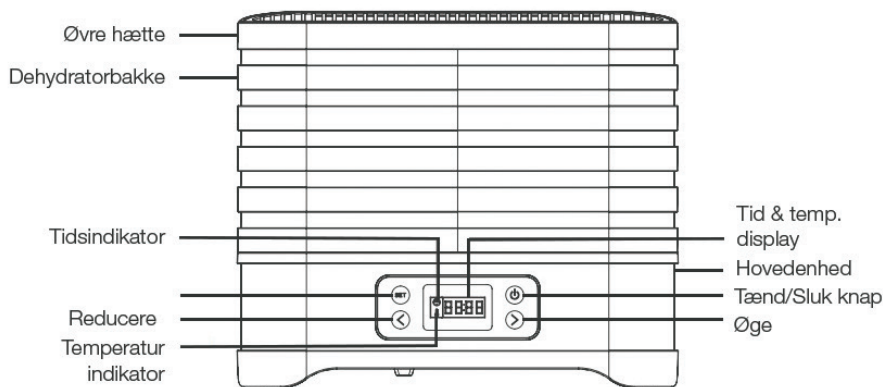
OPLYSNINGER INDEN BRUG

1. Standard temperaturen for tørring er sat til 35°C og tiden 8 timer. Dette kan reguleres.
2. Dehydratoren kan være tændt mellem 1 til 72 timer gennem tidsindikatoren (30 minutter pr. trin)
3. Ved brug første gang er det anbefalet at have dehydratoren tændt i en time, uden tørring af fødevarer. Temperaturen er sat til 60°C. Det er normalt for hvid damp at forekomme.

TEMPERATUROVERSIGT

Celcius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	104°F	113°F	122°F	131°F	140°F	149°F	158°F

OVERSIGT



BETJENING

1. Rengør dehydratorbakkerne med en klud, før dehydratoren bruges første gang.
2. Start altid med at placere fødevarer på den øverste bakke og derefter fødevarer på bakkerne længere nede. Luk altid låget, da et åbent låg kan påvirke tørretiden og smagen.
3. Når dehydratoren kører, bliver den øverste bakke varmest. Byt jævnligt rundt på bakkerne for at få en mere ensartet tørreproces.
4. Fødevarerne skal klargøres før tørring, f.eks. renses, skæres i skiver eller strimler, lægges i blød osv. Det hjælper med at bevare fødevarernes farve og smag.
5. Placer de klargjorte fødevarer på hver sin bakke, sæt bakkerne i dehydratoren, og luk låget.
6. Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen. Indstil knappen til den ønskede temperatur.
7. Når produktet er tændt og fungerer efter hensigten, bør den røde indikator lyse og ventilatoren køre.
8. Tør fødevarerne, så de får den ønskede tekstur og smag. Tilsæt ikke vand eller anden væske, når fødevarerne ligger på bakkerne.
9. Indstil knappen til den laveste indstilling, når fødevarerne er tørret, sluk for strømmen, og tag stikket ud af stikkontakten.
10. Fjern alle fødevarer fra bakkerne, når tørreprocessen er færdig. Rengør væskeopsamlingskammeret og bakkerne og sæt dem ind i dehydratoren.

BEMÆRK

Dehydratoren må maksimalt køre 72 timer i træk. Længere tid kan påvirke dens levetid.

11. Undgå at tildække enheden under tørreprocessen. Kom ikke for tunge fødevarer på bakkerne, og sørg for, at fødevarerne ikke overlapper på hinanden.

Forskellige fødevarer har forskellige tørretider. Husk at sikre, at låget sidder korrekt, når enheden starter. Hvis fødevarerne ikke kan nå tørre på en dag, kan de tørres færdig næste dag. I det tilfælde skal de halvtørrede fødevarer lægges i en lufttæt beholder eller plastikpose.

12. Kom de tørrede fødevarer i en lufttæt beholder eller plastikpose, hvis de ikke skal spises med det samme. Det anbefales at anbringe dem i køleskabet.

DEHYDRATOR

BRUGSANVISNING

FORBEHANDLING AF FRUGT

BEMÆRK

Nedenstående forslag er kun til reference

Læg evt. frugt der skal tørres, i en blanding af et

1/4 glas juice og 2 glas vand i to minutter.

(Bemærk: Brug æblejuice til æbler osv.)

Anbefalet temperatur til tørring af frugt: 55-60°C

Frugt	Forbehandling	Standardtørhed/ konsistens	Tid/timer (ca.)
Æble	Kernehuset fjernes. Skrælles og skæres i skiver	Bøjelig	5-6
Mandel	Skallen fjernes. Halveres eller skæres i skiver	Bøjelig	12-38
Banan	Skrælles og skæres i skiver på 3-4 mm	Sprød	8-38
Kirsebær	Udstenes eventuelt	Sej	8-34 (udstenes når de er halvtørre)
Tyttebær	Skæres op eller tørres hele	Bøjelig	6-26
Dadel	Udstenes eventuelt og skæres i skiver	Sej	6-72
Figen	Skæres i skiver	Sej	6-26
Druer	Tørres hele	Bøjelig	8-72
Appelsin	Skæres i skiver	Bøjelig	8-16
Fersken	Udstenes når de er halvtørre, og skæres i halve eller kvarte	Bøjelig	10-34
Pære	Skrælles og skæres i skiver	Bøjelig	8-30

FORBEHANDLING AF GRØNTSAGER

BEMÆRK

Nedenstående forslag er kun til reference

Grøntsager kan evt. lægges i citronsaft i ca. 2 minutter.

Anbefalet temperatur til tørring af grøntsager: 50-60°C

Ved tørring af bønner, blomkål, asparges og kartofler anbefales dampning, blanchering eller kogning.

Kom de klargjorte grøntsager i kogende vand i ca. 3-5 minutter. Fjern vandet og læg grøntsagerne på bakkerne.

Fødevarer	Forbehandling	Standardtørhed/ konsistens	Tid/timer (ca.)
Artiskok	Skæres i skiver på ca. 8 mm og koges i ca. 10 minutter	Sprød	6-14
Kål	Skæres i strimler på ca. 3 mm	Sej	6-14
Gulerod	Dampes til de er bløde og skæres i strimler eller skiver	Kan spises med det samme	6-12
Blomkålshoved	Dampes til de er bløde og deles i buketter	Sej	6-16
Bladselleri	Skæres i skiver på ca. 6 mm	Sprød	6-14
Porre	Skæres op	Sprød	6-10
Agurk	Skrælles og skæres i skiver på ca. 12 mm	Sej	6-18
Aubergine	Skæres i tern på 6 x 8 mm	Sprød	6-18
Hvidløg	Pilles og skæres i skiver	Sprød	6-16
Peber	Tørres hele	Sprød	8-14
Champignon	Skæres i skiver eller tørres hele	Sej	6-14
Løg	Skæres i skiver	Sprød	8-14
Ærter	Dampes i 3-5 minutter	Sprød	8-14
Rabarber	Skrælles og skæres i skiver på ca. 3 mm	Vandfri	8-38
Spinat	Dampes og duppes tør	Sprød	6-16
Tomat	Skindes fjernes. Halveres eller skæres i skiver	Sej	8-24
Græskar	Skæres i skiver på ca. 6 mm	Sprød	6-18

DEHYDRATOR

BRUGSANVISNING

FORBEHANDLING AF KØD, FISK OG ANDET

SKÆRT OKSEKØD

Marineres for at gøre kødet mørt før tørring. Marinaden skal indeholde salt for at trække vandet ud og holde kødet frisk.

Forslag til marinade
1/2 dl sojasauce,
1/2 dl æbleeddike,
1 spsk. røget paprika,
2 spsk. muscovadosukker,
2 fed hvidløg,
1 rød finthakket chili,
2 spsk. groft salt,
knust sort peber

Skær kødet i tern, og kom det i dehydratoren. Tørretiden er 2-8 timer og anbefalede temperatur er 70°C. Kødet er klar, når al fugt er fordampet.

FJERKRÆ

Alt fjerkræ skal tilberedes inden tørring. Den bedste måde er at dampe eller stege kødet. Tørretiden er 2-8 timer og anbefalede temperatur er 70°C. Kødet er klar, når al fugt er fordampet.

FISK

Det anbefales først at dampe eller stege fisken (i ovn ved 200 °C i 20 minutter). Tørretiden er 2-8 timer og anbefalede temperatur er 70°C. Fisken er klar, når al fugt er fordampet.

BLOMSTER

Læg de afklippede blomsterhoveder i et lag og indstil til ca. 40°C i mellem 1-3 timer.

URTER

Skyl urterne godt. Læg dem på køkkenrulle eller viskestykke. Kom dem hele ind i dehydratoren med stilk og indstil til ca. 45°C i ca. 2 timer. Mærk på bladene om de er færdige, de skal være sprøde og helt tørre. Fjern bladene fra stilken.

BRØD

Skær brødet i skiver, og fjern skorpen. Fordel skiverne på bakkerne, og lad dem tørre i 30 minutter til 2 timer.

NØDDER

Knæk nødderne, og skyl dem i varmt vand. Fordel dem på bakkerne. Opbevar nødderne på køl. Nødders olieindhold kan give en mugen smag, og de skal derfor opbevares i køleskab for at holde sig friske. Tag nødderne ud af køleskabet, når de skal bruges, og kom dem i dehydratoren, når de har nået stuetemperatur. Tørretiden er ca. 18-26 timer.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring af dehydratoren.
2. Vask bakkerne med varmt vand og en blød klud, når fødevarerne er tørret og taget ud af dehydratoren. Brug eventuelt opvaskemiddel, og tør derefter bakkerne.
3. Den elektriske dehydrator må ikke skylles under hanen eller nedsænkes i vand. Hvis dehydratoren bund er snavset, kan den rengøres med en våd klud.
4. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalbørste eller organisk opløsningsmiddel til rengøring af dehydratoren.
5. Opbevar det rengjorte produkt et køligt sted med god ventilation.

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Fungerer ikke	1. Stikket er ikke sat i stikkontakten eller sidder løst	Sæt stikket ordentligt i stikkontakten
	2. Stikket er defekt	Få stikket udskiftet
	3. Ledningen er defekt	Få ledningen udskiftet af autoriseret servicepersonale
Fungerer, men lyser ikke	Strømindikatoren er i stykker	Få strømindikatoren udskiftet af autoriseret servicepersonale
Kører, men varmer ikke	1. Temperaturindstillingen er for lav. Rumtemperaturen er højere end temperaturindstillingen	Indstil temperaturen igen
	2. Sikringen er defekt	Få sikringen udskiftet af autoriseret servicepersonale
	3. Varmetråden er defekt	Få varmetråden udskiftet af autoriseret servicepersonale

DEHYDRATOR

BRUGSANVISNING

REKLAMATION

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.



OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.