



*Tack för ditt köp av torkugn
från Torkamat.se!*

Unikt med torkamat.se är att du får:

- ✓ Enkel svensk bruksanvisning
- ✓ Support hur ugnen används
- ✓ Support hur du torkar mat

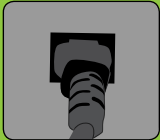
Lycka till med din torkugn!

hälsningar

Eric Tornblad, författare till boken Torka mat
eric@torkamat.se



Entidsinställning

Steg 1 Anslut enheten till en strömkälla.	
Steg 2 Standardtemperaturen är inställd på Fahrenheit (F). att välja Celsius (C), tryck på "start" -tangenten och "tiden subtrahera" -tangenten samtidigt i två sekunder.	
Steg 3 Ställ in temperatur och tid. Tryck temp en gång för att ändra med 1 steg eller "tryck och håll" för snabb justering. Ändra tiden med 1 minut steg och "tryck och håll" kort för steg om 15 minuter. "tryck och håll" längre för en timmes justering.	
steg 4 Tryck på Start för att börja	
steg 5 Tryck på STOP för att avsluta eller avbryta programmet.	

Tvåtdsinställning

Steg 1 Anslut enheten till en strömkälla.	
Steg 2 Standardtemperaturen är inställd på Fahrenheit (F). att välja Celsius (C), tryck på "start" -tangenten och "tiden subtrahera" -tangenten samtidigt i två sekunder.	
Steg 3 Välj två temp läget genom att trycka på "stop" -knappen och "time Subtrahera" -knappen samtidigt i två sekunder.	
steg 4 - ställ in första temperatur- & tidläget ställ in tid och temperatur. Tryck temp en gång för att ändra med 1 steg eller "tryck och håll" för snabb justering.	
steg 5 - ställ in första temperatur- & tidläget Ändra tiden med 1 minut steg och "tryck och håll" kort för steg om 15 minuter. "tryck och håll" längre för en timmes justering.	
steg 6 - växla till andra temperatur- & tidläget Tryck på "stop" -knappen och "time Subtrahera" -knappen samtidigt i två sekunder.	
steg 7 - ställ in andra temperatur- & tidläget ställ in tid och temperatur - andra tiden Tryck temp en gång för att ändra med 1 steg eller "tryck och håll" för snabb justering.	
steg 8 - ställ in andra temperatur- & tidläget Ändra tiden med 1 minut steg och "tryck och håll" kort för steg om 15 minuter. Fortsätt till "tryck och håll" för en timmes justering.	
steg 9 Tryck på Start för att börja	
steg 10 Tryck på STOP för att avsluta eller avbryta programmet.	

Användbara tips och tips

Klippa alla objekt samma tjocklek.

Om du inte gör det kommer de att torka vid olika tidpunkter. En skivare är bra.

Gör små eller stora partier.

Om du gör ett litet parti, sätter de återstående tomma brickor i dehydrator. Din dehydrator är utformad för att fungera med alla eller ingen av facken.

Experimentera med dina torktider.

Allas smaker är olika. Du kanske gillar mat torkad längre för en krispigare konsistens. Du kanske gillar annan torkad mindre för en chewier konsistens. Var noga med att skriva ner mat och tider så att du kommer ihåg vad du gillar!

Lagra dina paraflexx® ark i botten av dehydrator.

Detta är ett bra sätt att skydda bladen när du inte använder dem. de kan också fungera som en dropp liner längst ned i din dehydrator för enkel rengöring.

rengöring tips för paraflexx® ark.

Blötlägg inte dina Paraflexx® ark. detta kommer att skada dem. Torka helt enkelt ner med en varm tvål trasa. sedan igen med rent vatten. det är allt.

Registrera din garanti på nätet:

<http://www.ExcaliburDehydrator.com>

Inte att dina livsmedel är tillräckligt torr?

Lägg en del av din mat i en lufttät påse och kontrollera det i några minuter - om du ser vattendroppar i påsen måste du torka maten mer. några små imma är normalt eftersom maten svalnar.

Ena sidan av mina torkbrickor verkar vara torkas innan den andra.

Vad ska jag göra?

Eftersom din dehydrator kan torka ena sidan snabbare än den andra, halvvägs genom torkcykeln kanske du vill stänga facken 180°. Detta kommer att påskynda uttorkning processen och kommer att minska energiförbrukningen.

Mina äpplen och päron har mörknat till en rostig-brun färg under torkning.

Är de säkert att äta?

Ja. Frukter som har vänt brunaktig färg är säkra att äta. Många frukter oxiderar under torkningen. oxidation händer när fruktköttet är exponerat för luft. Genom förbehandling frukt oxidation reduceras.

Varför ska kanterna på min frukt läder vara tjockare än mitten?

Med frukt läder, kanterna av blandningen tenderar att torka först. Om kanterna är samma tjocklek som centrum, kommer de torkar för snabbt och blir sprött.

Min frukt läder är mycket tunna och sköra. Jag skulle vilja göra dem som de som säljs kommersiellt.

Hur kan jag göra det?

Saftiga färska frukter, såsom jordgubbar, kan vara alltför rinnande att skapa en tjock, seg läder som de kommersiella typer. Genom att helt enkelt lägga en banan när mosning, kommer blandningen att bli tjock och frukten läder kommer också. Var noga med att hålla 3/4 till en kopp mos på varje bricka och låt det att sprida ut. Kom ihåg, bör hällde puré vara 1/4" tjock i kanterna.

Om jag pulveriserad mina torkade grönsaker, vad kan jag använda dem till?

Pulveriserad lök och vitlök, naturligtvis, är favorit kryddor för kött och såser. Pulver tomater kan beredas i tomatås, pasta, ketchup, saft eller soppa. Pulver är lätta att göra. En mixer eller matberedare kommer att ge dig bästa konsistens. helt enkelt placera bitar av torkade grönsaker i en mixer och process. lagra i lufttåta flaskor eller burkar.

När objekt torkar, bör de tas bort för att möjliggöra bättre cirkulation för still fuktiga livsmedel och undvika över torkning?

Ja. Som livsmedel torka bort dem från facken och paket. andra fortfarande fuktiga bitar bör förbli i dehydrator tills de är helt torra. Men om du har klippt din mat i enhetliga bitar och har vänt dina brickor 180° halvvägs genom cykeln, din last ska vara klar samtidigt.

Har du mer detaljerad information i Manual?

Kolla in vår dehydrator bok, Bevara det naturligtvis! över 250 sidig bok. Den innehåller hundratals färgbilder och diagram! boken helt detaljer varje aspekt av torkning från myntblad till pistagenötter. Det har detaljerade anvisningar för hantverk idéer, instruktioner för yoghurt och osttillverkning, uttorkande korn och även göra barnmat! Det finns 275 recept med hem torkad frukt, grönsaker, kött och spannmål för dig att prova, experimentera med eller använda som en riktlinje när concocting din egen!