



*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**





Excalibur började tillverka torkugnar i USA 1973 och där tillverkas de än idag. De har med andra ord över fyrtio års erfarenhet av att tillverka torkugnar vilket gör att en torkugn från Excalibur borgar för kvalitet, funktion och användarvänlighet. Torkugnarna kan användas för att torka RAW-food, för att ta hand om grönsaker och frukt från trädgården eller för att göra din egen friluftsmat. Alla torkugnar från Excalibur har ett horisontellt luftflöde vilket gör torkningen jämnare, detta möjliggör även torkning av puréer och andra blöta livsmedel.

#### GENERELL ANVÄNDNING

1. Placera torkugnen på ett jämnt underlag
2. Sätt i stickproppen
3. Placera den mat du vill torka på brickorna
4. Skjut in brickorna i ugnen
5. Sätt på luckan
6. Ställ in önskad temperatur och önskad tid på timern

#### LUCKAN

På de flesta av Excaliburs ugnar hängs luckan på. Om det är ett litet mellanrum eller om luckan sitter lite snett när du hängt på den är det inget fel. Luckan är konstruerad så att den inte ska sitta helt tätt.

## **BRICKOR & NÄT**

Näten som kommer i kontakt med maten är helt BPA-fria. Du kan diska både nät och brickor i diskmaskin (50 grader). Om maten sitter väldigt fast så kan du blötlägga näten under några timmar sedan diska dem.

## **TIMERFUNKTIONEN**

Med timerfunktionen ställer du in önskad tid som ugnen ska gå. Det kan vara bra om du åker hemifrån och inte vill passa torkugnen eller om du vill ha koll på hur lång tid det har tagit att torka viss mat.

## **TERMOSTATEN**

Med termostaten ställer du in önskad torktemperatur. Termostaten ( eg värmeelementet) kommer att slå av och på under gång, det är helt normalt. Torka inte varmare än nödvändigt då det kan bildas ett skinn på maten som gör att fukten inuti inte kan komma ut.

## **RENGÖRING AV DIN UGN**

Rengör din ugn med en fuktig trasa. För att ugnen inte ska bli kladdig i botten kan du lägga ett bakplåtspapper i botten.

## **FELSÖKNING**

- Ugnen luktar bränt - damm kan samlas på värmeelementet om den inte använts under en tid, dammet "bränns av" snabbt lukten försvinner. Om lukten är kvar efter flera minuter kan mat eller en plastdetalj ha hamnat på värmeelementet. Se inuti eller bakom ugnen (gärna med en lampa) om du kan se något.
- Det blir inte varmt - värmeelementet kan då ha slutat fungera.
- Det kommer ingen luft - fläkten kan då ha slutat fungera. Kontakta företaget du köpt ugnen av.
- Det låter konstigt från ugnen - något har hamnat i fläkten, se om du kan se vad. Gärna med en ficklampa.

