



Sahara™ Folding Dehydrator

Brugsvejledning

For din sikkerhed og korrekt anvendelse af produktet, bør denne manual læses før brug.

Model DR-720P



SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Ved brug af elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, herunder det følgende:

- Læs alle instruktioner.
- Rør ikke ved varme overflader.
- For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke nedsænke ledning, stik eller apparatet i vand eller anden væske.
- Ekstra opmærksomhed er nødvendig, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og før rengøring. Lad den køle af, inden dele tages af.
- Brug ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret elektriker.
- Brug af tilbehør der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Må ikke bruges udendørs og kun beregnet til brug på en bordplade.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordet eller tæt på varme overflader.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas eller elbrænder, eller i en opvarmet ovn.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- **ADVARSEL:** Risiko for skade og forbrænding. Overfladen på dehydratorens hylder, maden der tørres, glasdørene samt det øverste af maskinen bliver varm mens den bruges, og vil forblive varm et stykke tid efter, den er blevet slukket. Der anbefales at bruge grydelapper for at undgå forbrænding.
- Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter stikket i stikkontakten. Sørg for at maskinen er slukket før stikket tages ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet til andet end beregnet brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Opbevar ikke andre materialer end producentens anbefalede tilbehør, i Dehydratoren, når den ikke er i brug.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået supervision eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn bør ikke lege med apparatet.

Læs og gem venligst disse instruktioner for at få de bedste resultater fra din Dehydrator.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Produktets blæser må ikke dækkes til med folie eller andet, når den bruges. Luftcirkulationssystemet bag på må ikke være tildækket.
- Brug ikke oversiden på Dehydratoren som en hylde eller anden arbejdsoverflade, da den bliver varm, når produktet er tændt. Som en beskyttelse mod brand, sæt generelt ikke ting lavet af papir, plastik, stof eller andet let antændeligt materiale på varme overflader.
- Efterlad plads til ventilation på alle sider af maskinen og en meter over produktet for at undgå skader fra den varme produktet udsender, samt for at skabe et uafbrudt lufttilførsel.
- Brug kun de originale Dehydrator hylder.
- Overopheder produktet slukker det automatisk. Produktet pilles ud af stikkontakten, og lad det køle af i 10-15 minutter, før den tændes igen. Vær samtidig sikker på at Hydratoren er fritstående, ikke tildækket og at lufttilførslen og luftudgangen ikke er forhindret.
- Brug kun i tørre rum.
- Nedsenk aldrig produktet eller ledningen i vand, når den rengøres.
- Flyt ikke Dehydratoren når den er varm. Maskinen og tilbehøret skal være helt afkølet, før det kan rengøres og flyttes.
- Opbevar ikke udenfor eller i et vådt rum.

Læs og gem venligst disse instruktioner for at få de bedste resultater fra din Dehydrator.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Specielle ledningsinstruktioner

En kort ledning bliver brugt for at mindske risikoen for at et barn river fat i den, kvæling og snuble i den.

Længere aftagelige ledninger eller forlængerledninger kan bruges, hvis de bruges på forsvarlig vis.

Hvis en længere aftagelige ledning eller forlængerledning bruges:

- Skal volt i ledningen mindst være den samme som i maskinen.
- Ledningen bør ikke hænge løst udover bordplade eller lignende, så et barn kan rive i den eller man kan snuble i den.
- Ledningen eller forlængerledningen bør altid være et 3-stik.

Bemærk

Denne maskine er kun til husholdningsbrug. Brug vekselstrøm (50/60 Hertz), som skrevet på kassen. Prøv ikke at ændre stikket på nogen måde.

Brug med AC inverter

Vær forsigtig hvis produktet bruges med en DC til AC inverter. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis du har spørgsmål til din inverter.



Korrekt bortskaffelse af dette produkt

Dette symbol indikerer at dette produkt ikke skal smides ud sammen med almindelig husholdningsaffald. For at undgå potentiel miljøskade eller menneskeligt helbred, grundet ukorrekt bortskaffelse, bedes det bortskaffes korrekt for at produktet kan genbruges bedst muligt.

Advarsel: For at undgå fare grundet utilsigtet genstart af termostaten, må produktet ikke tilsluttes en ekstern timer eller tilsluttes et kredsløb, der ofte tændes og slukkes af udbyderen.

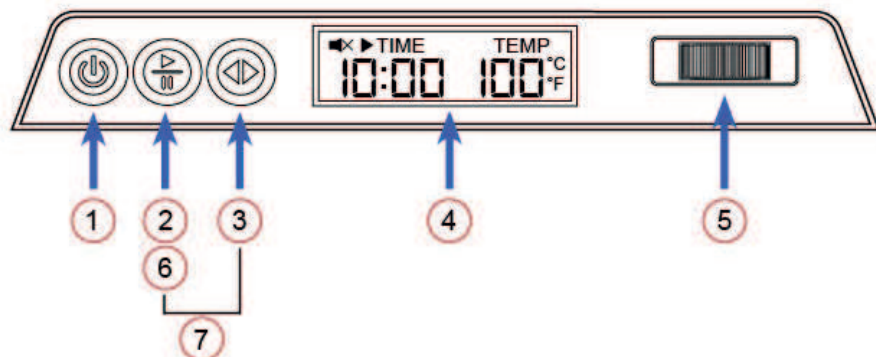


Velkommen til den spændende verden af dehydreret mad. Tørret mad er perfekt til at spise på farten, forlænge holdbarheden eller skabe unikke opskrifter. Tørret frugt og kød er perfekt som en nærende snack på vandreturen, cykelturen, på camping, pendleturen, madpakken – ja alle steder.

Sahara Folde Dehydratoren er den ultimative kombination af ydeevne og bekvemmelighed til at tørre og konservere din yndlingsmad. Ved at blande den ældgamle kunst, som tørring af mad er, med et foldbar design, optimeret varme- og lufttilførsels system og et stilrent moderne design, er denne maskinen den bedste måde at dehydrere din yndlingsmad på.

- Verdens første fuldstørrelses foldbar dehydrator, som har en stor overflade til tørring på hele 1 m2. Maskinen foldes nemt og hurtigt til 1/3 størrelse.
- Det dobbelt varmelegemes design hjælper til at tørre vådt mad hurtigt ved høj temperatur, og skifter derefter automatisk til lav varme gennem processen for det optimale resultat.
- Høj-effektiv luftcirkulationssystem giver en jævn tørring og næsten lydløs proces.
- Automatisk tid/temperatur indstilling gør det nemt at ændre og administrere tørringen.

SÅDAN BRUGES DIN DEHYDRATOR



1 Tænd/Sluk

Tryk på knappen for at tænde maskinen, som viser tid- og temperaturindstillinger. Dette er standby program. Tryk igen for at slukke.

2 Start/Pause

Start programmet med de tider og temperaturer der vises på LCD skærmen. Når det startes, vil LCD skærmen skifte farve fra hvid til orange farvet.

3 Skift Program

Tryk på programknappen for at skifte mellem tid og temperatur. Pilen ► indikerer, hvilken indstilling der ændres. Kontrol hjulet bruges til at ændre tiden og temperaturen. Hold inde i 2 sekunder for at få adgang til dobbelt tid/temperatur programmet. (Tid 2 og Temp. 2)

4 LCD Skærm

Skærmen viser tiden på venstre side, temperaturen på højre side, lydløs indstilling og dobbelt tid/temperatur (hvis slået til). Skærmen lyser hvidt, hvis den er sat på pause og orange hvis den varmer. Mens maskinen er i brug vises tiden på skærmen (nedtælling).

5 Kontrol Hjul

Rul hjulet til venstre eller højre for at justere tiden og temperaturen. Hvilken der indstilles kan ses ved hvor pilen ► peger. Rul hjulet til højre for at øge værdien og venstre at mindske værdien.

Timeren kan indstilles fra 15 minutter op til 99 timer. Tiden øges med 15 minutter op til 12 timer, derefter øges tiden med 2 timer ad gangen.

Temperaturen kan indstilles fra 30-74°C og kan justeres en grad af gangen. Blæser-temperatur indstilling indikerer, at den ikke er varm.

6 Lydløs kontrol

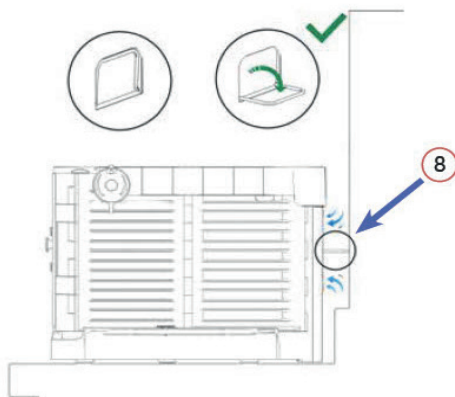
Hold Start/Pause knappen inde i 2 sekunder for at aktivere/slukke lydløs tilstand. I lydløs tilstand er afslutningsbip lydløst.

7 Fahrenheit/Celsius indstilling

Tryk og hold både Start/Pause knappen og Skift Program knappen inde i 2 sekunder for at skifte mellem °F og °C.

8 Afstandsstykke

Sørg for at afstandsstykket er slået ud. Det hjælper til at luftcirkulationssystemets på bagsiden ikke bliver blokeret.



VIGTIGT

For alle 220-240V Enheder (DR-720)

Der sidder en tænd knap på bagsiden af Sahara Dehydratoren. For at den kan tændes, skal denne knap stå

Kontakt High On Life for support





E-mail: info@highonlife.dk

Hjemmeside: highonlife.dk

Tlf. +45 42783276

Danmark

HURTIG STARTGUIDE

1. Skær din mad i tynde skiver, skær kerner og andet fra. Sørg for at alle skiver er samme tykkelse.
2. Åbn glasdørene. (Rengør alle hylder før de tages i brug første gang) Placer maden på tørrehylderne. Skub hylderne på plads og luk glasdørene.
3. Tryk på tænd knappen, for at tænde Dehydratoren. Skærmen vil her lyse hvid.
4. Tjek at  symbolet står ud for tid. Drej på kontrol hjulet til højre for at øge tiden og til venstre for at mindske tiden.
5. Når den ønskede tid er valgt, tryk på programknappen  for at vælge temperatur. Drej på hjulet til højre for at øge temperaturen og til venstre for at mindske temperaturen. Temperaturen vil ændres en grad af gangen.
6. Tryk på start  og skærm bliver nu orange. Timeren på skærmen viser hvor lang tid, der er tilbage. OBS: Mens maskinen kører, kan Start/Pause knappen bruges til at pause maskinen. Når den er på pause, kan tiden og temperaturen indstilles. Tryk på Start/Pause knappen igen for at starte processen igen.
7. Når den er færdig siger maskinen en biplyd, medmindre den er i lydløs tilstand. Vær forsigtig når glasdørene åbnes og maden tages ud. Antag at maden og hylderne vil være varme.
8. Tryk på Tænd knappen  for at slukke for maskinen. Vent 10 minutter for at sikre alt er kølet helt af, før den foldes sammen og opbevares. Se instruktioner til at folde Dehydratoren i Setup Guiden som ligger i kassen.

DOBBELT TID/TEMPERATUR INDSTILLING

Bestemte madvarer kan med fordel dehydreres ved to forskellige temperaturer. Mad med højt vandindhold (såsom æbler) vil være meget koldere end luften omkring, indtil de frigør noget af deres vandindhold. Det er fordi fordampningsprocessen nedkøler maden selvom det bliver varmet af den varme luft. Denne effekt kan finde sted helt ned til 20-25°C. Dehydreringen kan optimeres ved at sætte en bestemt temperatur i en periode og så sænke den i den sidste del af tørringen. Dette optimerer tørringprocessen uden at overtilberede maden. Sahara Dehydratoren gør denne proces automatisk med Dobbelt Tid/Temperatur indstillingen.

Tid/temperatur:

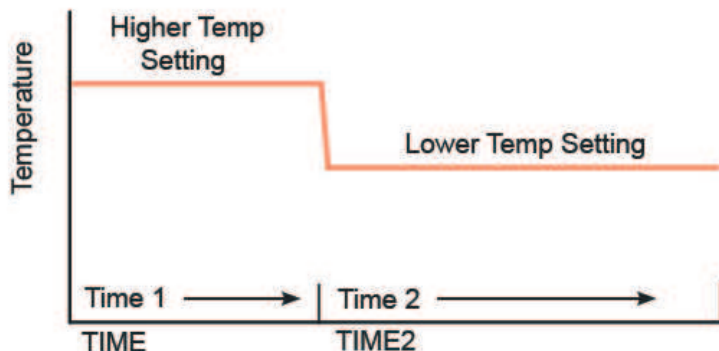
Dette er den tid og temperatur, der vil blive brugt som standard. Dehydratoren vil køre i den bestemte tid og på den bestemte temperatur og derefter slukke, med mindre den slukkes manuelt inden da.

Tid2/Temperatur2 (er ikke slået til som standard):

Få adgang til Tid2/Temperatur2 ved at holde Programknappen (⏮) inde i 2 sekunder. Tid2/Temperatur2 vil komme frem på skærmen. Drej kontrol hjulet, for at vælge den ønskede tid og temperatur. Holdes programknappen inde i 2 sekunder igen, vil man komme tilbage til Tid/Temperatur.

Tryk start for at begynde processen. Tid2/Temperatur2 starter automatisk når Tid/Temperatur er gennemført. Enten Tid/Temperatur eller Tid2/Temperatur2 kan ses når der trykkes på start. Dehydratoren vil altid starte processen med Tid/Temperatur. Hvis Tid2 er sat til 0 vil processen slutte når Tid udløber.

Grafen herunder viser, hvordan ovenstående skal forstås.



RENGØRING

Tag altid Dehydratoren ud af stikkontakten og lad den køle af før rengøring.

Aftør ind- og udvendig med en fugtig klud - brug kun en mild sæbeblanding. Glasdørene kan rengøres med glasrens. En fødevarer sikker opblanding kan være lige dele hvid eddike og vand.

Hylderne – Poly plastic (Fødevarer godkendt polypropylen plastic): Læg i blød i varm sæbeblanding. Rengøres med en svamp eller en blød børste. Undgå at bruge skarpe redskaber, slibeklodser eller lignende. Hylderne tåler opvaskemaskine op til 75°C.

Drypbakke: Aftør med en fugtig klud eller svamp med en mild sæbeblanding. Sættes i blød i en varm sæbeblanding om nødvendigt. Brug IKKE skarpe redskaber, slibeklodser eller lignende.

Luftfilter: Dehydratoren er udstyret med et polyester mesh luftfilter, der fjerner skidt og støv fra den luft, der suges ind. Dette filter bør periodisk tages af og renses for at opretholde optimal ydeevne. Fjern filteret på bagsiden ved at rotere det røde cover. Coveret kan løftes af og filteret tages ud. Rens det i varmt vand. Dup forsigtigt filteret tør med mellem to stykker køkkenrulle eller en blød klud. Pas på ikke at rive filteret i stykker. Lad det tørre før det sættes tilbage på plads.

Brug aldrig Dehydratoren uden et luftfilter.
Brug KUN originale Brød&Taylor Sahara luftfiltre.



OFTTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Er det sikkert at lade Dehydratoren stå uden opsyn?

Sahara Dehydratoren er designet til at skulle stå uden opsyn. Interne termiske målere beskytter mod overophedning, som kan ske grundet en defekt. Som så mange andre elektriske apparater skal Dehydratoren stå på en hård flad overflade. Bloker ikke nogen luftindtag eller luftudtag på bag-, under- eller oversiden. Opbevar aldrig noget oven på Dehydratoren. Brug den ikke i nærheden af brandfarlig væske eller dampe.

Hvor meget elektricitet bruger den?

Dehydratoren har 2 individuelle varme kredsløb af 375W hver (750W i alt). Blæseren bruger næsten ingen elektricitet. Under processen tænder og slukker varme kredsløbene for at opretholde temperaturen og den lave fugtighed. Normalvis vil den bruge 0,4 kWh.

Slukker den automatisk?

Den digitale timer kan sættes helt op til 99 timer. Når timeren løber ud slukker både varmelegemet og blæseren. Ydermere kan en ekstra timer sættes til at køre efter den første løber ud (Dobbelt Tid/Temperatur indstilling).

Kan jeg ændre tiden og temperaturen mens maskinen er i gang med at tørre?

Du kan pause den, når som helst i processen ved at trykke på PAUSE knappen. Når den er sat på pause, kan du ændre tiden og temperaturindstillingerne. Tryk på Start/Pause knappen for at starte den igen.

Tåler hylderne maskinopvask?

Sahara Dehydratorens hylder tåler maskinopvask op til 75°C.

Er materialerne BPA-fri?

Ingen af materialerne brugt i Dehydratoren indeholder BPA. Maden kommer kun i kontakt med hylderne, som er fremstillet i fødevarer godkendt polypropylen plastik. ABS-plastik skjoldet er også BPA fri. Dehydratoren indeholder heller ikke nogen PTFE-materialer.

Hvad er fordelene ved at tørre mad derhjemme?

At tørre eller dehydrere mad er en måde at konservere på, hvor fugten fjernes fra maden og på den måde kan bakterier, gæring og mug ikke forekomme. Tørret mad smager godt, er nærende, vejer næsten ingenting, er nemt at forberede og nemt at transportere. Lav luftfugtighed, lav varme og god luftcirkulation er nødvendig for en god tørring. Når maden er tørret opbevares maden mørkt, køligt og i en beholder, der holder fugtig og andet ude.

Er det sikker at tørre kød i Dehydratoren?

Kød kan sikkert tørres i Sahara Dehydratoren ved at følge disse logiske forholdsregler. Når råt kød håndteres, bør strenge renlighedsprocedurer følges. Hold kød køligt før det skal ind i Dehydratoren. Kød tørres ved mindst 71°C. Nogle studier foreslå at man opvarmer rødt kød til 71°C og kylling til 74°C INDEN det tørres, fordi mikroberne kan blive mere varmeresistente efter det bliver tørret. Når den teknik bruges kan teksturen på kødet dog ændre sig. Vi foreslå at læse yderligere op på det, hvis der hersker nogen tvivl omkring det.

Hvorfor er madens temperatur lavere end luft temperaturen?

Når væsken i maden fordamper, får det maden til at køle ned. Dette kan sammenlignes med, når vi går op af en pool eller ud af badet. Hvis våd mad tørres i Dehydratoren vil denne effekt ske. Madens temperatur kan ligge op til 20°C under, hvad Dehydratoren er indstillet til. I takt med at maden tørres og fordampning stopper, vil temperaturen på maden stige. For at styre temperaturen gennem hele processen, kan dobbelt tid/temperatur indstillingen benyttes.

Hvorfor tager det så lang tid at tørre mad?

Sahara Dehydratoren skaber de bedste rammer for at tørre mad. I sidste ende er det mængden af væske i maden, der er med til at bestemme, hvor lang tid det tager at tørre maden. Der findes metoder hvorved processen kan gøres hurtigere, men det vil ofte gå udover teksturen og smagen på maden. Den bedste måde at gøre processen hurtigere, er ved at skære tynde skiver. Dog vil meget tynde skiver ikke altid være ligeså fornøjelige at spise. Højere temperaturer vil også kunne gøre processen hurtigere, bliver temperaturen dog for høj, kan det betyde at maden danner en hinde og på den måde i sidste ende gør processen med fordampningen vil tage endnu længere tid.

Hvordan kan jeg gøre tørringsprocessen hurtigere?

I starten af tørring vil maden være helt op til 25°C koldere end lufttemperaturen. I de fleste tilfælde vil det være helt forsvarligt at skrue op for temperaturen med den tilsvarende mængde i de første timer af tørringen, for at mindske den tid tørringsprocessen tager.

Hvilke andre faktorer kan påvirke tørringstiden?

Luffugtigheden, mængden af mad i Dehydratoren og fugtigheden af maden.

Min mad tager lang tid om at tørre? Er der noget galt med min Dehydrator?

Der er flere faktorer, der påvirker tørringen. Luffugtigheden i det rum Dehydratoren står i vil påvirke processen. Maden vil tørre langsommere, når luffugtigheden er høj (mere vand i luften, gør fordampningsprocessen svære). Rummets temperatur kan også påvirke processen.

Hvad er den bedste måde at opbevare dehydreret mad på?

Opbevares i en lukket beholder, mørkt og køligt. Vakuumforseglet poser er også en god måde.

Hvad sker der, hvis Dehydratoren bruges uden et luftfilter?

Sahara Dehydratoren er designet for at optimere luftcirkulationen, mens filteret er på. Derudover kan det resultere i at støv og andet bliver suget ind i blæseren og varmelegemet. Det er meget besværligt at rengøre både blæseren og varmelegemet, ydermere kan det også forsage skade på Dehydratoren.

Kan jeg bruge et luftfilter fra et anden apparat, f.eks. en støvsuger?

Luftfiltre fra andre maskinen kan minimere effektiviteten af Sahara Dehydratoren. Der bør kun anvendes luftfiltre fra Brød&Taylor specifik til Sahara Dehydrator.

Hvor lang tid holder et luftfilter?

Et luftfilter kan bruges så længe, det er rent. Kan filtret ikke længere gøres rent eller er beskadiget på nogen måde, bør det udskiftes.

Hvordan slukker jeg for bilyden, når processen er færdig?

Hold Start/Pause knappen inde i 2 sekunder for at slå lydløs til/fra. Dette betyder at når Dehydratoren er færdig, vil den ikke sige nogen bilyd.

DEHYDRERINGS GUIDE

Kom i gang

Start med frisk og moden mad. Rens grundigt. Skær alle fordærvede områder fra. For det bedste resultat, bør maden skæres i tynde og ens skiver, med en tykkelse på omkring 3-6mm. Alle skiver bør altid være den samme tykkelse. Et mandolinjern eller lignende kan bruges til hurtigt og præcist at skære mange skiver, med den samme tykkelse.

Fordelen ved selv at tørre din egen mad, er at der ikke kommer andre tilsætningsstoffer i, som der kan, når du køber kommercielt tørret mad. En mindre misfarvningen kan forekomme på visse madvarer som f.eks. æble, det er dog en helt naturlig oxidering og vil ikke påvirke smagen.

Blanchering af maden i kogende vand eller damp, før det tørres kan gøre tørringsprocessen hurtigere og dræbe mikroorganismer på overfladen af maden. Vær dog opmærksom på at blanchering og specielt "over-blanchering" kan påvirke smagen og tekturen af tørret mad. Placer maden i et enkelt lag på hylderne. Sørg for at maden ikke overlapper hinanden. Ideelt set skal der være lidt plads omkring hver enkelt stykke mad.

Tid

Mange faktorer påvirker tiden det tager at tørre mad. Den vigtigste er hvilken type mad og mængden af den, tykkelsen af skiverne, temperaturen og luftfugtigheden af luften i rummet og temperatur indstillingen på maskinen. Mad tørre hurtigere når luften indeni og udenfor Dehydratoren er varm og tør.

Temperatur

Den optimale temperatur vil oftest være den højeste temperatur maden kan holde til, uden det tager skade. Kød skal tørres ved højere temperaturer for at dræbe eventuelle mikroorganismer i kødet. Urter, nødder og frø skal tørres ved lavere temperaturer.

I starten af tørringen vil maden frigive væske, som fordamper og dermed køler maden ned. I nogle tilfælde vil madens temperatur vær op til 25°C lavere, end hvad Dehydratoren er indstillet til. I takt med at maden tørrer, vil madens temperatur komme op på det samme, som maskinen er indstillet til. Siden maden tørrer hurtigere ved højere temperaturer, kan tørringstiden forkortes ved at skruer op for temperaturen i de først par timer, mens maden stadig er forholdsvis våd, og så sænke temperaturen den sidste del af tørringen. Dobbelt Tid/Temperatur indstillingen gør dette nemt og enkelt at gøre.

Fødevarer	Typiske temperatur ved tørring
Frugt	57°C
Grøntsager	52°C
Kød	74°C
Nødder og frø	35°C
Urter og blomster	35°C

FRUGT

Frugt er populært at tørre, og det er også en god måde at lære din Dehydrator at kende på. Tørring af moden frugt skaber en sund snack og koncentrerer smagen. Tørrede frugter er nærende, letvægts og dermed nemme at transportere. Mange frugter er dækket af en skræl eller hinde, der giver en god naturlig tørringsbarriere. Skæres frugterne i skiver, vil frugtkødet blive eksponeret og kan på den måde tørre hurtigere. Tyndere skiver giver en hurtigere tørringsproces. Mindre frugt, såsom druer, kan tørres hele, tørringstiden kan dog være lang.

Hvis frugten ikke skæres, kan blanchering med damp eller kogende vand i nogle minutter anbefales for at gøre frugtskrællen eller hinden mere porøs og gøre tørringen hurtigere. Blancheringen kan dog medføre en mere "tilberedt" smag på den tørrede frugt. Vær ikke bange for at længere dehydreringstider med naturlig og ikke tilberedte frugter. Resultaterne kan blive meget bedre.

Frugtørringsretningslinjer

Temperatur: 57°C

Frugt	Tid	Bemærkninger
Abrikos	20-28 timer	Tykkelse på 6mm eller mere
Ananas	10-18 timer	Tykkelse på 6mm eller mere
Banan	6-10 timer	Må ikke få for meget
Blåbær	10-15 timer	Tørres hele
Bær	10-15 timer	Tørres hele
Fersken	8-16 timer	Tykkelse på 6mm eller mere
Figur	22-30 timer	Må ikke få for meget
Jordbær	7-15 timer	Tørres indtil klæbrige
Kirsebær	13-21 timer	Tørres indtil klæbrige
Nektarin	8-16 timer	Tykkelse på 6mm eller mere
Pære	8-16 timer	Gummiagtig men sprøde
Tranebær	10-12 timer	Kog indtil skind sprækker. Tørres hele
Vindruer	24-36 timer	Skal ikke blanches. Tørres hele
Æble	7-15 timer	Gummiagtig men sprøde

GRØNTSAGER

Grøntsager tørres ofte for at forlænge holdbarheden og opbevaring, i modsætningen til frugter som primært tørres for at blive spist som en snack og spises tør. Dette påvirker også processen omkring tørringen. Grøntsager bør tørres indtil de er sprøde (5% fugtighed).

Blanchering med damp efter grøntsagerne er rensat og skåret anbefales for at stoppe processen, hvor de naturlige enzymer i grøntsagerne gør, at de bliver dårlige og mugner. Blanchering hjælper også til at bibeholde farven og smagen. Brug grøntsager der er modne og friske for de bedste resultater.

Når der blanches med damp gøres det bedst ved at have en trådkurv eller lignende hængende over dampen (De skal ikke ned i vandet, men hænge over). Grøntsager skal dampes til de er "slappe", det vil oftest tage nogle minutter. Efter blancheringen, fordel grøntsagerne på en rist og lad dem køle ned, før de placeres i Dehydratoren.

Mange typer af grøntsager kræver ikke blanchering, såsom peber, løg og svampe.

Grøntsagstørreingsretningslinjer

Temperatur: 52°C

Grøntsag	Tid	Bemærkninger
Asparges	5-6 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Blomkål	8-12 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Broccoli	10-14 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Gulerødder	6-10 timer	Blanches. Tørres til de er gummiagtige
Kartofler	6-14 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Kål	7-11 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Løg	4-8 timer	Tørres til de er gummiagtige
Majs	6-10 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Peberfrugt	4-8 timer	Tørres til de er gummiagtige
Rosenkål	24-48 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Rødbede	8-12 timer	Damp og skræl. Tørres til de kan bøjes let
Selleri	3-10 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde
Svampe	4-10 timer	Tørres til de er gummiagtige.
Ærter	4-8 timer	Blanches. Tørres til de er sprøde

JERKY

Tørring af kød er en af de bedste måder at få mest mulig ud af din dehydrator. Om du elsker vandreture, er atlet eller bare sætter pris på god protein, er jerky sundt, nemt og ikke mindst lækkert.

Lav dit jerky af magert kød, med så lidt fedt som muligt. Fedt tørre nemlig ikke og gør samtidig at jerkyen ikke har lige så lang en holdbarhed. Kødet bør skæres i tynde skiver, gerne med en tykkelse på mindre end 6mm. Dette er nemmest at gøre, hvis kødet er delvist frossen før det skæres. Brug en meget skarp kniv. Skær mod fibre i kødet, for at opnå et mere sprødt resultat. Skær med fibre for at få mere "chewy" jerky. Forbered en marinade og lad kødet marinere i mindst 8-24 timer i køleskabet. Der findes et utal af opskrifter på internettet eller du kan lave din egen marinade.

SUNDHEDS ADVARSEL!

Når kød tørres er det vigtigt at alle spor af E. coli og Salmonella bliver fjernet. Sørg altid for at hylderne og indersiden af Dehydratoren er rene. Kødet skal være på køl inden det puttes i Dehydratoren. For den sikreste proces følg en af følgende metoder.

1. Før tørring, varm kødet i en traditionel ovn så kernetemperaturen, på rødt kød kommer op på 71°C og 74°C for fjerkræ. Når disse temperaturer er opnået, kan kødet sikkert tørres i Dehydratoren. Bemærk dette vil ændre teksturen og smagen af jerkyen.
2. Tør kødet ved mindst 60-70°C og i mindst 4 timer. Når det er færdigt, så varm det tørre kød i en forvarmet ovn ved 135°C i 10 minutter. På nettet findes også mange gode artikler omkring jerky lavet af hele kødstykker, hakket kød, fjerkræ, fisk og vildt. Er der flere spørgsmål, anbefaler vi at undersøge det yderligere.



Oksekød

Oksekød er rig på smag, protein, fosfor og jern. Hvis jerkyen laves af et helt stykke kød, bør overskydende fedt fjernes og skæres i maksimalt 6mm tykke skiver. Fedtet bliver dårligt og gør at jerkyens holdbarhed bliver forringet. Lårudskæring, sirloin (tyksteg og flankesteg) er nogle af de mest populære udskæring til at lave jerky. Når der laves jerky med hakket oksekød, så brug kun kød med en fedt procent på 7% eller derunder.

Hvis der bruges en marinade, fordel marinaden på kødet og lad det marinere i mindst 8-24 timer i køleskabet, jo længere jo bedre. Hæld marinaden fra og dup tør for overskydende marinade og placer på hylderne i et enkelt lag, så stykkerne ikke overlapper hinanden.

Fjerkræ

Selvom det ikke er den mest almindelig form for jerky, er tørret fjerkræ unikt og smagfuldt alternativ til oksekød. Fjern så meget fedt som du kan med en skarp kniv. Dernæst kan det krydres eller marineres ligesom man ville gøre med oksekød. Fjerkræ har flere fibre end oksekød, så jerkyen vil også blive sprødere end oksekødsjerky.

Fisk

Fisk skal være helt frisk før det tørres, for at undgå det går i fordærv. Sørg for at vælge et stykke fisk med et lavt olie indhold, såsom tilapia, laks og tun. Jo højere olie indhold, jo hurtigere vil fiske jerkyen gå i fordærv. Efter at fisken er krydret på samme måde som fjerkræ eller oksekød, kommes det i Dehydratoren.

Vildt

Et andet alternativ til traditionelt jerky kan være hjort, rådyr, sågar elg. Vildt kan ofte indeholde farlige bakterier. På grund af dette anbefaler vi, at opsøge andre opskrifter end dem der forekommer i denne manual, da de opskrifter der forekommer heri ikke vil kunne bruges på vildt.

Kødtørningsretningslinjer

Fisk	74°C	12-14 timer
Kalkun	74°C	6 timer
Kylling	74°C	4 timer
Oksekød	71°C	4-5 timer
Vildt	Varierer	Varierer

SPECIFIKATIONER

Dimensioner

Lukket:

Bredde: 56 cm

Dybde: 31 cm

Højde: 9,5 cm

Åben:

Bredde: 56 cm

Dybde: 36,5 cm

Højde: 28 cm

Vægt

Dehydratoren: 6 kg

Hylde(r)ne(7stk): 2 kg

Kassen indhold

1 Dehydrator

1 Spildebakke

1 Ledning

7 Hylde(r) til tørring

1 Taske til hylde(r)

Strøm

220-240V ~ 50-60Hz (690-820W)

Temperaturinterval

Interval: 30-74°C

Kan også bruges kun med blæser og uden varme.

Tidsinterval

Tid1: 15 minutter – 99 timer

Tid2: 15 minutter – 99 timer

Tid1 og Tid2 kan indstilles separat.

SAHARA™

FOLDING DEHYDRATOR

 **Brood & Taylor®**

www.brodandtaylor.com



 **Brood & Taylor®**