

SENCOR®

SFD 7750SS



ASZALÓGÉP

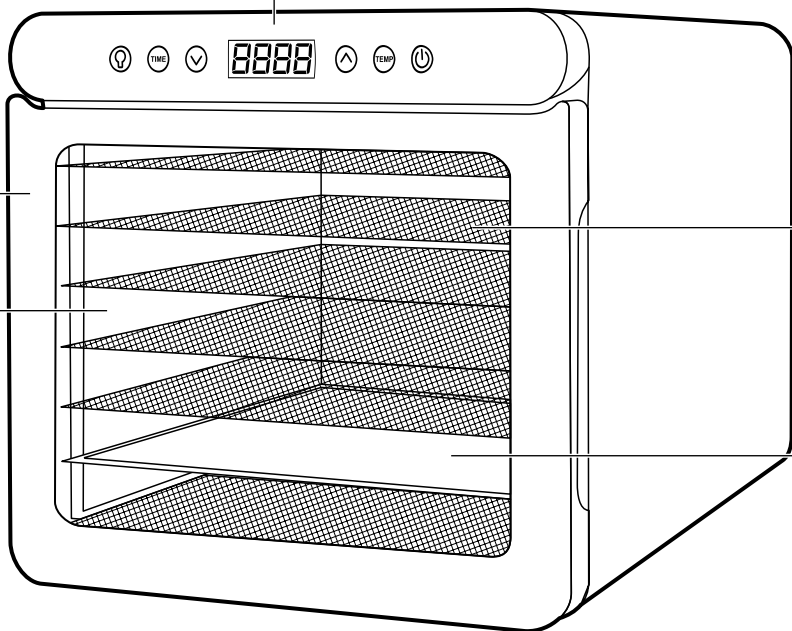
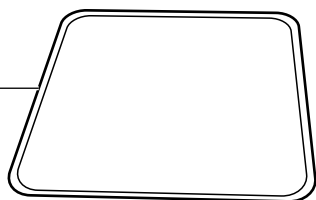
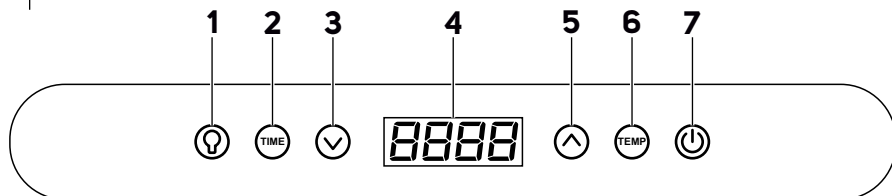
Az eredeti útmutató fordítása



SENCOR®

SFD 7750SS



A**1****6****B****1****2****3****4****5****6****7**

Fontos biztonsági előírások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A termék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszervíz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

Elektromos biztonság

- A készülék adapterét csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Az adaptert csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. Ne használjon hosszabbító vezetékét.
- A használatba vétel előtt a hálózati vezetékét teljesen tekerje szét.
- A hálózati vezetékét nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz, nedvesség vagy más folyadék. Ha ez mégis bekövetkezik, akkor az újabb használat előtt a csatlakozódugót tökéletesen szárítsa meg.
- A hálózati vezetékét a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzattól kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A hálózati vezetékekre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- A hálózati vezetékét tartsa száraz állapotban.
- A készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve azt bármilyen módon átalakítani. A készülék minden javítását vagy beállítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani, illetve folyó víz alatt elmosni tilos. Ellenkező esetben áramütés érheti.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja.
- A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi és a rendeltetésétől eltérő célokra nem használható.

Biztonságos használat

- A készüléket háztartásokban, irodákban és más hasonló helyiségekben lehet használni. A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban, illetve nedves és páras helyiségekben (mosodában vagy fürdőszobában).
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készülékhez csak az eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használja. Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez.
- A készüléket és tartozékait kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja.
- A készülékhez kizárólag csak a mellékelt tartozékokat használja.
- A használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a kiválasztott tartozék nem sérült-e meg. Sérült tartozékokat használni tilos.
- A készüléket és tartozékait ne tegye elektromos vagy gáztűzhelyre, illetve a működő tűzhelyek közelébe. A készüléket ne helyezze az asztal szélére vagy nem stabil felületre. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre helyezze le.
- A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásainak, illetve azt szabadban, nedves és poros környezetben ne tárolja és ne használja.
- A készüléket és tartozékait ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrások (tűzhely, kályha stb.) közelébe.
- Előzze meg a készülék felborulását és leesését (akár csak kis magasságból is), illetve a készüléket óvja leeső tárgyaktól.
- A készülék szellőztető nyílásaiba ne dugjon be semmilyen tárgyat. A készülék szellőztető nyílásait a túlmelegedés veszélye miatt letakarni tilos.
- Gyerekeket és háziállatokat a használatban lévő készülék közelébe engedni tilos!
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül! Folyamatosan felügyelje a készülék megfelelő működését és az alapanyagok szárítását.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyerekek közelében üzemelteti. A készüléket úgy helyezze el, hogy azt gyerekek ne érhessék el.
- A készülék közelében ne használjon sprayeket.
- A készülékbe ne tegyen műanyag vagy papír konyhai edényeket vagy eszközöket. A készülék belső terét tárolásra ne használja.
- Előzze meg a készülék és a tálcái meleget, legyen óvatos a készülék és tálcák mozgatása közben!
- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik.
- A meleg készüléket ne mozgassa és ne tegye át más helyre.
- A tálcákat tartsa mindig tiszta állapotban, mivel ezek közvetlenül érintkeznek a szárítandó alapanyagokkal.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos. A készülék tartozékait és alkatrészeit (a tálcák kivételével) nem lehet a mosogatógépekben elmosogatni.
- A készüléket üresen ne kapcsolja be. A helytelen használat hatással van a készülék várható élettartamára.
- Amennyiben a készülék megsérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve azt bármilyen módon átalakítani. A készülék minden javítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.
- A készüléket száraz helyen tárolja.

HU Aszalógép

Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét. Hisszük azt, hogy megelégedéssel fogja használni a termékünket!
- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A1 Működtető panel	A4 Kivehető rozsdamentes acél tálca (7 db)
A2 Üveges ajtó	A5 Műanyag tálca (1 db)
A3 Szárító tér	A6 Cseppgyűjtő tálca (1 db)
B1 Belső világítás	B5 Értéket növelő gomb
B2 Szárítási idő beállítása	B6 Szárítási hőmérséklet beállítása
B3 Értéket csökkentő gomb	B7 Be és kikapcsoló
B4 Kijelző	

RENDELTETÉS

- Az aszalógéppel különböző alapanyagokat lehet szárítani: zöldségeket, gyümölcsöket, zöldségfűszereket, erdei gyümölcsöket, gyógynövényeket, magokat, dióféléket, gombákat, húst stb. A készülékkel dekorációs célokra vagy illatosító keverékek készítéséhez gyűgyő- és fűszernövényeket, valamint virágokat és citrusfélék héját stb. is lehet szárítani.
- Az aszalógép szekrény kivétel házból, szárító térből, emeletes tálcartartóból, valamint tálcából áll. A készülék hátulába van beépítve a fűtőtest, a ventilátort forgató motor és a működést szabályozó termosztát.
- Az aszalógépben a levegő vízszintesen áramlik (Horizontál Air Flow), garantálva az egyenletes hőmérséklet elosztást. Ennek a technológiának köszönhetően a szárító térben egyenletes a szárító levegő és hőmérséklet elosztása, így nem kell a szárítás közben a tálcákat felcserélni.

MIRE JÓ AZ ASZALÓGÉP?

- A szárítás (dehidráálás) az egyik legrégebbi élelmiszer tartósítási eljárás. Az alapanyag felmelegítése közben az alapanyag víztartalma elpárolog. A más tartósítási eljárásokkal szemben (konzerválás, fagyasztás stb.) a szárítás kíméletesebb technológia, amely a vitaminok, ásványi anyagok és nyomelemek 80%-át megőrzi, továbbá a szárított alapanyagban koncentrálnak az aromás anyagok, így a szárított élelmiszer izletesebb és illatosabb is. A tárolási előírásokat betartva a szárított alapanyag egész évben felhasználható.
- A hagyományos főzéssel vagy konzerválással elkészített ételek 48°C felett egyre több hasznos beltartalmi értéket és enzimet veszítenek el. Az élelmiszer enzimek az élelmiszerek emésztésében játszanak fontos szerepet, könnyen emészthető fehérjéket állítanak elő. A jelen készülékben beállítható paraméterek és az alacsonyabb szárítási hőmérséklet hozzájárulnak az enzimek hatékonyságának a megőrzéséhez, a készülékben beállítható hőmérséklet gyorsan

és kíméletesen szárítja meg az alapanyagokat (nem szaporodnak el a penészgombák és a baktériumok).

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a kihúzható tálcákat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A tálcák mosogatógépben is elmosogathatók.
- Egy enyhén benedvesített puha ruhával a készülék belső falait is törölje meg. Ügyeljen arra, hogy a fűtőtestre és a ventilátorra ne kerüljön víz. A hálózati vezetéket és a készüléket vízbe, vagy más folyadékba mártani tilos.
- Az első használatba vétel előtt a készüléket legalább 4 órára kapcsolja be (üres állapotban). A kikapcsolás után a készüléket és tartozékait hűtse le szobahőmérsékletre, a készülék ajtaját a szellőztetéshez nyissa ki.
- A hálózati vezetéket csak száraz ruhával szabad megtörölni.

AZ ASZALÓGÉP ELHELYEZÉSE

- A készüléket jól szellőztetett és pormentes, valamint meleg és száraz levegőjű helyiségben üzemeltesse. A készülék mellett minden oldalon hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a aszalógép megfelelő szellőzéséhez.
- A készülék alatti felület legyen stabil és hőálló, valamint legyen kellő távolságban más hőforrásoktól. A felület teherbírása feleljen meg az aszalógép és a szárítatlan alapanyagok együttes súlyának.
- A felállítás helyének a kiválasztása során gondoljon arra is, hogy működés közben nem ajánljuk a készülék mozgatását. A szárítás közben aromás illatok szállnak ki a készülékből, ami nem feltétlenül lesz kellemes mindenki számára.

AZ ALAPANYAGOK KIVÁLASZTÁSA

- Az alapanyagok megfelelő kiválasztásával gyorsabb lesz a szárítás, szebb lesz a szárított élelmiszer kivitele, leállítható az érsí folyamat és hosszabb lesz az aszalt termék fogyaszthatósága.
- A legjobb eredmény eléréséhez csak kiváló minőségű alapanyagokat használjon. Szinte bármilyen gyümölcs és zöldség szárítható. Az alapanyag legyen érett (de nem túlérlett), sérülés és rothadás mentes, az alapanyagban nem lehet penész. Savanyú és édes alapanyagok is száríthatók.
- Csak friss és sovány húst szárítson.

AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSE



Megjegyzés:

A boltban vásárolt gyümölcsök és zöldségek általában valamilyen kezeléssel eseten át (viaszos bevonat, védőpermet, védőréteg stb.). A felületre felhordott anyagokat biológiai úton lebomló tisztítószerrel, ecetes vízzel stb. lehet eltávolítani, majd az alapanyagokat alaposan le kell öblíteni tiszta vízzel. Amennyiben úgy érzi, hogy a viaszos réteg nem szűnt meg, akkor az alapanyagot hámozza meg.

GYÜMÖLCSÖK

- A gyümölcsöket alaposan mossa meg és szárítsa meg. Mindig csak akkor mennyiséget készítsen elő, ami befér a készülékbe, és amit egy ciklus alatt meg tud szárítani. A puha és sérült részeket vágja ki. A magokat, kacsákat, virágmaradványokat vagy más nem fogyasztható részeket távolítsa el.

- A gyümölcsöt egyenletes vastagságúra szelatelje fel, az ideális vastagság 2 - 4 mm. A különböző vastagságú szeletek szárítása hosszabb időt igényel. A kisebb darabokat gyorsabban meg lehet szárítani, és a minőség is jobb lesz.
- A kisebb méretű gyümölcsöket és bogyókat (eper, áfonya, szőlő stb.) hagyja egészben. A nagyobb méretű gyümölcsöket azonban szeletelje karikákra vagy vágja ketté.
- A felszeletelt gyümölcsöt tiszta konyharuhán kissé szárítsa meg.
- Amennyiben szeretné megelőzni a szeletek barnulását (pl. alma, körte vagy sárgabarack), akkor a szeleteket a szárítás előtt mártsa citromos vagy ananászos oldatba (1 kanál citromlé vagy ananászlé és 250 ml víz). A különleges ízek kedvelőinek ajánljuk, hogy a gyümölcsre csepegtessen mézet, szórja be cukorral vagy őrölt fahéjjal, illetve szárított kökösszel. Várja meg, amíg a szeletekről a víz (nedvesség) lefolyik, majd készítse elő a szárításhoz. A citromsavas oldatban kezelt gyümölcs nem barnul meg, és a szárítás során megőrzi eredeti színét.
- A vastagabb héjú gyümölcsöket (szőlő, szilva, füge stb.) rövid időre (1-2 percre) dobja forró vízbe. Majd vegye ki és gyorsan mártsa hideg hideg, hűsle le, szárítsa meg és szeletelje fel.
- A hámozatlan gyümölcsöket héjával felfelé (vágott résszel felfelé) helyezze a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel felfelé, azokat inkább tegye az élükre.

ZÖLDSÉGEK

- A zöldségeket alaposan tisztítsa meg és mossa meg.
- A rossz és hibás részeket vágja ki.
- A hosszabb főzési időt igénylő zöldségeket (pl. gyökérzöldségeket, babhüvelyt, céklát, brokkolít, kukoricát, burgonyát, karfiolt stb.) a szárítás előtt gőzölni lehet. A zöldségeket főzze öt perccig gőz felett, így azok megőrzik a természetes színüket és a vitamin tartalmukat.
- A paradicsomot javasoljuk meghámozni.
- A felszeletelt zöldségeket sós vízbe márthatja.

HÚS

- Aszalni lehet marhahúst, sertéshúst, vadhúst, szárnyas húst vagy akár halat is. Lehetőleg minél soványabb (kevés zsírt tartalmazó) húst vásároljon. Minél vastagabb a hús, annál gyorsabb a szárítás. A zsíros húsok csak rövidebb ideig tárolhatók a szárítás után.
- A húst alaposan tisztítsa meg, a zsíros részeket vágja le. A húst vékony (kb. 2 - 5 mm vastag és 2,5 cm széles) szeletekre vágja fel, hogy egyenletes legyen a szárítás. A hosszúságot a hús méretétől függően választhatja meg.
- A hússzeleteket ízesítheti, pl. sóval, páccal, grill fűszerekkel stb. Az ízesített húst tegye egy éjszakára a hűtőszekrénybe.
- Javasoljuk, hogy a hús szárítását óránként ellenőrizze le. A hús akkor száradt meg megfelelően, ha a hússzelet kettőtörhető.

GYÓGY- ÉS FÜSZERNÖVÉNYEK, VIRÁGOK

- A gyógy- és fűszernövényeket kíméletes módon szárítsa. Csak a keményebb részeket vagy szárat távolítsa el, a gyógy- és fűszernövényeket nem kell más módon előkészíteni. A leveles növényeket szárítás közben fordítsa meg, hogy a levelek ne ragadjanak össze.
- Gyűjtsön friss és fiatal leveleket, ne várja meg a hüvelyek kinyílását. A virágzószirmok legyenek frissek, fiatalok, a bimbók csak félig legyenek kinyitva.

SZÁRÍTOTT CSEMEGÉK HÁZIÁLLATOKNAK

- A háziállatoknak szánt csemegékhez olyan alapanyagokat használjon, amelyek nem tartalmaznak adalék- és konzerváló anyagokat. Vegye figyelembe a háziállat korát és méretét. A kisebb kutyák szája kicsi, a fogaik aprók, tehát csak kisebb méretű és nem túl ropogós csemegékkel birkóznak meg. Ezzel szemben a nagyobb kutyák szívesen fogyasztanak nagyméretű és ropogós csemegéket. A keménység megállapításához a csemegét a kezével törje össze.
- Az alapanyagokat alaposan keverje össze és gyűjölön cipőt. Lisztezett deszkán sodorja el a cipőt kb. 6 mm vastagságúra. A kisodort „tésztából” vágjon akkora darabokat, amekkorákat a kedvenc háziállat szívesen fogyaszt.

AZ ALAPANYAGOK ELHELYEZÉSE A TÁLCÁN

- A szárítandó darabokat egyenletesen rakja a tálcára, a darabok között hagyjon mindig egy kis szabad helyet. A tálcáknak csak körülbelül a 85 %-t rakja meg, a többi hely a levegő szabad áramlásához szükséges.
- A száftosabb és nedvesebb alapanyagok alá tegyen nedvszívó alátétet, így a lé nem csepeg a tálcára vagy az alatta lévő alapanyagra, illetve a tálcák tisztítása is egyszerűbb lesz.

BEKAPCSOLÁS

- A készüléket az AZ ASZALÓGÉP ELHELYEZÉSE fejezetben leírtak szerint helyezze el.
- Az alapanyaggal megrakott tálcákat tegye a készülékbe és az ajtót zárja be.
- Dugja a csatlakozódugót a fali aljzatba. Sipszó hallatszik, majd a **B7** gomb világítása bekapcsol. A készülék készenléti üzemmódban van.
- A **B7** gomb megnyomásával a készülék aktív állapotba kerül. A kijelző és a gombok világítása bekapcsol, a készülék használatra kész. Ha 5 perccig egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék ismét készenléti állapotba kapcsol vissza.

HÖMÉRSÉKLET MÉRTÉKEGYSÉG MEGVÁLTOZTATÁSA

- Az aszalógépen °C vagy °F hőmérséklet mértékegységet lehet beállítani. A mértékegység megváltoztatásához 3 másodpercig tartsa benyomva a **TEMP (B6)** gombot. A készülék °C-ról °F-ra kapcsol át. A gomb ismételt megnyomásával lehet visszakapcsolni °C-ra.

A HÖMÉRSÉKLET ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- A szárítási hőmérséklet beállításához nyomja meg a **TEMP (B6)** gombot. A **B3** vagy a **B5** gombbal állítsa be a kijelzőn látható értéket. Minden egyes gombnyomással 5 °C-kal tudja megváltoztatni a hőmérséklet értékét. A gomb benyomva tartásával gyorsíthatja a beállítást. A hőmérsékletet 30 és 75°C között lehet beállítani.
- A szárítási idő beállításához nyomja meg a **TIME (B2)** gombot. A **B3** vagy a **B5** gombbal állítsa be a kijelzőn látható értéket. Minden egyes gombnyomással 30 perccel tudja megváltoztatni a szárítási időt. A **B3** vagy a **B5** gomb benyomva tartásával gyorsíthatja a beállítást. A szárítási időt 01:00 – 24:00 óra között lehet beállítani.
- A szárítás közben a beállított hőmérsékletet és időt bármikor meg lehet változtatni.

A SZÁRÍTÁS INDÍTÁSA

- A szárítás indításhoz nyomja meg a **B7** gombot. A kijelzőn a beállított szárítási idő visszaszámlálása lesz látható.

BELSŐ TÉR MEGVILÁGÍTÁSA

- A szárítási folyamat ellenőrzéséhez (az ajtó kinyitása nélkül), be lehet kapcsolni a belső tér világítását a **B1** gomb megnyomásával. A **B1** ismételt megnyomásával a világítás kikapcsol.

AZ ALAPANYAGOK ELLENŐRZÉSE A SZÁRÍTÁS KÖZBEN

- Amennyiben szeretné ellenőrizni az alapanyagok állapotát, akkor a szárítást az ajtó kinyitásával lehet szüneteltetni. Húzza ki a tálcát, ellenőrizze le a szárítás állapotát, tolja vissza a tálcát, majd az ajtót csukja be. A szárítási idő visszaszámlálása és a szárítás tovább folyik.
- Mivel a készülékben meleg van, a tálcát konyhai kesztyűvel fogja meg és húzza ki. Vegyen ki egy próbadarabot az alapanyagok közül, hagyja egy kis ideig hűlni, majd ellenőrizze le (kóstolja meg, törje el stb.).
- Az ellenőrzés után a tálcát tolja vissza a készülékbe.

SZÁRÍTÁSI TIPPÉK

- A szárítási paramétereket tapasztalat alapján határozza meg. Van aki a szárazabb és ropogósabb, van aki a kevésbé száraz és rágósabb alapanyagokat kedveli. A szárított alapanyagok esetében jegyezze fel a szárítási paramétereket.

- A szárítás mértékének az ellenőrzéséhez vegyen ki egy kis mintát, majd hagyja néhány percig még száradni és hűlni. A meleg élelmiszer puhábbnak, hajlékonyabbnak és nedvesebbnek tűnik, mint hideg állapotban.
- A tálca teljes felületén ellenőrizze le az egyenletes szárítást. A próbadarabot vágja ketté, és ellenőrizze le a szárítás állapotát.
- A megszáritott alapanyagokat a készülék kikapcsolása után hagyja még legalább 1 óráig hűlni (lehet a készülékben is). Ennél hosszabb ideig azonban ne hagyja szabadon a megszáritott alapanyagot, mert az magába szívhatja a levegő páratartalmát.
- Az élelmiszer legyen kellően száraz, hogy azon a mikroorganizmusok ne tudjanak elszaporodni, mert tönkreteszik az aszalt élelmiszert. A szárított zöldség legyen kemény és törekeny, a szárított gyümölcs legyen puhább és hajlékony. A házilag szárított gyümölcs (amennyiben hosszabb ideig kívánja tárolni) legyen szárazabb, mint a boltban megvásárolható szárított gyümölcs.
- Javasoljuk, hogy minden órában egyszer ellenőrizze le a szárítási folyamatot, egyetlen szárítás esetén a tálcák sorrendjét, vagy az alapanyagok elhelyezését változtassa meg.

Görögdiñnye	A héjat vágja le, szeletelje ékekre, a magokat távolítsa el. Szeletelje 10 mm vastagra.	60-65	Puha és ragadós	8-10
Pitaja	Hámozza meg és szeletelje 3 mm vastag karikákra.	65-70	Ropogós	10-14
Alma	Mossa és hámozza meg, vágja ki a magházát, szeletelje fel.	60-65	Puha	7-15

SZÁRÍTÁSI IDŐ TÁBLÁZAT



Megjegyzés:

A következő táblázatban található szárítási idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges szárítási idő függ a helyiség hőmérsékletétől, a környező levegő páratartalmától, az alapanyagtól és alapanyag vastagságától. Az alapanyagok természetes nedvességtartalma eltérő lehet. Bizonyos gyümölcsök esetében a szárítás hosszabb is lehet.

Gyümölcs	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Száritott állapot	Idő (óra)
Kajszibarack	Vágja ketté, a magot vegye ki. A félbe vágott darabokat a belső felüket lefelé tegye a tálcára.	60-65	Puha	18-20
Banán	Hámozza meg és szeletelje 3 mm vastag karikákra.	65-70	Ropogós	12-14
Füge	Mossa meg, távolítsa el a foltos részeket és vágja négy részre. A héjas rész legyen alul.	60-65	Puha	18-20
Kivi	Mossa meg és szeletelje 6 mm vastag karikákra.	60-65	Puha	8-11
Őszibarack	Mossa meg, húzza le a héjat, vegye ki a magot és vágja ketté vagy szeletelje fel.	60-65	Puha	8-17
Körte	Mossa és hámozza meg, vágja ki a magházát, szeletelje fel.	60-65	Puha	4-8
Ananász	Hámozza meg, a rostos részeket és a belső részt vágja ki. Szeletelje 6 mm vastag karikákra.	60-65	Puha	11-18
Rebarbara	Mossa meg és szeletelje 25 mm hosszú darabokra.	60-65	Puha	6-10
Eper	Mossa meg és szeletelje 6 mm vastagra.	60-65	Puha	7-15

Zöldségfélék	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Száritott állapot	Idő (óra)
Articsóka	Szeletelje 8 mm széles csikókra, főzze 10 percig.	50-55	Törekeny	6-14
Hüvelyesek	Szeletelje fel és gőzben főzze átlátszóra, finom szitán szárítsa meg.	45-55	Kemény / törekeny	10-18
Kelkáposzta	Tiszta levelek, a középső kemény részeket vágja ki.	50-55	Törekeny	8-30
Karfiol	Párolja puhára a rózsákat.	50-55	Kemény	6-16
Zeller	Szeletelje 7 mm vastagra.	50-55	Törekeny	6-14
Kínai hagyma	Szeletelje fel.	50-55	Törekeny	6-10
Fokhagyma	Hámozza meg és szeletelje fel.	50-55	Törekeny	6-16
Fekete bors	Egész	65-70	Törekeny	8-14
Hagyma	Szeletelje fel.	50-55	Törekeny	8-14
Borsó	Gőzben főzze 3-5 percig.	65-70	Törekeny	8-14
Spenót	Röviden párolja.	50-55	Törekeny	6-16
Spárga	Mossa meg és szeletelje 25 mm-es darabokra.	50-55	Ropogós	4-6
Étkezési répa	Főzze meg, hűtse le, hámozza meg. 25 mm-es darabokra szeletelje fel.	50-55	Ropogós	9-12
Cékla	Hámozza meg és szeletelje 5 mm vastag karikákra.	50-55	Puha	9-12
Brokkoli	Szedje rózsákra és főzze puhára.	50-55	Ropogós	10-14
Káposzta	A tiszta leveleket szeletelje 3 mm széles csikókra.	50-55	Ropogós	8-11
Sárgarépa	Vágja le mindkét végét, hámozza és mossza meg. Főzze puhára és szeletelje 3 mm vastag karikákra.	50-55	Hajlékony	7-11
Kukorica	A kukorica szemeket vágja le torzsáról és egyenletesen ossza el a rácsos tálcán.	50-55	Ropogós	7-10
Uborka	Mossa meg és szeletelje 3 mm vastagra.	50-55	Hajlékony	4-8
Padlizsán	Mossa és hámozza meg, szeletelje 6 mm vastag karikákra.	50-55	Hajlékony	4-8
Gombák	Mossa meg és szeletelje 8 mm vastagra.	50-55	Hajlékony	4-7

Retek	Tisztítsa meg, főzze gőzben (ha szükséges), és szeletelje 8 mm vastagra.	50-55	Puha / hajlékony	7-11
Erős paprika	Mossa meg, távolítsa el a magokat és az ereket. 6 mm széles csíkokra vagy karikákra szeletelje fel.	50-55	Hajlékony	4-8
Burgonya	Mossa meg és szeletelje fel. Főzze felpuhára 4–6 percig. Szeletelje 6 mm vastagra.	50-55	Ropogós / puha	7-13
Tök	Mossa meg és szeletelje 6 mm vastagra.	50-55	Hajlékony	10-14
Paradicsom	Mossa meg és szeletelje 6 mm-es karikákra.	50-55	Hajlékony	10-14
Hosszú tök	Mossa meg és szeletelje 5 mm vastagra.	50-55	Ropogós	7-11
Édes burgonya	Mossa meg és szeletelje fel. Gőzben főzze 4–6 percig. Szeletelje 6 mm vastagra.	50-55	Ropogós / puha	7-13

Hús és egyéb	Előkészületek	Hőmérséklet (°C)	Szártított állapot	Idő (óra)
Hús	Sovány (kevés zsírt tartalmazó) húst használjon (a zsír gyorsabban romlik). 6 mm vastag szeleteket tegyen a tálcára.	60-70	Hajlékony	7-8
Diófélék	Egyenletesen ossza el a tálcán.	50-55	Kemény / törekeny	8-14
Vanília, gyógy- és fűszernövények	Egyenletesen, egymástól elválasztva tegye a tálcára.	40-50	Puha / ropogós / törekeny	8-12
Tea alapanyagok	Egyenletesen, egymástól elválasztva tegye a tálcára.	30-40	Hajlékony	10-18

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELME

- A készülékbe túlmelegedés elleni védelem is be van építve. Ha a készülék belső része valamilyen oknál fogva túlmelegszik, akkor a kijelzőn „E1” vagy „E2” hibaüzenet jelenik meg, sípszó hallatszik (3-szor), és 10 másodpercen belül a készülék kikapcsol.
- Ilyen esetben a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék lehűlését. Ezt követően a készüléket ismét bekapcsolhatja.

KIKAPCSOLÁS

- A készülék lekapcsolásához nyomja meg a **B7** gombot.
- A hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból. Ha a készüléket szeretné áthelyezni, akkor várja meg a készülék teljes lehűlését.

AZ ASZALT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

- A száritott alapanyagokat az eltárolás és becsomagolás előtt hűtse le. A tároláshoz használjon megfelelő edényeket és csomagolóanyagot: például befőttes üveget, légmentesen lezárható üvegedényt, élelmiszerek tárolásához használható műanyag

zacskókat, fontos az, hogy az edénybe (csomagolóanyagba) nem kerülhet nedvesség. Ne használjon műanyag vagy papír edényeket. Fém edényeket csak akkor használjon, ha a száritott alapanyagokat előbb műanyag zacskóba csomagolta.

- A száritott húst zárt edényben, száraz és sötét helyen, szobahőmérsékleten tárolja. Az így tárolt hús több hétig vagy akár egy hónapig is megőrzi az ízét.
- A száritott alapanyagokat kisebb csomagokban tárolja, de ne nyomja erősen össze a csomagokat.
- A gyógy- és fűszernövényeket ne tárolja papír zacskóban, mert az alapanyagok olajtartalmát a papír beszívja, az alapanyag egy idő után tönkremegy. A legjobb tárolóedény a légmentesen lezárható üveg. Virágok és hasonló alapanyagok tárolásához használjon nagy üvegedényeket (széles torokrésszel).
- A száritott virágok, levelek, bimbók stb. nagy átmérőjű és térfogatú befőttes üvegekben tárolhatók a legjobban. A dekorációs célokat szolgáló alapanyagokra illatosító olajat is csepepenthet (3-4 csepp), majd azokat lezárva tárolja. Rázza össze az üveg tartalmát és hideg helyen tárolja. Így mindig rendelkezésre áll a finom illatosító.
- Az edényeket száraz és sötét, szobahőmérsékletű (vagy ennél alacsonyabb hőmérsékletű) helyen tárolja. Ha a tárolási hőmérséklet 10°C alatt van, akkor a tárolási idő 2-3-szor hosszabb lehet.
- A száritott alapanyagokat 1-2 évig lehet tárolni.
- A csomagolás megbontása után a teljes tartalmat használja fel.
- A tárolt alapanyagokat havonta legalább egyszer alaposan nézze át.
- A száritott alapanyagokat havonta legalább egyszer ellenőrizze le. Ha a csomagolásban penészt vagy más romlást talál, akkor az egész csomagolást dobja ki. Vagy a még meg nem támadott darabokat azonnal használja fel, illetve pasztőrizálja. A pasztőrizálásához az alapanyagot tepsire terítse szét, majd tegye 80°C-os hőmérsékletre előmelegített sütőbe 15 percig. A tepsit vegye ki, várja meg az alapanyag szobahőmérsékletre való lehűlését, majd azt ismét csomagolja be.

VÍZBE ÁZTATÁS

- A száritott élelmiszerek eredeti állagának a helyreállításához. Nem kell azonban minden száritott alapanyagot vízbe áztatni. Különösen a gyümölcsök finomabbak száritott állapotban. A zöldségek azonban jobban használhatók az eredeti állaguk helyreállítása után.
- A vízben való áztatás után az alapanyagok gyakorlatilag az eredeti méretre és alakra, valamint külsőre szívjük meg magukat. Ha helyesen voltak szárítva és tárolva, akkor a vitaminok és az ásványi anyagok is nagy mértékben megőrződtek.
- A száritott zöldséget mossa meg tiszta vízben, majd lefedve áztassa be hideg és sóltan vízbe. A száritott zöldséget 2–8 órán keresztül áztassa, majd az áztatóvizben forralja fel. Szükség esetén adjon még hozzá vizet. Forralja fel, majd vegye vissza a lángot és főzze addig, amíg a zöldség meg nem puhul. A főzés végén szózza meg a zöldséget (a só azonban lelassítja a folyamatot). A friss alapanyagok a főzés során veszítenek az aromájukból. A zöldségek (pl. sárgarépa) állagának a helyreállításához hideg vizet használjon. A száritott alapanyagok állagának a helyreállítása történhet áztatással, főzéssel vagy ezek kombinációjával. Az így kezelt alapanyagok a friss alapanyagokhoz hasonlóan használhatók fel.



Figyelmeztetés!

A szárítás azonban nem öli meg a baktériumokat, penés- vagy élesztőgombákat. Ha az alapanyagot túl sokáig áztatja szobahőmérsékleten, akkor azok megromolhatnak. Ha az alapanyagot 1–2 óránál hosszabb ideig kívánja áztatni, akkor az edényt inkább tegye hűtőszekrénybe.

- Az étel finomabb, táplálóbb és értékebb lesz, ha a főzéshez az áztató vizet használja fel. Egy csésze száritott zöldség az állag helyreállítása után körülbelül 2 csésze mennyiségű lesz. A szárítással eltávolított nedvesség újból felvételéhez a száritott zöldséget hideg vízbe áztassa be, majd hagyja ázni legalább 20 percig (legfeljebb 2 óráig). A zöldséget tegye forró vízbe. Az újraforrás után a lángot vegye vissza és lassan főzze tovább.
- Egy csésze száritott gyümölcs az állag helyreállítása után körülbelül 1,5 csésze mennyiségű lesz. A száritott alapanyagra öntsön annyi vizet, hogy az alapanyagot a víz teljesen ellepje (később -

szükség szerint - töltsön rá még vizet). A gyümölcsök állagának a helyreállításához általában 1–8 óra áztatás szükséges. Az áztatási idő függ a gyümölcs típusától, méretétől és a víz hőmérsékletétől (meleg vízzel a folyamat felgyorsítható). Ha a gyümölcsöt túl hosszú ideig áztatja, akkor az elveszti az aromáját. Az áztatás után (az áztatóvízben) a gyümölcsöt lassan főzze meg.

- A szárított, vagy a visszaállított állagú alapanyagokat különböző módon használhatja fel.
- A szárított gyümölcsöket süteményekbe és egyéb ételekbe teheti be, illetve utazáshoz, kiránduláshoz magával viheti. A szárított gyümölcscsdarabokat például kalácsokba vagy más édességekbe lehet tenni.
- A visszaállított állagú gyümölcsöt kompotokban, kóktelokban, vagy szósokban használhatja fel. Az ilyen alapanyagokat kenyér vagy kalács tésztába teheti, töltelekék, saláták, omlettek alapanyagaként használhatja, müzlikkel keverheti, vagy akár tejes kóktelokhoz és fagyaltok készítéséhez is felhasználhatja.
- A szárított zöldséget közvetlenül is lehet fogyasztani, vagy levesekbe, húsételekbe, salátákba stb. lehet felhasználni.
- Az áztatott vagy főzött szárított zöldségeket levesekbe vagy más fő ételekbe, salátákba lehet betenni.
- A szárított és tört zöldségek kiválóan használhatók ételízesítőként (levesbe, pörköltbe, húsokhoz stb.).
- A beltartalmi értékek megőrzése érdekében a következőket javasoljuk:
 - tartsa be az előfőzés előtti időtartamát,
 - a szárított alapanyagokat előírt módon és csomagolóanyagban, száraz, hideg és sötét helyen tárolja,
 - rendszeresen ellenőrizze le a szárított alapanyagokat és állapotukat (azok nem lehetnek nedvesek),
 - a szárított alapanyagokat ne tárolja hosszú ideig, minél előbb használja fel,
 - a főzéshez használja az áztatóvizet.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az aszalógépet nem lehet elindítani	• A hálózati vezeték nem csatlakoztatva a fali aljzathoz. • A B7 gombot nem nyomta meg.	• A készüléket csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. • Érintse meg a B7 gombot.
A ventilátor forog, de nincs meleg a készülékben	• Az aszalógép meghibásodott.	• A készüléket kapcsolja le és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
Az alapanyagok nincsenek megfelelő módon megszárlítva	• A tálcákra sok alapanyagot rakott rá. • Az alapanyagok egymáshoz érnek, túl közel vannak egymáshoz.	• Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét. • Igazítsa el az alapanyagokat a tálcán.
Az ajtón vízcspekpek jelennek meg	• A tálcákra sok alapanyagot rakott rá. • Az alapanyagok sok vizet tartalmaznak.	• Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét. • Növelje a szárítási időt.
Az aszalógép túlmelegszik, vagy nem melegszik	• A hőmérséklet mérő rendszer meghibásodott.	• A készüléket kapcsolja le és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
A készülék szárítás közben magától kikapcsolt.	• A készülékben túl magasra nőtt a hőmérséklet, a védelem automatikusan kikapcsolta a készüléket.	• A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz, és várja meg a készülék lehűlését. Ezt követően a készüléket ismét bekapcsolhatja.
Az alapanyagok szárítása nem egyenletes	• A szeletek vastagsága eltér egymástól. • A tálcákra sok alapanyagot rakott rá.	• Ügyeljen az azonos szeletvastagságra, az alapanyagokat nagyobb hézaggal rakja a tálcára. • Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelemztetés!

Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz, és várja meg a készülék lehűlését.

A tisztításhoz karcoló anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülékben maradó sérüléseket okozhatnak.

Az aszalógépet és a hálózati vezetékét vízbe mártani tilos!

- A készülék külső felületét mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.
- A tálcákat mosogatószeres meleg vízbe mártott puha ruhával törölje meg. Erősebb szennyeződés esetén a tálcát langos folyó víz alatt is elmoshatja. A tálcák mosogatógépben is elmosogathatók.
- Az alapgépen található szívónyílásokat (rácsokat) tartsa tisztán és azokat ne takarja le. A szellőzőnyílásokat ecsettel vagy porszívóval tisztítsa meg.

TÁROLÁS

- A megtisztított készüléket és tartozékokat száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket és tartozékait nedves és poros környezetben se tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	230 V
Névleges frekvencia.....	50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	600 W
Tömeg.....	9,5 kg
Érintésvédelmi osztály.....	I
Zajszint.....	65 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 65 dB(A), ami „A” akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A műszaki adatok magyarázata



Áramütés elleni védelem:

I. érintésvédelmi osztály: az áramütés elleni védelemről a készülék szigetelése, valamint a feszültségmentes részek és a védővezeték összekötése gondoskodik.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé.

A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrahasznosításhoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott termék az üzletben is leadható. A termék

megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.

