

SENCOR®

SFD 7000BK



HU ■ Aszalógép

Az eredeti útmutató fordítása

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- 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 készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszerviz, vagy villanszerelő 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.

Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A hálózati vezetékét a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzathoz kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A hálózati vezetékét nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- A hálózati vezetékét ne tegye éles tárgyakra. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetékét tartsa száraz állapotban. A készüléket fürdőkád, zuhanyozó, vagy medence közelében ne használja.
- Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.
- A hálózati vezetékét nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- Ne szerelje le a készülék elektromos részeit védő burkolatot. A készülék és tartozékai nem tartalmaznak olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is kicserélhet. A készülék és tartozékai szervizelését bízza a márkaszervizre.

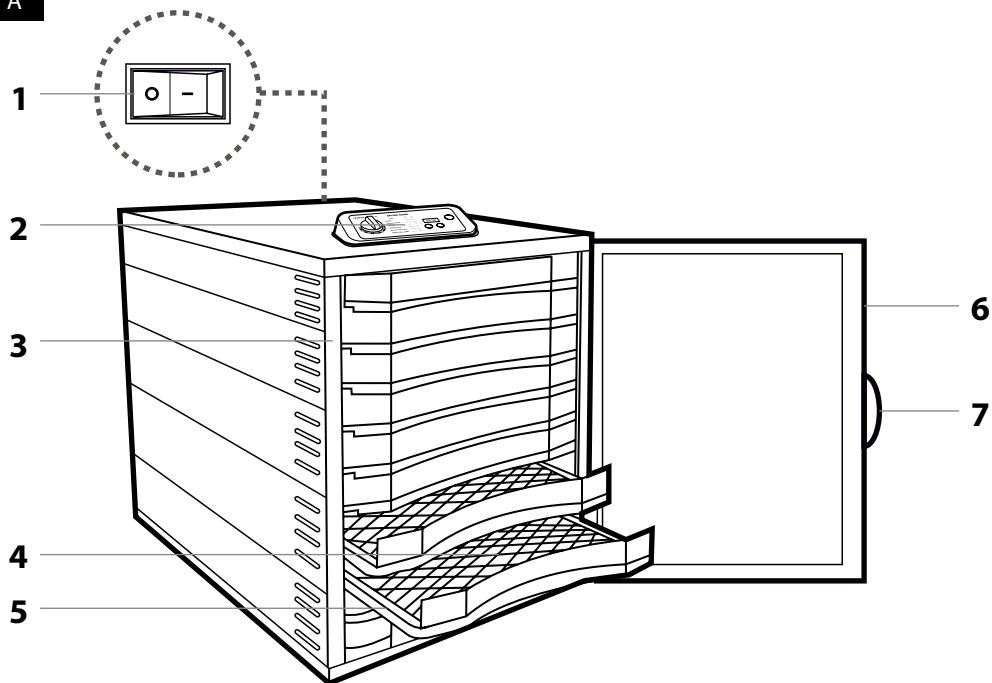
- Áramütés veszélye! A készüléket és a hálózati vezetékét folyó víz alatt tisztítani vagy vízbe mártani tilos! A készüléket a fröccsenő víztől is óvni kell.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja.
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.

Biztonságos használat

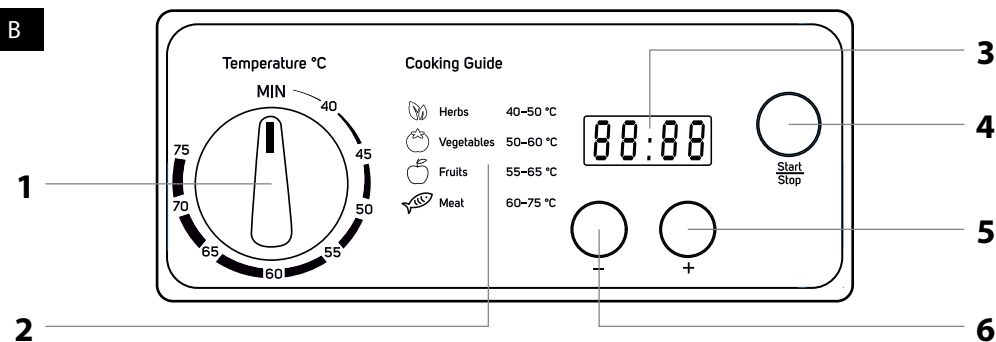
- A készüléket háztartásokban, irodákban és más hasonló helyiségekben lehet használni. A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban, illetve nedves és párás helyiségekben (mosodában vagy fürdőszobában).
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja.
- A készülékhez 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 ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe, illetve napsütötte helyre), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és sima felületre állítsa fel. A készüléket konyhai munkalap vagy asztal szélére ne állítsa fel, és ne használja a mosogató csepegtető és vízelvezető felületén sem. A készüléket ne helyezze az ablakpárkányra. A készülék körül hagyjon legalább 15 cm szabad helyet.
- A készülékre ne tegyen rá tárgyakat, a készülékre ne üljön rá és ne álljon fel.
- 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.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
- 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.
- A levegő be- és kivezető nyílásokat letakarni tilos. A nyílásokba semmilyen tárgyat se dugjon be.
- 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.
- A működő készülék tálcái melegek, legyen óvatos a 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 tartozékok be- és kiszerelese, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból.
- A készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve ne bontsa meg. Áramütés érheti! A készülék minden javítását vagy beállítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- 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 készüléket és tartozékait mosogatógépben nem lehet elmosogatni.

A



B



HU Aszalógép

Használati útmutató

- 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 készülékkel eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- 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 készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| A1 Főkapcsoló | A5 Rozsdamentes acél tálcá |
| A2 Működtető panel | A6 Áttátszó ajtó |
| A3 Szekrény a szárító tétel | A7 Fogantyú |
| A4 Kihúzható fiók | |
-
- | | |
|--|--|
| B1 Hőmérséklet szabályozó | B4 Indító/leállító gomb, háttérvilágítással |
| B2 Segéd táblázat a hőmérséklet beállításához | B5 Gomb a szárítási idő növeléséhez (+) |
| B3 Kijelző | B6 Gomb a szárítási idő csökkentéséhez (-) |

AZ ASZALÓGÉP RENDELTEZÉSE ÉS TULAJDONSÁGAI

- Az aszalógéppel különböző alapanyagokat lehet szárítani: zöldségeket, gyümölcsöket, zöldségfűszereket, gyógynövényeket, magokat, diófeleket, gombákat, húst stb. A készülékkel megszáritott gyógynövényeket és fűszereket, vagy virágokat pl. illatosító csomagokban lehet felhasználni.
- Az aszalógép készülékéből, szárító tételből, kihúzható fiókokból és rozsdamentes acél tálcákból áll. A készülék hátfalába van beépítve a fűtőtest, a ventilátor forgató motor és a működést szabályozó termostát.
- 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 szárítást közben a tálcákat felcserélni.

MIRE JÓ AZ ASZALÓGÉP?

- A szárítás (dehidráció) az egyik legrégebbi élelmiszer tartósítási eljárás. Az alapanyag fellemegetése közben az alapanyag víztartalma elpárolg. A más tartósítási eljárásokkal szemben (konzerválás, fagyasztás stb.) a szárítás kiméletesebb technológia, amely a vitaminok, ásványi anyagok és nyomelemek 80%-át megőrzi, továbbá a szárított alapanyag koncentrációjának az aromás anyagok, így a szárított élelmiszer izletesebb és illatosabb is. A tárolási előírások betartva a szárított alapanyag egész évben felhasználható.
- A hagyományos főzessel vagy konzerválással elkészített ételek 48°C felett egyre több hasznos beltartalmi értéket és enzimet veszítenek el. Az élelmiszer enzimek az élelmiszer emésztésében játszanak fontos szerepet, könnyen emészthető fehérjéket állítanak elő. A jelen készülékben beállítható paraméterek és az alacsonyabb szárítási hőmérséklet hozzájárulnak az enzimes hatékonyságának a megőrzéséhez, a készülékben beállítható hőmérséklet azonban és kiméletesen szárítja meg az alapanyagokat (nem szaporodnak el a penészgombák és a baktériumok).

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a kihúzható fiókokat és a rozsdamentes tálcákat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).
- Egy enyhén benedvesített puha ruhával a készülék belső falait is törölje meg. Ügyeljen arra, hogy a fűtőtestre és a ventilátorra ne kerüljön víz. A házolati 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.

ELŐKÉSZÜLTEK A HASZNÁLATHOZ

AZ ASZALÓGÉP ELHELYEZÉSE

- A készüléket jól szellőztetett és pormentes, valamint meleg és száraz levegőjű helyiségben üzemeltesse. A készülék mellett minden oldalán 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 mozgását. A szárítás közben aromás illatok szállnak ki a készülékből, ami nem feltétlenül lesz kellemes mindenké számára.

AZ ALAPANYAGOK KIVÁLASZTÁSA

- Az alapanyagok megfelelő kiválasztásával gyorsabb lesz a szárítás, szebb lesz a szárított élelmiszer kivitele, leállítható az érési folyamat és hosszabb lesz az aszalt termék fagyaszthatósága.

- A legjobb eredmény eléréséhez csak kiváló minőségű alapanyagokat használjon. Szinte bármilyen gyümölcs és zöldség szárítható. Az alapanyag legyen érett (de nem túlérett), sérülés és rothadás mentes, az alapanyag 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 esetkét (viaszos bevonat, védőpermet, védőréteg stb.). A felületre felhordott anyagokat biológiai úton lebomló tisztítószerez, ecetes vízben 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 tud szárítani. A puha és sérült részeket vágja ki. A magokat, kacsákat, virágmardványokat vagy más nem fogyasztható részeket távolítsa el.
- A gyümölcsöt egyenletes vastagságúra szelje fel, az ideális vastagság 2 - 4 mm. A különböző vastagságú szeletek szárításra hosszabb időt igényel. A kisebb darabokat gyorsabban meg lehet szárítani, és a minőség is jobb lesz.
- A kisebb méretű gyümölcsöket és boglyokat (eper, áfonya, szőlő stb.) hagyja egészben. A nagyobb méretű gyümölcsöket azonban szelje le, szelje le karikákra vagy vágja ketté.
- A felszelelt gyümölcsöt tiszta konyharuhán kisse szárítsa meg.
- Amennyiben szeretné megelőzni a szeletek barnulását (pl. alma, körte vagy sárgabarack), akkor a szeleteket a szárítás előtt mártva citromos vagy ananászos oldatba (1 kanál citromlé vagy ananászlé és 250 ml víz). A különleges ízek kedvelőinek ajánljuk, hogy a gyümölcsre cepegtessen méz, szorja be kukorral vagy örölt fahéjjal, illetve szárított kókusszal. Várja meg, amíg a szeletekről a víz (nedvesség) lefolyik, majd készítsen elő a szárításhoz. A citromosav oldatban kezelt gyümölcs nem barnul meg, és a szárítás során megőrzi eredeti színtét.
- A vastagbubéjú gyümölcsöket (szőlő, szilva, füge stb.) rövid időre (1-2 perc) dobja forró vízbe. Majd vegye ki és gyorsan mártsa hideg vízbe, hűtse le, szárítsa meg és szelje le a felét.
- A hámozatlan gyümölcsöket héjával lefelé (vágott részzel felfelé) helyezze a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel lefelé, azokat inkább tegye az élükre.

ZÖLDSÉG

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

HÚS

- Aszali lehet marhahúst, sertéshúst, vadhúst, szárnyas húst vagy akár halat is. Lehetőleg minél soványabb (keves zsírt tartalmazó) húst válasszon. Minél soványabb 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 változtathatja meg.
- A hússzeleteket izezheti, pl. sóval, páccal, grill fűszerekkel stb. Az izezített húst tegye egy éjszaka a hűtőszekrénybe.
- A húst előtt a húst előbb melegítse fel 70°C-ra, és hagyja 15 percig ezen a hőmérsékleten, hogy elpusztuljanak a hús felületén található baktériumok. Majd a készülékben állítson be alacsonyabb hőmérsékletet (pl. 63°C-ot, vagy a tapasztalatai alapján más hőmérsékletet), majd a húst 5-7 órán keresztül szárítsa. A szárítási folyamatot öránként egyszer ellenőrizze le. A hús akkor száradt meg megfelelően, ha hússzelet kettétörhető.

GYÖGY- ÉS FÜSZERNÖVÉNYEK, VIRÁGOK

- A gyogy- és fűszernövényeket kiméletes módon szárítsa. Csak a növények erősebb szárát távolítsa el, a leveleket ne darolja vagy vágja szét. A leveles növényeket a szárítás során át kell forgatni, hogy a levelek ne ragadjanak egymáshoz.
- Gyűjtsön friss és fiatal leveleket, ne várja meg a hűvelek kinyílását. A virágszirmok legyenek frissek, fiatalok, a bimbók csak félig legyenek kinyílvá.

SZÁRÍTOTT CSEMÉGEK HÁZIÁLLATOKNAK

- A háziállatoknak szánt csemégekhez 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 csemégekkel bírkoznak meg. Ezzel szemben a nagyobb kutyák szívesen fogyasztanak nagyméretű és ropogós csemégek. A keménység megállapításához a cseméget a kezével törje össze.
- Az alapanyagokat alaposan keverje össze és gyúrjon cipőt. Lisztezett deszkán sodorja 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 szabad hely a levegő szabad áramlásához szükséges.

- A saftosabb 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.

ÜZEMELTETÉS

AZ ASZALÓGÉP BEKAPCSOLÁSA ÉS A SZÁRÍTÁS INDÍTÁSA

- A készüléket az AZ ASZALÓGÉP ELHELYEZÉSE fejezetben leírtak szerint helyezze el.
- A hálózati vezetékét csatlakoztassa egy fali aljzathoz, majd a főkapcsolót **A1** billentse ON (bekapcsolva) állásba.
- Az alapanyaggal megrakott tálcákat tegye a készülékbe és az ajtót zárja be.
- A **B1** gombbal állítsa be a szárítási hőmérsékletet. A **B5** vagy **B6** gombokkal állítsa be a szárítási idejét.
- A szárítási folyamat indításához nyomja meg a **B4** gombot.

A SZÁRÍTÁS MEGSZÁKÍTÁSA AZ ALAPANYAGOK ELLENŐRZÉSÉHEZ

- Amennyiben szeretné ellenőrizni az alapanyagok állapotát, akkor a szárítást a **B4** gomb megnyomásával lehet szüneteltetni. Nyissa ki az ajtót.
- Mivel a készülékben meleg van, a fiókot 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 dugja vissza a fiókot, csukja be az ajtót, és a szárítást folytatásához nyomja meg a **B4** gombot.

SZÁRÍTÁSI TIPPEK

- 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 száradást. A próbadarabot vágja ketté, és ellenőrizze le a szárítási állapotát.
- A megszártított alapanyagokat a készülék kikapcsolása után hagyja még legalább 1 óráig hűlni (akár a készülékben is hagyhatja). Ennél hosszabb ideig azonban ne hagyja szabadon a megszártított alapanyagot, mert az magába szívhatja a levegő páratartalmát.
- Az élelmiszer legyen kellően száraz, hogy azon a mikroorganizmusok ne tudjanak elszaporodni, mert tökéleteszik az asszalt élelmiszert. A szárított zöldség legyen kemény és törekeny, a szárított gyümölcs legyen puhább és hajlékony. A házlag 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, egyenletesen szárítás esetén a tálcák sorrendjét, vagy az alapanyagok elhelyezését változtatás meg.

SZÁRÍTÁSI IDŐ TÁBLÁZAT



Megjegyzés

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

GYÜMÖLCSÖK

GYÜMÖLCS	ELŐKÉSZÍTÉS	SZÁRÍTOTT ÁLLAPOT	SZÁRÍTÁSI IDŐ
Kajsziarack	Vágja félbe vagy kisebb darabokra. A szárítás előtt héjastól készítsse elő úgy, hogy a színe ne változzék meg	Puha és hajlékony	20-28 óra
Alma	Hámozza meg, távolítsa el a magházat és szeletelje fel vagy vágja karikákra. 2 percig áztassa citromlébe. Papírra szedje ki, kissé szárítsa meg, majd rakja a tálcára.	Puha	7-15 óra
Körte	Hámozza meg, a magházat és a fás részt vágja ki. Szeleteljen karikákat, hosszú szeleteket, vagy vágja négy, illetve nyolc darabra.	Puha, bősős	10-12 óra
Szilva	Mossa meg, hagyja egészben vagy magozza ki (a magot félig szárított állapotban is el lehet távolítani).	Puha	5-24 óra
Banán	Hámozza meg és szeletelje fel 0,3 cm-es karikákra.	Puha	6-10 óra
Eper	0,9 cm-es szeleteket vágjon.	Nincs érezhető nedvesség	7-15 óra
Szőlő	Mossa meg, vegye le a fűrtől és hagyja egészben.	Puha, bősős	22-30 óra
Őszibarack	A szárítás előtt kettévághatja, vagy vágja négy darabra. Szárítás közben a héjat le lehet húzni. Akkor magozza ki, ha már 50 %-ot vesztett a nedvességtartalmából.	Puha, bősős	12-15 óra

Friss ananász	Hámozza meg, szeletelje karikákra, vagy kockákra.	Puha és hajlékony	12-18 óra
Ananász (konzerv)	Hagyja a levet lefolyni.	Puha és hajlékony	18-26 óra
Bogyós gyümölcsök, áfonya	Alaposan mossa meg. Hagyja egészben, esetleg vágja ketté.	Nincs érezhető nedvesség	10-15 óra
Cseresznye	A szárat addig ne távolítsa el, amíg meg nem kezdi a feldolgozást. Magozza ki. Félbe vághatja, ehhez szárítsa 50 %-os állapotra, majd vágja ketté.	Bőrös, de krémes állagú	15 óra
Kivi	Vékony szeletekre vágja fel.	Puha	7-12 óra
Mangó	Vágja ketté.	Puha	12-14 óra
Narancshéj	Szeletelje hosszú csíkokra és szárítsa meg. Szárítás után törje össze.	Puha	8-10 óra

ZÖLDSÉGEK

ZÖLDSÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	SZÁRÍTOTT ÁLLAPOT	SZÁRÍTÁSI IDŐ
Padlizsán	Mossa meg, szeletelje 0,6 – 1,2 cm vastag karikákra, és egyenletesen tegye a tálcára.	Törekeny	6-18 óra
Brokkoli	Mossa meg, darabolja fel, mintha főzni szeretné, 3–5 percig párolja gőzön.	Törekeny	6-20 óra
Hagyma	A külső héjat távolítsa el, szeletelje 1,2 cm vastag szeletekre, szárítás közben többször forgassa át.	Ropogós	8-14 óra
Gomba	Csak friss és fiatal gombákat szárítsa. A szennyeződéseket távolítsa el. Méret szerint darabolja vagy egészen szárítsa.	Kemény	6-14 óra
Bab (zöld vagy sárga)	2,5 cm-es darabokra vágja el. Gőzön addig párolja, amíg a héj kissé átteszövé válik. Szárítás közben a babdarabokat keverje össze, majd ismét igazítsa el a tálcán.	Törekeny és száraz	Törekeny és száraz
Tök	Hámozza meg és szeletelje fel.	Törekeny	6-18 óra
Fejes káposzta	Tisztítsa meg, távolítsa el a külső leveleket, szeletelje 0,3 cm-es szeletekre. A közepét 0,6 cm vastag szeletekre vágja.	Kemény, bősős	6-14 óra
Kelbimbó	Tisztítsa meg, távolítsa el a külső leveleket, vágja ketté.	Törekeny	8-30 óra
Karfiol	2,2 liter forró vízbe tegyen 3 evőkanál sót és ebben a vízben 2 percig áztassa a karfiol darabokat. Gözölje puhára.	Kemény és bősős	6-16 óra
Burgonya	Nem feltétlenül kell a héjat lehámozni. Szeletelje 0,4 – 0,6 cm vastagságú karikákra, vagy hosszú szeletekre. 8-10 percig főzze.	Ropogós	8-30 óra
Sárgarépa	Használjon friss és kisebb darabokat. Gőzön párolja puhára, szeletelje karikákra vagy hosszabb darabokra, esetleg kockákra.	Ropogós vagy bősős	8-14 óra
Uborka	Mossa és hámozza meg, szeletelje 0,3 cm vastag karikákra.	Kemény vagy bősős	8-16 óra
Édes és erős paprika	Mossa meg, a szárat a magokkal együtt vágja ki, szeletelje 0,6 cm-es karikákra vagy hosszú csíkokra.	Ropogós	4-14 óra
Petrezselyem	Mossa meg a gyökeret és a leveleket. Szeletelje fel, a levelet is szárítsa meg.	Ropogós	2-10 óra
Paradicsom	A szárat távolítsa el, mossa meg. Mártsa forró vízbe, a héja megpuhul. Szeletelje karikákra vagy vágja ketté.	Kemény	8-24 óra
Rebarbara	Hámozza meg, citromos vízbe áztassa be.	Kemény	8-38 óra
Céklarépa	Mossa és hámozza meg, majd darabolja 2,5 cm-es darabokra. Főzze elő, majd hűtse le. Kockákra vagy szeletekre darabolja fel.	Ropogós	8-26 óra

Zeller	A gyökeret és a leveleket külön zsírta. Mossa meg a gyökeret és a leveleket. A gyökeret szeletelje kb. 0,6 cm-es darabokra. A levelet is zsírta meg.	Ropogós	6-14 óra
Újhagyma	Vágja ketté vagy karikákra.	Törékeny	6-10 óra
Spárga	Mossa meg és vágjon 2,5 cm-es darabokat. A spárga felső vége finomabb, mint az alja. Az alsó végét darálja össze, zsírta után kiválóan használható ételízestöként.	Ropogós	6-14 óra
Fokhagyma	Szedje szét gerezdekre, a héját távolítsa el. Szeletelje fel és zsírta a tálcán.	Nagyon törékeny	6-16 óra
Spenót és más leveles zöldség	Alaposan mossa meg, a kemény részeket távolítsa el. Gőzön rövid ideig párolja, ne főzze puhára.	Nagyon törékeny	6-16 óra
Gyógy- és fűszernövények, virágok	Szeletelje vagy aprítsa fel. Dekorációs célokra hagyja egészben.	Törékeny	8-10 óra

AZ ASZALÓGÉP KIKAPCSOLÁSA

- A zsírta befejezése után az ajtót nyissa ki.
- A főkapcsolót **A1** billentse OFF (kikapcsolva) állásba. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzathoz. Ha a készüléket szeretné áthelyezni, akkor várja meg a készülék teljes lehűlését.

AZ ASZALT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

- A zsírított alapanyagokat az eltarolás 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 zsírított alapanyagokat előbb műanyag zacskóba csomagolta.
- A zsírított húst zárt edényben, száraz és sötét helyen, szobahőmérsékleten tárolja. Az így tárolt hús több hétig vagy akár egy hónapig is megőrizi az ízet.
- A zsírított alapanyagokat kisebb csomagokban tárolja, de ne nyomja erősen össze a csomagokat.
- A gyógy- és fűszernövényeket ne tárolja papír zacskókban, 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 torokrészsel).
- A zsírított virágok, levelek, bimbók stb. nagy átmérőjű és térfogatú befőttes üvegben tárolhatók a legjobban. A dekorációs célok szolgáló alapanyagokra illatosító olajat is csepegtethet (3-4 csepp), majd azokat lezárva tárolja. Rázza össze az üveg tartalmát és hideg helyen tárolja. Így mindig rendelkezésre áll a finom illatosított.
- Az edényeket száraz és sötét, szobahőmérsékletű (vagy ennél alacsonyabb hőmérsékletű) helyen tárolja. Amennyiben a tárolási hőmérséklet 10°C alatt van, akkor a tárolási idő 2-3-szor hosszabb lesz. A zsírított 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 zsírított alapanyagokat havonta legalább egyszer ellenőrizze le. Ha a csomagolásban penész vagy más romlás talál, akkor az egész csomagolást dobja ki. Vagy a még meg nem támadott darabokat azonnal használja fel, illetve pasztórizálja. A pasztórizálásához 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 zsírított élelmiszerek eredeti állagának a helyreállításához. Nem kell azonban minden zsírított alapanyagot vízbe áztatni. Különösen a gyümölcsök finomabbak zsírított 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 szívják meg magukat. Ha helyesen voltak zsírítva és tárolva, akkor a vitaminok és az ásványi anyagok is nagy mértékben megőrződtek.
- A zsírított zöldséget mossa meg tiszta vízben, majd lefedve áztassa be hideg és sótan vízbe. A zsírított zöldséget 2-8 óra között keressz át, majd az áztatóvízben 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 sózza 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 zsírított alapanyagok állagának a helyreállítása történhet áztatással, főzéssel vagy ezek kombinációjával. Az így kezelt alapanyagok a friss alapanyagokhoz hasonlóan használhatók fel.

Figyelmeztetés!

A zsírta azonban nem öli meg a baktériumokat, penészhagyma és zöldségfőzvényeket. Ha az alapanyagot túl sokáig áztatja szobahőmérsékleten, akkor azok megromolhatnak. Ha az alapanyagot 1-2 óránál hosszabb ideig vízbe áztatni, akkor az edényt inkább tegye hűtőszekrénybe.



- Az étel finomabb, táplálóbb és értékesebb lesz, ha a főzéshez az áztató vizet használja fel. Egy csésze zsírított zöldség az állag helyreállítása után körülbelül 2 csésze mennyiségű lesz. A zsírítással eltávolított nedvesség újbóli felvételéhez a zsírított zöldséget hideg vízbe áztassa be, majd hagyja ázni legalább 20 percig (legfeljebb 2 óráig). A zöldséget tegye forró vízbe. Az újratorrás után a lángot vegye vissza és lassan főzze tovább.
- Egy csésze zsírított gyümölcs az állag helyreállítása után körülbelül 1,5 csésze mennyiségű lesz. A zsírított 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 vízben 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 zsírított, vagy a visszaállított állagú alapanyagokat különböző módon használhatja fel.
 - A zsírított gyümölcsöket süteményekbe és egyéb ételekbe teheti be, illetve utazáshoz, kiránduláshoz magával viheti. A zsírított gyümölcsdarabokat például kalácsokba vagy más édességekbe lehet tenni.
 - A visszaállított állagú gyümölcsöt kompotokban, kóktelőkben, vagy szószokban használhatja fel. Az ilyen alapanyagot kenyér vagy kalács tésztaiba teheti, töltelék, saláták, omlétek alapanyagaként használhatja, müzlikkel keverheti, vagy akár tejes kóktelőkhez és fagylatok készítéséhez is felhasználhatja.
 - A zsírított zöldséget közvetlenül is lehet fogyasztani, vagy levesekbe, húslevesekbe, salátákba stb. lehet felhasználni.
 - Az áztatott vagy főzött zsírított zöldségeket levesekbe vagy más fő ételekbe, salátákba lehet betenni.
 - A zsírított és tört zöldségek kiválóan használhatók ételízestöként (levesbe, pörköltbe, húsokhoz stb.).
- A beltartalmi értékek megőrzése érdekében a következőket javasoljuk:
 - tartsa be az előfőzés előírt időtartamát,
 - a zsírított alapanyagokat előírt módon és csomagolóanyagban, száraz, hideg és sötét helyen tárolja,
 - rendszeresen ellenőrizze le a zsírított alapanyagokat és állapotukat (azok nem lehetnek nedvesek),
 - a zsírított alapanyagokat ne tárolja hosszú ideig, minél előbb használja fel,
 - a főzéshez használja az áztatóvizet.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Az aszalógépet nem lehet elindítani	<ul style="list-style-type: none"> A hálózati vezeték nem csatlakoztatva a fali aljzathoz. A főkapcsoló nincs átbillentve ON állásba. 	<ul style="list-style-type: none"> A készüléket csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A főkapcsolót billentse ON (be) állásba.
A ventilátor forog, de nincs meleg a készülékben	<ul style="list-style-type: none"> Az aszalógép meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> A készüléket kapcsolja le és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizvel.
A ventilátor furcsa hangot ad ki	<ul style="list-style-type: none"> A ventilátorlapát hozzáér a rácsához. 	<ul style="list-style-type: none"> Az aszalógépet kapcsolja le, majd a rácsot finoman húzza el a ventilátorról. Amennyiben a hiba nem szűnik meg, akkor a készüléket vigye márkaszervizbe.
A készülék meleg van, de a ventilátor nem forog	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze le, hogy nem akadályozza-e valami (pl. alapanyag darab) a ventilátor forgását. 	<ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a ventilátor környezetét. Amennyiben a ventilátor ezt követően sem forog, akkor a készüléket vigye márkaszervizbe.
Az alapanyagok nincsenek megfelelő módon megszártva	<ul style="list-style-type: none"> A tálcákra sok alapanyagot rakott rá. Az alapanyagok egymáshoz érnek, túl közel vannak egymáshoz. 	<ul style="list-style-type: none"> Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét. Igazítsa el az alapanyagokat a tálcán.
Az ajtón vízcsöpek jelennek meg	<ul style="list-style-type: none"> A tálcákra sok alapanyagot rakott rá. Az alapanyagok sok vizet tartalmaznak. 	<ul style="list-style-type: none"> Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét. Növelje a zsírítási időt.
Az aszalógép túlmelegszik, vagy nem melegszik	<ul style="list-style-type: none"> A hőmérséklet mérő rendszer meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> A készüléket kapcsolja le és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizvel.
Az alapanyagok zsírítása nem egyenletes	<ul style="list-style-type: none"> A szeletek vastagsága eltér egymástól. A tálcákra sok alapanyagot rakott rá. 	<ul style="list-style-type: none"> Ügyeljen az azonos szeletvastagságra, az alapanyagokat nagyobb hézaggal rakja a tálcára. Csökkentse a tálcán az alapanyagok mennyiségét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelmeztetés!

Bármilyen karbantartás vagy tisztítás előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

A tisztításhoz szerves oldószerek, hígítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek sérülést okozhatnak a készülék felületén.

Az aszalógépet és a hálózati vezetéket 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 langyos folyó víz alatt is elmoshatja.
- Az alapgépen található szívónyílásokat (rácsokat) tartsa tisztán és azokat ne takarja le.
- A szívónyílásokat (rácsokat) ecsettel vagy porszívóval tudja megtisztítani.

TÁROLÁS

Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem fogja használni, akkor a következő lépéseket hajtsa végre.

- A készüléket tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).
- Az aszalógépet biztonságos, pormentes, tiszta és száraz, gyerekektől elzárt helyen tárolja.
- Amennyiben a tárolási feltételek lehetővé teszik, akkor a készülék ajtaját nyissa ki, így a készülékben nem alakul ki kellemetlen szag.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség	220–240 V AC
Névleges frekvencia	50 Hz
Teljesítményfelvétel	800 W
Hálózati vezeték hossza	1,10 m

Méret (szélesség × mélység × magasság).....	350 × 390 × 510 mm
Tömeg	9 kg
Teljes szárító felület.....	1,11 m ²
Szárító tálcák mérete.....	370 × 300 mm
Szárító tálcák száma	10 db
Beállítható hőmérséklet35 és 75 °C között

A készülék deklarált zajszintje alacsonyabb 62 dB(A)-nél, ami „A” akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

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

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



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 újrafelhasználáshoz 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 ártalmatlanításával Ön is segíti 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.

Ártalmatlanítás 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.