SENCOR® SFD 4235WH

HU ▪ Aszalógép

Az eredeti útmutató fordítása

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2019

Aszalógép

Fontos biztonsági utasítások

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 készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat. 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.
- A készülék háztartási felhasználásokra készült. A készülék háztartási felhasználásokra készült.
- A készülék nem használható a következő helyeken:
  – konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  – mezőgazdasági farmok;
  – szállodai szobák és hasonló szálláshelyek;
  – éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre helyezze le. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató csepegtető tálcájára, vagy más, nem stabil felületre. A készüléket ne állítsa fel tűzhelyre és ne tegye hőforrások közelébe.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket fürdőkád, zuhanyozó, mosogató közvetlen közelében ne használja, illetve ne állítsa fel olyan helyre, ahonnan vízzel teli más edénybe eshet.
- A készülékhez csak eredeti, a gyártó által a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.

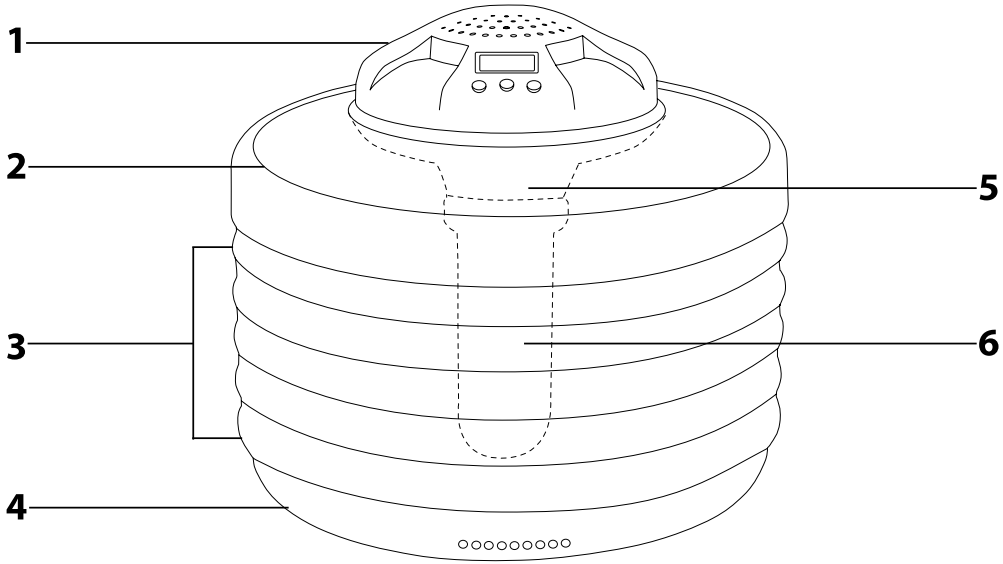
Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

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

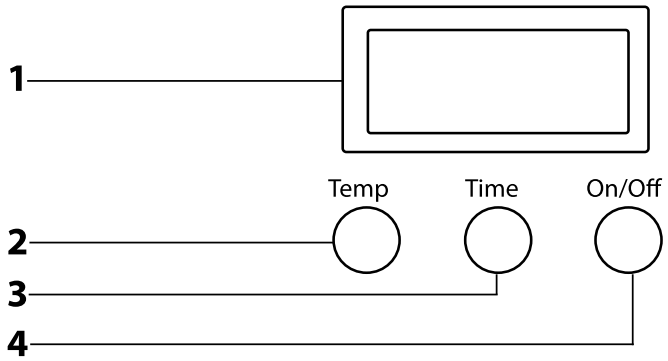
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről. A hálózati vezetéket ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, ha a szárító tálcák tárolási helyzetben vannak.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül!
- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése valamint az áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le készüléket és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése valamint az áthelyezése és eltárolása (a szárító tálcák tárolási helyzetbe való átfordítása) előtt hagyja kihűlni.
- A készülék tisztítását a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint hajtsa végre. A fő egységet (amelyhez a hálózati vezeték van csatlakoztatva) védje a fröccsenő víztől és folyadékoktól, azt vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosni tilos. A készüléket mosogatógépben nem lehet elmosni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- Ha a készülék, vagy annak valamelyik alkatrésze sérült, akkor a készüléket ne használja. A készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve azt bármilyen módon átalakítani. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

A



B



Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

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.
- 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 Fő egység, működtető panellel
A2 Fedél
A3 Szárító tálcák (5 db)
Átmérő 32 cm, hasznos magasság 3 cm.
A4 Fenék
A5 Beépített ventilátor
A6 Középrész
Irányítja a légáramlatot. Biztosítja az alapanyagok egyenletes szárítását minden tálcán.
A7 Szilikon alátét a gyümölcstekercsek készítéséhez (nincs ábrázolva)

A MŰKÖDTETHETŐ PANEL ÉS A KIJELZŐ

B1 LED kijelző
Mutatja a beállított hőmérsékletet és automatikus kikapcsolási időt.
B2 Hőmérséklet beállító gomb
A hőmérséklet 40 és 70 °C között állítható be.
B3 Automatikus kikapcsolási időt beállító gomb
Az idő 1:00 és 47:59 óra között állítható be.
B4 Be- és kikapcsoló gomb

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A szárító tálcákat **A3**, a fedelet **A2** és a fenékrészt **A4** alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. Majd a tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).
- Az első használatba vétel előtt a készüléket 4 órára kapcsolja be, hogy abból kiégjen minden idegen anyag és megszünjenek a kellemetlen szagok.

Figyelmeztetés!
A fő egységet **A1** védje a fröccsenő víztől és folyadékoktól, azt vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A KÉSZÜLÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

- A készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A készülék minden tartozéka legyen tökéletesen száraz az összeállítás előtt.
- A fenékrészt **A4** helyezze le sima, száraz, vízszintes és stabil felületre (pl. konyhabútor munkalapjára), és tegye rá a szárító tálcákat **A3**, majd takarja le a fedéllel **A2**. A fő egység **A1** alsó részére húzza rá a középrészt **A6** úgy, hogy a középrészen látható nyíl a fő egység **A1** hornyával szembe nézzen. A középrész **A6** belsejében található bütykök beülnek a fő egység **A1** hornyaiba. A középrészt **A6** forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba a fő egységen **A1** való rögzítéshez. A fedélre **A2** helyezze rá az előbb összeállított fő egységet **A1** úgy, hogy a középrész **A6** a tálcák **A3** közepén található lyukban legyen. A fő egységet **A1** az óramutató járásával azonos irányba fordítsa el. A fő egység rögzül a fedélben **A2**.

Figyelmeztetés!
Az összeállítás során ügyeljen arra, hogy az egyes részek megfelelően beüljenek egymásba.

- A szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Készítse elő a szárítható alapanyagokat, és egyenletesen helyezze el a tálcákon **A3**, a készüléket az előző fejezetben leírtak szerint állítsa össze.
- Ellenőrizze le a készülék szabályszerű összeállítását, majd a hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. A LED kijelzőn **B1** bekapcsolnak az egyes szegmensek, majd a készülék hangjelzést ad ki.

1. BE- ÉS KIKAPCSOLÁS

- A készüléket a **B4** kapcsolóval kapcsolja be (vagy ki).
- A készülék bekapcsolása után a fűtőtest fűteni, a ventilátor **A5** forogni kezd, a LED kijelzőn **B1** felváltva az alapértelmezett szárítási hőmérséklet (50 °C), és az automatikus kikapcsolási idő (10:00 óra) jelenik meg.
- Az üzemeltetés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készülék kikapcsolását sípszó jelzi ki, a LED kijelzőn **B1** egymás után bekapcsolnak a szegmensek, majd a kijelző elalszik.
- Használat után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

2. HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

- A hőmérséklet beállításához nyomja meg a **B2** gombot. A hőmérséklet 40 és 70 °C között állítható be. A gyorsabb beállításhoz nyomja be és tartsa benyomva a **B2** gombot.
- A beállítás után a kijelzőn **B1** néhányszor felvillan a beállított hőmérséklet értéke, majd a készülék automatikusan ezen a hőmérsékleten üzemelteti tovább a készüléket.

3. AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Az automatikusan kikapcsolási idő beállításához nyomja meg a **B3** gombot. Az automatikus kikapcsolási idő 1:00 és 47:59 óra között állítható be. A gyorsabb beállításhoz nyomja be és tartsa benyomva a **B3** gombot.
- A kijelzőn **B1** az automatikus kikapcsolásig hátramaradt idő lesz látható. A beállított idő eltelte után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan kikapcsol. A kijelzőn **B1** az END (vége) felirat villog. A kijelző **B1** kikapcsolása után nyomja meg a **B4** gombot.

AZ ASZALÁS ELVE

- Vezessen aszalási naplót, amelybe írja fel a szárított alapanyag súlyát a szárítás előtt és után, valamint a szárítási hőmérsékletet és időt stb. Ezen információk felhasználásával tökéletesebb szárítási eredményeket érhet el. Az információkat a szárított alapanyagot tároló edényre is jegyezze fel, öntapadós címkék használatával.
- A szárított alapanyagokat vízbe áztatva is fel lehet használni, például levesekbe, párolt ételekbe, salátákba stb. A beáztatott szárított alapanyagokból (különösen a gyümölcsökből és bogyós termésekből) finom ételeket lehet készíteni.
- Az aszalás egy kedvelt tartósítási módszer. Az így feldolgozott alapanyagok kis helyen és kényelmesen tárolhatók.
- Az aszalás során a felmelegített alapanyagokból a nedvesség eltávozik, az így keletkező gőzt a készülék pedig a szabadbaereszti ki.
- A legtöbb alapanyag a nedvességtartalmát a szárítás közben aránylag gyorsan elveszti. Az alapanyagok gyorsan felmelegszenek és egyre több nedvességet bocsátanak ki.

MUNKAFOLYAMAT

- Az aszalni kívánt alapanyagok (gyümölcsök és zöldségek) legyenek kiváló minőségűek: frissek és érettek. Rosszabb minőségű alapanyagokból csak rosszabb minőségű aszalt termékeket tud előállítani. Az éretlen termés szárított állapotban ízetlen és színtelen lesz, a túlérett pedig túl kemény, és rostos, vagy puha és kásás lesz.
- A betakarítás után azonnal kezdje meg az alapanyagok aszalását. Az alapanyagokat alaposan mossa meg, azokról a szennyeződéseket és sérüléseket távolítsa el. A nem túl szép vagy sérült darabokat ne aszalja, mert az ezeken található penész a többi alapanyagot is károsíthatja.
- Az alapanyagok fajtájától függően azokat darabolja vagy szeletelje fel, azokból a magokat, magházakat, kacsókat stb. távolítsa el. A kisebb darabok gyorsabban és egyenletesebben aszalhatók.

AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A gyümölcsökben és zöldségekben található enzimek hatással vannak a termés érés közbeni színére és ízére. Ezek a változások a szárítás és a tárolás közben is folytatódnak, ha valamilyen eljárással nem korlátozta az enzimek hosszan tartó hatását.
- A zöldségeket például előfőzéssel lehet előkészíteni, így a zöldség színe jobban megmarad és a szárítási folyamat is gyorsabb lesz, továbbá főzés közben a zöldség gyorsabban visszanyeri eredeti tulajdonságainak egy részét.
- A világosabb gyümölcsök (például az alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, körte) a szárítás és tárolás során megbarnul, sötétebb lesz. Ezt a jelenséget a gyümölcsök előkészítésével, előfőzésével vagy valamilyen megfelelő oldatba való mártásával meg lehet előzni (a módszerek hatékonysága különböző)

Néhány ötlet a különböző oldatok elkészítéséhez

- Az ananász vagy citromlé csökkenti a barnulást. A gyümölcsöket tegye ananász vagy citromlébe. 2 perc múlva vegye ki a gyümölcsöt és rakja az aszalógép tálcájába **A3**. A gyümölcsöt ezen kívül mézbe, fűszernövényekbe, citrom- vagy narancslébe is márthatja, illetve kókuszreszelékkel is behintheti (a szárított termék aromásabb lesz). Engedje szabadjára a fantáziáját, és készítsen egyedi aromás oldatokat.
- Nátrium-biszulfit (nátrium-hidrogénszulfit): 1,1 liter vízben oldjon fel egy kávéskanál nátrium-biszulfitot. Az előkészített gyümölcsöt ebben az oldatban 2 percig áztassa. Ezzel megelőzheti a C-vitamint elvesztését, valamint a gyümölcs színe is megmarad. A nátrium-biszulfitot gyógyszertárban vásárolhatja meg.
- Étkezési só oldat.
- Aszkorbinsav vagy citromsav oldat. Használható aszkorbinsavat tartalmazó antioxidánsok oldata is, de általában a csak tiszta aszkorbinsavat tartalmazó oldatok hatékonyabbak.

- A gyümölcsöt gőzön is elő lehet főzni, azonban vigyázni kell, mert gyorsan megpuhul és nehezebb lesz a szárítása.
- Szirupos lében való előfőzéssel megőrizhető az alma, a sárgabarack, a füge, a nektarin, az őszibarack, a körte és a szilva eredeti színe. Az aszalás után ezek a gyümölcsök így édesebbek lesznek.
- A keményebb héjú gyümölcsöket (szőlő, szilva, cseresznye, füge és más bogyósokat) vízben kissé főzze elő, hogy a héj megrepedjen. Így a szárítás során a nedvesség gyorsabban el tud távozni a termésből.
- A szárítás megkezdése előtt a gyümölcsöket tegye konyhai törlőpapírra, amely a felesleges vizet felissza. A szárító tálcákra **A3** ne tegyen az ajánlott mennyiségnél több alapanyagot (lásd a táblázatot). Szükség esetén tegyen a tálcára **A3** vékony és ritka szövésű anyagot (kötszert), hogy a gyümölcsök ne tudjanak egymáshoz ragadni.
- A tálcának **A3** a felületét körülbelül csak ¾ részig fedje le az alapanyagokkal, amelyeknek a vastagsága ne legyen 0,6 cm-nél nagyobb.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

A SZÁRÍTOTT ÉLELMISZEREK EREDETI ÁLLAGÁNAK A HELYREÁLLÍTÁSA

- Nem minden alapanyag nyeri vissza az eredeti állagát. Különösen a gyümölcsök finomabbak szárított állapotban. A zöldségek azonban jobban használhatók az eredeti álláguk helyreállítása után.
- A szárított zöldséget mossa meg tiszta vízben, majd lefedve áztassa be hideg és sótlan vízbe. A szárított zöldséget 2–8 órán keresztül áztassa, 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 szárított alapanyagok állagának a helyreállítása történhet áztatással, főzéssel vagy ezek kombinációjával. Az így kezelt alapanyagok a friss alapanyagokhoz hasonlóan használhatók fel.
- A szárítás azonban nem öli meg a baktériumokat, penész- 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 értékesebb lesz, ha a főzéshez az áztató vizet használja fel. Egy csésze szárított zöldség az állag helyreállítása után körülbelül 2 csésze mennyiségű lesz. A szárítással eltávolított nedvesség újbóli felvételéhez a szárított 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 szárított gyümölcs az állag helyreállítása után körülbelül 1,5 csésze mennyiségű lesz. A szárított 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 gyümölcsdarabokat például kalácsokba vagy más édességekbe lehet tenni.
- A visszaállított állagú gyümölcsöt kompotokban, koktélokban, vagy szószokban használhatja fel. Az ilyen alapanyagokat kenyér vagy kalács tésztába teheti, töltelékek, saláták, omlettek alapanyagaként használhatja, müzlikkel keverheti, vagy akár tejes koktélokhoz és fagylaltok 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 előírt 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.

SZÁRÍTÁS

- A szárítási idő függ a gyümölcsök és zöldségek típusától, méretétől és a tálcára **A3** helyezett mennyiségtől, valamint a tálcák számától is.
- A szárítás ellenőrzéséhez vegyen ki pár szem alapanyagot a készülékből, és várja meg a minta teljes lehűlését.
- A forró alapanyag nedvesebbnek tűnik, mint a lehűlt alapanyag.
- Az alapanyagokat megfelelő módon és ideig szárítsa, hogy a mikrobiológiai folyamatok ne okozzanak később romlást. A szárított zöldség legyen kemény és törékeny. A szárított gyümölcsnek bőrösnek és hajlékonynak kell lennie. A házilag szárított gyümölcs (amennyiben hosszabb ideig kívánja tárolni) legyen szárazabb, mint a boltban megvásárolható szárított gyümölcs.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- A szárítás után a gyümölcsöt körülbelül egy hétig még hagyja szabadon (a visszamaradt nedvesség elpárolgásához és az egyes darabok nedvességtartalmának a kiegyenlítődéséhez), és csak ezt követően csomagolja be a tároláshoz. A készülékből kivett gyümölcsöt tegye edénybe (az edény nem lehet alumíniumból vagy műanyagból), majd tegye száraz és jól szellőző helyre.
- A szárított alapanyagokat a becsomagolás előtt tökéletesen le kell hűteni. Készítsen kisebb csomagokat, amelyeket a kinyitás után minél előbb használjon fel.
- A tiszta és száraz csomagokat tegye szorosan egymás mellé, hagyjon hézagot a levegő szabad mozgásához. Használjon befőttes üvegeket, vagy más hasonló, nedvességet át nem eresztő csomagolóanyagot. Fém edényeket csak akkor használjon, ha a szárított alapanyagokat előbb műanyag zacskóba csomagolta.
- A szárított 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 pasztörizálja.
- A pasztörizálásához 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.

NE FELEJTSE EL!

- A legjobb eredmény eléréséhez csak kiváló minőségű alapanyagokat használjon. Csak friss, érett és tökéletes minőségű alapanyagokat szárítson.
- Fontos, hogy az alapanyagok legyenek tiszták. Az alapanyagokat alaposan mossa meg, a rossz, túl puha és elszíneződött részeket vágja ki. Az alapanyagok előkészítéséhez csak tiszta konyhai eszközöket használjon, a kezét mossa meg, a tálcákat alaposan mosogassa el.
- A szárítási idő függ a gyümölcsök és zöldségek típusától, méretétől és a tálcára helyezett mennyiségtől, valamint a tálcák számától, a környezeti hőmérséklettől és a levegő páratartalmától is.
- Az ellenőrzendő mintát mindig hűtse le
- A tálcát szinte teljesen meg lehet tölteni alapanyaggal de az egyes darabok nem érhetnek egymáshoz és nem fedhetik át egymást.
- A szárított alapanyagban 6–10 % nedvesség maradhat, ez már nem okoz romlást. Sok alapanyag bőrös lesz a szárítás során.
- A magok eltávolításához (pl. szilvából, szőlőből, cseresznyéből stb.) előbb a gyümölcsöt kb. 50 %-os állapotba szárítsa, majd távolítsa el a magokat (ezzel meg lehet előzni az értékes alapanyagok lével való eltávozását).

RECEPTEK

Kevert gyümölcs
2 db banán (hámozott)
0,2 kg eper
1 csésze ananász (konzerv)

- A gyümölcsöket kb. 0,6 cm-es szeletekre szeletelje fel. A szárítás és lehűtés után keverjen hozzá ¼ csésze kókuszreszeléket.

Fahéjas almakarikák
2,25 kg alma
5 teáskanál őrölt fahéj

- Az almát hámozza meg, majd a magházat is távolítsa el. Az almát kb. 0,6 cm-es karikákra szeletelje fel.
- A szárítás megkezdése előtt az almát szórja meg fahéjjal.

Déligyümölcs mix
1,35 kg narancs
5 darab citrom
4 darab grépfrút

- A gyümölcsöket alaposan mossa meg. A gyümölcsöket héjastól kb. 0,6 cm-es szeletekre szeletelje fel. Tegye a gépbe és szárítsa meg.

Trópusi koktél
10 darab kiwi
1 darab ananász
3 darab papaya

- A gyümölcsöket hámozza meg, az ananásznak a közepét távolítsa el. Tegye a gépbe és szárítsa meg.

Eper szeletek

- Tegyen mixerbe két csésze tisztított epret és öntsön hozzá kicsi almalevet. A tálcára **A3** tegyen sütőpapírt, majd az összemixelt keveréket öntse ki és egyenletesen kenje szét. Használhatja a szilikon alátétet **A7** is. Szárítsa kb. 6 órán keresztül. A szárítási időt a kívánt eredmény szerint (puha vagy törékeny szeletek) állítsa be.

Szárított hús

- Egy edénybe tegyen marhahús vagy pulykahús szeleteket és öntsön rá páclevet (¼ csésze szójaszósz, 2 evőkanál barna cukor, és 2 evőkanál saját ízlés szerint összeállított fűszerkeverék). Az egészet jól keverje össze, a húst mindenütt forgassa a páclébe, majd az edényt takarja le és 10–15 percig hagyja állni. A hússzeleteket tegye a tálcára **A3** úgy, hogy majdnem összeérjenek. Minél vékonyabb a hússzelet, annál gyorsabban szárad meg a hús (0,15 cm-es szeletek szárításához körülbelül 8–10 óra szükséges).

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Illatosító keverék

- Az aszalógép segítségével a tavasz és nyár illatát télen is felidézheti. Friss virágokat (amelyek száríthatók) tegyen a tálcára **A3** és takarja le vékony háló textíliával, majd a tálcát tegye a készülékbe. A virágokat szárítsa meg (kb. 5 órán keresztül), majd a szárított virágot tegye aromatartó csomagolásba.

GYÜMÖLCSÖK SZÁRÍTÁSA ÉS SZÁRÍTÁSI IDEJE

- A feltüntetett szárítási idők csak tájékoztató jellegűek (70 °C-os hőmérsékletre vonatkoznak), és függenek a szobahőmérséklettől, a környező levegő páratartalmától, a gyümölcstől és a gyümölcsszeletek vastagságától. Az alapanyagok természetes nedvességtartalma eltérő lehet. Bizonyos gyümölcsök esetében a szárítás hosszabb is lehet.

Gyümölcs	Előkészítés	Szárítás-teszt	Szárítási idő
Alma	Hámozza meg, távolítsa el a magházat és szeletelje fel vagy vágja karikákra. 2 perce áztassa be a fenti oldatok egyikébe. Papírra szedje ki, a felesleges nedvességet papírral itassa fel és rakja a tálcára **A3**.	Puha állagú	4–15 óra
Kajszibarack	Vágja félbe vagy kisebb darabokra. A szárítás előtt héjastól készítse elő úgy, hogy a színe ne változzék meg	Puha állagú	8–36 óra
Banán	Hámozza meg és szeletelje fel 0,3 cm-es karikákra.	Puha állagú	5–24 óra
Bogyós gyümölcsök	Az epret vágja 0,9 cm-es szeletekre. A többi gyümölcsöt hagyja egészben. A viaszos felületű gyümölcsöket dobja rövid időre forró vízbe.	Nincs érezhető nedvesség	5–24 óra
Cseresznye	A szárat addig ne távolítsa el, amíg meg nem kezdi a feldolgozást. A kimagozáshoz szárítsa 50 %-os állapotra, majd magozza ki.	Bőrös, de krémes állagú	6–36 óra
Áfonya	Mossa meg és hagyja egészben.	Nincs érezhető nedvesség	4–20 óra
Szőlő (vörös)	Mossa meg, vegye le a fürtről és hagyja egészben.	Puha, bőrös	6–36 óra
Nektarin	Hámozni nem kell, vágja karikákra vagy 0,9 cm-es szeletekre.	Puha állagú	6–24 óra
Narancshéj	Szeletelje hosszú csíkokra és szárítsa meg. Szárítás után törje össze.	Puha állagú	6–15 óra
Őszibarack	Szárítás közben a héjat le lehet húzni. Akkor magozza ki, ha már 50 %-ot veszített a nedvességtartalmából. A szárítás előtt kettévághatja, vagy vágja négy darabra.	Puha, bőrös	5–24 óra
Körte	Hámozza meg, a magházat és a fás részt vágja ki. Szeleteljen karikákat, hosszú szeleteket, vagy vágja négy, illetve nyolc darabra.	Puha, bőrös	5–24 óra
Kakiszilva	Csak érett gyümölcsöt szárítson. Mossa meg, hámozni nem kell, vágja karikákra vagy 0,9 cm-es szeletekre.	Puha állagú	5–20 óra
Ananász (friss)	Hámozza meg, szeletelje karikákra, vagy kockákra.	Puha állagú	6–36 óra
Ananász (konzerv)	Hagyja a levet lefolyni. Tegye a tálcára **A3**.	Bőrös	6–36 óra
Szilva	Mossa meg, hagyja egészben vagy magozza ki (a magot félig szárított állapotban is el lehet távolítani).	Puha állagú	5–24 óra
Aszalt szilva	Mint a fenti esetben, de a szárítás előtt két percre dobja forró vízbe.	Bőrös	8–36 óra
Rebarbara	Csak érett darabokat szárítson. Mossa meg és vágjon 2,5 cm-es darabokat.	Nincs érezhető nedvesség	4–16 óra

ZÖLDSÉGEK SZÁRÍTÁSA ÉS SZÁRÍTÁSI IDEJE

Zöldség-félék	Előkészítés	Szárítás-teszt	Szárítási idő
Articsóka közepe	Szeletelje kb. 0,3 cm-es karikákra. 3/4 csésze vízben, 1 teáskanál citromlével főzze 5–8 percig.	Törékeny	4–12 óra
Spárga	Mossa meg és vágjon 2,5 cm-es darabokat. A spárga felső vége finomabb, mint az alja. Az alsó végét darálja össze, szárítás után kiválóan használható ételízesítőként.	Törékeny	4–10 óra
Bab (zöld vagy sárga)	Héjastól darabolja 2,5 cm-es darabokra. Gőzön addig párolja, amíg a héj kissé áttetszővé válik. Szárítás közben a babdarabokat keverje össze, majd ismét igazítsa el a tálcán.	Törékeny	4–14 óra
Céklarépa	Mossa és hámozza meg, majd darabolja 2,5 cm-es darabokra. Főzze elő, majd hűtse le. Kockákra vagy szeletekre darabolja fel.	Törékeny, sötétlila.	4–12 óra
Kelbimbó	Tisztítsa meg, távolítsa el a külső leveleket, vágja ketté.	Törékeny	5–15 óra
Brokkoli	Mossa meg, darabolja fel, mintha főzni szeretné, 3–5 percig párolja gőzön.	Törékeny	5–15 óra
Fejes káposzta	Tisztítsa meg, távolítsa el a külső leveleket, szeletelje 0,3 cm-es szeletekre. A közepét 0,6 cm vastag szeletekre darabolja fel.	Bőrös	4–12 óra
Sárgarépa	Használjon friss és kisebb darabokat. Gőzön párolja puhára, szeletelje karikákra vagy hosszabb darabokra, esetleg kockákra.	Bőrös	4–12 óra
Karfiol	2,2 liter forró vízbe tegyen 3 evőkanál sót és ebben a vízben 2 percig áztassa a karfiol darabokat. Gőzölje puhára.	Bőrös	5–15 óra
Zeller	A gyökeret és a leveleket külön szárítsa. Mossa meg a gyökeret és a leveleket. A gyökeret szeletelje kb. 0,6 cm-es darabokra. A levelet is szárítsa meg.	Törékeny	4–12 óra
Kukorica	A zöld leveleket távolítsa el. A kukorica fejet főzze elő. A főtt kukorica magokat késsel vágja le a torzsáról, a magokat a tálcán **A3**egyenletesen terítse el. A szárítás során a magokat többször forgassa át.	Törékeny	4–15 óra
Uborka	Mossa és hámozza meg, szeletelje 0,3 cm vastag karikákra.	Bőrös	4–14 óra
Padlizsán	Mossa meg, szeletelje 0,6–1,2 cm vastag karikákra, és egyenletesen tegye a tálcára **A3**.	Törékeny	4–14 óra
Hagyma, újhagyma	A külső héjat távolítsa el, szeletelje 1,2 vastag szeletekre, szárítás közben többször forgassa át.	Bőrös	4–10 óra
Okra	Friss, fiatal és puha hüvelyeket szárítson. Mossa meg, a szárat vágja le, és szeleteljen 0,6 cm-es darabokat.	Bőrös	3–10 óra
Snidling	Terítse szét a tálcán **A3**.	Törékeny	4–10 óra
Petrezselyem	Mossa meg a gyökeret és a leveleket. Szeletelje fel, a levelet is szárítsa meg.		2–10 óra
Paszternák	A sárgarépánál leírtakat alkalmazza.		
Borsó	Friss és fiatal borsót szárítson. A szemeket vegye ki a hüvelyből, és röviden főzze elő (3–5 perc).	Törékeny	4–10 óra
Paprika (zöld vagy piros)	Mossa meg, a szárat a magokkal együtt vágja ki, szeletelje 0,6 cm-es karikákra vagy hosszú csíkokra.	Törékeny, bőrös	4–10 óra
Burgonya	Nem feltétlenül kell a héjat lehámozni. Szeletelje 0,4 – 0,6 cm vastagságú karikákra, vagy hosszú szeletekre. Szárítás előtt gőzön párolja meg.	Törékeny	5–12 óra
Tök	Darabolja kockákra vagy csíkokra. Süsse meg vagy gőzölje puhára. Vágjon 2,5 – 7,5 hosszú csíkokat, a héjat és a magokat távolítsa el. Szeletelje 1,2 cm csíkokra és dobja a mixerbe, mixelje össze. Sütőpapíron vagy a szilikon alátéten **A7** egyenletesen kenje szét és szárítsa meg.	Bőrös	5–15 óra
Paradicsom	A szárat távolítsa el, mossa meg. Mártsa forró vízbe, a héja megpuhul. Szeletelje karikákra vagy vágja ketté.	Bőrös	6–24 óra
Vajrépa	A sárgarépához hasonlóan szárítsa, szeletelje vékonyabbra.		
Cukkini	A padlizsánnal azonos módon szárítsa.		
Fokhagyma	Szedje szét gerezdekre, a héját távolítsa el. Szeletelje fel és szárítsa a tálcán **A3**. Szárítás után összetörve ételízesítőben használható.	Nagyon törékeny	4–15 óra
Leveles zöldségek (spenót, sóska, kelkáposzta)	Alaposan mossa meg, a kemény részeket távolítsa el. Gőzön rövid ideig párolja.	Nagyon törékeny	4–10 óra
Gomba	Csak friss és fiatal gombákat szárítson. A szennyeződéseket száraz módszerrel (kefével, késsel) távolítsa el. Szeletelje fel, vagy szárítsa egészben, a gomba méretétől függően.	Bőrös és törékeny – fajtától függ	3–10 óra

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és a készüléket hagyja teljesen lehűlni.
- Minden használat után a készüléket szerelje szét tartozékaira. A szárító tálcákat **A3**, a fedelet **A2** és a fenékrészt **A4** mosogatószeres meleg vízbe mártott puha ruhával törölje meg. Majd tiszta vizes ruhával törölje meg, és törölje szárazra. Amennyiben szükséges, akkor ezeket a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben is elmosogathatja. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le.
- A fő egység **A1** külső felületét tiszta, benedvesített vagy száraz ruhával törölje meg. Majd a felületet törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a szellőző nyílásokba ne kerüljön víz vagy nedvesség.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

- Ha szükséges, akkor a középrészt **A6** vegye le a fő egységről **A1**, és benedvesített ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
- A fő egységet **A1** és a hálózati vezetéket vízbe mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- A tisztításhoz abrazív anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

TÁROLÁS

- A készüléket használaton kívül száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A szárító tálcák **A3** átfordíthatók, tárolási helyzetbe.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....220–240 V
Névleges frekvencia.....50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....350 W
Zajszint.....60 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 60 dB(A), ami „A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:
II. osztály. A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.

A folyamatos fejlesztés érdekében fenntartjuk a jogot a készülék műszaki adatainak és kivitelének előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására.

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 országaiban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználódott termék az üzletben is leadható.
A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladékmegsemmisítés 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 országaiban 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.