



HU ■ Aszalógép

Az eredeti útmutató fordítása

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 évnél fiatalabb gyerekek felnőtt személy felügyelete mellett sem tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetéket 8 év alatti gyerekeknek elérhetetlen helyen tárolja.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A víz és az elektromos áram veszélyes kombináció. A készüléket fürdőkád, zuhanyozó, vagy medence közelében ne használja.
- Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez.
- A készüléket ne helyezze az ablakpárkányra.
- A hálózati vezetéket és a csatlakozódugót óvja a nedvességtől és víztől.
- A készüléket vízszintes, tiszta és száraz felületre állítsa fel.
- A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól. A készülék alsó részét (ahol a hálózati vezeték található), vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A készülékbe vizet vagy más folyadékot önteni tilos.
- A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban!
- A készülék közelében ne használjon sprayeket.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében üzemelteti. A készüléket úgy helyezze el, hogy azt gyerekek ne érhessék el.
- Amennyiben a készüléket nem kívánja használni, akkor a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. Tisztítás vagy a készülék áthelyezése előtt szintén az előzőek szerint járjon el. A készülék részekre való szétszerelése előtt várja meg a készülék lehűlését.
- A hálózati vezetéket ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, ha a tálcák meg vannak fordítva (tárolási helyzetbe), illetve a tálcákat addig ne fordítsa tárolási helyzetbe, amíg azok ki nem hűltek.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- Ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, akkor a készüléket ne kapcsolja be.

- 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 hálózati vezetéket ne helyezze le forró felületre vagy éles tárgyakra. A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A vezetéket úgy helyezze el, hogy arra senki se tudjon rálépni vagy abban elakadni. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá forró tárgyakhoz.
- A csatlakozódugót a vezetéknél megfogva nem szabad a fal aljzatból kihúzni (a hálózati vezeték vagy a fal aljzat megsérülhet). Ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne használja, ha a hálózati vezeték vagy csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék rendellenesen működik, vagy véletlenül leesett.

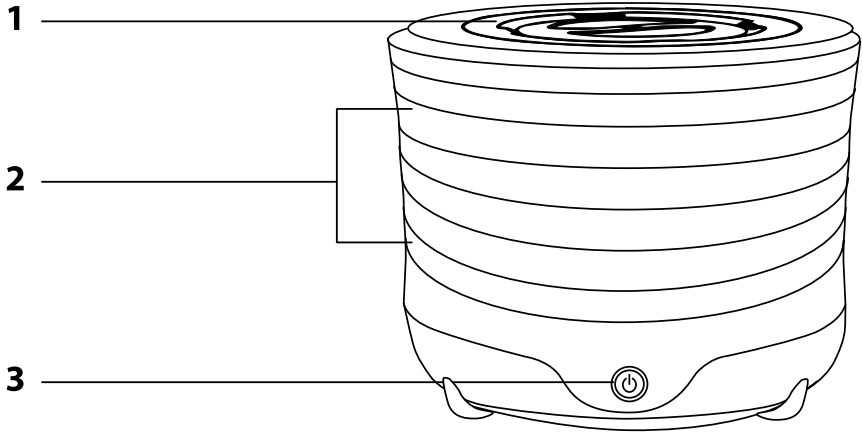


Figyelmeztetés!

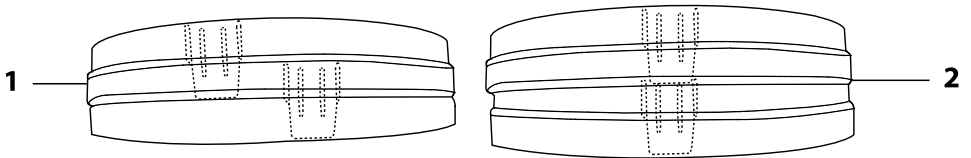
A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

- A készülék csak háztartásokban használható!
- Mosogatógépben ne mosogassa el!

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.
- 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** Fedél
A2 Tálcaák
A3 Be- és kikapcsoló

A TÁLCÁK KÖZTI MAGASSÁG BEÁLLÍTÁSA

- Az aszalógépen két különböző magasságra lehet a tálcaakat beállítani. Az alacsonyabb tálcamagassághoz (alaphelyzet 1,5 cm) a tálcaakat úgy helyezze egymásra, ahogy azt a **B1** ábra mutatja. A tálcaák alsó részén lévő bordák ne legyenek a tálca felső részén található bordákkal egyvonalban.
- Ha a tálcaák magasságát 2,8 cm-re nagyobbra kívánja beállítani, akkor a tálcaakat fordítsa úgy, hogy a bordák teljesen egy vonalban legyenek, lásd a **B2** ábrát.

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

- A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fal aljához, az az **A3** gomb óramutató járásával azonos irányba való elforgatásával kapcsolja be a készüléket, majd állítsa be a szárítási hőmérsékletet.

A TÁLCÁK FELCSERÉLÉSE

- Az aszalógép forró levegőt áramoltat a tálca között, majd az alapanyagokból elpárolgott nedvességet a szabadba vezeti ki. A szárítás egyenletességének a biztosításához, a szárítási ideje alatt a tálcaakat egymással fel kell cserélni. Az alul elhelyezett tálcaikat éri a legnagyobb meleg, ezeken az alapanyag gyorsabban kiszárad.
- Az alsó tálcaikat ezert tegye felülre, a felső tálcaikat alulra. A tálca áthelyezését többször ismételje meg, ügyelve arra, hogy a tálca sorrendje ne ismétlődjön meg.

NE FELEJTSE EL!

- A legjobb eredmény eléréséhez csak kiváló minőségű alapanyagokat használjon. Csak friss, érett és tökéletes minőségű alapanyagokat szárítson.
- Az alapanyagokat alaposan mossa meg, a rossz, túl puha és elszineződött részeket vágja ki. Az alapanyagok előkészítéséhez csak tiszta konyhai eszközöket használjon, a kezét mosassa meg, a tálcaikat alaposan mosogassa el.
- A szárítási idő függ a gyümölcsök és zöldségek típusától, méretétől és a tálcára helyezett mennyiségtől, valamint a tálcaák számától, a környezeti hőmérséklettől és a levegő páratartalmától is.
- Az ellenőrzendő mintát mindig hűtse le.
- A tálcait 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 bőséges lesz a szárítás során.
- A szárítás egyenletességének a biztosításához a tálcaikat gyakran cserélje fel, különösen akkor, ha a tálcaikon sok az alapanyag.
- 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 eltávolítását).

GYÜMÖLCSÖK SZÁRÍTÁSA ÉS SZÁRÍTÁSI IDEJE

- A fentüntetett szárítási idők csak tájékoztató jellegűek, és függenek a szobahőmérséklettől, a környező levegő páratartalmától, a gyümölcsötől és a gyümölcszeleletek 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 szelelje fel vagy vágja karikákra. 2 percre áztassa be a fenti oldatok egyikébe. Papírral szedje ki, a felesleges nedvességet papírral itassa fel és rakja a tálcára.	Puha állagú	4-15 óra
Kajsziabarcak	Vágja felbe vagy kisebb darabokra. A szárítás előtt héjától készítsen elő úgy, hogy a színe ne változzék meg	Puha állagú	8-36 óra
Banán	Hámozza meg és szelelje 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 gyümölcsök dobja rövid időre forró vízbe.	Nincs érezhető nedvesség	5-24 óra
Cseresznye	A szarát addig ne távolítsa el, amíg meg nem kezd a feldrogzást. A kimagozásához szárítsa 50%-os állapotba, 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 fűrtől 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	Szelelje fel 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 vesztett 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 karikákra, 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, szelelje fel karikákra, vagy kockákra.	Puha állagú	6-36 óra
Ananász (konzerv)	Hagyja a levelet felülre. Tegye a tálcára.	Bőrös	6-36 óra
Szilva	Mossa meg, hagyja egészben vagy magozza ki (a magot felig 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

Zöldségfélé	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)	Héjától darabolja 2,5 cm-es darabokra. Gőzön addig párolja, amíg a héj kissé áttesztőző válik. Szárítás közben a babdarabokat keverje össze, majd ismét igazítsa el a tálcán.	Törékeny	4-14 óra
Céklerépa	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
Féjes káposzta	Tisztítsa meg, távolítsa el a külső leveleket, szelelje 0,3 cm-es szeletekre. A közepét 0,6 cm vastag szeletekre darabolja fel. A legalsó tálcára tegye a szárításhoz.	Bőrös	4-12 óra
Sárgarépa	Használjon friss és kisebb darabokat. Gőzön párolja puhára, szeletelje karikákra vagy hosszabb darabokra, esetleg kockákra.	Bőrös	4-12 óra
Karföl	2 liter vízbe tegyen 3 evőkanál sót és ebben a vízben forrassa meg a karfól 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 egyenletesen terítse el. A szárítás során a magokat többször forgassa át.	Törékeny	4-15 óra
Uborka	Mossa és hámozza meg, szelelje fel 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.	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 szarát vágja le, és szeleteljen 0,6 cm-es darabokat.	Bőrös	3-10 óra
Snidling	Terítse szét a tálcán.	Törékeny	4-10 óra
Petrezselyem	Mossa meg a gyökeret és a leveleket. Szeletelje fel, a levelet is szárítsa meg.	Törékeny	2-10 óra
Paszternák	A sárgarépanál leíratait alkalmazza.		
Borsó	Friss és fiatal borsókat 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 szarát a magokkal együtt vágja ki, szeletelje 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 egyenletesen kenje szét és szárítsa meg.	Bőrös	5-15 óra

Paradicsom	A szárát 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. Szárítás után összetörve ételzesítőben használható.	Nagyon törekeny	4-15 óra
Leveles zöldségek (spenót, sóska, kelkáposzta)	Alaposan mossa meg, a kemény részeket távolítsa el. Gőzön rövid ideig párolja.	Nagyon törekeny	4-10 óra
Gomba	Csak friss és fiatal gombákat szárítson. A szennyeződésekét száraz módszerrel (kefével, késsel) távolítsa el. Szeletelje fel, a gomba méretétől függően.	Bőrös és törekeny - fajtától függ	3-10 óra

KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- A tálcákat enyhén mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával törölje meg, majd törölje szárazra. Makacsabb szennyeződés esetén meleg vízben mosogassa el, öblítse le, majd szárítsa meg.
- A tisztításhoz szerves oldószereket, higítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek sérülést okozhatnak a készülék felületén.
- A készüléket használaton kívül száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A készüléket (a szétszerelése után) az eredeti kartondobozban is tárolhatja.
- Az első használatba vétel előtt a készülék minden levehető részét (fedél és tálcák) mosogatószeres vízben mosogassa el, majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- Az első használatba vétel előtt a készüléket legalább 4 óra kapcsolja be (üres állapotban). A kikapcsolás után a készüléket és tartozékait hűtse le szobahőmérsékletre.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220 – 240 V
Névleges frekvencia.....	50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	230 – 250 W
Érintésvédelmi osztály.....	II
Zajszint.....	20 dB

A készülék deklarált zajszintje 20 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg. 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:

II. osztály. A felhasznált 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 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 eladóhoz vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



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