

Aszalógép

Használati útmutató

HU



SENCOR®

SFD 851GR

Az eredeti útmutató fordítása

A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülék használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállási idő végéig őrizze meg az eredeti csomagolást, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és a garancialevelet. Szállítás esetén a készüléket csomagolja vissza a gyártó eredeti dobozába.

HU-1

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
AZ ASZALÓGÉP RÉSZEI	6
MŰKÖDTETÉS	7
A TÁLCÁK KÖZTI MAGASSÁG BEÁLLÍTÁSA	8
AZ ASZALÁS ELVE	8
MUNKAFOLYAMAT	8
AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSE	9
A SZÁRÍTOTT ÉLELMISZEREK EREDETI ÁLLAGÁNAK A HELYREÁLLÍTÁSA	9
SZÁRÍTÁS	10
CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS	11
A TÁLCÁK FELCSERÉLÉSE	11
NE FELEJTSE EL!	11
RECEPTEK	12
GYÜMÖLCSÖK SZÁRÍTÁSA ÉS SZÁRÍTÁSI IDEJE	13
ZÖLDSÉGEK SZÁRÍTÁSA ÉS SZÁRÍTÁSI IDEJE	14
KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS	16
MŰSZAKI ADATOK	16
A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ	17
AZ ELHASZNÁLDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE	17

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi ésszellemi 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 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.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 vezetékét 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 aljzathoz. 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 fali aljzatból kihúzni (a hálózati vezeték vagy a fali 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.



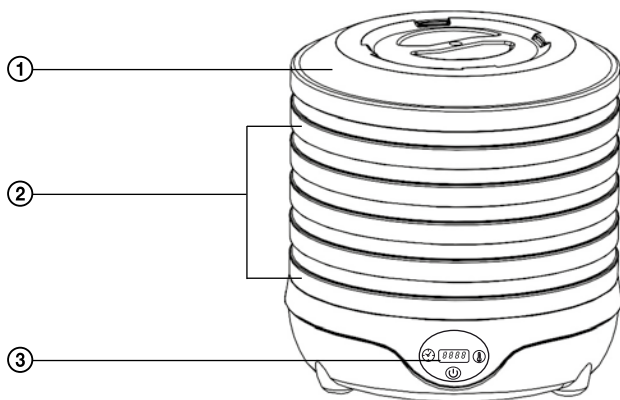
Figyelmeztetés!

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

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

AZ ASZALÓGÉP RÉSZEI

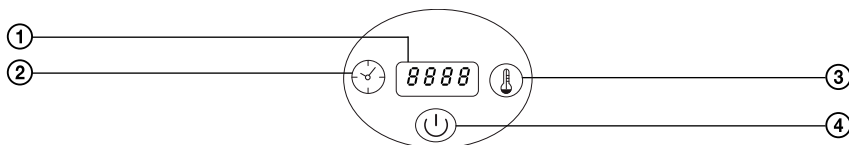
A. ábra



- ① Fedél
- ② Aszaló tálca
- ③ LED kijelző és működtető panel

MŰKÖDTETÉS

B. ábra



- ① LED kijelző
- ② Szárítási időt beállító gomb
- ③ Szárítási hőmérsékletet beállító gomb
- ④ Be/ki kapcsoló

Be- és kikapcsolás

- Az aszalógép bekapcsolásához nyomja meg a Be/Ki B④ gombot.

Hőmérséklet beállítás

- A hőmérséklet beállítás gomb B③ megnyomása után a kijelzőn az aktuálisan beállított hőmérséklet jelenik meg. A készüléken 35°C és 70°C között, 5°C-os lépésekkel lehet a hőmérsékletet beállítani
- A hőmérséklet megváltoztatásához nyomogassa a hőmérséklet beállítás gombot B③.
- A hőmérséklet beállítása után a készülék automatikusan a beállított hőmérséklettel működik tovább.

Automatikus kikapcsolási idő beállítása

- Az idő beállítás gomb B② megnyomása után a kijelzőn az aktuálisan beállított kikapcsolási idő jelenik meg.
- Az idő beállítás gomb B② nyomogatásával (30 perces lépésekkel) állítsa be a kikapcsolási időt (max. 19,5 órára).

A minimálisan beállítható idő 30 perc.



Figyelmeztetés!

A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, illetve az ne működtesse 19,5 óránál hosszabb ideig.



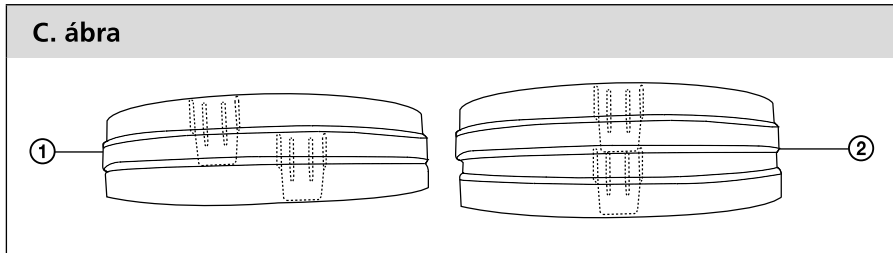
Tipp:

A hőmérséklet és az idő gyorsabb beállításához a (hőmérséklet és idő) gombokat ne nyomogassa, hanem tartsa benyomva.

A TÁLCÁK KÖZTI MAGASSÁG BEÁLLÍTÁSA

Az aszalógépen két különböző magasságra lehet a tálcákat beállítani. Az alacsonyabb tálcamagassághoz (alaphelyzet: 1,5 cm) a tálcákat úgy helyezze egymásra, ahogy azt a C① ábra mutatja. A tálcák alsó részén kiálló bordák ne legyenek a tálca felső részén található bordákkal egyvonalban.

Ha a tálcák magasságát 2,8 cm-re kívánja beállítani, akkor a tálcákat fordítsa úgy, hogy a bordák teljesen egy vonalban legyenek (lásd a C② ábrát).



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 szabadba ereszti ki.

A legtöbb alapanyag a nedvességtartalmát a szárítás közben aránylag gyorsan elveszti. Az alapanyagok gyorsan felmelegsznek 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 szennyeződések 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 az enzimek a szárítás és tárolás közben is hatással vannak az alapanyagok állagára és állapotára, ha csak 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.

Az előkészítés után szárított alapanyag íze a tárolás során sem változik meg, a főzés közben a zöldség 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. 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-hidrogénsulfit): 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 termékből.

A szárítás megkezdése előtt a gyümölcsöket tegye konyhai törőpapírra, amely a felesleges vizet felissza. A szárító tálcákra ne tegyen az ajánlott mennyiségnél több alapanyagot (lásd a táblázatot). Szükség esetén tegyen a tálcára vékony és ritka szövésű anyagot (kötzsert), hogy a gyümölcsök ne tudjanak egymáshoz ragadni.

A tálcának a felületét körülbelül csak 3/4 részig fedje le az alapanyagokkal, amelyeknek a vastagsága ne legyen 0,6 cm-nél nagyobb.

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 állaguk 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 újratorrás 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 fagyalaltok készítéséhez is felhasználhatja.

A szárított zöldséget közvetlenül is lehet fogyasztani, vagy levesekbe, húselekekbe, 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 ételízestőként (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 helyezett mennyiségtől, valamint a tálcák számától is.

A szárítás ellenőrzéséhez vegyen ki pár szem alapanyagot a készülékből, és várja meg a minta teljes lehülését.

A forró alapanyag nedvesebbnek tűnik, mint a lehült 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 kiegyenlítéséhez), 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 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.

A TÁLCÁK FELCSERÉLÉSE

Az aszalógép forró levegőt áramoltat a tálcák között, majd az alapanyagokból elpárolgott nedvességet a szabadba vezeti ki. A szárítás egyenletességének a biztosításához, a szárítás ideje alatt a tálcákat egymással fel kell cserélni. Az alul elhelyezett tálcákat éri a legnagyobb meleg, ezeken az alapanyag gyorsabban kiszárad.

Az alsó tálcákat ezért tegye felülre, a felső tálcákat alulra. A tálcák áthelyezését többször ismételje meg, ügyelve arra, hogy a tálcák sorrendje ne ismétlődjön meg.

NE FELEJTSE EL!

- 1) A legjobb eredmény eléréséhez csak kiváló minőségű alapanyagokat használjon. Csak friss, érett és tökéletes minőségű alapanyagokat szárítson.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) Az ellenőrzendő mintát mindig hűtse le
- 5) A tálcát szinte teljesen meg lehet tölteni alapanyaggal de az egyes darabok nem érhetnek egymáshoz és nem fedhetik át egymást.
- 6) A szárított alapanyagban 6–10 % nedvesség maradhat, ez már nem okoz romlást. Sok alapanyag bőrös lesz a szárítás során.
- 7) A szárítás egyenletességének a biztosításához a tálcákat gyakran cserélje fel, különösen akkor, ha a tálcákon sok az alapanyag.
- 8) 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 1/4 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 db kiwi
1 db ananász
1 db papája

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 tegyen sütőpapírt, majd az összemixelt keveréket öntse ki és egyenletesen kenje szét. Szárítsa kb. 6 órán keresztül. A szárítási időt a kívánt eredmény szerint (puha vagy törékeny szeletek) állítsa be. A fedél nyitva lehet.

Szárított hús

Egy edénybe tegyen marhahús vagy pulykahús szeleteket és öntsön rá páclevet (1/4 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 percre hagyja állni. A hússzeleteket tegye a tálcára (hagyjon köztük helyet). Minél vékonyabb a hússzelet, annál gyorsabban szárad meg a hús (0,15 cm-es szeletek szárításához körülbelül 8 – 10 óra szükséges). A fedél nyitva lehet.

Illatosító keverék

Az aszalógép segítségével a tavasz és nyár illatát télen is felidézheti. Friss virágokat (amelyek száríthatók) tegyen a tálcára (hálószerű textiliára), majd a tálcat tegye a készülék alsó részére (a többi tálca legyen üres). 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 gyümölcszeletek 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.	Puha állagú	4 – 15 óra
Kajsziarack	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 kezd 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 fűrtről 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 hajat 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 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 levét lefolyni. Tegye a tálcára.	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

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)	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. A legelső 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
Karfiol	2,2 liter vízbe tegyen 3 evőkanál sót és ebben a vízben forgassa meg 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 egyenletesen terítse el. A szárítás során a magokat többször forgassa át.	Törékeny	4 – 15 óra

Aszalógép

SFD 851GR

HU

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.	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 szárát 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.		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 szárát 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 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 szennyeződésekét száraz módszerrel (kefével, késsel) távolítsa el. Szeletelje fel, a gomba méretétől függően.	Bőrös és törékeny - 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, hígítókat 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 percre kapcsolja be (üres állapotban). A kikapcsolás után a készüléket és tartozékait hűtse le szobahőmérsékletre.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	200–240 W
Érintésvédelmi osztály	II
Zajszint	60 dB

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

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 országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasznált 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.

