



Használati útmutató
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ
R-283



Mielőtt a készüléket használatba venné, kérjük, hogy az alábbi használati utasítással részletesen ismerkedjen meg. Az elektromos készüléket a jelen útmutató utasításai szerint használja. Az útmutatót az esetleges későbbi használat érdekében őrizze meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG.

- Amennyiben a jelen útmutató utasításainak be nem tartása miatt hibásodik meg a készülék, a jótállás érvényét veszti. A gyártó/importőr nem tartozik felelősséggel azon károkért, amelyek a jelen útmutatóban leírt utasítások be nem tartása miatt keletkeztek. A készülék gondatlan használata nincs összhangban a jelen útmutató feltételeivel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkején feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

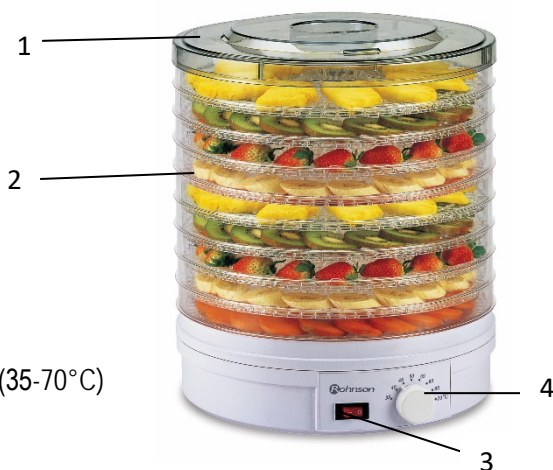
FIGYELMEZTETÉS

- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkileg fogyatékos vagy nem elegendő tapasztalattal, ismerettel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos kezeléséről felvilágosításban részesültek és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek. A készülék felhasználó általi tisztítását, karbantartását nem végezhetik 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek. A készüléket és a tápvezetékét tartsa 8 éven aluli gyermekektől távol.
- Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkején feltüntetett műszaki adatok megegyeznek az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készülék nem működtethető programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- A jelen készüléket háztartási és hasonló jellegű felhasználásra tervezték.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A készüléket tilos a táphálózati aljzathoz a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.
- A tápvezeték/csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Amennyiben a tápvezeték megsérült, cseréjét bízza a szakszervíz munkatársaira.

- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken, sem módosításokat - áramütés veszélye áll fent. A jelen készülék bármilyen javítását, beállítását bizza a márkaszerviz munkatársaira.
- Tűzmelegelőzés, áramütés okozta illetve egyéb sérülés megakadályozása érdekében ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel, se s dugasz ne merüljön víz vagy egyéb folyadék alá.
- Tisztítás előtt, ill. amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózatról.
- Tisztítás előtt a készüléket hagyja teljesen kihűlni.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem a készülék részei. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata tűzhöz, áramütéshez vagy más balesethez vezethetnek.
- A készüléket helyezze egyenes felületre vagy asztalra, hogy a csatlakozó kábel ne lógjon le az asztal vagy a konyhapult széléről.
- Győződjön meg, hogy a csatlakozó kábel nem érintkezik a készülék forró felületeihez.
- A készülék károsodásának megelőzése érdekében ne tegye azt forró felületre, sem nyílt láng közelébe.
- Ha a készüléket ki szeretné kapcsolni, húzza ki a dugaszt az konnektorból.
- A készüléket száraz helyen tárolja.
- Ne nyúljon a készülék forró felületéhez és győződjön meg, hogy a szellőzőnyílások nincsenek-e letakarva.
- Mielőtt a dugaszt kihúzza a konnektorból, a készüléket kapcsolja ki.
- Ne használja kültérben vagy üzleti célból.
- Hosszabbítókábel használatát nem javasoljuk, de ha mégis elkerülhetetlen, ellenőrizze, hogy megfelel-e az adott készülék használatára vonatkozó feltételeknek.

FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja a készüléket járni 48 óránál hosszabb ideig. 48 órás folyamatos használat után a készüléket kapcsolja ki, húzza ki a hálózatról és hagyja kihűlni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1. A készülék fedele
2. Beállítható lapok
3. ON/OFF kapcsoló
4. Hőmérséklet szabályozó (35-70°C)

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A készülék minden részét törölje át a nedves ruhával.
- Első használat előtt győződjön meg, hogy a készülék minden része száraz-e, jól van-e összeállítva és használatra készen áll-e.

A KÉSZÜLÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS HASZNÁLATA

- A készüléket helyezze egyenes felületre. Győződjön meg, hogy a csatlakozó kábel a konnektor közelében van-e.
- A hozzávalókat készítse elő az utasítások szerint és rakja össze a szárítólapokat.
- Ügyeljen arra, hogy a lapok a szárítóban egyenletesen helyezkedjenek el.
- Az ON/OFF kapcsoló lenyomásával kapcsolja be a készüléket.
- Az elforgatható hőmérséklet szabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A szárítási folyamat befejezésekor az ON/OFF gombbal kapcsolja ki a készüléket.

ÉLELMISZER FELDOLGOZÁS

- A konzerv gyümölcszel ellentétben az élelmiszerszáritó használata esetén nem javasolt cukor hozzáadása, ami a szárítás során bizonyos esetekben keserű ízt idéz elő.
- Mindig győződjön meg, hogy az élelmiszer jó minőségű és fogyasztásra alkalmas-e.
- A legjobb eredmény érdekében érett gyümölcsöt használjon, mert az elegendő cukrot tartalmaz.
- De ne használjon túl érett gyümölcsöt vagy zöldséget sem.
- Némely gyümölcsöt (alma, körte, sárgabarack) kezelik barnulás ellen, ezért fontos a gyümölcsöt - a szennyeződés, baktériumok és egyéb káros anyagok eltávolítása érdekében - gondosan megmosni.
- A gyümölcsöt, zöldséget meg is hámozhatja, mert szárítás közben a héj megkeményedik.
- Némely gyümölcsöt vagy zöldséget - tekintettel konzisztenciájukra - szárítás előtt forró vízzel vagy gőzzel le kell forrázni.

ÉLELMISZER SZÁRÍTÁSI TESZT

- A gyümölcs - amennyiben jól szárítják - rugalmas és bőrszerű textúrájú, víztartalma legfeljebb 20%. Gyakori probléma, hogy a gyümölcsöt túlszáritják, ami az ízvilág romlásához és a tápérték csökkenéséhez vezet.
- Ezért győződjön meg, hogy a beállított szárítási idő összhangban van-e a használati útmutatóval.
- A szárított zöldségnek enyhén rágósnak s egyúttal omlósnak kell lennie, persze ez függ a zöldség típusától is.

AZ ÉLELMISZER TÁROLÁSA

- Az élelmiszer tartós és helyes tárolása érdekében a szárított gyümölcsöt-zöldséget tegye hűvös és sötét helyre, tartsa nylon-zacskóban vagy zárható edényben.
- További lehetőség a hűtő- vagy fagyaszítóbox.
- Ne felejtse el, hogy a fény az élelmiszer minőségének csökkenését idézheti elő.

- A gyümölcsben és zöldségben található magas természetes cukor- és savtartalom önmagában hozzájárul az ilyen élelmiszerek tartósságához. Helyes tárolás esetén a gyümölcs akár 1 évig is, a zöldség 6 hónapig eltartható.
- Semmi esetre se fogyasszon olyan élelmiszert, amely a romlottság bármilyen jelét mutatná.

AZ ÉLELMISZER REHIDRATÁCIÓJA

- A szárítható élelmiszerek alkalmasak a rehidratációra is. Ezt három módon lehet megtenni:
- A gyümölcsöt vagy zöldséget hagyja 2-6 órán át vízben ázni, mely idő alatt a beáztatott élelmiszert hűtőboxban kell tartani.
- Az élelmiszert le lehet forrázni és a kívánt textúra eléréséhez 5-10 percig állni hagyni.
- A rehidratáció további módja az élelmiszer főzése. E közben nem javasoljuk cukor vagy fűszer hozzáadását. A főzés ideje az élelmiszer fajtájától függ.

ZÖLDSÉG FELDOLGOZÁS TÁBLÁZAT

Zöldség	Feldolgozás	Száritási teszt	Feltételezett idő (órában)
Articsóka	Vágja szeletekre (1 cm) és főzze 10 percig.	Omlós textúra	8-14 óra
Spárga	Vágja le a kemény végeket.	Omlós textúra	8-14 óra
Zöldbab	Vágja fel és főzze párában üvegesedésig.	Omlós textúra	8-26 óra
Cékla	Blanšírozza, hagyja kihűlni, vágja le a gyökerét és a levelét. Vágja fel szeletekre.	Omlós textúra	8-26 óra
Kelbimbó	Vágja le a száráról a kelbimbókat és vágja félbe.	Ropogós textúra	8-30 óra
Brokkoli	Vágja fel kis darabokra. Főzze párában 3-5 percig.	Omlós textúra	8-20 óra
Káposzta	Vágja 2 centis szeletekre.	Omlós textúra	8-20 óra

Sárgarépa	Főzze párában, míg megpuhul. Reszelje le vagy vágja kis karikákra.	Rágós textúra	8-12 óra
Karfiol	Vágja fel kis darabokra. Főzze párában 3-5 percig.	Rágós textúra	8-16 óra
Szárzeller	Szárát vágja szeletekre.	Omlós textúra	8-14 óra
Snittling	Vágja apróra.	Omlós textúra	8-10 óra
Uborka	Vágja 1,5 centis szeletekre.	Puha textúra	8-18 óra
Padlizsán/ tök	Vágja 2 centis szeletekre.	Omlós textúra	8-18 óra
Fokhagyma	Vegye le a haját és aprítsa fel.	Omlós textúra	8-16 óra
Csípőspaprika	Szárítsa egészben.	Rágós textúra	8-14 óra
Gomba	Szeletelje vagy darabolja fel vagy szárítsa egészben.	Rágós textúra	8-14 óra
Hagyma	Vágja fel szeletekre vagy apróra.	Omlós textúra	8-14 óra
Zöldborsó	Fejtse ki és főzze párában 3-5 percig.	Omlós textúra	8-14 óra
Paprika	Tisztítsa meg a magoktól és vágja szeletekre vagy karikákra.	Omlós textúra	6-14 óra
Burgonya	Vágja fel szeletekre vagy kockákra. Főzze párában 8-10 percig.	Omlós textúra	8-18 óra
Rebarbara	Hántsa le a külső héját és vágja keskeny szeletekre.	Száraz textúra	8-38 óra
Spenót/Kelkáposzta	Főzze párában, míg elhervad, de magába szívja a vizet.	Omlós textúra	8-16 óra
Paradicsom	Hámozza meg és vágja karikákra.	Rágós textúra	8-24 óra
Cukini	Vágja 1,5 centis szeletekre.	Omlós textúra	8-18 óra

GYÜMÖLCS FELDOLGOZÁS TÁBLÁZAT

GYümölcs	Feldolgozás	Száritási teszt	Feltételezett idő (órában)
Alma	Hámozza meg és vágja karikákra.	Omlós textúra	8-10 óra
Sárgabarack	Mossa meg, vágja félbe vagy szeletekre.	Omlós textúra	12-38 óra
Banán	Hámozza meg és szeletelje fel.	Ropogós textúra	8-38 óra
Bogyós gyümölcsök	Az epret szeletelje fel, a többi bogyós gyümölcsöt szárítsa egészben.	Száraz textúra	8-26 óra
Cseresznye	Magozza ki vagy még nyersen, vagy a szárítás félidejében.	Omlós textúra	8-34 óra
Vörös áfonya	Aprítsa fel vagy hagyja egészben.	Omlós textúra	6-26 óra
Datolya	Magozza ki és szeletelje fel.	Omlós textúra	6-26 óra
Füge	Szeletelje fel.	Omlós textúra	8-26 óra
Szőlő	Hagyja egészben.	Omlós textúra	8-38 óra
Kiwi	Vágja szeletekre.	Omlós textúra	8-26 óra
Mangó	Hámozza meg, vegye ki magját és vágja szeletekre.	Omlós textúra	8-26 óra
Nektarin	Vágja félbe, tegye a szárítólapra héjával lefelé és a szárítás félidejében magozza ki.	Omlós textúra	8-26 óra
Narancshéj	Hámozza meg/vágja hosszú vékony szeletekre.	Rágós textúra	8-16 óra
Őszibarack	Vágja félbe, tegye a szárítólapra héjával lefelé és a szárítás félidejében magozza ki.	Puha textúra	10-34 óra
Körte	Hámozza meg és vágja fel karikákra	Puha textúra	8-30 óra
Ananász	Hámozza meg és a termést vágja vékony szeletekre.	Puha textúra	8-30 óra

SZÁRÍTOTT HÚS KÉSZÍTÉSE

- Ugyanúgy, mint egyéb élelmiszernél, fontos, hogy jó minőségű húst használjon.
- A húst tisztítsa meg a zsíros és hártvás részekről - így a hús nem lesz sehol kemény.
- A hús jobban szeletelhető, ha előtte 30-45 percre a fagyasztóba teszi. Ha optimális eredményt szeretne elérni, javasoljuk, hogy a nyers húst a rostokra merőlegesen szeletelje, kb. 3 mm-es csíkokra. Hagyja a húst 3 órán át páclében ázni.
- Ezután vegye ki a pácból és szárítsa meg. Helyezze sorban a szárítólapra. Gondoskodjon a lédús élelmiszerekről (használjon teflonalátétet). A helyesen szárított hús elhajlítható, anélkül, hogy eltörne. Szárítási idő 6-16 óra.

Fűszeres pác szárított húshoz

½ csésze szójaszós

2 evőkanál barna cukor

½ csésze Worcester szós

½ kávéskanál szárított őrölt hagyma

1 gerezd fokhagyma (préselve)

2 evőkanál kechup

1 kávéskanál só

½ kávéskanál feketebors

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A szárító lapjai moshatók mosogatógépben is.
- **Semmi esetre se merítse a szárítót vízbe, se egyéb folyadékba.** Mossa le nedves ruhával, törölje szárazra és megfelelő helyen tárolja.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Névleges feszültségtartomány	220-240 V
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges teljesítmény	245 W

A szöveg, valamint a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

TANÁCSOK, INFORMÁCIÓK AZ ELHASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAG KEZELÉSÉHEZ

Az elhasznált csomagolóanyagot szállítsa a lakóhelye szerinti hulladékgyűjtő udvarra.

KISELEJTEZETT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

A termékeken vagy azok kísérődokumentációjában található, mellékelt szimbólum azt jelenti, hogy a kiselejtezett elektromos és elektronikus berendezéseket tilos a hétköznapi háztartási hulladék-tárolókba dobni. Az ilyen termékek megfelelő megsemmisítése, felújítása, újrahasznosítása érdekében helyezze azokat az arra kijelölt tárolókba. Az Európai Unió egyes tagállamaiban illetve további európai országokban olyan alternatív megoldások is léteznek, hogy az ilyen termékek – hasonló jellegű új termék vásárlásakor – eladásuk helyén begyűjtésre kerülnek. A jelen termék helyes megsemmisítésével Ön is segít az értékes természeti források megőrzésében, valamint környezetünkre és egészségünkre gyakorolt - a helytelen hulladék-likvidálásból eredő - lehetséges negatív hatások megelőzésében is.



A jelen termék megfelel az EU irányelvében leszögeezett valamennyi vonatkozó alapkövetelménynek.