

Rohnson®

Használati útmutató

ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ

R-2907



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 típuscímkéjén feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

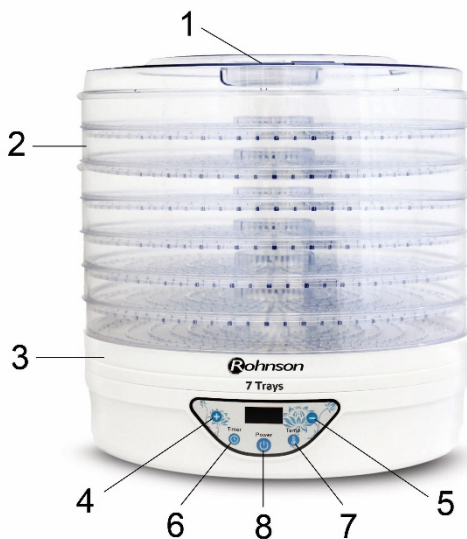
FIGYELMEZTETÉS

- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkiileg 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.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A készülék nem működtethető programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- Amennyiben nem használja a készüléket vagy annak tisztítását tervezi, minden esetben kapcsolja ki és húzza ki a hálózatról.
- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. A csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken. Ne tegyen semmilyen módosításokat a készüléken - áramütés veszélye áll fent. A jelen készülék bárminemű javítását, beállítását bizza a márkaszervíz munkatársaira.
- A készüléket tilos a táphálózati aljzatról a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.

- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről vagy ne érintkezzen a készülék forró felületével.
- Ne vezesse a kábelt szőnyeg, stb. alatt, hanem olyan helyen, ahol a legkisebb annak a kockázata, hogy belebotlanak.
- A készülék üzemelése során tegyen a berendezés alá tűzálló anyagot (kerámia burkolat, padlócsempe).
- Ne nyúljon a készülék forró felületéhez.
- Ne takarja le a készüléket és ne tegyen semmilyen tárgyat a készülék fedelére.
- Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem a gyártó szállított illetve nem a jelen készülékhez tartoznak.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábelt és a dugaszt ne érhesse víz vagy nedvesség. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne öntsön a készülékbe vizet vagy más folyadékot.
- A készüléket helyezze stabil, egyenes és száraz felületre.
- A tálcákat és a készülék fedelét minden használat előtt mossa el, hogy megakadályozza az élelmiszerek kontaminálódását.
- Ne használja a készüléket forró felület fölött vagy hőforrás közelében, mint pl. gáz- vagy elektromos tűzhely, sütő, stb. Ne használja robbanékony vagy gyúlékony gáz közelében.
- Mielőtt a készüléket kihúzná a hálózathoz, kapcsolja ki.
- A jelen készüléket háztartási felhasználásra tervezték. A készülék nem szolgál kültéri használatra.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. A készülék fedele
2. Beállítható lapok
3. Talpazat
4. "+" gomb
5. "-" gomb
6. "TIMER" gomb
7. "TEMP" gomb
8. Power/OK gomb



A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Az élelmiszer szárítása hatékony tárolási módszernek bizonyult.
- A beállított meleg levegő a készülék belsejében lévő felső és alsó tálcák között szabadon cirkulál. Így a tálcákon elhelyezett élelmiszerek egyenletesen és minimális vitamin-vesztéssel száríthatók. Ezért a káros anyagok nélkül feldolgozott gyümölcsöt, zöldséget, gombát és egyéb élelmiszereket egész évben élvezheti.
- A jelen készülékkel virágokat, gyógyfüveket is száríthat illetve gabonaféléket is készíthet.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Bontsa ki a készüléket göngyölegéből.
- A tálcákat és a készülék fedelét mossa el meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse le és száraítsa meg.
- A készülék talpazatát törölje le nedves ruhával vagy szivaccsal. A készülék talpazatát soha ne merítse vízbe.

ELJÁRÁS

- Ellenőrizze, hogy a készülék összeállítás közben ki van-e kapcsolva és ki van-e húzva a hálózathoz.
- A készüléket helyezze egyenes, sima felületre.
- Helyezze az előkészített élelmiszert a tálcákra. Az élelmiszerdarabokat úgy rendezze el, hogy a levegő szabadon áramolhasson. A tálcák magassága beállítható.
- Ne tegyen több élelmiszerdarabot egymásra és ügyeljen arra, hogy ne fedjék egymást. A tálcákat ne terhelje túl.
- Tegye a tálcákat a talpazatra és a fedéllel zárja le a készüléket. A fedélt a szárítás egész ideje alatt a készüléken kell hagyni.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- A Power/OK gombbal kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn az „ON” info jelenik meg és a készülék készenléti állapotban van. Ha ismét megnyomja a Power/OK gombot, a kijelzőn az „OFF” info jelenik meg és a berendezés kikapcsol.
- A hőmérséklet beállításához nyomja meg készenléti állapotban a „TEMP” gombot. A kijelző villog és 35 °C-ot jelez. A "+" vagy "-" gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A beállítás 5 °C-onként végezhető 35 °C–70 °C közötti tartományban.
- Az idő beállításához nyomja meg a "TIMER" gombot. A kijelzőn ez jelenik meg: 1:00 és az óra szimbólum villogni kezd. A "+" vagy "-" gombbal állítsa be a szárításhoz szükséges időt. A percek beállításához nyomja meg ismét a „TIMER” gombot és a "+" vagy "-" gombbal állítsa be a perceket. A gyorsabb beállításhoz a "+" vagy "-" gombot folyamatosan nyomja.
- A szárítás ideje függ a helyiség hőmérsékletétől, páratartalmától, az élelmiszerek nedvességi fokától, vastagságától, stb.
- Amint beállította a kívánt hőmérsékletet és időt, nyomja meg a Power/OK gombot és a készülék üzemelni kezd.
- Szárítás alatt a kijelző mutatja az időt és a hőmérsékletet. Az idő és a hőmérséklet szárítás közben bármikor változtatható a fent leírt módon.
- A szárítás során ellenőrizze az élelmiszert. Az alsó tálcákon lévő élelmiszerek rendszerint gyorsabban száradnak, mint a felsőkön.

- A beállított idő letelte után a készülék önműködően kikapcsol. Ellenőrizze az élelmiszert. Szükség esetén a tálcákat kicserélheti, majd beállíthatja a szárítás folytatását.
- A készülék üzemideje max. 19 óra, 59 perc.
- A szárított élelmiszert - miután kihűlt - vegye ki a készülékből és lehetőleg légmentes csomagolásban tárolja.
- Ha szárítás során megnyomja a Power/OK gombot, a készülék készenléti módba kapcsol.
- A szárítás befejeztével kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózathoz.

Megjegyzés: A szárítás során javasoljuk mind a 7 tálca használatát, tekintet nélkül arra, hány tálca üres.

JAVASOLT HŐMÉRSÉKLETEK:

Gyógynövények 35-40 °C

Leveles zöldség 40 °C

Kenyér 40-50 °C

Zöldség 50-55 °C

Gyümölcs 55-60 °C

Hús, hal 65-70 °C

GYÜMÖLCS ASZALÁS

- A gyümölcsöt öblítse le.
- Távolítsa el a magokat és vágja ki a romlott részeket. Távolítsa el a felesleges vizet.
- Szeletelje fel és helyezze a tálcákra.
- A gyümölcsöt citrom- vagy ananászlébe áztathatja, hogy megelőzze a minőségromlást.
- Ha aromásabbá szeretné tenni a gyümölcsöt, szórja meg fahéjjal vagy kókusszal.

ZÖLDSÉG SZÁRÍTÁS

- A zöldséget öblítse le.

- Távolítsa el a magokat és vágja ki a romlott részeket. Távolítsa el a felesleges vizet.
- Szeletelje fel és helyezze a tálcákra.
- A zöldséget javasoljuk szárítás előtt kb. 1-5 percig főzni, ezután hideg vízbe tenni, majd a vizet leönteni.

GYÓGYNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA

- A növény leveleit, hajtásait szárítsa.
- Szárítást követően javasoljuk, hogy a növényeket tegye papírzacskóba vagy üvegedénybe és hűvös, sötét helyen tárolja.

ASZALT GYÜMÖLCS TÁROLÁSA

- Az aszalt gyümölcsöt tárolja tiszta és száraz edényekben.
- A jobb tárolás érdekében használjon fémzáras üvegedényt és helyezze 5-20°C hőmérsékletű száraz, sötét helyre.
- A szárítás utáni első hét folyamán jó ellenőrizni, hogy az üvegekben nem csapódott-e le víz. Ha igen, az annyit jelent, hogy az élelmiszer nem elég száraz, tehát még aszalni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A tárolóedényekbe ne tegyen forró élelmiszert.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE

- A megfelelően feldolgozott gyümölcs megőrzi természetes színét, ízét és illatát.
- Néhány hasznos ötlet a gyümölcs szárítás előtti feldolgozására:
- Öntsön 1-4 pohárba (természetes) gyümölcslevet. Ne felejtse el, hogy a gyümöcslének meg kell felelnie a szárítandó gyümölcsnek. Pl., alma szárításához használjon almalevet.
- A gyümöcslévet keverje el 2 pohár vízzel. A megtisztított gyümölcsszeleteket (ld. „A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁSRA” táblázatot) 2 óráig áztassa az elkészített gyümöcslében.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁSRA

Élelmiszer	Feldolgozás	A gyümölcs állapota	A szárítás ideje (órában)
Sárgabarack	Vágja fel szeletekre és magozza ki.	Puha	13-28
Narancs	Szeletelje hosszú csíkokra.	Ropogós	8-16
Ananász (friss)	Hámozza meg és szeletelje darabokra vagy kockákra.	Kemény	8-36
Ananász (konzerv)	Öntse le róla a levét és hagyja megszáradni.	Puha	8-36
Banán	Hámozza meg és vágja fel 3-4 mm vastag karikákra.	Ropogós	10-38
Szőlő	Nem szükséges szeletelni.	Puha	10-26
Cseresznye	Nem szükséges kimaqozni (eléq félíg száraz állapotban kimaqozni).	Puha	6-36
Körte	Hámozza meg és szeletelje fel.	Puha	10-30
Füge	Szeletelje fel.	Kemény	8-26
Vörös áfonya	Nem szükséges szeletelni.	Puha	8-26
Őszibarack	Vágja félbe és félíg száraz állapotban magozza ki.	Puha	8-26
Datolya	Magozza ki és vágja fel.	Kemény	8-26
Alma	Hámozza meg, távolítsa el a magházat és vágja szeletekre vagy nyolcadokra.	Puha	8-10

MEGJEGYZÉS: Az idő és a feldolgozás módja a táblázatban hozzávetőleges. Az Ön igényei eltérhetnek a táblázattól.

A ZÖLDSÉG FELDOLGOZÁSA

- A zöldséget szükség szerint főzze - ld. a lenti táblázatot.
- Ha pl. a zöldbabnak, spárgának, stb., finom citromillatot kíván kölcsönözni, kb. 2 percig áztassa citromlében.

MEGJEGYZÉS: A fenti javaslat csak tájékoztató jellegű - nem szükséges betartani.

A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁSHOZ

Elnevezés	Feldolgozás	A zöldség állapota	A szárítás ideje
Articsóka	Vágja 3-4 mm vastag csíkokra.	Ropogós	8-13
Cukini	Hámozza meg és vágja 6-12 mm vastag szeletekre.	Ropogós	8-18
Brokkoli	Szeletelje fel. Kb. 3-5 percig főzze párában.	Ropogós	8-20
Gomba	Aprítsa fel vagy az anró nombákat hagyja egészben.	Kemény	8-14
Zöldbab	Vágja fel és addig főzze, amíg átlátszóvá nem válik.	Ropogós	10-26
Sütőtök	Vágja 6 mm vastag darabokra.	Ropogós	6-18
Kelkáposzta	Vágja 3 mm vastag csíkokra. Vágja ki a torzsáját.	Kemény	8-14
Kelbimbó	Vágja félbe.	Ropogós	10-30
Karfiol	Főzze puhára.	Kemény	8-16
Burgonya	Vágja fel és kb. 8-10 percig főzze.	Ropogós	10-30
Hagyma	Vágja karikákra.	Ropogós	10-14
Sárgarépa	Főzze puhára. Vágja karikákra.	Ropogós	10-14
Uborka	Hámozza meg és vágja fel 12 mm vastag karikákra.	Kemény	8-18
Édes paprika	Vágja 6 mm vastag csíkokra vagy karikákra. Távolítsa el a belsejét.	Ropogós	8-14
Csípőspaprika	Nem szükséges szeletelni.	Kemény	8-14
Petrezselyemzöldje	A leveleket szeletelje fel.	Ropogós	8-10
Paradicsom	Hámozza meg. Szeletelje darabokra vagy karikákra.	Kemény	10-24
Rebarbara	Hámozza meg és vágja 3 mm vastag darabokra.	A zöldség vízvesztesége	10-38
Zeller	Vágja 6 mm vastag darabokra.	Ropogós	8-14
Cékla	Főzze meg, hagyja kihűlni, vágja le a gyökerét. Vágja karikákra.	Ropogós	10-26
Újhagyma	Vágja részeire.	Ropogós	8-10

Spárga	Vágja 2.5 mm vastag darabokra.	Ropogós	8-14
Fokhagyma	Tisztítsa meg és vágja fel karikákra.	Ropogós	8-16
Spenót	Főzze puhára.	Ropogós	8-16
Csiperkegomba	Szeletelje darabokra vagy szárítsa egészben.	Kemény és ropogós	8-10

MEGJEGYZÉS: Az idő és a feldolgozás módja a táblázatban csupán tájékoztató jellegű. Az adatokon saját igénye szerint változtasson.

HÚS ÉS HAL FELDOLGOZÁSA

A hús megfelelő és egészséges tartósításához elengedhetetlen a helyes előkészítés. A halat javasoljuk szárítás előtt megfőzni vagy megsütni (süsse kb. 20 percig 200 °C-on). Szárítsa kb. 2-8 óráig. A húst javasoljuk fűszerezni.

Pác készítése:

1/2 pohár szójaszósz
fokhagyma apró darabokra vágva
1 evőkanál kechup
1/4 teáskanál só
1/2 kávéskanál fűszerkeverék
A hozzávalókat jól keverje össze.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARÁS

- Tisztítás előtt a készüléket minden esetben húzza ki a hálózathoz és hagyja teljesen kihűlni.
- Szárítás után mindig mossa el a tálcákat és a készülék fedelét. Győződjön meg arról, hogy a további használat előtt teljesen megszáradtak-e.
- A készülék talpázatát nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- Tisztításhoz ne használjon agresszív és abrazív tisztítószereket.

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.