

## Használati útmutató

### BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék károsodásának elkerülése érdekében használat előtt olvassa el ezt az útmutatót.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLAT KÖZBEN HŐÁLLÓ ANYAGRA HELYEZENDŐ, PL.: KERÁMIALAP, VASTAG FABURKOLAT ÉS HAS.

Ne használja a készüléket 48 óránál hosszabb ideig. Szárítás után a készüléket kapcsolja ki, kapcsolja le az elektromos hálózatról és hagyja kihűlni. A készülék nem kereskedelmi célokra készült, kizárólag háztartási célra használható. A készülék helytelen használata annak károsodásához és sérüléshez vezethet. A készüléket kizárólag élelmiszer szárítására használja, és mindig a Használati útmutatóban leírtak szerint járjon el. Gyermekek felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, és nem játszhatnak a készülékkel. Soha ne takarja le a készüléket használat közben. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki azt az elektromos hálózatról. Minden tisztítás előtt a készüléket húzza ki az elektromos hálózatról. Amikor kihúzza a hálózati kábelt az aljzatról, soha ne rángassa, a hálózati kábelnél fogva, hanem a dugónál fogva húzza ki az aljzatról. Óvja az aljzatot a víztől. Ne kapcsolja be a készüléket, ha az aljzat felülete nedves. Ne használja a készüléket sérült hálózati kábellel vagy dugóval, bármilyen egyéb meghibásodás esetén forduljon a TESCOMA szervizközpontjához: [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu).

### Műszaki paraméterek

Energiafogyasztás: 245 W

Feszültség: 230 V/50 Hz

### Leírás

Fedő

5 szárítórács

Alapszerkezet

Kijelző

Bekapcsolás/Kikapcsolás

Hőmérséklet/Idő

Hőmérséklet és szárítási idő beállítása

### Első használat előtt

A fedőt és a szárítórácsokat vegye le az alapszerkezetéről, mossa el őket folyó víz alatt majd szárítsa meg. A szárítót helyezze egyenes, hőálló anyagból készült felületre, pl.: kerámialapra vagy vastag faburkolatra és has. A hálózati kábel dugóját szúrja 230 V-os aljzatba.

### Étel előkészítése szárításhoz

A megtisztított gyümölcsöt, zöldséget, gombát, húst stb. darabolja vagy szeletelje fel vékony, de kellően nagy szeletekre, hogy a szárítás közben összezsugorodó élelmiszer ne potyogjon le a rácsok nyílásain keresztül, lásd a **Tipppek és tanácsok szárításhoz** című fejezetet lejjebb.

### Étel elhelyezése a rácson

A feldarabolt élelmiszert helyezze úgy a rácsokra, hogy ne fedjék egymást és a középső nyílás mindig szabadon maradjon (1). A megtöltött rácsokat tegye az aljzatra és helyezze fel a fedőt (2). A forró levegő tökéletes keringése érdekében használja mind az 5 rácsot, abban az esetben is, ha némelyik rács üres marad!

### Szárító bekapcsolása

Nyomja meg a (Bekapcsolás/Kikapcsolás) gombot, a szárító megkezdja a melegítést és a levegő ventilációját (3). A kijelzőn váltakozva fog megjelenni a beállított szárítási idő 12:00 óra és a beállított szárítási hőfok 70 °C.

### A szárítási idő és hőfok kiválasztása

Az optimális hőmérséklet és a szárítási idő az étel típusától, érettségi fokától, a szárított adagok mennyiségétől és méretétől függően változhat.

Általánosan érvényes, hogy minél több vizet tartalmaz az élelmiszer és minél nagyobb az adag, annál több időre és magasabb hőmérsékletre van szükség a szárításhoz, lásd a **Tipppek és tanácsok szárításhoz** című fejezetet lejjebb.

### Hőmérséklet beállítása

Nyomja meg a °C/TIME gombot és az előre beállított 70 °C felvilanva megjelenik. A - / + gomb ismételt megnyomásával állítsa be a szárítási

hőmérsékletet 40 és 70 °C között, 5 fokozatban (4).

### **Idő beállítása**

Nyomja meg a °C/TIME gombot és az előre beállított 12:00 szárítási idő felvillanva megjelenik. A - / + gomb ismételt megnyomásával állítsa be a szárítási időt óránkénti lépésekben 1 és 48 óra között (5).

### **Szárítás**

Nyomja meg a °C/TIME gombot és a szárító a beállított hőfokon fog szárítani, a beállított idő letelte után a szárító automatikusan kikapcsol (6). Ha az alsó rácsokon lévő élelmiszer gyorsabban szárad, mint a felső rácsokon lévő, szakítsa meg a szárítást, hagyja kihűlni a rácsokat, helyezze át őket majd folytassa a szárítást.

### **A hőmérséklet és az idő megváltoztatása szárítás közben**

Nyomja meg a °C/TIME gombot és változtassa meg a hőmérsékletet vagy az időt a -/+ gomb ismételt lenyomásával. Ezután nyomja meg a °C/TIME gombot és a szárító az újonnan megadott hőmérsékleten, az újonnan megadott ideig fog szárítani, majd automatikusan kikapcsol.

### **Szárítás befejezése**

Ha az élelmiszer a beállított idő lejáta előtt megszárad, nyomja meg a Bekapcsolás/Kikapcsolás gombot, és a szárító leáll.

### **Tisztítás**

Minden tisztítás előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról. A fedőt és a rácsokat folyó víz alatt kevés mosogatószer hozzáadásával mossa el, és hagyja megszáradni. A fedő és a rácsok mosogatógépben moshatóak. Az alapszerkezetet szükség szerint törölje át nedves törülköhával, kevés mosogatószerrel, utána alaposan törölje szárazra papírtörülkövel. Az alapszerkezetet ne mossa sem folyó víz alatt, sem mosogatógépben!

### **Tipppek és tanácsok szárításhoz**

A forró levegővel való szárítás hatékony módja az élelmiszerek tartósításának. A szárított élelmiszer nagy mennyiségben megőrzi vitamin- és tápanyagtartalmát, eltarthatósága többszörösen magasabb. A legtöbb gyümölcs, zöldség, fűszernövény, erdei gomba és némely hús is szárítható. Csak érett gyümölcsöt, zöldséget, gombát szárítson, a puha és sérült részeket távolítsa el.

#### **Alma**

A hámozatlan almát szabadítsa meg a magházától és szeletelje fél 2-3 mm vastagságúra. A szokásos ajánlott hőmérséklet 60 - 70 °C, a szárítási idő 7 - 8 óra.

#### **Szilva**

A szilvát vágja félbe, magozza ki, és helyezze a rácsra héjával lefelé. A szokásos ajánlott hőmérséklet 50 - 70 °C a szárítási idő 10 - 12 óra.

**Jó ötlet:** Hogy a szárított gyümölcs minél jobban megőrizze ízét, illatát és alakját, ajánlott felszeletelés után 2 órára gyümölcslébe helyezni (gyümölcs típusa szerint, pl.: almát almalébe mártani). A szeletelt gyümölcsöt csepegtesse le, mielőtt a szárítóba teszi.

#### **Gyógynövények**

A gyógynövényeket szárral együtt szárítsa, az apró növényeket mint pl. a fekete bodza virága és has. a rácsra helyezett, közepén kivágott sütőpapíron szárítsa. A szokásos ajánlott hőmérséklet 40 - 50 °C a szárítási idő 2 až 6 óra.

#### **Paradicsom**

A paradicsomot szár nélkül 4 mm-es karikákra vágja, a cherry paradicsomot vágja félbe és héjával lefelé szárítsa. A szokásos ajánlott hőmérséklet 60 - 70 °C a szárítási idő 8 - 10 óra.

#### **Chili paprika**

A kis csipős paprikákat egészben szárítsa, a nagyobbakat tisztítsa meg és cca. 2 mm vastagságúra szeletelje fel, szükség szerint a rácsra helyezett, közepén kivágott sütőpapíron szárítsa. A szokásos ajánlott hőmérséklet 70 °C és a szárítási idő 7 - 8 óra.

#### **Fokhagyma**

A meghámozott gerezdeket vékony karikákra vágja és a rácsra helyezett, közepén kivágott sütőpapíron szárítsa. A szokásos ajánlott hőmérséklet 50 °C és a szárítási idő 6 - 16 óra.

#### **Erdei gomba**

A nagyobb gombákat szeletelje fél, a kicsiket egészben szárítsa. A szokásos ajánlott hőmérséklet 50 °C és a szárítási idő 4 - 7 óra.

### **Hús (beef jerky)**

A sovány vörös húst, pl. marhacombot, sertéshúst tegye a fagyasztóba 2 órára. Ezután szeletelje fel cca. 2 mm-es szeletekre, melyeket szárítás előtt pácoljon be. A szokásos ajánlott hőmérséklet 70 °C és a szárítási idő 4 - 7 óra.