Használati útmutató

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK
A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

A KÉSZÜLÉKNEK HASZNÁLAT KÖZBEN HŐÁLLÓ FELÜLETEN KELL ÁLLNIA: PL. KERÁMIA CSEMPE, VASTAG DESZKA STB.

A készüléket ne üzemeltesse 48 óránál hosszabb ideig. Használatot követően a készüléket kapcsolja ki, csatlakoztassa le az elektromos hálózatból, és hagyja kihűlni.
A készülék nem alkalmas kereskedelmi üzemre, kizárólag otthoni körülmények között használja.
A nem rendeltetésszerű használat a készülék meghibásodását okozhatja, mely sérülésveszéllyel járhat.
A készüléket kizárólag élelmiszerek szárítására használja, a Használati Útmutatóban leírtak szerint.
Gyermekek a készülékek kizárólag felügyelet mellett használhatják, és nem játszhatnak vele.
A készüléket használat közben soha ne takarja le.
A készüléket használaton kívül csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.
A készüléket tisztítás során csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.
Elektromos hálózatból való lecsatlakoztatás során ne húzza a kábelt, mindig a dugaljt fogja meg, és úgy húzza ki a konnektorból.
Óvja az elektromos csatlakozót a víztől. A készüléket ne kapcsolja be, amíg annak felülete nedves.
Ne használja a készüléket a kábel vagy dugalj sérülése esetén, amennyiben a készüléken meghibásodást észlel, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a www.tescoma.hu oldalon.

Műszaki paraméterek
Teljesítmény: 250 W
Tápfeszültség: 220-240 V / 50-60 Hz

Leírás
Fedő
5 aszalórács
Talpazat
Kijelző
Bekapcsolás/kikapcsolás
Hőmérséklet/idő
Hőmérséklet és üzemidő beállítása

Első használat előtt
A fedőt és az aszalórácsokat távolítsa el a talapzatról, mossa el őket vízsugár alatt, és szárítsa meg. Az aszalógépet helyezze egyenes, hőálló felületre, pl. kerámia csempére vagy vastag deszkára, asztalra stb. A tápkábelt csatlakoztassa 230 V-os elektromos hálózatba.

Feldolgozandó élelmiszerek előkészítése
A megtisztított gyümölcsöt, zöldséget, gombát, húst stb. szeletelje apró darabokra vagy vágja vékony szeletekre úgy, hogy azok elég nagyok maradjanak, hogy aszalást követően - amikor azok térfogata nagymértékben csökken - ne essenek le a rács nyílásain keresztül. **Aszalással kapcsolatos tanácsok és tippek** alább.

Élelmiszer elhelyezése a rácson
A feldarabolt élelmiszereket úgy helyezze el a rácson, hogy azok ne legyenek átfedésben egymással, és a középső nyílás mindig szabad maradjon (1). A rácsokat tegye a talapzatra, és helyezze fel a fedőt (2). A forró levegő tökéletes áramlásának érdekében mind az 5 aszalórácsot használja, akkor is, ha valamelyik esetleg üresen marad!

Aszalógép bekapcsolása
Nyomja meg a (Bekapcsolás/kikapcsolás) gombot, az aszalógép elkezdi a felfűtést és a levegő áramoltatását (3). A kijelzőn az előre beállított üzemidő - 12:00 óra - és hőmérséklet - 70 °C - fog felváltva megjelenni.

Hőmérséklet és üzemidő kiválasztása
Az aszalás optimális hőmérsékletének és idejének kiválasztása függ a feldolgozandó élelmiszertől, annak érettségétől, mennyiségétől és nagyságától. Általános érvényű, miszerint az élelmiszer minél több vizet tartalmaz és minél nagyobb, annál magasabb hőmérsékletre és hosszabb időre van szükség az aszaláshoz, lásd. **Aszalással kapcsolatos tanácsok és tippek** fejezet alább.

Hőmérséklet beállítása
Nyomja meg a °C/TIME gombot, az előre beállított 70 °C-os hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn. A -/+ gombok ismételt megnyomásával 5 fokos lépésekben tudja a hőmérsékletet állítani 40 és 70 °C közötti tartományban (4).

Üzemidő beállítása
Nyomja meg a °C/TIME gombot, az előre beállított 12:00 órás üzemidő villogni kezd a kijelzőn. A -/+ gombok ismételt megnyomásával tudja az

üzemidőt állítani 1 és 48 óra közötti tartományban (5).

Aszalás
Nyomja meg a °C/TIME gombot, és az aszalógép az előre beállított hőmérsékleten megkezdi az aszalást. Az előre beállított üzemidő lejártával a készülék automatikusan kikapcsolódik (6). Amennyiben a felső aszalórácsokon az élelmiszer gyorsabban szárad, mint az alsókon, szakítsa meg a folyamatot, várja meg, míg a rácsok kihűlnek, cserélje ki azokat, és folytassa az aszalást.

Hőmérséklet és üzemidő módosítása aszalás közben
Nyomja meg a °C/TIME gombot, és módosítsa a hőmérsékletet vagy üzemidőt a -/+ gomb ismételt megnyomásával. Ismételten nyomja meg a °C/TIME gombot, és az aszalógép a módosított hőmérsékleten és üzemidőn keresztül folytatja a folyamatot, melynek elteltét követően automatikusan kikapcsol.

Aszalás befejezése
Amennyiben az élelmiszerek az üzemidő lejárta előtt elkészülnek, nyomja meg a (Bekapcsolás/kikapcsolás) gombot, a készülék kikapcsol.

Tisztítás
A készüléket tisztítás során csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. A fedőt és az aszalórácsokat vízsugár alatt, kis mennyiségű mosószerrel tisztítsa, majd hagyja megszáradni, a fedőt és az aszalórácsokat mosogatógépben is lehet tisztítani. A talapzatot szükség esetén nedves konyharuhával tisztítsa. A felső részénél használjon nedves konyharuhát kis mennyiségű tisztítószerrel, majd törölje szárazra papírtörlővel. A talapzatot ne tisztítsa vízsugár alatt, és ne tegye mosogatógépbe!

Aszalással kapcsolatos tanácsok és tippek
A forró levegős szárítás (aszalás) az élelmiszerek tartósításának hatékony formája. Az aszalt élelmiszerek megtartják magas vitamin- és ásványi anyag tartalmukat, az eltarthatóságuk nagyságrendekkel hosszabbá válik. A legtöbb gyümölcs, zöldség, gomba, fűszernövény és hús aszalható. Csakis az érett gyümölcsöket, zöldségeket és gombákat aszalja, a puha és sérült részeket távolítsa el.

Alma
A hámozatlan almából távolítsa el a magházat, és vágja 2 - 3 mm-es szeletekre. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 60 - 70 °C, 7 - 8 órán keresztül.

Szilva
A szilvát vágja félbe, távolítsa el a magot, és helyezze az aszalórácsra héjával lefelé. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 50 - 70 °C, 10 - 12 órán keresztül.

A mi tippünk: A legintenzívebb íz, illat és megjelenés elérése érdekében a feldolgozandó gyümölcsöt az aszalást megelőzően áztassa gyümölcslébe (az adott gyümölcs saját levébe, pl. almát almalébe) 2 óra hosszára. A gyümölcsöt hagyja lecsepegni, mielőtt az aszalógépbe helyezi.

Fűszernövények
A fűszernövényeket szárukkal együtt szárítsa, apró virágú növények - pl. bodzavirág - esetében helyezzen az aszalórácsra sütőpapírt, és arra tegye azokat. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 40 - 50 °C, 2 - 6 órán keresztül.

Paradicsom
A paradicsomot hámozza meg, és szeletelje 4 mm-es karikákra, a cherry paradicsomot vágja félbe, és helyezze az aszalórácsra héjával lefelé. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 60 - 70 °C, 8 - 10 órán keresztül.

Chilli paprika
A kisméretű csípős paprikát egészben szárítsa, a nagyobbakat hámozza meg, és szeletelje 2 mm-es darabokra, szükség esetén helyezzen sütőpapírt az aszalórácra, és vágja ki a közepét. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 70 °C, 7 - 8 órán keresztül.

Fokhagyma
A meghámozott gerezdeket szeletelje vékony karikákra, és tegye az aszalórácsra helyezett sütőpapírra, melynek vágja ki a közepét. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 50 °C, 6 - 16 órán keresztül.

Erdei gomba
A nagyobb gombákat szeletelje fel, a kisebb méretűeket szárítsa egészben. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 50 °C, 4 - 7 órán keresztül.

Hús (jerky)
Használjon vörös húst - pl. marhacomb -, melyet tegyen be 2 órára a fagyasztóba. Ezután vágja fel 2 mm-es szeletekre, és pácolja. Az aszalás ajánlott hőmérséklete 70 °C, 4 - 7 órán keresztül.