

## 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 hálózatról, 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 hálózatról való lecsatlakoztatás során ne húzza a kábelt, mindig a dugajt 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](http://www.tescoma.hu) oldalon.

### Műszaki paraméterek

Teljesítmény: 250 W

Tápfeszültség: 220-240 V / 50-60 Hz

### Leírás

Fedő

5 aszalórács

Talpatzat

Kijelző

Bekapcsolás/kikapcsolás

Hőmérséklet/idő

Hőmérséklet és üzemidő beállítása

### Első használat előtt

A fedőt és az aszalórácsokat távolítsa el a talpatzatról, mossa el őket vízszög 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 hálózatra.

### 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 talpatzatra, 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 elkezd 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**

Nyonja meg a °C/TIME gombot, és az aszalógép az előre beállított hőmérsékleten megkezdí 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**

Nyonja meg a °C/TIME gombot, és módosítsa a hőmérsékletet vagy üzemidőt a +/- gomb ismételt megnyomásával. Ismételten nyonja 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 lejártá előtt elkészülnek, nyonja meg a (Bekapcsolás/kikapcsolás) gombot, a készülék kikapcsol.

### **Tisztítás**

A készüléket tisztítás során csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. A fedőt és az aszalórácsokat vízsgár 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 papírtörővel. A talapzatot ne tisztítsa vízsgár 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 almakébe) 2 óra hosszúra. 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 csipős paprikát egészben szárítsa, a nagyobbakat hámozza meg, és szeletelje 2 mm-es darabokra, szükség esetén helyezzen sütőpapírt az aszalórácsra, 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.