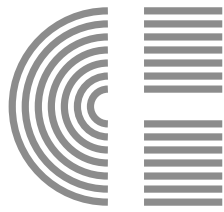


IRD5





1
ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

2
TISZTÍTÁSI TANÁCSOK

3
FIGYELMEZTETÉSEK

4
AZ IR D5 TULAJDONSÁGAI

5
A SZÁRÍTOTT ÉTELEK TÁROLÁSA

6
ELŐKÉSZÜLETEK

7
DEHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

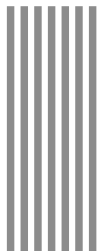
8
PROBLÉMÁK KEZELÉSE

IR D5



CI — IR D5

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK



Gratulálunk az Ön Counter Intelligence IR D5 készülékéhez! Köszönjük a vásárlást! Már csak egy lépésre van, hogy megtapasztalja a legegyszerűbb, legegészségesebb és leghatékonyabb módját az ételek dehidratálásának.

Ez a használati utasítás számtalan hasznos információ forrása: biztonsági tudnivalók, termékjellemzők, üzemmódok, javasolt dehidratálási idők, tisztítási tippek és még sok egyéb. Kérjük, használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig!

Az első használat előtt kérjük, tisztítsa meg az összes tálcát.

A Food and Drug Administration (Amerikai Gyógyszer- és Élelmiszerellenőrző Hatóság) szerint, az élelmiszerek tartósításának hatékonysága a következőképpen alakul, az egyes eljárások esetén;

- Dehidratálás: 96%
- Konzerv étel: 20~30%
- Fagyasztott étel: 40~60%

A CI dehidratálóval könnyedén aszalhat, száríthat friss gyümölcsöket, zöldségeket, húsokat és még sok mást. Élvezze az ízeket és a vitalást hosszú időn át!

**NE MERÍTSE A
KÉSZÜLÉKET
VÍZBE VAGY EGYÉB
FOLYADÉKBA!**

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Elektromos készülékek használata esetén az alábbi alapvető biztonsági előírások betartása szükséges:

- ① Olvassa el az összes utasítást.
- ② Ne érintse meg a forró felületet. Használjon kesztyűt.
- ③ Áramütés elkerülése érdekében ne tegye vízbe vagy egyéb folyadékba a készüléket, a vezetékét, illetve annak dugóját.
- ④ Felügyelet szükséges, ha gyermek használja a készüléket, vagy működéskor a közelben van.
- ⑤ Használaton kívül, vagy tisztításkor, húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- ⑥ Soha ne használja a készüléket sérült vezetékkel, dugóval, hibás működés után, vagy bármilyen meghibásodás esetén. Az alkatrészek cseréjét, javítást, bízza szakemberre!
- ⑦ A gyártó által nem javasolt, más gyártótól származó kiegészítők használata, mert sérüléseket okozhatnak.
- ⑧ Ne használja a készüléket szabadban.
- ⑨ A készülék zsinórja ne lógjon pult vagy asztal éles szélén keretszül, ne érintkezzen forró felülettel.
- ⑩ Ne helyezze a készüléket közvetlenül meleg sütőre, gáz- vagy villanytűzhelyre vagy annak közelébe.
- ⑪ Különös figyelemmel mozgassa a készüléket, ha meleg ételt, folyadékot tartalmaz

- ⑫ Először a zsinort csatlakoztassa a készülékhez, utána dugja be a falicsatlakozóba. A készülék leválasztáshoz először kapcsolja ki, majd húzza ki a dugót a falból.
- ⑬ Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.
- ⑭ Őrizze meg a Használati utasítást

Csak otthoni használatra!

Gyermekek csak szülői felügyelet mellett használhatják a készüléket!

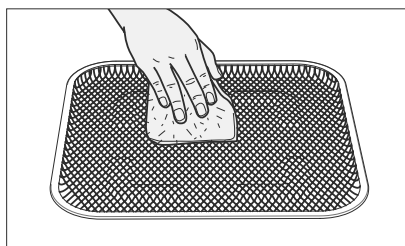
Ha a csatlakozó zsinór sérült, ki kell cserélnie a gyártónak, szervíznek vagy megfelelő képesítésű szakembernek.

A készülék nem játékszer!

TISZTÍTÁS

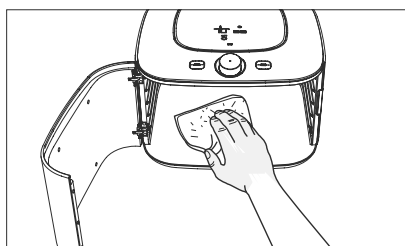


TÁLCÁK



- Az Ön aszalójának tálcáit rendkívül könnyű tisztítani. Egyszerűen forró folyóvízben, lágy tisztítószerrel tisztítsa meg, néhány percen keresztül. Puhaszőrű kefével eltávolíthatja a makacsabb szennyeződések, ételmaradékokat.
- Soha ne használjon dörzsszivacsot, súrolószert vagy éles eszközt, mert megsérthetik a felületüket. A tálcák, és a morzsatálca a mosogatógép felső fiókjában mosható, amennyiben eltávolítja a szárítás megkezdése előtt.

KÉSZÜLÉK



NE MERÍTSE VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKBA A KÉSZÜLÉKET!

- Az ételmaradékok eltávolításához, használjon egy nedves ruhát, vagy rongyot. Ügyeljen, hogy víz vagy bármilyen folyadék ne kerüljön az elektromos részekbe.

GYŐZÖDJÖN MEG RÓLA, HOGY TISZTÍTÁS ELŐTT A KÉSZÜLÉK ÁRAMTALNÍTVAN VAN!

NE TÁVOLÍTSON EL EGYETLEN ALKATRÉSzt SEM!

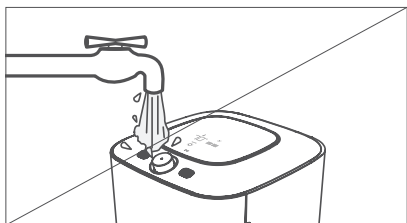


C I — IR D5

FIGYELMEZTETÉSEK

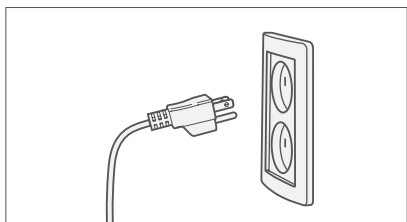


Győződjön meg róla, hogy az alapanyagok felületéről a nedvesség (különösen a só) nagyrészt elpárolgott mielőtt használja az aszalót. A készülékbe folyó víz elektromos ütéset illetve tüzet okozhat. A túl sok alapanyag csökkentheti az aszalógép teljesítményét. Ne töltse túl a tálcákat.

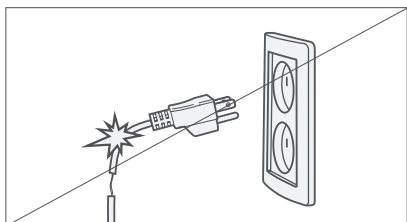


- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne használja a készüléket túlságosan nedves környezetben, mert a készülék meghibásodását, elektromos ütéset, tüzet okozhat.

Ne használjon teljesítménytranszformátort!

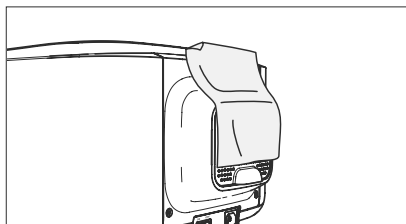


- Megfelelő erősségű elektromos áramot használjon. A nem megfelelő áramforrás hibás működést illetve tüzet okozhat. Ne működtesse más készülékekkel párhuzamosan, mert elektromos ütéset, tüzet okozhat.

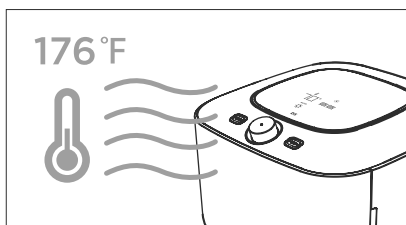


- Ne használjon sérült elektromos csatlakozót, mert a hibás vezeték tüzet okozhat. Bármilyen sérülés esetén fejezze be a készülék használatát.

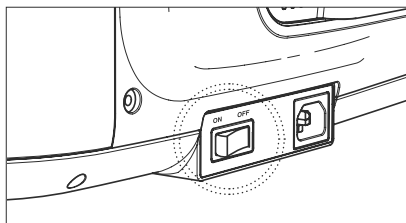
Az utasítások be nem tartása komoly sérüléseket, baleseteket okozhat!



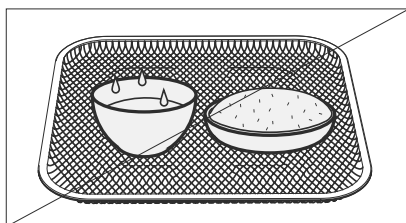
- Ne használja a készüléket, ha a szellőzője el van fedve. A szellőzőt szabaddá kell tenni használat közben. A levegő beömlőnyílás elzárása a készülék hibás működéséhez vezet, a túlmelegedés tüzet okozhat.



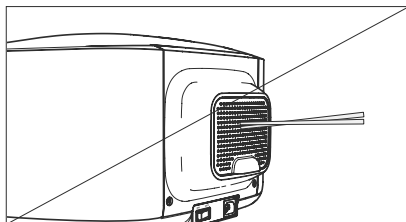
- Ne használja a készüléket olyan környezetben, ami meghaladja a 80°C-t.



- A bekapcsoló gombnak kikapcsolt állásban ("OFF") kell lennie, mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja.

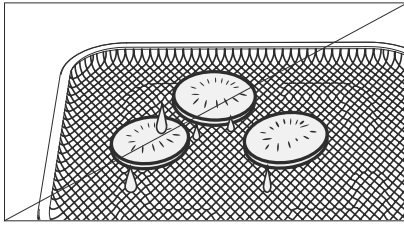


- Ne próbáljon dehidratálni olyan alapanyagokat, amelyek nem ajánlottak.

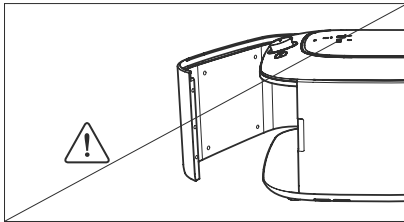


- Győződjön meg róla, hogy idegen testek nem kerülnek a légbeömlő nyílásba, melyek hibás működést illetve tüzet okozhatnak.

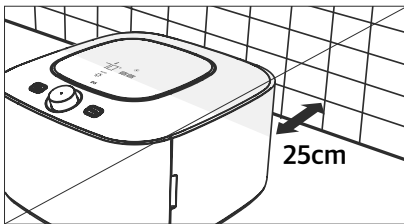
Az utasítások be nem tartása komoly sérüléseket, baleseteket okozhat!



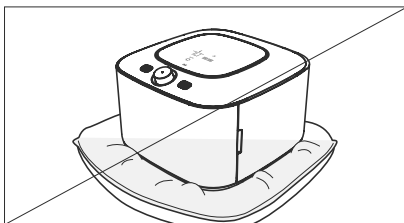
- Nedves élelmiszert ne aszaljon; ez növelheti az aszalási időt és csökkenti a teljesítményt.



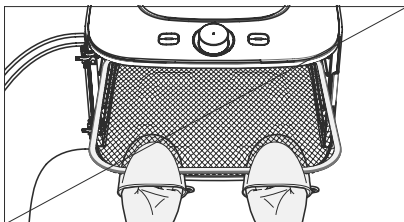
- Az ajtó széle éles. A hibás használat vagy gondatlanság sérülést okozhat.



- Használat közben egy jól szellőző helyen és legalább 25 cm-re a faltól kell elhelyezni a készüléket. Ennek be nem tartása teljesítménycsökkenést, tüzet, elektromos ütést, helytelen működést okozhat.

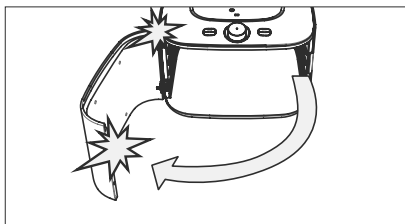


- A készüléket egyenes, sima, kemény felületre helyezze. Ne használja szőnyegen, párnán, gyékényen, parkettán, mert az tüzet, helytelen működést okozhat.

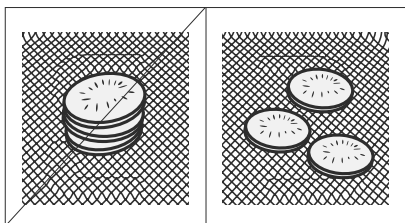


- Működtetéskor, használja a mellékelt szilikon kesztyűket a tálcák kivételéhez. Ne fogja meg a tálcákat kesztyű nélkül, mert a készülék belseje és a tálcák nagyon melegek.

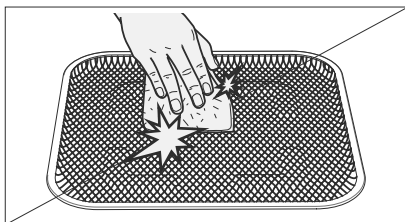
Az utasítások be nem tartása komoly sérüléseket, baleseteket okozhat!



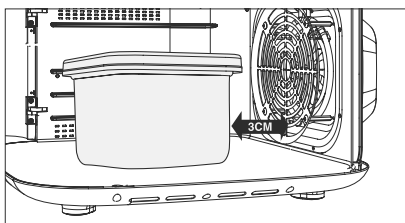
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját; nagy sugárban nyílik, így a figyelmetlen vagy túl gyors nyitás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a készüléket.



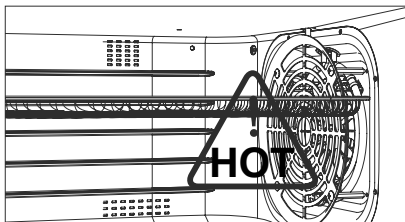
- Az alapanyagokat elválasztva helyezze a tálcára, ne egymásra. Az alapanyagok egymásra helyezése nem teszi lehetővé a hatékony aszalást.



- A tálcák tisztításánál ne használjon durva tisztítóeszközt, mert károsíthatja a felszínt, mely rozsdásodáshoz vezethet.



- Kenyér kelesztéséhez, joghurt- vagy más étel fermentálásához, távolítsa el a tálcákat, és használjon egy megfelelő edényt.



- Működés közben, soha ne érintse meg a készülék belsejét és az alapanyagokat. Égési sérülést, áramütést vagy egyéb sérüléseket okozhat.

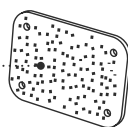
Az utasítások be nem tartása komoly sérüléseket, baleseteket okozhat!

AZ IR D5 BEMUTATÁSA



Csak otthoni használatra!

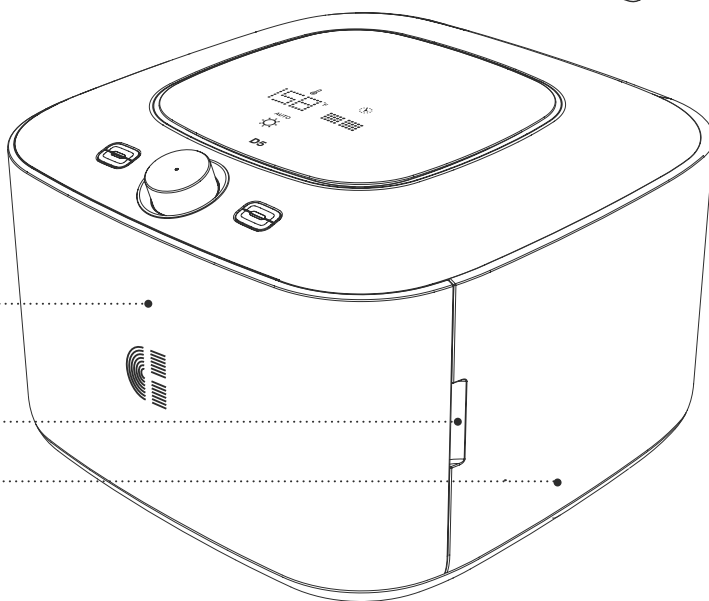
Levegő szűrő



Ajtó

Ajtó nyitó

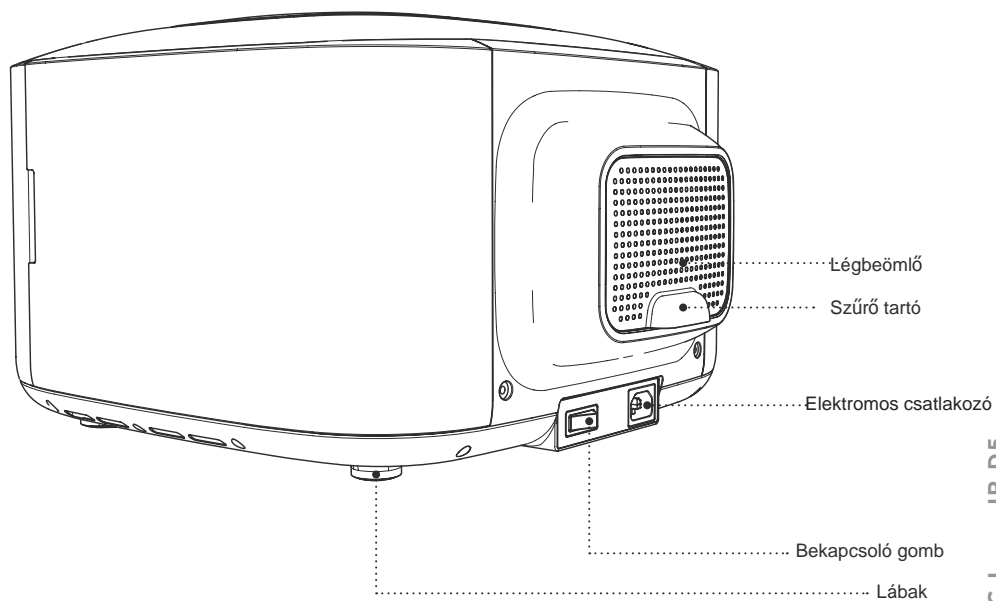
Készülék ház



Model	Szín	Tálca anyaga	Tálcák száma	Levegő szűrő	Egyéb
IR-D5	Fekete & Fehér	Rozsdamentes acél	5 darab	1 szett	Morzsa tálca (1), szilikon kifogók (2)

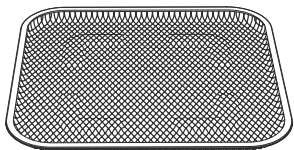
Ez a termék otthoni használatra készült. Használja figyelemmel!

TULAJDONSÁGOK



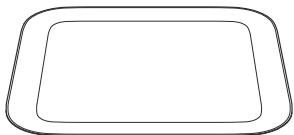
CI — IR D5

1



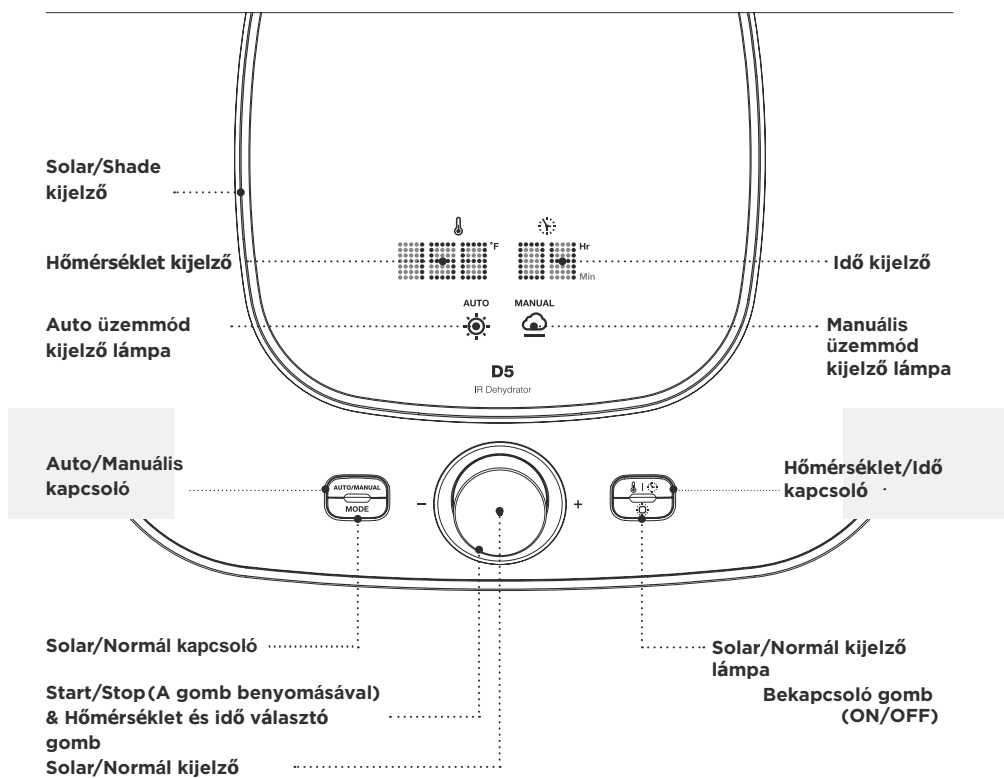
Rozsdamentes acél tálcák
Az alapanyagokat ezekre helyezzük.

2



Morzsa tálca
Az alapanyagok betöltésénél vagy kivételüknél esetlegesen lehulló darabkákat gyűjti össze.

Minden további kiegészítő opcionális



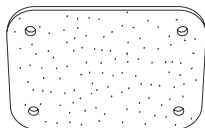
3



Szilikon kesztyűk

A mellékelt kesztyűk a meleg tálcák eltávolítására szolgálnak. Védelmet nyújtanak, mindeközben rugalmasak és vékonyak. Mindig viseljen védőkesztyűt, ha a tálcákat vagy bármilyen meleg felületet fog meg.

4



Levegőszűrő

Megelőzi a levegőben lévő szennyeződések, piszok bejutását a készülékbe.

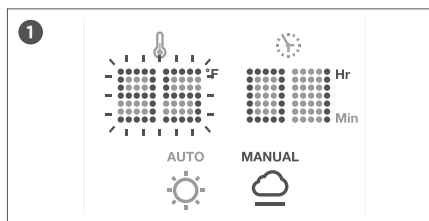
Kérjük figyelmesen kövesse a Használati Utasításban leírtakat.

MŰKÖDÉSI MÓDOK

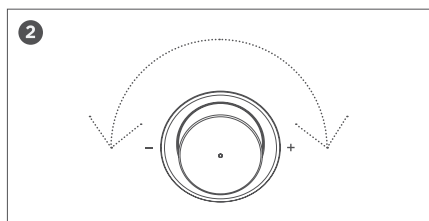
- Az IR D5 alapvetően két módon üzemelhet: Auto vagy Manuális üzemmódban.
 - A Manuális módban Ön tudja kontrolálni a hőmérsékletet és az időt.
 - Az Auto üzemmód a nedvesség szenzorok segítségével segít Önnek az idő és az ideális hőmérséklet szabályozásában, a leghatékonyabb dehidratálás elérésért. A készülék automatikusan leáll, ha az optimális dehidratáltsági szint elérésre került.
- **Gép elindítása**
 - Kapcsolja be a készüléket: nyomja a hátoldalon lévő bekapcsoló gombot 'ON' állásba.
 - Zöld fény jelenik meg, a Hőmérséklet/Idő lámpa világítani fog, továbbá a központi kontroll gomb lámpája és a működési mód lámpája is világít.
 - Működés közben, ha az ajtót kinyitja az 'OPEN' felirat jelenik meg a LED kijelzőn, és a működés leáll.

Manuális mód

Ebben az üzemmódban, Ön tudja szabályozni az időt és a hőmérsékletet, a következők szerint:

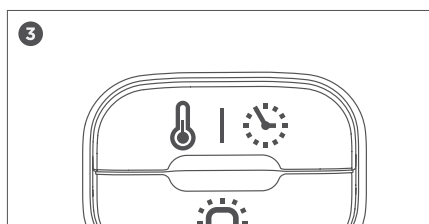


Kapcsolja be a készüléket a hátoldalon lévő gombbal. A Hőmérséklet kijelző világítani kezd és készen áll a beállításra.



A hőmérséklet és az idő a központi tekerőgombbal állítható

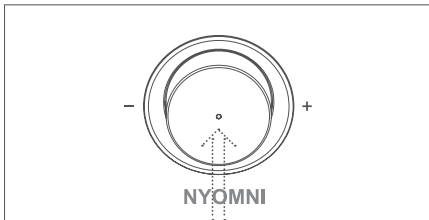
Minimum és maximum beállítási tartomány: 35°C- 70°C(86-158°F).



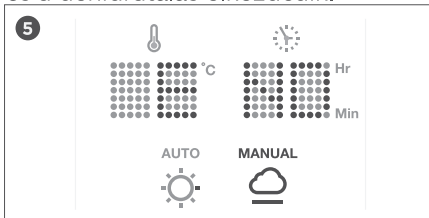
Hőmérséklet/Idő kapcsoló az egyes módok váltására szolgál. (A hőmérséklet és az idő változik minden alkalommal, amikor a gombot megnyomja)

➔ A minimum és maximum idő: 1 - 99 óra.

➔ A folyamatos dehidratálás céljából, az időzítőt manuálisan kiiktathatja. A folyamatos dehidratálás engedélyezésének céljából fordítsa el a gombot az órajárával megegyezően, a kijelzőn megjelenő üzenet: (- -). A készülék bekapcsolva marad, amíg Ön kézzel ki nem kapcsolja.



④ Amikor az időt és a hőmérsékletet kiválasztotta, egyszerűen csak nyomja meg a forgó kapcsolót és a dehidratálás elkezdődik.

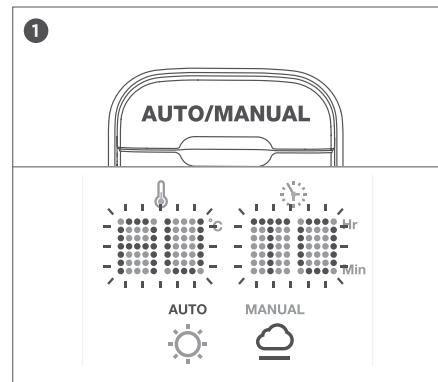


⑤ Miután a beállított idő eltelik 'END' üzenet jelenik meg egy sípoló hang kíséretében. A készülék tovább működik, amíg 35°C-ra le nem hűl.

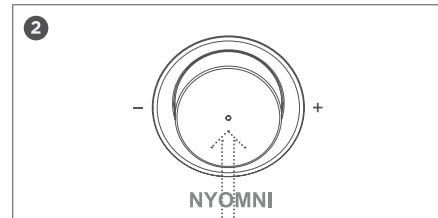
⑥ Miután a dehidratálás befejeződött csak nyomja meg a tekerő kapcsolót a kikapcsoláshoz.

Auto Mód

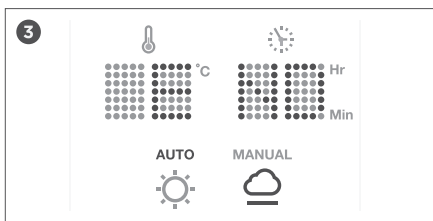
A készülék automatikusan működik, amíg el nem ér egy bizonyos nedvességtartalmat.



① Ha megnyomja az AUTO/MANUAL gombot, a kijelzőn megjelenik az 'AUTO' felirat és világít.



② Bármilyen egyéb beállítás nélkül, csak nyomja meg a tekerő kapcsolót és az automatikus működés elkezdődik. A Hőmérséklet kijelző mutatja az aktuális hőmérsékletet az Idő kijelző pedig a még megmaradt nedvességtartalmat. A hőmérséklet automatikusan le és fel változik az Auto mód használata közben.



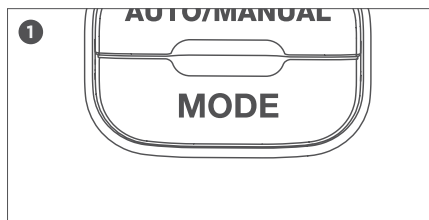
③ Egy bizonyos nedvességtartalom elérése után az 'END' jelzés jelenik meg egy sípoló hang kíséretében

➔ Ha nem elégedett a dehidratálás eredményével, nyomja meg az AUTO/MANUAL gombot, így Manuális üzemmódban tudja folytatni az aszalást.

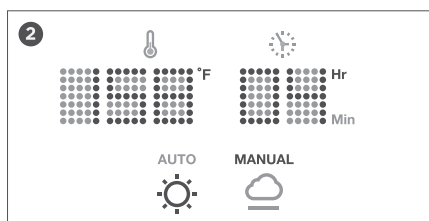
➔ A nedvességérzékelő felméri a relatív páratartalmat és leállítja a készüléket, amikor 3% alá esik a páratartalom.

Solar mód

A 'Solar' mód úgy dehidratálja az ételeit, mintha a napon szárította volna.



① Nyomja meg a 'MODE' kapcsolót és a lámpa sárgán fog világítani és egy nap jelzés jelenik meg a kijelzőn.



② A készülék működése közben a működési mód bármikor megváltoztatható a MODE gomb megnyomásával.

Tipppek az IR D5 készülékhez

A készülék minden tálcáját könnyen eltávolíthatja és az így kapott nagyobb helyet használhatja pl. tészta kelesztésére, fermentálásra, stb. Szintén a tálcák eltávolításával, lehetséges különböző magasságú és méretű alapanyagokat szárítani, aszalni.

A SZÁRÍTOTT ÉTELEK TÁROLÁSA



Amikor az ételek megfelelően dehidratáltak, hűtse le azokat teljesen, tárolás előtt (körülbelül 15-30 perc). Ha túl sokáig hagyja az ételt a levegőn, újból magába szívhatja a nedvességet. Válasszon egy hermetikusan záródó tároló eszközt és helyezze optimális körülmények közé. Ha nedvesség vagy pára jelenik meg a tárolóban, akkor az étel nem megfelelően dehidratált. Tegye vissza a készülékbe és folytassa a dehidratálást, amíg az étel teljesen száraz nem lesz.

ELHELYEZÉS

- Hideg, sötét és száraz helyen tárolja a szárított ételeket, minőségük megőrzésének céljából. Befőttesüveg vagy műanyag tárolót egy papír zacskóba vagy egy zárt konyhaszekrénybe tegyék, hogy ne érje fény. A beton fal vagy padló gyakran dohos. A tárolót ne helyezzük közvetlenül a padlóra, illetve ne érintkezzen közvetlenül a pince falával.
- Erős szagú dolgok (pl: lakk, higító, stb.) mellé ne helyezzük a szárított ételeket.

TÁROLÓ ESZKÖZÖK

- Bármilyen tiszta, hermetikusan záródó, nedvesség-biztos tároló megfelelő.
- Minden tárolót töltsön teljesen tele. A zárható műanyag zacskó vagy vákum zacskó, szintén jó választás. A megtöltött zacskókat teheti fedeles fém tárolóba (pl kávé fémdoboz): segít távol tartani a fényt és a rovarokat. Szorosan záró befőttesüvegeket zacskóval vagy anélkül is használhat.

- A tetős műanyag edények jók, de össze kell őket kötni műanyag zacskóval, mert a műanyag edények nem zárnak hermetikusan.
- Ne használjon papír vagy textil zsákokat, egyszerűhasználatos, vékony nejlonszatyrot, konyharuhát, béleletlen fém tárolót, illetve bármilyen tárolót, amit nem lehet szorosan lezárni.

A TÁROLÁS HOSSZA

- Az esetek többségében a szárított ételek nem tárolhatók el egy évnél tovább. Használja el az összes szárított húst, halat, szárnyast, marhahúst 1-2 hónapon belül.
- Mindig először a legrégebben szárított ételeket fogyassza el. Rendszeresen ellenőrizze a szárított ételeket. Ha nedvesebbnek tűnik, mint amikor eltárolta, akkor nedvesség kerülhetett a tároló edénybe. Tegye az ételt a tálcákra és szárítsa meg újból. Aztán tegye egy hermetikusan zárt tárolóba.
- A penész megjelenése jelzi, hogy nem volt tökéletes a szárítás, vagy nem volt megfelelően tárolva. A penészes étel ne szárítsa újra, ne fogyassza el!

DEHIDRATÁLÁS



ELŐKÉSZÜLETEK

Helyezze a felszeletelt zöldségeket vagy gyümölcsöket a tálcákra. Minden fagyasztott élelmiszert ki kell fagyasztani szárítás előtt.

- **Tárolók**
Joghurt illetve püré készítéshez, és minden egyéb fermentáláshoz, használjon tárolóedényt.

- **Dehidratálási idő**
A 'Dehidratálási tanácsoknak' megfelelően. Az alapanyagok keménysége, cukortartalma, nedvességtartalma, környezet, stb. hatással lehet a szárítási időre. Általánosságban arra számíthat, hogy a zöldségeknek 4-6 órára, a gyümölcsöknek 10-14 órára van szükségük, halak és húsok körülbelül 4 óráig készülnek 70°C (158°F)-on.

AJÁNLÁSOK

Egy légbeömlő nyílás helyezkedik el a készülék hátoldalán. Itt hideg levegő távozik, mely nem jelent rendellenességet. További két legkiömlő a készülék oldalán.

- **Légszűrő**
A hátoldalon elhelyezett szűrő megakadályozza az idegen anyagok készülékbe jutását. A használati környezettől függően, a szűrőt időnkéntki kell cserélni, mivel idővel eltömődhet, csökkentve a készülék teljesítményét.
(Javasoljuk a cserét, ha napi 10 órát használja, három hónapon keresztül.)

- Természetes jelenség a vízcseppek megjelenése a készülék belsejében, mivel a készülék elpárologtatja a nedvességet az alapanyagokból

Okok 1
Túl sok alapanyag van a készülékben.

Okok 2
Túl sok nedvességtartalom az alapanyagokban.

A vízcseppek a készülékben csökkenthetőek, ha a dehidratálási időt növeljük, vagy kevesebb ételt helyezünk a készülékbe. A vízcseppeket egy puha ruhával távolítsa el.

DEHIDRATÁLÁSI
TANÁCSOK





GYÜMÖLCSÖK

A gyümölcsöket 55-60°C-on aszalja. Az átlagos aszalási idők, tájékoztató jellegűek.

GYÜMÖLCS	ELŐKÉSZÜLETEK	ÁTLAGOS ASZALÁSI IDŐ (ÓRA)	ELLENŐRZÉS
Alma	Hámozza meg, ha szeretné. Magozza ki, karikázza fel vagy vágja szeletekre.	5-7	Bőrszerű, ha elvágja nincs nedvesség
Sárgabarack	Ne hámozza meg. Vágja ketté, magozza ki. Fordítsa ki, vagy szeletelje fel.	10-12	Bőrszerű, hajlékony
Banán	Hámozza meg. Vágja fel kb fél cm-es darabokra	8-10	Bőrszerű, kicsit ragadós középén, rideg
Kemény héjú bogyósok	(pl. különböző áfonyák) Válogassa át. Szűrja át a héját vagy helyezze 1-2 percre forró vízbe. Itassa le szárazra.	13-15	Kemény
Sárgadinnye	Vágja félbe. Magozza ki, hámozza meg. Szeletelje fel, törölje szárazra.	15-17	Bőrszerű, szarvasbőr-szerű
Cseresznye	Mossa meg, magozza ki, szedje le a szárát. Szűrja át a bőrét, vagy tegye forró vízbe 1-2 percig. Törölje szárazra.	22-24	
Citrusfélék	Hámozza meg, darabolja fel.	8-10	Kemény
Kókusz	Távolítsa el a külső héjat. Szeletelje fel.	13-14	
Vörös áfonya	Szedje le a szárazakat. Tegye 1-2 percre forró vízbe. Szárítsa meg.	17-19	
Szőlő	Vágja félbe, magozza ki. A vágással felfelé helyezze a tálcára. Szűrja át a bőrét, vagy tegye forró vízbe 1-2 percig. Törölje szárazra.	22-24	Mazsola-szerű állag
Kiwi	Hámozza meg. 0,5-1 cm-es darabokra vágja fel.	14-16	
Mangó	Hámozza meg és szeletelje fel.	14-16	
Dinnye	Hámozza meg, magozza ki.	13-15	
Őszibarack	Hámozza meg, ha szeretné. (mártsa forró vízbe, amíg a héja megreped). Vágja ketté, magozza ki, szeletelje fel.	10-12	Bőrszerű, kissé ragadós lehet középén.
Körte	Hámozza meg, ha szeretné. Magozza ki, vágja darabokra, vagy karikákra.	10-12	Bőrszerű, ha elvágja nincs nedvesség
Ananász	Hámozza meg teljesen. Vágja félbe. Szeletelje fel, vagy kockázza fel.	8-10	Rugalmas, kissé ragadós. Nincs látható jele a nedvességnek
Szilva	Ne hámozza meg. Vágja ketté, magozza ki. Fordítsa ki vagy szeletelje fel.	10-12	Bőrszerű, rugalmas
Eper	Vágja félbe. A vágással felfelé helyezze el	8-10	Kemény, rideg



HÚS, HAL ÉS SZÁRNYASOK

A húsokat és halakat a legmagasabb hőmérsékleti beállításon kell szárítani.

HÚSOK	HASZNÁLHATÓ RÉSZEK	ELŐKÉSZÜLETEK	ELLENŐRZÉS
Marhahús	Sovány részek: far, hasalja, lágyék	Párolja amíg porhanyós lesz. Hűtse le. Távolítsa el minden zsírt. Vágja kockákra vagy csíkokra. Fűszerezze, ha szeretné.	Rideg
Csirke vagy pulyka	Fehér húсок	Süsse roston vagy párolja, majd hűtse le. Távolítsa el a zsírt és bőrt. Vágja vagy törje 1,3 cm vastag, 5 cm hosszú darabokra. Fűszerezze, ha szeretné.	Kemény
Halak	Sovány halak: Sügér, tőkehal, csuka, lepényhal, nyelvhaj	Tisztítsa meg a halat: távolítsa el a fejét, bőrét és minden szálkát, csontot. Párolja meg, vaj hozzáadása nélkül. Hűtse le. Törje kb 5 cm-es, 1,3 cm-nél nem vastagabb darabokra. Fűszerezheti szárítás előtt (paprika, só, bors, hagyma- fokhagyma por).	Rideg

FŰSZEREK

A fűszereket 35-41°C-on aszalja. Az átlagos aszalási idők, tájékoztató jellegűek.

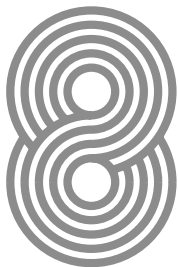
FŰSZEREK	MELYIK RÉSZÜKET SZÁRÍTSA/TEENDŐK	ÁTLAGOS ASZALÁSI IDŐ (ÓRA)
Bazsalikom	Levelek	2-3
Csili paprika	Paprika termés	8-10
Metéőhagyma	Levelek (aprítva)	2-3
Koriander	Levelek	6-8
Római kömény	Vágja le a külső leveleket. Vágja félbe, magozza ki. Csíkozza fel, vagy egészben szárítsa. Főzze elő/párolja.	6-8
Kapor	Távolítsa el a tetejét és az inas végét. Hámozza meg, szeletelje keresztbe, vagy átlósan, kockára vagy rácsosra. Főzze elő/párolja.	8-10
Édeskömény	Vágja le a fás részét. Szedje szét kicsi virágokra. Szeletelje vagy kockázza fe.Főzze elő/párolja.	10-12
Fokhagyma	Hámozza meg, szedje gerezdekre	35
Gyömbér	Gyökér és levelek	13
Menta	Levelek	13
Oregano	Levelek	13
Petrezselyem	Levelek és szár	13
Rozmaring	Levelek	13
Zsálya	Levelek és szár	13
Tárkony	Levelek	13
Kakukkfű	Levelek	13

ZÖLDSÉGEK

ZÖLDSÉGEK	ELŐKÉSZÜLETEK	ÁTLAGOS SZÁRÍTÁSI IDŐ (ÓRA)
Spárga	Vágja le a fás végét. Vágja 1,5 -2,5 cm-es darabokra. Főzze elő/párolja.	6-8
Zöldbab	Pucolja meg, szedje ki a babokat a hüvelyből. Főzze elő/párolja.	10-11
Cékla	Párolja puhára. Hűtse le, hámozza meg. Szeletelje fel, vagy kockázza fel.	7-9
Brokkoli	Minden szárat vágjon félbe vagy negyedbe. Főzze elő/párolja.	8-10
Káposzta	Szedje le a külső leveleket. Vágja félbe, szedje ki a torszát. Vágja csíkokra, vagy egészben szárítsa a leveleket. Főzze elő/párolja.	8-10
Sárgarépa	Vágja le tetejét és a fás végét. Hámozza meg vágja kersztbe vagy hosszába, vagy kockázza fel. Főzze elő/párolja.	8-10
Karfiol	Vágja le a fás tövét. Kis virágokat különítsen el. Szeletelje vagy kockázza fel. Főzze elő/párolja.	10-12
Zeller	Hámozza meg vágja kersztbe vagy hosszába, vagy kockázza fel. Levelek is száríthatók. Főzze elő/párolja.	10-12
Kukorica	Pucolja meg. Főzze el/párolja. Utána azonnal mártsa hideg vízbe. Szárítsa meg. Szedje le a szemeket a csőről.	10-12
Uborka	Hámozza meg, karikázza, darabolja fel. Sózza meg, ha szeretné	6-8
Padlizsán	Hámozza meg. Kerek darabokra vagy kockákra vágja fel.Főzze elő/párolja.	6-10
Gombák	Távolítsa el a tönkjét. Törölje meg ruhával vagy kefével. Ne mossa meg. Szeletelje/kockázza fel. Kisebb gombák egyben is száríthatók.	6-8
Hagyma	Hámozza, tisztítsa meg. Vágja karkikákra, szeletekre, vagy kockákra.	8-10
Borsó	Főzze elő/párolja.	9-11
Burgonya	Hámozza meg, vágja le az esetleges sérüléseket, hibás részeket. Szeletelje, csíkozza, kockázza fe.Főzze elő/párolja.	7-9
Sütőtök	Vágja félbe. Vegye ki a magokat, pépet. Távolítsa el a héját. Vágja 2,5-8 cm-es szeletekre. Magokat is száríthatja. Főzze elő/párolja.	9-11
Cukkini	Hámozza meg, ha szeretné. Szeletelje fel, kockázza, csíkozza fel. Zöldség csipsz készítéshez, szárítás előtt szójaszószba márthatja.	6-8
Paradicsom	Hámozza meg ha szeretné. Vágja szeletekre. Itassa le a nedvességet szárítás előtt.	6-8



PROBLÉMAMEGOLDÁSI TANÁCSOK



JELENSÉG	LEHETSÉGES OKOK	ELLENŐRIZENDŐ
Nem melegít Motor nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • 'ON' állás? • LED 'END'? • LED 'OPEN'? • LED világít? 	<ul style="list-style-type: none"> • Csatlakoztassa ismét a készüléket. • Állítsa a kapcsolót 'ON' állásba. • Bizonyosodjon meg róla, hogy az ajtó be van csukva • Nyomja meg a forgó kapcsolót
Motor OK, Nem melegít	<ul style="list-style-type: none"> • Sérült vezeték vagy rövidzárlat 	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson 70°C-os hőmérséklet és kapcsolja be egy órára. Nézze meg az alsó részt, hogy meleg-e? • Keresse fel a forgalmazót, szervízt.
Melegítés OK Motor nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • Idegen test a motor és a ventilátor között • Folyadék került a légbeömlő nyílásba 	<ul style="list-style-type: none"> • Azonnal kapcsolja ki a készüléket. • Ellenőrizze, nincs-e idegen tárgy a motor és a ventilátor között.
Lassú aszalás	<ul style="list-style-type: none"> • Túltöltött tálcák. • Légrések elgörbült vagy nem megfelelően behelyezett tálcák miatt. 	<ul style="list-style-type: none"> • A levegőnek szabadon kell áramolnia az ételek körül. Próbálja csökkenteni minden tálcán a mennyiséget. • Cserélje ki a hibás tálcákat. • Fontos: a legtöbb mosogatógép melege elgörbítheti a tálcákat. Vegye ki a szárítás ciklus előtt.
Túl alacsony hőmérséklet	<ul style="list-style-type: none"> • Nem lehet állítani a hőmérsékletet 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse meg a forgalmazót, vagy az ajánlott szervízt.
Egyenletlen aszalás	<ul style="list-style-type: none"> • Különböző vastagságok a tálcán • Túl sok étel a tálcán 	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze az ételek egyforma vastagságát • Ellenőrizze, hogy nincs gátolja-e valami a levegő áramlását
Zajos motor vagy ventilátor	<ul style="list-style-type: none"> • Idegen test a ventilátorban • Hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse meg a forgalmazót, vagy az ajánlott szervízt (surrogó hang a motorból normális jelenség)
ERR 1, ERR 2	<ul style="list-style-type: none"> • Hőmérséklet szenzor hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.
ERR 3	<ul style="list-style-type: none"> • A belső hőmérséklet 80°C-ra emelkedett 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.
ERR 4, ERR 5	<ul style="list-style-type: none"> • Nedvesség szenzor hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.
ERR 6-ERR 15	<ul style="list-style-type: none"> • Program hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket 5-10 másodpercre, majd kezdje újra a szárítást.
ERR 17	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.
ERR 18	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor hiba 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.
ERR 19	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor leállt 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és keresse fel az ajánlott szervízt.

JÓTÁLLÁSI JEGY

Az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX.22.) Korm. rendelet (a továbbiakban: „Kormányrendelet”) alapján a gyártó: YDen BV (21, Yangpyeong-ro, 12-gil, Yeongduengpo-gu, Seoul, Korea 150-810), illetve a forgalmazó vállalkozás: Natur Concept Kereskedelmi és Szolgáltató Kft (cím: 2016 Leányfalu, Móricz Zs. út 221., a továbbiakban: „Natur Concept Kft.” vagy „vállalkozás”). A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadásától vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el) számított **24 hónap**.

A jótállás a jogosultnak jogszabályból eredő jogait nem érinti!

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

1. Az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet mellékletében felsorolt, a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény (Ptk.) szerint fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott, új tartós fogyasztási cikkekre e rendelet szabályai szerint jótállási kötelezettség terjed ki.
2. Aki a szerződés teljesítéséért jótállást vállal vagy jótállásra kötelezett, köteles helytállni a hibás teljesítésért. Mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett.

A vállalkozás tölti ki:

A termék megnevezése:

.....

Termék típusa:

.....

Termék gyártási száma:

.....

A vásárlás időpontja:

20..... hónap

.....
forgalmazóp.h. aláírás

3. Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a terméknek a fogyasztó részére való átadását követően keletkezett, így például, ha a hibát
 - szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza), vagy a karbantartás elmulasztása okozta,
 - rendeltetésszerű használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak, előírt karbantartások nem megfelelő elvégzése,
 - helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás
 - elemi kár, természeti csapás okozta.
4. Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztót megillető jogok:
 - a jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. Fogyasztó a Ptk. 8:1.§ (1) bekezdés 3. pontja szerint a szakmája, önálló foglalkozása, vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy. Amennyiben a fogyasztó bemutatja a fizetési bizonylatot is, úgy a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni.
 - a kötelező jótállás érvényességéhez, valamint a jótállásból eredő jogok érvényesítéséhez a vállalkozás a rendeletben foglaltakon túl további követelményt nem támaszthat a fogyasztóval szemben, kivéve, ha a fogyasztási cikk megfelelő üzembe helyezése más módon nem biztosítható és a követelmény teljesítése nem jelent aránytalan terhet a fogyasztó számára. Ilyen esetekben az előírt üzembe helyezés várható díjairól a fogyasztó az eladás helyén és/vagy az interneten tájékozódhat (irányár-tájékoztató).

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó
 - - elsősorban – választása szerint - kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet
 - a vételár arányos leszállítását igényelheti, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
 - ha a termék nem felel meg a forgalomba hozatalkor hatályos minőségi követelményeknek, vagy nem rendelkezik a gyártó által leírt tulajdonságokkal, akkor a fogyasztó a gyártótól közvetlenül is követelheti (Ptk. 6:168.§), hogy a terméket javítsa ki, vagy ha ez a fogyasztó érdeksérelme nélkül nem valósítható meg, cserélje ki
5. A jótállási igény a jótállási határidőben a jótállásra köteleztnél (vállalkozás) érvényesíthető.

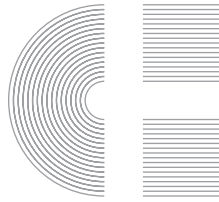
6. A fogyasztó a választott jogáról másakra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
7. Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.
8. A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.
9. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
10. Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.
11. A rögzített bekötésű, illetve 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható fogyasztási cikket az üzemeltetés helyén kell megjavítani.
12. A fogyasztó az igényét a vállalkozónál (forgalmazónál) jelentheti be.
13. A fogyasztó a termék meghibásodása, azaz hibás teljesítés esetén haladéktalanul köteles azt a kereskedővel közölni. Kellő időben közölnie kell tekinteni a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül tett igénybejelentést. A késedelemből eredő kárért a fogyasztó a felelős, ide tartozik a fogyasztó kárenyhítési kötelezettsége is (további használat megakadályozása), melynek elmulasztásából eredő többletköltség a fogyasztót terheli.
14. A jótállás területi hatálya Magyarország és a NaturConcept Kft. által Magyarországon forgalmazott termékekre terjed ki.
15. A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet szerint köteles – meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát a fogyasztó részére átadni. A forgalmazó a termék javításra való átvételekor a GKM rendelt 5. §-a szerinti elismervény átadására köteles.
16. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.
17. Telefonon is fogadott bejelentett panaszok jegyzőkönyvezésére vonatkozóan az 1997. évi CLV törvény (Fogyasztóvédelmi Törvény) rendelkezését kell követni. Egyéb kérdésekben a 2013. évi V. törvény (Ptk) előírásai az irányadók.





Natur Concept Kft.
2016 Leányfalu,
Móricz Zs. út 221.

E-mail: info@naturprojekt.hu.
Weblap: www.naturprojekt.hu
Tel.: 06 30 630 0688



COUNTER INTELLIGENCE

CI — IR D5