

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

GAMMO 12 és 16 tálcás aszalógépek

Kérjük, a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a Használati útmutatót.

A gyártó minden jogot fenntart.

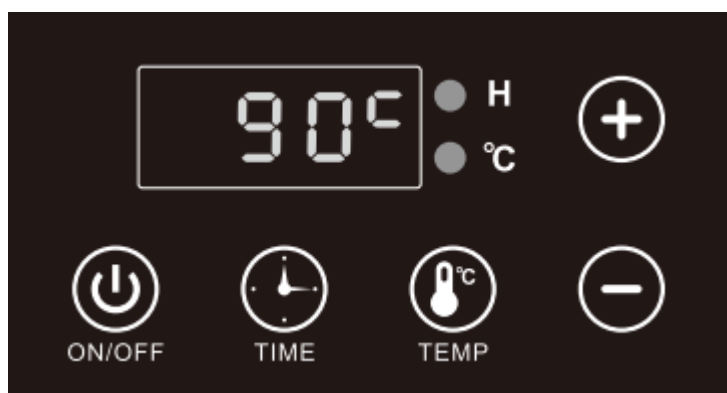
A termék külalakja, a kezelőfelület elhelyezése gyártási ciklusonként eltérhet.

Kérjük, tartsa elérhető helyen ezt a Használati útmutatót.

Ez az készülék gyümölcsök, zöldségek, tea, hús, garnélarák és gyógynövények meleg-forró levegőn történő szárítására lett gyártva.

Ettől eltérő használatra sem a gyártó, sem a forgalmazza nem ajánlja!

1. A KÉSZÜLÉK KEZELŐFELÜLETE



Szárítási időintervallum: 30 perctől 24 óráig állítható

Szárítási hőmérséklet: 30°C - 90 °C között állítható

2. A termék működési alapelvei

Ez az élelmiszer-aszaló készülék fűtőszállal/ventilátorral/hőmérséklet-szabályozó gombbal és bekapcsológombbal van ellátva. A lamellás fűtőszál felmelegíti a szárító térben lévő levegőt, az elszívó ventilátorral szerelt motor segítségével pedig átáramoltatja a felmelegített levegőt az aszaló térben. A hőmérséklet és az idő a vezérlőpanelen állítható be.

3. A termék műszaki paraméterei és jellemzői

A termék műszaki paraméterei a készülék hátoldalán található adattábláról olvashatóak le.

Ez a termékcsalád az energiatakarékos kivitelének és nagy kapacitásának köszönhetően nagyon népszerű a piacon.

Ez a termék könnyen és gyorsan szárít különféle zöldségeket, gyümölcsöket (gyümölcshéjat), vaníliát, fűszernövényeket, babféléket, húst, halat és garnélát, kenyeret, gombát, teát és egyéb fűszernövényeket a forró levegő segítségével. A hasznos tápanyagok egyéb színezékek, adalékanyagok vagy aromák hozzáadása nélkül megőrződnek.

Az aszalás meghosszabbítja az élelmiszerek eltarthatóságát. Kényelmesebbé teszi az ételek tárolását, megkönnyíti a felhasználó számára, hogy finom, természetes és tápláló ételeket készítsen.

A szárított gyümölcs íze eltér a friss gyümölcstől, mivel a forró levegőn szárított élelmiszerben lévő ásványi anyagok és tápanyagok koncentrálnak.

Ha a szárítási hőmérséklet nem haladja meg a 75 °C-ot, a sütővel szemben nem károsodnak az élelmiszer tápanyagai.

A hőmérséklet és az idő állítható, a különböző ételeknek megfelelően, a legjobb hatás elérése érdekében. A készülék több tálcával rendelkezik, így egyszerre, vagy akár egymás után

helyezhet be többféle gyümölcsöt például, amennyiben azok aszalási idejét, ideális hőmérsékletét előzetesen már letesztelte.

4. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Gyakori ételkészítési-aszalási hőmérsékleti ajánlások:

gyógynövény/virág 35-40°C, kenyér 40-50°C, zöldség 50-55°C, gyümölcs 55-60°C, hús/hal 65-68°C.

A szárítási idő a szeletek vastagságától függ (a környezeti hőmérséklet és páratartalom is befolyásolja az időt, például télen...).

Minél vékonyabb a szelet, annál gyorsabb a szárítás.

2. Terítse szét egyenletesen az előkészített élelmiszereket az aszaló polcokon, és állítsa be a hőmérsékletet szükség szerint.

Zöldségek és gyümölcsök esetén nem haladhatja meg a beállított hőmérséklet a 75°C-ot, megelőzve az élelmiszerekben található tápanyagok, például a vitaminok károsodását.

Egyes gyümölcsöket 3-10 percig előzetesen meg kell forrázni majd hideg vízben lehűteni és lecsepegtetni, mielőtt a szárítógépbe helyezné.

3. Ha a szárítógép be van kapcsolva, az ajtó szellőzőnyílásán láthatóan mozog a levegő. Működés közben hallani lehet a levegő áramlásának a hangját.

4. Válassza ki a szárítási időt (például puha vagy kemény zöldség-gyümölcs) a különböző élelmiszerek és a személyes ízlés szerint.

A készre szárított gyümölcsöket majd lezárható (cipzáras) tasakba, lezárt üvegbe tehetik, és akár hűtőszekrényben tárolhatják.

5. Ha a készülék használatra kész, csatlakoztassa a tápegységet, és kapcsolja be a gépet. Amikor az érintőpanel jelzőfénye villog, nyomja meg az érintőpanelen található Bekapcsoló gombot (On/Off).

Majd nyomja meg az idő gombot (Time), válassza ki a beállított időt a + vagy - gombok segítségével.

Végül nyomja meg a hőmérséklet gombot (Temp), és állítsa be ki a kívánt hőmérsékletet.

Az idő és a hőmérséklet beállítása után a gépnek megfelelően kell működnie.

Az időt ajánlott min. 1 órára vagy magasabbra állítani, a hőmérsékletnek pedig 35 °C felett kell lennie.

Amint ezen beállítások megtörténtek, a gép szárítási ciklusa elindul.

5. AZ ÉLELMISZEREK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A SZÁRÍTÁS

A gyümölcsök előkészítése

1. Mosd meg a gyümölcsöket, távolítsd el a magokat és a rossz részeket.

2. Vágd a gyümölcsöt szeletekre. Az oxidáció és az elszíneződés elkerülése érdekében érdemes a gyümölcsszeleteket 10 percig citromlében vagy sós lében áztatni, majd le kell csepegtetni.

3. Ha különleges ízű gyümölcs szeleteket szeretnél, adhatsz hozzá fahéjport, kókuszport vagy kókuszolajat.

4. Vegyél 1/4 csésze levet, adj hozzá 2 csésze vizet (a természetes víz jobb), és áztasd be a kívánt gyümölcsöket a fűszerekbe körülbelül 2 órán át.

Az elkészült ételkészítés megtartja majd a természetes színét, ízét és aromáját.

A zöldségek előkészítése

1. Előkezelheted gőzöléssel, vízben forrázva vagy olajban.

Például: zöldbabot, karfiolt, brokkolit, spárgát és burgonyát.

2. Az előkészített zöldségeket tedd forrásban lévő vízbe kb. 3-10 percre, szűrd le, és tedd a rácsra száradni.

3. Áztasd a zöldségeket citromlében kb. 2 percig.

4. Válaszd a fenti három módszer közül valamelyiket.

Hús előkészítése

1. Vágd először a húst szeletekre vagy csíkokra.

Nem ajánlott túl nagy vagy túl vastag szeleteket készíteni.

2. Főzd meg alaposan a húst tiszta vízben, majd szűrd le és szárítsd meg.
3. Pácold a húst a pácban több mint 2 órán át, majd párold vagy főzd meg a húst, szűrd le és szárítsd meg.

Virágfélék és gyógynövények előkészítése

1. Friss levelek használata ajánlott.
2. Szárítás után tedd a gyógynövényeket papírzacskókba vagy üvegekbe, és helyezd hűvös, árnyékos helyre.

6. ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használati óvintézkedések

1. Használata előtt helyezze a szárítógépet sík felületre vagy asztalra, és tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat.
2. Az egyes használatok maximális időtartama nem haladhatja meg a 48 órát.
3. Ne adjon vizet vagy más folyadékot a légyűjtő tálcába, amikor a készülék működik. Kis mennyiségű vízcsepp lecsepeghet az élelmiszer tartóra.
4. Működés közben ne helyezzen gyúlékony tárgyakat 2 méteres körzetben.
5. Szárítás közben ügyeljen arra, hogy a szárító tér és a helyiség tiszta legyen. Ne tegyen nehéz élelmiszereket a szárító polcokra, az élelmiszer szeletek ne fedjék egymást, ne érjenek össze.
A különböző élelmiszerek szárítási ideje eltérő!

FONTOS: működés közben győződjön meg arról, hogy a polc a megfelelő helyzetben van. Ha nincs elég idő az élelmiszer szárítására egy nap alatt, akkor a következő napon folytathatja a szárítási ciklust. Ebben az esetben kérjük, tegye a meg nem szárított élelmiszereket egy edénybe vagy lezárt zacskóba a nedvesség elkerülése érdekében.)

6. Minél közelebb van a polc a levegő kimenetéhez, annál magasabb a hőmérséklet.

Az egyenletesebb szárítás érdekében ajánlott rendszeresen változtatni a polc helyzetét a jobb szárítási hatás elérése érdekében!

7. Szárítás után, ha az élelmiszert nem kerül azonnal elfogyasztásra tegye az aszalványt azonnal zárt edénybe vagy műanyag zacskóba, és ajánlott hűtőszekrényben tárolni.

8. Használat után kérjük, időben tisztítsa meg a polcokat.

A polcokat le lehet öblíteni vagy vízbe beáztatni.

Ha a polcra aszalt gyümölcs vagy hús tapadt, és nem tisztítható, ajánlott a polcot két órán át vízben áztatni tisztítás előtt.

Biztonsági utasítások



Ez a piktogram jelzi, hogy a megadott alkatrész forró lehet, lehetőleg ne érintse!



Mozgó eszköz vagy tárgy, tilos megérinteni!

Az aszalógép biztonságos használata érdekében használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat.

**Ez a gyümölcsaszalógép-sorozat csak háztartási mennyiségekre használható.
Nem működtethető külső időzítővel vagy független távirányító rendszerrel.**

1. Az aszalógép emberi felügyelet mellett üzemeltethető.
2. Helyezze az élelmiszert a megtisztított polcra, és ne engedje, hogy víz fröccsenjen a szárítógép áramköri vezérlőjére. Ellenkező esetben rövidzárlatot okozhat.
3. Ne tegyen túl sok élelmiszert a polcra, mert ez befolyásolhatja a szárítás hatékonyságát.
4. Győződjön meg arról, hogy a csatlakoztatott tápegység biztonságosan földelt tápegység, és a feszültség megegyezik a terméken feltüntetett feszültséggel.
5. Kerülje az elosztó konnektorból vagy nagy teljesítményű géppel együtt való használatot.
6. A dugó nélküli nagy teljesítményű gépeket földzárlatvédő kapcsolókhoz kell csatlakoztatni.
7. A készülék borításainak hőmérséklete működés közben magas. Kérjük, legyen óvatos, az ajtó kinyitásakor forró levegő távozik, az érintése égési sérüléseket okozhat.
8. Kérjük, ügyeljen arra, hogy gyermekek és fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élők, illetve tapasztalatlanok ne használják és ne játsszanak a készülékkel.
9. A melegítési folyamat során ne érintse a készülék külsejét az égési sérülések elkerülése érdekében.
A készülék borítása a szárítás után 30 percen belül még maradékhőt tartalmaz, kérjük, ne érintse meg a külső felületeket az égési sérülések elkerülése érdekében.

FIGYELEM!

1. Ne üzemeltesse a készüléket, ha a készülékház, a tápkábel vagy a konnektor sérült.
2. Ne végezzen hibaelhárítást vagy változtatásokat a készülék szerkezetén egyedül. Ha a tápkábel sérült, cseréltesse azt ki szakemberrel.
3. Ne használjon vegyszereket a készülék tisztításához vagy szárításához.
4. Szigorúan tilos a szárítógép fő egységének külső felületét leöblíteni vagy tisztítás céljából vízbe meríteni.
5. Bekapcsolt állapotban tilos a készüléket mozgatni!
6. Ha a motor ventilátora használat közben hirtelen leáll (levegő nélkül), az élelmiszer-aszalót azonnal ki kell kapcsolni, hogy elkerülje a fűtőszál túlhevülését.

7. TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel ki van húzva a konnektorból, és hagyja a készüléket kihűlni.
2. Az élelmiszerek szárítása után mossa el a rácspolcokat meleg vízbe mártott puha törölkendő segítségével.
Szükség esetén használjon élelmiszeripari minőségű tisztítószereket a tisztításhoz, és törölje szárazra.
Tilos a tisztítás maró hatású mosószerekkel, kémiai tisztítószerekkel vagy keményfém súrolóval. Ez károsíthatja a gép felületét, befolyásolhatja az élettartamot, és potenciálisan biztonsági kockázatokat okozhat.
3. Ha a gépet hosszabb ideig nem használja, kérjük, tisztítsa meg, és helyezze szellőző, száraz helyre, hogy elkerülje a nedvesség okozta teljesítményromlást.
4. Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a forgalmazó hivatalos szervizével vagy szakemberrel kell azt kicseréltetni. Karbantartás és gondozás

WEEE ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS ESZKÖZÖK

A 2002/95/EC, 2002/96/EC és a 2003/108/EC határozatok az elektromos és elektronikus készülékek bizonyos veszélyes anyag használatának korlátozásáról és a kidobandó elektromos és elektronikus készülékek szabályozásáról szólnak.

Ez a szimbólum, az áthúzott szemetes kuka, a terméken vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem dobható ki az Ön háztartási szemetével együtt. Ezen készülék szelektív hulladék gyűjtése a gyártó által van megszervezve és lerendezve. A felhasználó felelőssége, hogy kapcsolatba lépjen a gyártóval és kövesse azt a hulladék kezelési rendszert, amelyet a gyártó a szelektív hulladék gyűjtése kapcsán előír. Az Ön kidobott készülékének szelektív gyűjtése és újrahasznosítása segít megővni a környezeti erőforrásokat és biztosítja, hogy az újrahasznosítás módszere megővje az emberi egészséget és a környezetet.

8. ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Első használat előtt figyelmesen olvassa el az összes utasítást. Ez segít az aszalógép biztonságos és helyes használatában és karbantartásában, elkerülve a szükségtelen veszteségeket.

Amennyiben a gépet a használati utasításnak megfelelően, normál módon használja, de termékhiba vagy minőségi probléma lépett fel, vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával.

Ha a készülék meghibásodott, azt szakképzett javítóműhely javíthatja.

Ha bármilyen problémát tapasztal, kérdése van, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

A következő esetek nem tartoznak a garanciális szerviz vagy csere hatálya alá:

1. Nem tudja kitölteni a helyes termékmodellt, vásárlási címet, vásárlási adatokat vagy egyéb kapcsolódó információkat.
2. A termék meghibásodása és károsodása a felhasználói utasítások be nem tartása miatt.
3. Ütés, leesés és égés okozta meghibásodás és károsodás.
4. Tűz, földrengés, villámcsapás, tájfun, árvíz és egyéb természeti katasztrófák okozta meghibásodás és károsodás.
5. A forgalmazó engedélye nélkül végzett saját kezű javítás okozta károk automatikusan megszüntetik a termékre vonatkozó jótállási szolgáltatást.