

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELEM! GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK SZÁRAZ ÉS EGYENES FELÜLETEN VAN HASZNÁLAT KÖZBEN!

A készülék víz és por elleni védelme IP40 védelmi osztályú. Ez azt jelenti, hogy a készülék nem védett a víz behatolása ellen, és csak nagyobb, 1 mm-nél nagyobb átmérőjű tárgyakkal szembeni védelemmel rendelkezik. NE használja a készüléket esőben, párással vagy nedves környezetben! NE érje víz!

Amennyiben a készülék hosszabb ideig áll, távolítsa el az elemeket a készülékből, hogy megelőzze az esetleges károkat, amelyeket az elemek kifolyása okozhat.

NE helyezze a készüléket olyan felületre, amely hővel vagy közvetlen napfénynek van kitéve, és amely meghaladhatja a készülék üzemi hőmérsékletét. NE tárolja a készüléket hosszú ideig nagy hőmérsékletű helyen, mert ez károsíthatja az elektronikus áramköröket és az akkumulátort.

A készüléket NE helyezze a radiátor, hőszugárzó vagy más hőforrás közelébe.

NE próbálja meg javítani a készüléket, ha nem rendelkezik megfelelő szakmai ismeretekkel. A nem megfelelően végrehajtott javítások komoly károkat okozhatnak.

A WEEE irányelv szerint a készüléket a használat befejeztével külön gyűjtőpontokon kell leadni.

Műszaki adatok:

Modell: SNX 02 Teljesítmény: 500W Frekvencia: 50Hz Feszültség: 240V

BEVEZETÉS

Szárítás az egyik módja az élelmiszerek tartósításának. Szárítható gyümölcs, zöldség, gyógynövény és egyéb termények. A szárítással a termények hosszú ideig megőrizhetik tápértéküket, így hasznosak lehetnek, ha nem áll rendelkezésre friss táplálék.

ELŐKÉSZÍTÉS

FIGYELEM: Mielőtt a készüléket használná, győződjön meg róla, hogy a terményeket megfelelően előkészítette. Mossa meg alaposan a gyümölcsöket és zöldségeket, hogy eltávolítsa a szennyeződések és a vegyszermaradványokat. Az előkészítés során figyeljen arra, hogy a terményeket egyenletes méretűre vágja, hogy a szárítás során egyenletesen sülljedjenek.

- 1. Az eljárás elindítása előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy a termék sértetlen-e.
- 2. Soha ne használjon sérült termékeket a szárítás során.
- 3. Ne szárítsa a terméket közvetlenül, ha vízzel érintkezett, mert ez jelentősen csökkenti az effektivitást.
- 4. A termék típusától függően állítsa be a szárítás idejét és hőmérsékletét. Mindig tartson be egy bizonyos hőmérsékleti tartományt, hogy biztosítsa a termék minőségét.
- 5. A termék szárítása után hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt eltávolítaná a termékeket.
- 6. Használat után távolítsa el a terméket a készülékből.
- 7. A szárítási folyamat befejezése után a készüléket tisztítsa meg alaposan.

Termék	Hőmérséklet	Idő
Pékáru	35-40°C	4-5 óra
Zöldség	45-55°C	5-6 óra
Gyümölcs	55-65°C	6-7 óra
Hús/ Hal	65-70°C	7-8 óra

A SZÁRÍTÁSI FOLYAMAT VEZÉRLÉSE

A megfelelő hőmérséklet kiválasztása alapvető a hatékony szárítás szempontjából. NE használjon hőmérsékletet, amely meghaladja a 70°C-ot, mivel ez ronthatja a termények minőségét és tápértékét. A 35°C-tól 70°C-ig terjedő hőmérséklet-tartomány általában elegendő a legtöbb gyümölcs és zöldség szárításához.

A helyes eljárás a következő:

- 1. Rendezze el a terményeket úgy, hogy ne érjenek össze a szárító tálca különböző részein.
- 2. Az elhelyezés után állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet választása függ a termény típusától, a víztartalmától és a szárítási céljától.
- 3. Ügyeljen arra, hogy a termények egyenletesen legyenek elosztva a tálcán, hogy a levegő szabadon áramolhasson körülöttük.

Az alábbi táblázat mutatja a különböző termények szárítási idejét és hőmérsékletét:

Termék	Előkészítés	Hőmérséklet	Szárítási idő	Megjegyzés
Gyümölcsök	Szeletekre vágva, vastagság 3-4 mm	55-60°C	8-12 óra	Gyümölcsök típusától függően
Zöldségek	Szeletekre vágva, vastagság 3-4 mm	55-60°C	8-10 óra	Víztartalomtól függően
Fűszernövények	Levél	35-45°C	6-8 óra	Direkt napfény elkerülése
Húsok	Vékony szeletekre vágva	65-70°C	8-10 óra	Alapos fűszerezés szükséges

ÁBLA A SZÁRÍTÁSI HŐMÉRSÉKLETEKRŐL

Termék	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Egyéb gyümölcsök	Szeletelve vagy darabokra törve	55-60	8-16
Gomba	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-8
Hús	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	65-70	6-8
Zöldségek	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	8-10
Száritott paradicsom	Félbevágva vagy szeletelve	55-60	8-10
Borsó	Egészben	55-60	6-8
Borsó	Egészben	55-60	6-8
Ananász	Szeletekre vágva, 4 mm vastagság	55-60	8-12
Spárga	Darabokra vágva, 1-2 cm hosszúság	55-60	6-8
Banán	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-10
Körte	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-10
Répa	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	8-10
Sárgarépa	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	8-10
Zeller	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	8-10
Kelbimbó	Egészben	55-60	8-10

TÁBLA A SZÁRÍTÁSI HŐMÉRSÉKLETEKRŐL ÉS IDŐKRŐL

Termék	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Megjegyzés
Marhahús	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	65-70	5-6	
Sertéshús	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	65-70	5-6	
Báránycsont	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	65-70	5-6	
Zsíros húskok	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	65-70	5-6	
Paprika	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	5-6	
Paradicsom	Szeletekre vágva	55-60	6-8	
Cukkini	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	5-6	
Répa	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-8	
Gomba	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-8	
Borsó	Egészben	55-60	5-6	
Brokkoli	Rózsákban	55-60	5-6	
Karfiol	Rózsákban	55-60	5-6	
Káposzta	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	5-6	
Sárgarépa	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-8	
Zeller	Szeletekre vágva, 3-4 mm vastagság	55-60	6-8	

KONZERVÁCIÓ

Győződjön meg arról, hogy a berendezés megfelelően tisztítva és karbantartva van.

Ellenőrizze a következőket:

- A berendezés alaposan tisztítva van-e.
- Az alapvető funkciók megfelelően működnek-e.
- A szerkezeti elemek biztonságosak és stabilak-e.
- Nincsenek sérült vagy kopott részek.
- A vízszintes felületek megfelelően tiszták-e.
- A berendezés környezetének rendben kell lennie.