

Szárító Élelmiszer
Maxxo
forgó szárítási rendszer
ROTO SZÁRAZ +



Élelmiszer Dehydrator Maxxo ROTO SZÁRAZ +

ÚTMUTATÓ

Károsodásának elkerülése érdekében a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

biztonsági utasításokat

Szükséges, hogy helyezze a szárító egy stabil, lapos, hőálló szubsztrát (például a kerámia, lemez nem éghető anyagból, stb), hogy megakadályozzák az esetleges károkat.

- **Ne hagyja a szárító megszakítás nélkül több mint 48 órán keresztül. Befejeződése után huzamosabb működést, kapcsolja ki a szárítógépet (nyomja meg a „ON / OFF”), húzza ki, és hagyjuk kihűlni.**
- **Helytelen használata a készülék károsodását okozhatja, hogy a felhasználó vagy akár személyi sérülést.**
- **Használja a szárítót mindig csak arra a célra, amelyre azt tette, és összhangban a használati útmutatót.**
- **A készüléket húzza ki, amikor nincs használatban.**
- **Base szárítók hálózati kapcsolat mindig tartson biztonságos távolságot a vízben. Soha ne forgassa a készüléket, amikor annak felülete nedves vagy nedves.**
- **Soha ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, vagy bármely más része a szárító mutatnak a sérülés vagy deformáció. Ebben az esetben forduljon a Service Center vagy a forgalmazó.**
- **Amikor a szárítógép használata, ne engedje, hogy gyermekek a hozzáférést a készülék.**
- **A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózatról.**
- **Ne húzza ki a kábelt a vezeték. Fogja meg a csatlakozót, és húzza ki az aljzatról.**
- **Ez a készülék kizárólag háztartási használatra.**
- **Ne takarja le a szárító üzem közben!**
- **Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.**
- **Annak érdekében, hogy a biztonsági ezen készülék nem működtethető gyermekek vagy személyek csökkent kognitív képesség és szellemi kapacitás).**
- **Ne helyezze a szárító közelében gáz vagy elektromos főzőlappal, tűzhelyek, sütők, stb**

Ne hagyja, hogy gyermekek megjavítani a készülék.

Tisztítás vagy karbantartás a készüléket ki kell végezni a gyerekek.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsuk el a szárítót a dobozból, és bővíteni.
- Tisztítsa minden a műszer alkatrészeinek - lásd. bekezdés „Tisztítás és karbantartás”.
- Ellenőrizze a paramétereket a tápegység helyszíni megfigyelésnek a készülék (lásd a címkén a készülék alján található).
- Mossuk le a fedelet óvatosan és az egyes tálcák meleg vizet egy kis mosószert. Tisztítsa a bázis egy nedves ruhával (soha nem merítse bázisok vízben vagy más folyadék).

JELLEMZŐI

Az egyik nagy előnye a ROTO DRY + egy egyenletes meleg levegő közötti A padló zavaró.

rendszeres translating egyéni fizetést (mint az a hagyományos szárítók), és jelentősen javult szárító

hatásának alacsonyabb hőmérsékleten (a hőmérséklet állítható). Ez okozza csak minimális veszteséget egészségjavító vitaminok. Élvezze a gyümölcsök, zöldségek és gombák anélkül, hogy egészségtelen tartósítószer, sőt egész évben.

Ez csak attól függ a képzelet - is szárítható nemcsak gyümölcsöt és zöldséget, hanem virágok dekoráció, gyógynövények (speciális tálca gyógynövények), hús, gabonafélék, sütés papír állítható elő olyan népszerű. Gyümölcs bőrök stb

használja a készüléket

1. Élelmiszer, hogy kíván szárazon vágjuk vékonyabb szeletekre a kívánt méretű és alakú. Ezután helyezze az ételt minden szárítás tálcára. Biztosítani kell, hogy az egyes szeleteket és átfedés közöttük legalább a minimális távolság.
2. Helyezze a tálcát alapján a szárítás.
3. A felső lemez fedél szeres. A szárítás közben kell lennie a felső fedelet a szárító mindig részt vesz.
4. Csatlakoztassa a szárító a hálózatra, és nyomja meg az " ON / OFF „Szárítás lemezek kezdenek lassan forog - vagyis a szárítási folyamat megkezdődött. Szárító van egy előre beállított hőmérséklet automatikusan 50st. C és szárítási idő 10h.

Az időzítés állítható be a szárítási idő 10 perc. 48 óra. Az alábbiak szerint: nyomja meg az "TIMER „(Timer), majd nyomja meg a" + „vagy" - „, hogy állítsa be a kívánt szárítási idő percben. A percek beállítása után nyomja meg ismét a gombot " TIMER „És váltani beállítani az időt

órában (ismét a" + „vagy" - „) Nyomja meg és tartsa a" + „vagy" - „, az idő beállításához, hogy gyorsítsák fel az adatokat.

Hőmérséklet beállítás állítható 35 70st. C - először nyomja " TEMP " majd állítsa nyomja meg a „+" vagy „-". Nyomja meg és tartsa lenyomva a „+" vagy „-" beállítható a kívánt hőmérséklet jelentősen felgyorsul.

Befejezése után a szárítási folyamat, kapcsolja ki a szárító megnyomásával " ON / OFF " és hagyja, hogy a készülék hideg. Tartsa szárított élelmiszerek pl. Üveg vagy műanyag doboz konzervet.

5. Húzza ki a készüléket a hálózathoz.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy tegye a szárítási mindig mind az 5 nagy, még ha nem is teljesen megtelt az élelmiszer.

példa:

1. Élelmiszer kerül egyetlen felső lapot, a maradék négy adagolótálca üres. A felső fedél legyen a szárítás során mindig jelen.
2. Az élelmiszeripari kerülnek csak a felső két tálca, alsó tálca 3 üresek. A felső fedél mindig fedje.

több tanácsot

Élelmiszer szárítás előtt mindig meg kell mosni és száraz.

Élelmiszer szárítására nem lehet rothadt. Az ereje egyes szeleteket élelmiszer lehetővé kell tennie a levegő szabad áramlását az egyén fizetések. Is szem előtt tartani, hogy az erő a szeleteket befolyásolja a száradási időt - a vastagabb szeletekre, a száradási idő hosszabb.

Egyes gyümölcsök fedezhetők természetes védőréteg, amely meghosszabbítja a száradási időt. Ilyen esetekben, javasoljuk az étel a szárítás előtt, enyhén forraljuk (például körülbelül 1 és 3 perc), majd hideg vízbe, és alaposan szárítjuk.

FONTOS : Száradási idő meghatározottnál csak tájékoztató.

A szárítási idő is függ a hőmérséklettől és a levegő nedvességének a ponton a szárítás, majd

szintű nedvességet élelmiszerek, stb

száraz gyümölcs

- Mosás és száraz gyümölcsöt.
- Vágjuk le a szárat és Odpeckujte, bélelve, és így tovább.
- Gyümölcs vastag szeletekre vágva és ésszerűen egyenletesen szétterítjük szárító tálcákra egyes.
- Áztatás a gyümölcs citromlé megakadályozza annak fading
- Hozzáadása fahéj vagy kókusz por, szárított gyümölcs ad egy kellemes illat.

szárított zöldségek

- Mosás és száraz zöldségek.
- Távolítsuk zöldséget a kemény részek, a felső levelek, szár, és így tovább.
- Zöldség vastag szeletekre vágva és ésszerűen egyenletesen kiterített szárító tálcákra.
- Zöldség kell forralni röviddel szárítás előtt (például 1-3 perc.), Majd hideg vízbe, és alaposan szárítjuk.

SZÁRADÁS HERBS

- Szárított fűszernövények kell tárolni papír vagy szövet táska vagy üvegdobozokból azáltal, hogy egy sötét és hűvös helyen.

TÁROLÁS szárított gyümölcs

- Dobozok tárolására szárított gyümölcs legyen tiszta és száraz.
- Használatát javasoljuk az üvegedények fedéllel, alkalmas forgalomba egy száraz, sötét helyen a hőmérséklet előnyösen 5-20st. Fok.
- Az első héten a tárolás, javasoljuk, ellenőrzése, hogy a jar nem alkot nedvességet. Ha igen, az azt jelenti, hogy az élelmiszer még nem kellően szárítjuk és javasoljuk szárítási folyamat a regenerálódásra.

FIGYELEM! Ne tegye száraz élelmiszer üvegekbe amíg még meleg, sőt forró. Mindig hagyja szárítás után eléggé hűvös.

Készítsük el a gyümölcs szárítás előtt

név	előkészítés	Feltétel szárítás után	száradási idő (óra)
sárgabarack	Vypeckujte és szelet	finom	13-23
narancs nélkül kéreg	Vágjuk hosszú csíkokra vagy szeletekre	törékeny	8-16
Ananász (friss) Hámozzuk	meg és aprítsuk szeletelt	keményebb	8-16
Ananász (pácolt)	Pat száraz és szeletekre vágva	kedves	8-16
banán	ropogósMeghámozzuk, és szeletekre	vágjuk 3-4 mm	8-16
szőlő	Nem szükséges, hogy faragni	kedves	8-16
cseresznye	Nem szükséges kő (Stone jobb, ha a fele szárított)	fajtától függően	fajtától függően
körte	Hámozzuk meg és aprítsuk	finom	8-16
füge	szelet	keményebb	8-26
vörös áfonya	Nem szükséges, hogy faragni	finom	8-16
őszibarack	Vágjuk 2 részre, és vypeckujte	finom	8-16
harkályok	és szelet	keményebb	8-16
alma	Vágó bélelve, és vágjuk szeletekre	finom	8-12

Szárított zöldségek készítmény, mielőtt

1. Egyes zöldségek (pl. Bab, karfiol, brokkoli, spárga és

burgonya), javasoljuk, nagyon rövid (3-5 perc) főzzük. Mielőtt az szárítógépben a zöldségeket óvatosan.

Második száradási idő függ a választott különböző zöldségek és változhat.

név	előkészítés	Feltétel szárítás után	Száradási idő (óra)
articsóka	Csíkokra vágjuk 3-4 mm vastag	törékeny	8-13
padlizsán	Meghámozzuk és szeleteljük 6 és 12 mm-es	törékeny	8-12
brokkoli	Megszabadulni a levelek és szár és vágjuk. Röviddel a babona.	törékeny	8-16
gomba	Szeletekre vágva	keményebb	8-14
zöldbab	Vágott és röviddel forral	törékeny	8-20
Tök, sütőtök	Szeletekre vágva körülbelül 6 mm	törékeny	8-14
káposzta	Távolítsuk el a külső levelek és a szár, és csíkokra vágjuk körülbelül 3 mm	keményebb	8-14
kelbimbó	Vágás két félidőt	ropogós	8-30
karfiol	Forraljuk amíg meg nem puhul, majd szelet	keményebb	8-16
burgonya	Vágjuk, és főzzük kb 8-10min	ropogós	8-16
hagyma	Gyűrűkre vágjuk	ropogós	8-14
sárgarépa	Puhára főzzük Kud, majd vágjuk szeletekre	ropogós	8-14
uborka	Meghámozzuk és szeleteljük cca12mm	keményebb	18/08
paprika	Távolítsuk maggal és vágjuk szeletekre vagy csíkokra ca. 6 mm.	ropogós	8-14

Pepperoni	száraz egész	keményebb	8-14
petrezselyem	Spread a levelek egy tál	ropogós	6-10
paradicsom	Hámozzuk meg és aprítsuk szeletelt	keményebb	8-24
rebarbara	Meghámozzuk, és szeletekre vágva körülbelül 3 mm	keményebb	18/08
cékla	Távolítsuk el a külső levelek és a gyökér, főtt röviden és vágott szeletelt	ropogós	8-16
zeller	Szeletekre vágva körülbelül 6 mm	ropogós	8-14
újhagyma	chop durvára	ropogós	8-10
spárga	Szeletekre vágva körülbelül 2,5 mm	ropogós	8-14
fokhagyma	Hámozzuk meg és aprítsuk szeletelt	ropogós	8-16
spenót	Forraljuk röviden és elterjedése lapok tálcák	ropogós	8-16
gomba	Méret szerint - darabokra vágva és szárítsa meg a teljes	keményebb	6-10

MEGJEGYZÉS: Az idő és a szárító eljárás csak tájékoztató jellegűek, és változhatnak szerinti kiválasztott fajta zöldség. Lásd az egyéni ízlés preferenciák!

Húskészítmények, DŮBEŽE, hal és vad szárítás előtt

Húskészítmények szárítás előtt különösen fontos és szükséges egészségügyi okokból. Különösen javasoljuk, hogy húst. Hús is pácoljuk szárítás előtt.

Gyakori pác:

1/2 üveg szójaszósz

1 pokrájéného mozsártöröt fokhagymát darabokra 2 evőkanál ketčupu 1 és 1/4 teáskanál só 1/2 teáskanál bors Keverjük össze a hozzávalókat.

BAROMFI

Szárítás előtt Forraljuk vagy megsütjük olajok. Baromfi száradni körülbelül 2-8 óra.

FISH

Szárítás előtt hal főtt röviden vagy sütni (kb. 20 perc. 200 ° C.). Hal száraz körülbelül 2-8 órán át.

És vadhús

Azt javasoljuk, hogy a szárítás előtt a hús főtt, majd vágjuk vékony szeletekre és száraz kb. 2-8 óra.

VIGYÁZAT: Az idő és a szárító eljárás hús és a játék csak tájékoztató jellegűek, és változhatnak, a kiválasztott húsok. Lásd az egyéni ízlés preferenciák!

Tisztítás és karbantartás

- A készülék tisztítása előtt ellenőrizze, hogy a szárító unplugged és hűvös.
- A test a szárító tiszta nedves szivaccsal vagy ruhával és száraz, és hagyjuk megszáradni.
- Szárítás tálcák lehet mosni ugyanolyan módon, mint a hagyományos ételeket. Lehet mosni a mosogatógépben.
- A tisztításhoz ne használjon acélgyapotot vagy súrolószert vagy agresszív, azt kockáztatja, károsítja a felületet a szárító.

ADATOK

teljesítmény	500 Watt
feszültség	220-240
frekvencia	50Hz

Importőr a Cseh Köztársaságban és Szlovákiában:

Expro Mobil Ltd.

Březhradská 148

Hradec Kralove 50332

Cseh Köztársaság