

# **SEVERIN**

---

---

Használati útmutató

Gyümölcsaszaló  
automata ®

---

---

## **Kedves Vevőnk!**

Ön egy jó minőségű SEVERIN termék mellett döntött, köszönjük a bizalmát!

1952 óta gyártjuk a SEVERIN márkájú elektromos készülékeket. Ez az évtizedes tapasztalat és számos nagyon modern termelőüzem biztosítja termékeink minőségi színvonalát.

Több mint 160 különböző termékkel a SEVERIN cég az elektromos kisgépek majdnem komplett választékát kínálja.

Így a SEVERIN választék a hagyományos konyhagépeken, kávéfőzőkön, kenyérpirítókon, főzőlapokon vagy ostyasütőkön kívül sokféle grillezőkészüléket, hajápolási terméket, valamint különböző fűtő- és szellőzőkészüléket tartalmaz.

Minden a SEVERIN márkanévet viselő készülék gondos gyártáson és ellenőrzésen megy át.

Figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, mielőtt a készüléket használni kezdené.

Kívánjuk, hogy a SEVERIN készülék sok örömet szerezzen Önnek!

### **A SEVERIN cég vezetősége és munkatársai**

#### **Akción a környezet védelmére:**

Legyen Ön is aktív a környezet védelmében.

A papír és karton, de az üveg, a műanyag és a fém is mind értékes nyersanyag, amely újra feldolgozható.

Juttassa el ezeket a helyi gyűjtőállomásokra, mivel a takarékos nyersanyaghasználat is aktív környezetvédelem.

---



# ® Gyümölcsaszaló automata

## **Kedves Vevő!**

Kérjük, olvassa át figyelmesen a használati útmutatót.

## **Csatlakozás**

A hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék típusábláján feltüntetett feszültségnek. A készülék megfelel a CE-jelölés kötelező követelményeinek.

## **Felépítés**

1. készülékház
2. csatlakozóvezeték
3. rakodórács
4. fedél
5. be/kikapcsoló
6. típusábla (a készülék alján)

## **Biztonsági előírások**

- A ház felülete használat közben forrók.
- A csatlakozóvezeték ne érjen a forró készülékrészekhez.
- Az olyan személyek (gyerekeket is beleértve), akik fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik alapján, tapasztalatlanságuk vagy ismerethiányuk miatt nem képesek a készülék biztonságos használatára, csak felelős személy felügyelete mellett vagy utasításai szerint használhatják.
- Gyerekeknél felügyelet szükséges annak biztosítására, hogy ne játékszernek használják a készüléket.
- Ne állítsa vagy használja a készüléket forró felületen (pl. tűzhelylapon vagy hasonlón), vagy nyílt gázláng közelében, nehogy megsérüljön a háza.
- A hálózati csatlakozódugót ne a csatlakozóvezetékénél fogva húzza ki a dugaszoló aljzatból.
- A hangnyomásszint kisebb mint

70dB(A).

Az elektromos készülékek javítását csak szakemberrel végeztesse, aki ismeri a biztonsági előírásokat, és ezért elkerüli a veszélyeket. Ez a csatlakozókábel cseréjére is vonatkozik. Javításra küldje be ezért a készüléket vevőszolgálatunkhoz. A címet az útmutató végén, a Függelékben találja meg.

A gyümölcsaszaló automata háztartási készülék, és ezért nem alkalmas kereskedelmi használatra.

## **Az első használatba vétel előtt:**

Az első alkalmazáskor esetleg gyenge szag érezhető, emiatt kb. 30 percig tartalom nélkül használja a készüléket. Majd tisztítsa meg a készüléket (lásd *Tisztítás és ápolás*).

## **Rakodórács**

Az aszalnivaló mennyiségétől függően 1 - 5 rácsot lehet berakni.

A rakodórácsok közötti távolságot 2 fokozatban lehet beállítani. A külső gyűrűben vannak a távolságtartók. Ha a távolságtartók egymás felett fekszenek, a rácsok között nagyobb távolság adódik. Ha távolságtartók egymás mellett fekszenek, a rácsok között kisebb távolság adódik.

## **Általános jellemzők:**

Csak érett, friss, egészséges és tiszta aszalnivalót rakjon be.

Az aszalnivaló megtartja jó ízét, tápértékét és ásványi anyagait. Az aszalt gyümölcs az egész éven át egyszerűen tárolható. De csak érett, friss, egészséges és tiszta aszalnivalót használjon.

Gyümölcsöknél: Vágja ki a magházat, a kocsányt és a magot (kivéve a cseresznyét). A gyümölcsöt ne hámozza meg. A gyümölcsöt aszalás előtt kenje be citromlével, hogy ne barnuljon meg.

### A készülék kezelése

- A hőmérsékletetár bekapcsolt készüléknél 70°C.
- Vágja fel az aszalnivalót egyforma méretű és vastagságú darabokra.
- Az egyes rakodórácsokat lehetőleg egyformán rakja meg az aszalnivalóval úgy, hogy a darabok lehetőleg ne érjenek egymáshoz, hogy a levegő szabadon áramolhasson közöttük.
- Több rakodórács alkalmazása esetén felfelé menve csökken a hőmérséklet (az aszalási idő ezeken a rácsokon ennek megfelelően megnő).
- Rakja fel a fedelet, dugja be a hálózati dugót a konnektorba, és kapcsolja be a készüléket (jegyezze fel a pontos időt).
- Ha az aszalnivaló az alsó rakodórácson már eléggé megaszalódott, vegye ki ezt a rakodórácsot. Ha akarja, a rakodórácsot megrakhatja megint friss aszalnivalóval, és visszarakhatja legfelső rakodórácsként. A rakodórácsok tetszés szerint felcserélhetők is.

### Tárolás:

A kifogástalan tároláshoz csak a tökéletesen száraz és lehűlt aszalt áru alkalmas.

Az aszalt áru tárolás közben nem vehet fel nedvességet. Légmentesen záró tárolódobozokat, üvegeket és műanyagzacskókat használjon, vagy hegessze le az aszalt árut. Az aszalt árut védje a fénytől.

### Felhasználás:

Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget feldolgozás előtt langyos vízzel lepje be, és egy éjszakán át hagyja ázni. Levesek vagy mártások esetén az aszalt gyümölcsöt és zöldséget főzze bele az ételbe.

Azt, hogy hogyan és milyen sokféle módon lehet alkalmazni az aszalt árut, szakácskönyvből elolvashatja.

### Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe a készüléket, csak nedves ruhával tisztítsa.
- A rakodórácsokat és a készülék fedelét benedvesített ruhával (esetleg kevés mosogatószer hozzáadásával) tisztítsa. A rakodórácsok mosogatógépbe is berakhatók.

### Tartalékalkatrészek és tartozékok

Ha szüksége van a készülékéhez tartalékalkatrészre vagy tartozékokra, megrendelheti internetes boltunkban. A következő oldalon éri el: <http://www.severin.de/http://www.severin.de/severin.de> az „Ersatzteilshop“ menüpont alatt.

### Eltávolítás



Az elhasznált készüléket az erre a célra rendszeresített gyűjtőhelyen kell leadni.

### Garancia

A Severin cég a vásárlás dátumától számított két évig vállalja a gyártói garanciát. Ez idő alatt költségmentesen megjavítjuk a bizonyíthatóan anyag- vagy gyártási hibára visszavezethető, és a működést jelentősen befolyásoló hibákat. A további követelések kizártak. A garancia nem vonatkozik: a használati útmutató figyelmen kívül hagyásából, a szakszerűtlen használatból vagy a normális elhasználódásból eredő károokra, továbbá a törékeny alkatrészekre, pl. üvegre, műanyagra vagy izzólámpákra sem. A garancia megszűnik az erre fel nem jogosított személyek általi beavatkozás esetében. Ha javításra van szükség, küldje vissza a készüléket a tartozékok nélkül, jól becsomagolva, a hiba leírásával és a vásárlási számlával együtt, közvetlenül a Severin szerviz címére. Az eladóval szembeni szavatossági jogok és az esetleges eladói garanciák változatlanul fennmaradnak.

A megadott aszalási idők irányértékek. Az aszalási idő függ az áru méretétől, minőségétől és az alkalmazott mennyiségétől.

Aszalnivaló	Előkészítés	Mennyiség rakodórács	Aszalási idő	Próbaaszalás	kb. mennyisége a friss súlynak
ananász	lehámozni, kb. 8 mm	500 gramm	12-13	jól	25-30%
alma	kb. 15 mm vastag gerezdekre vágni	600 gramm	7 6-7	jól hajlítható	10-15%
barack	félbevágni, vágási felülettel	500 gramm	11-13	hajlítható	20%
banán	lehámozni, félbevágni,	600 gramm	9-13	hajlítható	20-25%
bazsalikom, borsfű, kapor, tárkony, petrezselyem, rozsmaring, zsálya,	egészben vagy aprítva aszalni megmosni, gézre/cellulózra rakni és száradni hagyni	-	1,5-2,5	törékeny	-
körte	egészben (előtte puhára főzni) félbevágni, vágási felülettel felfelé kb. 8 mm vastag	800 gramm 600 gramm 500 gramm	25 16 7	hajlékony hajlékony	20-25%
bab	egész babokat puhára főzni	400 gramm	6-7	törékeny	15%
borsó	kifejteni, röviden leforrázni	400 gramm	10	kemény	25%
eper	megfelelve vagy egészben	250 gramm 500 gramm	10-16	hajlítható	20%
uborka	hámozatlanul, kb. 1 cm vastag	400 gramm	8	keményen	15%
sárgarépa	lehámozni, kb. 8 mm vastag	400 gramm	7	keményen	15%
cseresznye	egészben	500 gramm	11-13	börszerű	25-30%
hagyma	félbevágni, 6-8 cm hosszú darabokra vágni, leforrázni	500 gramm	8	törékeny	20%
erőspaprika/paprika	kb. 8 mm vastag szeletekre vágni,	400 gramm	9	hajlítható	20%
gomba	jól megtisztítani, a kis gombákat ne vágja szét, a nagy gombákat hosszában	-	3-4	szívós	-
zeller	lehámozni, kb. 8 mm vastag szeletekre vágni, leforrázni	400 gramm	7	kemény	15%
leveszöldség	sárgarépat, zellert, hagymát, kalarábét, káposztát vékony csíkokra vágni, leforrázni	300 gramm	6-7	szívós	10-15%
paradicsom	félbevágni, vágási felülettel felfelé	400 gramm 300 gramm	10 8-9	hajlítható kemény	15% 10%
szőlő	félbevágni, vágási felülettel	500 gramm	13	jól	20%
cukkini	hámozatlan, kb. 8 mm vastag	400 gramm	8	hajlítható	15%
szilva/ringlő	félbevágni, vágási felülettel felfelé	500 gramm	11-13	hajlítható	20%

