

DESHIDRATOR ALIMENTE 5 TĂVI 240 W SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste, precum și de persoane cu dizabilități fizice sau mentale sau de persoane fără experiență, doar dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați despre cum să utilizeze produsul în siguranță și înțeleg potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni apariția unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul său de alimentare.

MĂSURI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta aparatului corespunde cu tensiunea din priza dvs.
- Apa și curentul electric reprezintă o combinație periculoasă. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea unei căzi, a unui duș sau a unei piscine.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu au fost furnizate împreună cu acest aparat sau care nu sunt concepute pentru acest aparat.
- Nu puneți aparatul pe pervazuri.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și ștecherul nu pot intra în contact cu apa sau umezeala.
- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu pulverizați aparatul cu apă sau cu alt lichid. Nu scufundați baza aparatului în care intră cablul de alimentare în apă sau alt lichid. Nu turnați apă sau alte lichide în aparat.
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic. Nu îl utilizați într-un mediu industrial sau în aer liber!
- Nu utilizați spray-uri în apropierea aparatului.
- Dacă aparatul este utilizat în apropierea copiilor, fiți deosebit de atenți și alegeți un loc de instalare care nu este la îndemâna lor.
- Dacă nu veți utiliza aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică. Înainte de a-l curăța sau muta, procedați în același mod. Înainte de a dezambla componentele sale, lăsați-l să se răcească.
- Nu conectați cablul de alimentare la o priză atunci când tăvile individuale sunt întoarse cu susul în jos (în poziția de depozitare) și nu le întoarceți în poziția de depozitare decât dacă s-au racit complet.
- Nu puneți aparatul pe un cuptor electric sau pe gaz sau în apropierea acestuia, nu îl puneți în apropierea unui foc deschis sau a altor echipamente sau aparate care sunt o sursă de căldură.
- Nu utilizați aparatul dacă are un cablu de alimentare sau un ștecher deteriorat.
- În niciun caz, dacă încercați să reparați produsul, nu efectuați nicio modificare la acesta – pericol de electrocutare! Încredințați toate reparațiile și ajustările unei firme/servicii specializate. Nerespectarea acestei proceduri vă ca expune riscului de anulare a garanției.
- Nu puneți cablul de alimentare al aparatului lângă suprafețe fierbinți sau peste obiecte ascuțite. Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare, poziționați cablul astfel încât să nu călcați pe el sau să vă împiedicați de el. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese sau că nu atinge o suprafață fierbinte.

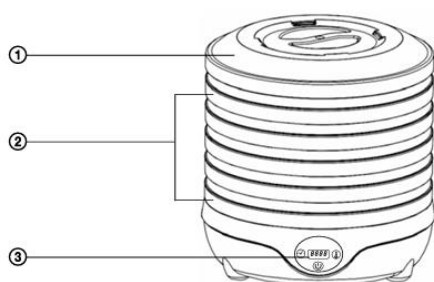
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare – acest lucru poate deteriora cablul de alimentare/priza. Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
- Nu utilizați acest aparat dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, dacă nu funcționează corect, dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe podea.

Atenție:

Acest aparat nu este conceput pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programat, un temporizator extern sau o telecomandă.

Acest dispozitiv este conceput exclusiv pentru uz casnic!

Nu îl spălați în mașina de spălat vase automată!

DESCRIEREA APARATULUI**A**

1. Capac
2. Tăvi
3. Afișaj LED cu comenzi

COMENZI**B**

1. Afișaj LED
2. Buton setare temporizator
3. Buton setare temperatură
4. Buton ON/OFF

Pornirea și oprirea

- Pentru a porni sau opri deshidratorul de alimente, apăsați butonul ON/OFF B4.

Setarea temperaturii

- Când apăsați butonul de setare a temperaturii B3, afișajul va afișa temperatura setată în prezent. Intervalul de temperatură este de la 35°C la 70°C, în trepte de 5°C.
- Pentru a modifica temperatura, apăsați butonul de setare a temperaturii B3.
- Când temperatura dorită apare pe afișaj, deshidratorul va începe să regleze automat la această temperatură setată.

Funcția de oprire automată

Când se apasă butonul de setare a temporizatorului B2, afișajul va afișa numărătoarea inversă setată în prezent.

Apăsați din nou butonul de setare a temporizatorului B2 pentru a prelungi numărătoarea inversă cu 30 de minute, până la 19.5 ore.

Timpul minim de numărătoare inversă este de 30 de minute.

Atenție:

Nu lăsați niciodată deshidratorul de alimente fără supraveghere și să funcționeze mai mult de 19,5 ore non-stop.

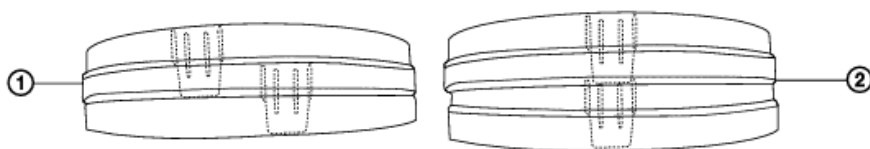
Sfat:

Pentru a seta rapid temperatura/temporizatorul, țineți apăsat butonul de temperatură/temporizator.

REGLAREA ÎNĂLȚIMII DINTRE TĂVI

Deshidrataorul de alimente oferă două opțiuni pentru setarea înălțimii tăvilor. Pentru a seta înălțimea inferioară (implicită) de 1,5 cm, puneți tăvile una peste alta, așa cum se arată în C1. Rotiți tăvile astfel încât clapetele situate în partea de jos a tăvilor să fie plasate adiacent canelurilor, situate în partea de sus a fiecărei tăvi.

Pentru a seta o distanță de 2,8 cm, rotiți și puneți tăvile astfel încât clapetele să se potrivească exact în caneluri, așa cum se arată în C2.

C**CUM FUNCȚIONEAZĂ DESHIDRATAREA ALIMENTELOR**

Când deshidrați alimente, țineți evidența, de exemplu, a greutateii alimentelor deshidratate înainte și după deshidratare, a timpului de deshidratare etc.

Aceste informații pot contribui la calitatea produselor finale. Înregistrați aceste informații pe etichete și lipiți-le pe recipientele în care veți depozita alimentele deshidratate.

Când este înmuiat în apă, un produs deshidratat poate fi readus la starea sa inițială și poate fi folosit în rețelele dumneavoastră preferate, de exemplu, supe, legume fierte și salate. Este posibil să creați mese excepționale din fructe și fructe de pădure rehidratate (reconstituite la starea lor inițială înainte de deshidratare).

Deshidratarea este o tehnică de procesare a alimentelor foarte populară, necesitând o cantitate minimă de echipamente, iar alimentele deshidratate necesită doar un volum foarte mic de depozitare. În timpul acestui proces, alimentele sunt încălzite pentru a evapora umiditatea conținută în ele, iar vaporii de apă rezultați sunt extrași.

Majoritatea produselor alimentare își eliberează umiditate într-un timp scurt de deshidratare. Aceasta înseamnă că sunt capabile să absoarbă o cantitate mare de căldură, eliberând în același timp o cantitate mare de vaporii de apă.

PROCEDURĂ

Fructele și legumele pe care doriți să le deshidrați trebuie să fie de cea mai bună calitate – proaspete și complet coapte. Calitatea slabă a legumelor și fructelor procesate va afecta calitatea produsului deshidratat. Un produs necopt va fi lipsit de aromă și culoare atunci când este deshidratat, iar un produs pre-copt va fi prea tare, fibros sau moale și pasat.

Începeți să deshidrați alimentele imediat după recoltare. Spălați bine alimentele pentru a îndepărta murdăria nedorită și spray-urile chimice. Aruncați bucățile de calitate slabă, deoarece mușgaiul de pe ele ar putea afecta calitatea celor rămase.

Anumite alimente trebuie feliate sau trebuie îndepărtate tulpinile și sâmburii înainte de deshidratare. Bucățile mai mici se deshidratează mai bine și mai uniform.

PREGĂTIRE

Enzimele conținute în fructe și legume afectează culoarea și schimbarea aromei în timpul procesului de coacere. Aceste modificări vor continua chiar și în timpul deshidratării și depozitării, cu excepția cazului în care produsul este preparat în așa fel încât să încetinească activitatea enzimatică.

La prepararea legumelor, acestea pot fi prefierite – acest lucru ajută la păstrarea culorii și accelerează procesul de deshidratare prin slăbirea fibrelor, prevenind în același timp modificările nedorite ale aromei în timpul depozitării și îmbunătățește procesul de reconstituire a legumelor în timpul gătirii. Multe tipuri de fructe de culoare deschisă (în special mere, caise, piersici, nectarine și pere) sunt predispuse la înnegrirea la culoare în timpul deshidratării și depozitării. Pentru a elimina această problemă, fructele trebuie preparate prin pre-fierbere sau înmuiere în soluții adecvate – eficacitatea acestor metode variază.

Iată câteva sfaturi pentru prepararea soluțiilor:

- Sucul de ananas sau de lămâie ajută la reducerea rumenirii. Tăiați fructele direct în suc. Scoateți-le după 2 minute și puneți-le pe tăvile de uscare. Pentru a obține o aromă plăcută, puteți, de asemenea, să înmuiati fructele în miere, condimente, suc de lămâie sau portocale sau să le presărați cu nucă de cocos. Folosiți-vă imaginația și preparați-vă propria soluție aromatică.
- Bisulfit de sodiu (sulfit hidrogen de sodiu): dizolvați 1 linguriță de bisulfit de sodiu 1,13 l de apă. Înmuiați fructele preparate în această soluție timp de 2 minute. Acest lucru va preveni pierderea vitaminei C și va ajuta la menținerea unei culori strălucitoare. Bisulfit de sodiu poate fi achiziționat din farmacii.
- Soluție de sare de masă.
- Soluție de acid ascorbic sau soluție de acid citric. De asemenea, se poate utiliza o pulbere antioxidantă obișnuită care conține acid ascorbic, dar adesea nu este la fel de eficientă ca acidul ascorbic pur.

Fructele pot fi pre-gătite la abur, însă acest lucru le poate înmuia și poate îngreuna procesarea ulterioară.

Pre-gătirea cu sirop ajută la păstrarea culorii merelor, caiselor, smochinelor, nectarinelor, piersicilor, perelor și prunelor. Rezultatul final va fi mai dulce.

Este bine să prefierbeți fructele cu coajă tare (struguri, prune uscate, prune, cireșe, smochine și anumite fructe de pădure) în apă pentru a le rupe ușor cojile. Acest lucru permite umezelii să iasă mai repede la suprafață în timpul deshidratării.

Înainte de procesul propriu-zis de deshidratare, îndepărtați excesul de umiditate de pe suprafața alimentelor punându-le pe prosoape de hârtie curate. Tăvile de uscare trebuie acoperite cu un strat de alimente de grosimea recomandată (vezi tabelele). Dacă este necesar, întindeți un material textil fin (tifon fin) pe tăvile de uscare pentru a preveni lipirea bucăților individuale de alimente.

Cantitatea de alimente per lot de deshidratare nu trebuie să depășească $\frac{3}{4}$ din suprafața fiecărei tăvi, iar feliile nu trebuie să aibă o grosime mai mare de 0,6 cm.

RECONSTITUIREA ALIMENTELOR LA STAREA ÎNIIȚIALĂ

- Nu toate alimentele deshidratate trebuie neapărat reconstituite la starea lor inițială. În special fructele sunt mai bune în stare deshidratată. Pe de altă parte, majoritatea tipurilor de legume sunt mai gustoase atunci când sunt reconstituite la starea lor inițială.
- Pentru a reconstitui legumele pentru gătit, spălați-le pur și simplu în apă curată și apoi puneți-le în apă rece, nesărată și acoperiți-le. Dacă este posibil, lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 2-8 ore, apoi gătiți-le în apă pe care ați folosit-o la înmuiere. Dacă este necesar, adăugați mai multă apă. Aduceți la fierbere, apoi reduceți temperatura și gătiți ușor până sunt gata. La sârșitul procesului de gătit, puteți adăuga și sare, ceea ce va încetini procesul de reconstituire. În ceea ce privește produsele proaspete, gătitul excesiv le va reduce aroma. Pentru a reconstitui legumele, de exemplu, morocvul, folosiți apă rece pentru înmuiere.
- Alimentele deshidratate pot fi reconstituite prin înmuiere, gătit sau o combinație a ambelor metode, iar după reconstituire vor arăta similar cu starea proaspătă.

- Deshidratarea nu elimină bacterii, drojdii și mucegaiuri din alimente. Dacă prelungiți procesul de înmuiere la temperatura camerei, există riscul de alterare. Prin urmare, atunci când înmuiați fructe sau legume mai mult de 1-2 ore, puneți recipientul în frigider.
- Pentru a preveni pierderea valorii nutritive a alimentelor, folosiți apa din soluția de înmuiere atunci când preparați diverse rețete. Volumul unei căni de legume uscate este echivalent cu aproximativ 2 căni după reconstituire. Pentru a înlocui umezeala eliminată în timpul deshidratării, turnați apă rece peste legume și înmuiați-le timp de 20 de minute până la 2 ore. Apoi turnați apă clocotită peste legume. Când gătiți, aduceți legumele la fierbere și apoi lăsați-le să fiarbă la foc mic.
- Volumul unei căni de fructe uscate este echivalent cu aproximativ 1 ½ căni după reconstituire. Adăugați suficientă apă cât să acopere fructele – este posibil să adăugați mai multă apă ulterior, dacă este necesar 1 – 8 ore sunt suficiente pentru reconstituirea majorității fructelor. Depinde de tipul de fruct, dimensiunea bucăților și temperatura apei (procesul este mai scurt în apă fierbinte). Dacă timpul de înmuiere este prea lung, fructele își vor pierde aroma. Pentru a găti fructele reconstituite, acoperiți recipientul și fierbeți-le la foc mic în apa în care le-ați înmuiat.
- Fructele și legumele deshidratate sau reconstituite pot fi utilizate în diverse moduri.
- Fructele deshidratate sunt potrivite pentru prepararea băuturilor răcoritoare atât acasă, cât și în călătorii. Bucățile de fructe pot fi adăugate în produse de panificație sau cofetărie.
- Fructele reconstituite pot fi servite sub formă de compoturi sau sosuri. De asemenea, pot fi folosite ca ingrediente în rețete pentru prepararea pâinii, salatelor cu jeleu, omletelor, guglhupf, umpluturii, milkshake-urilor, înghețatei și cerealelor fierte.
- Legumele deshidratate pot fi folosite în supe, înăbușiri de carne, preparate în farfurii cu legume sau folosite în băuturi răcoritoare uscate.
- Legumele reconstituite pot fi folosite în rețetele dumneavoastră preferate, în jeleuri sau salate de legume.
- Legumele deshidratate zdrobite sunt un ingredient excelent pentru bulion de carne, supe și sosuri.

Pentru o păstrare optimă a valorilor nutriționale vă recomandăm:

- Respectați timpul corect de pre-gătire.
- Împachetați corect alimentele deshidratate și depozitați-le în recipiente, într-un loc răcoros, uscat și întunecat.
- Inspectați periodic alimentele depozitate, verificând absorbția umidității.
- Consumați alimentele deshidratate cât mai curând posibil.
- Când gătiți alimente reconstituite, utilizați soluția de înmuiere.

DESHIDRATARE

Timpul de deshidratare depinde de tipul de fruct sau legumă, de dimensiunea bucăților individuale și de cantitatea de alimente care trebuie ajustată pentru a se potrivi în tăvile de uscare.

Înainte de a inspecta alimentele deshidratate, luați o mică mostră și lăsați-o să se răcească câteva minute. Alimentele fierbinți par mai umede și mai moi decât atunci când sunt răcite.

Alimentele trebuie deshidratate corespunzător pentru a preveni activitatea microbiologică și alterarea ulterioară a acestora. Legumele deshidratate trebuie să fie tari și fragile atunci când sunt presate.

Fructele deshidratate trebuie să fie pieloase și moi. Pentru depozitarea pe termen lung, fructele trebuie deshidratate mai mult decât fructele deshidratate vândute în magazine.

ÎMPACHETARE ȘI DEPOZITARE

- Fructele feliate în bucăși de diferite dimensiuni trebuie lăsate timp de aproximativ o săptămână după deshidratare pentru a "transpira" sau a se aclimatiza, pentru a uniformiza umiditatea bucăților individuale înainte de depozitarea pe termen lung. Pentru aclimatizare,

puneți fructele într-un recipient care nu este fabricat din plastic sau aluminiu și depozitați-l într-un loc uscat, protejat și foarte bine ventilat.

- Alimentele deshidratate trebuie răcite complet înainte de ambalare. Ambalajele trebuie să fie mai mici pentru a permite consumul alimentelor deshidratate după deschiderea ambalajului.
- Puneți bucățile de alimente în ambalaje curate și uscate, strâns unele lângă altele, dar nu le apăsați unele de altele.
- Recipientele de ambalare adecvate sunt borcanele de sticlă pentru conserve sau ambalajele rezistente la absorbția umezelii. Se pot folosi conserve metalice cu capac rabatabil dacă alimentele deshidratate sunt puse în pungi de plastic.
- Alimentele uscate trebuie inspectate periodic, o dată pe lună. Dacă găsiți mucegai pe suprafața alimentelor, separați-le de restul și aruncați-le. Pasteurizați bucățile rămase care nu au fost atacate de mucegai.
- Pentru a pasteuriza conținutul, puneți alimentele pe o tavă de copt pentru prăjituri și coaceți-le în cuptor timp de aproximativ 15 minute la o temperatură de 80°C. Apoi, lăsați alimentele să se răcească și reîmpachetați-le într-un ambalaj etanș curat.

ROTIRE TĂVI

Acest deshidrator alimentar este ingenios conceput pe baza convecției aerului cald pentru extragerea umidității din alimente. În timpul procesului de deshidratare, tăvile trebuie rotite pentru a asigura deshidratarea uniformă a conținutului. Tăvile cele mai apropiate de fund sunt expuse la cea mai mare cantitate de căldură – aici procesul de deshidratare este mai rapid.

Prin urmare, pur și simplu scoateți-le și puneți-le la un nivel mai înalt și mutați tăvile superioare mai aproape de partea inferioară a deshidratorului.

ATENȚIE:

1. Veți obține cele mai bune rezultate atunci când folosiți alimente de calitate. Deshidratați întotdeauna alimente proaspete, de bună calitate; o bucată deteriorată poate afecta calitatea întregului conținut al deshidratorului.
2. Este important ca alimentele să fie curate – curățați-le temeinic, aruncați bucățile moi sau alterate. Asigurați-vă că aveți mâșinile curate; acest lucru se aplică atât ustensilelor de bucătărie, cât și tăvilor individuale ale deshidratorului pe care le folosiți pentru prepararea alimentelor.
3. Timpul de deshidratare variază și depinde de cantitatea de alimente, grosimea bucăților individuale, dimensiunea acestora, umiditatea aerului ambiant și umezeala conținută direct în alimente.
4. Lăsați alimentele să se răcească înainte de a verifica gradul de deshidratare.
5. Dacă este necesar, tăvile pot fi umplute complet, iar bucățile individuale pot fi aproape atinse, dar nu trebuie să se suprapună.
6. Aproximativ 6-10% din conținut de umiditate poate rămâne în alimentele deshidratate fără riscul de alterare a acestora. Multe alimente deshidratate vor avea o consistență pieloasă similară cu cea a lemlui dulce.
7. Rotiți tăvile ori de câte ori observați că deshidratarea este neuniformă sau când deshidratorului este complet umplut cu alimente.
8. Pentru a îndepărta sâmburii, miezul și codițele de la prune, struguri, cireșe, uscați-le la 50% și apoi îndepărtați codițele, miezul etc. În acest fel, veți preveni pierderea sucului din alimente.

REȚETE

Fructe mixte

2 banane (decojite)

0,2 kg de căpșuni

1 cană de bucăți de ananas (din conservă)

Tăiați fructele în felii uniform de aproximativ 0,6 cm grosime. După deshidratare și răcire, adăugați /4 cană de nucă de cocos mixtă.

Inele de mere și scorțișoară

2,25 kg de mere

5 lingurițe de scorțișoară

Folosind un peeler, curățați merele și îndepărtați sâmburii. Tăiați-le în inele de aproximativ 0,6 cm grosime. Presărați cu scorțișoară înainte de a le deshidrata.

Trio de citrice

1,35 kg de portocale

5 lămâi

4 grapefruit-uri tari

Spălați fructele. Lăsați coaja și tăiați totul în bucăți de aproximativ 0,6 cm grosime. Puneți în deshidrator și deshidratați-le.

Paradis tropical

10 kiwi

1 ananas

3 papaya

Curățați papaya și kiwi, îndepărtați miezul și coaja de ananas și tăiați totul în bucăți de aproximativ 0,6 cm grosime. Puneți-le în deshidrator și deshidratați-le.

Euforia căpșunilor

Amestecați aproximativ 2 căni de căpșuni proaspete curățate cu o cantitate mică de suc de mere. Puneți hârtie de copt pe tavă/tăvi și turnați căpșunile amestecate folosind o spatulă pentru a le distribui uniform. Deshidratați timp de aproximativ 6 ore – timpul de deshidratare depinde de consistența dorită, fie că este fragilă sau moale. Lăsați capacul superior deschis.

Carne uscată (Jerk)

Marinați bucățile de carne de vită sau de curcan tăiate mărunț într-un amestec de ¼ cană de sos de soia, 2 linguri de zahăr brun și 2 linguri de condimente (după gust). Amestecați bine, acoperind toate suprafețele cărnii, acoperiți cu o folie de plastic și lăsați la marinat timp de 10-15 minute. După marinare, puneți bucățile individuale de carne pe tavă, astfel încât acestea să se atingă aproape complet. Cu cât bucățile de carne sunt mai subțiri, cu atât timpul de deshidratare va fi mai scurt (aproximativ 8-10 ore pentru fâșii de carne cu grosimea de 0,15 cm). Lăsați capacul superior deschis.

Prepararea de amestecuri aromatice

Acest deshidrator alimentar vă poate ajuta, de asemenea, să păstrați aromele de primăvară și vară. Rupeți florile de pe florile potrivite pentru uscare, puneți-le liber pe tava acoperită cu o plasă și introduceți-o în primul nivel al deshidratorului – lăsați nivelurile rămase goale. După o deshidratare completă (aproximativ 5 ore), puneți florile în ambalaje sau recipiente decorative și închideți-le astfel încât parfumul lor să nu se împrăștie.

TABEL CU TIMPUL RECOMANDAT DE DESHIDRATARE A FRUCTELOR

Timpii furnizați sunt doar aproximativi și sunt dați pentru o temperatură de deshidratare de 70°C și depind de temperatura camerei, umiditatea aerului, umiditatea alimentelor deshidratate și grosimea feliilor de alimente. Suculența naturală a alimentelor variază. Fructoza conținută în anumite tipuri de fructe necesită timpi de deshidratare mai lungi.

Fruct	Pregătire	Test deshidratare	Țimp deshidratare
-------	-----------	-------------------	-------------------

Mere	Îndepărtați cojile, sâmburii și tăiați-le în felii sau ronde. Înmuiați-le timp de 2 minute înainte de a le pune în deshidrator. Apoi uscați-le și puneți-le pe o tavă de uscare.	Sunt moi	4 – 15 ore
Caise	Deshidrați-le tăiate în jumătate sau în sferturi. Înainte de deshidratare, pregătiți-le astfel încât să își păstreze culoarea și să nu deterioreze coaja.	Sunt moi	8 – 36 ore
Banane	Îndepărtați coaja și tăiați-o în felii de 0,3 cm grosime.	Sunt moi	5 – 24 ore
Fructe de pădure	Căpșunile trebuie tăiate în felii de 0,9 cm grosime. Lăsați celelalte fructe de pădure întregi. Spălați fructele de pădure cu o lavetă cerată în apă clocotită.	Nu au umiditate vizibilă	5 – 24 ore
Cireșe	Nu îndepărtați tulpinile decât dacă le veți procesa imediat. Tăierea lor în jumătate este opțională; dacă doriți să le tăiați în jumătate, faceți acest lucru după ce sunt deshidratate în proporție de 50%.	Pielos, dar moale	6 – 36 ore
Merișoare	Spălați-le bine, feliați-le sau lăsați-le întregi.	Nu au umiditate vizibilă	4 – 20 ore
Struguri (violet închis)	Spălați, îndepărtați tulpinile și lăsați-le întregi.	Moale, pielos	6 – 36 ore
Nectarine	Nu este necesară curățarea de coajă, se poate tăia în felii sau ronde de 0,9 cm grosime.	Sunt moi	6 – 24 ore
Coji de portocală	Se taie în fâșii lungi și se deshidratează. Se zdrobesc după deshidratare.	Sunt moi	6 – 15 ore
Piersici	Puteți îndepărta cojile în timpul procesului de deshidratare. Îndepărtați sâmburii când sunt deshidratate în proporție de 50%. Înainte de deshidratare, tăiați-le în jumătăți sau în sferturi.	Sunt moi, pelloase	5 – 24 ore
Pere	Curățați-le de coajă, îndepărtați miezul și fibrele lemnoase. Tăiați-le în felii, ronde sau tăiați-le în jumătăți, sferturi sau optimi.	Sunt moi și pelloase	5 – 24 ore
Kaki	Folosiți doar fructe coapte. Spălați-le, îndepărtați-le capul, tăiați-le în felii sau ronde de 0,9 cm grosime.	Sunt moi	5 – 20 ore
Ananas (proaspăt)	Scoateți miezul și curățați-le de coajă, tăiați-le în felii, inele sau bucăți.	Sunt moi	6 – 36 ore
Ananas (conservă)	Uscați-le și tamponați-le ușor. Aranjați-le pe tăvi.	Sunt pelloase	6 – 36 ore
Prune	Spălați-le, lăsați-le întregi sau tăiați-le în jumătate, îndepărtați codița sau sâmburele dacă sunt deshidratate, în jumătăți.	Sunt moi	5 – 24 ore
Prune uscate	Procedați ca și în cazul prunelor obișnuite, dar înmuiați-le în apă clocotită timp de aproximativ 2 minute înainte de deshidratare.	Sunt pelloase	8 – 36 ore

Rubarbă	Folosiți doar tulpini subțiri. Spălați-le și tăiați-le în bucăți de 2,5 cm.	Nu au umiditate vizibilă	4 – 16 ore
---------	---	--------------------------	------------

TABEL CU TIMPUL RECOMANDAT DE DESHIDRATARE AL LEGUMELOR

Legume	Pregătire	Test deshidratare	Timp deshidratare
Anghinare	Tăiați globurile în felii de aproximativ 0,3 cm grosime. Gătiți timp de 5-8 minute în $\frac{3}{4}$ de cană de apă cu 1 lingură de suc de lămâie.	Este fragil	4 – 12 ore
Sparanghel	Clătiți și tăiați în bucăți de 2,5 cm. Vârfurile oferă un produs de calitate superioară. Partea din spate, atunci când este zdrobită înainte de deshidratare, oferă o aromă remarcabilă pentru diverse feluri de mâncare.	Este fragil	4 – 10 ore
Fasole (verde sau galbenă)	Tăiați în bucăți de 2,5 cm sau folosind metoda franceză. Gătiți la abur până devine translucidă. După deshidratarea parțială, amestecați boabele astfel încât cele din mijlocul tăvii să fie mutate spre margine și invers.	Sunt fragile	4 – 14 ore
Sfeclă roșie	Tăiați rădăcinile și tot ce se află la 2,5 cm de partea superioară și inferioară, spălați, pregătiți, răciți și îndepărtați coaja. Tăiați în cuburi sau felii.	Sunt fragile, roșu închis	4 – 12 ore
Varză de Bruxelles	Îndepărtați tulpinile de la varza de Bruxelles și tăiați-le în jumătate.	Sunt fragile	5 – 15 ore
Broccoli	Curățați-le, tăiați-le în același mod ca înainte de consum, spălați-le bine, gătiți-le la abur timp de 3-5 minute.	Este fragil	5 – 15 ore
Varză	Tăiați capul și tăiați fâșii de 0,3 cm grosime. Tăiați centrul în felii de 0,6 cm grosime. Folosiți tava de jos a deshidratorului.	Este pielos	4 – 12 ore
Morcov	Alegeți unul tânăr cu rădăcini fine. Fierbeți la abur până se înmoaie, apoi tăiați în felii, bucăți, cuburi sau fâșii fine.	Este pielos	4 – 12 ore
Conopidă	Puneți 3 linguri de sare în 2,2 litri de apă fierbinte și înmuiati conopida în această soluție timp de 2 minute. Fierbeți la abur până se înmoaie.	Este pielos	5 – 15 ore
Țelină	Separați tulpina de frunză. Spălați ambele părți cu grijă. Tăiați tulpina în felii de aprox. 0,6 cm grosime. Mai întâi deshidratați frunzele.	Este fragil	4 – 12 ore
Porumb	Înainte de a-l găti la abur, îndepărtați coaja și orice defecte potențiale. Pre-gătiți știuletele de porumb întreg. Tăiați boabele de porumb de pe știulete și întindeți-le pe o tavă. Amestecați de mai multe ori în timpul procesului de deshidratare.	Este fragil	4 – 15 ore

Castravete	Curățați-l de coajă, tăiați-l la o grosime de 0,3 cm și deshidratați-l.	Este pielos	4 – 14 ore
Vinete	Curățați, spălați și tăiați felii de la 0,6 la 1,2 cm grosime și întindeți-le pe tăvi.	Este fragil	4 – 14 ore
Ceapă și praz	Îndepărtați coaja, tăiați-o la o grosime de 1,2 cm, amestecați de mai multe ori în timpul procesului de deshidratare.	Este pielos	4 – 10 ore
Okra (Bame)	Folosiți păstăi tinere, baby. Spălați-le, curățați-le și tăiați-le în rondele de 0,6 cm grosime.	Este pielos	3 – 10 ore
Arpagic	Tăiați-le și întindeți-le pe suprafața tăvii.	Este fragil	4 – 10 ore
Pătrunjel	Rupeți-le în bucăți mici, deshidratați-le, apoi scurtați-le dacă este necesar.		2 – 10 ore
Păstârnac	Procedura este aceeași ca și pentru morcovi.		
Mazăre	Folosiți bucăți mici și dulci. Scoateți conținutul păstăilor și pre-gătiți-le ușor (3-5 min).	Este fragil	4 – 10 ore
Ardei iute (verde și ienibahar)	Tăiați felii sau rondele de aprox. 0,6 cm grosime, îndepărtați semințele, spălați și deshidratați.	Este crocant spre pielos	4 – 10 ore
Cartofi	Decojirea este opțională. Tăiați în felii de 0,4 cm până la 0,6 cm grosime, în cuburi sau în stil franțuzesc. Gătiți la abur în același mod ca sfecla roșie.	Sunt fragili	5 – 12 ore
Dovleac	Tăiați în bucăți mici. Coaceți sau aburiți până se înmoaie. Tăiați în felii cu lățimea de 2,5 până la 7,5 cm, curățați de coajă și îndepărtați pulpa. Tăiați în felii cu grosimea de 1,2 cm și puneți-le într-un mixer. Deshidratați folosind hârtie de copt.	Este pielos	5 – 15 ore
Roșii	Clătiți și îndepărtați tulpinile. Înmuiați în apă clocotită până când cojile se înmoaie. Tăiați în jumătate sau feliați.	Sunt pelloase	6 – 24 ore
Rutabaga (nap)	Procedura este aceeași ca la morcovi, doar că tăiați-le mai mărunț.		
Dovlecei	La fel ca la vinete.		
Usturoi	Separați în căței individuali, îndepărtați coaja exterioară, tăiați în felii și deshidratați pe tăvi. După deshidratare, puteți transforma în condiment (prin măcinare), dacă este necesar.	Foarte fragil	4 – 15 ore
Legume cu frunze (spanac, varză creță, muștar, rutabaga)	Spălați bine, îndepărtați tulpinile tari. Gătiți la abur până când legumele devin moi, dar nu îmbibate.	Este foarte fragil	4 – 10 ore

Ciuperci	Selectați ciuperci tinere și proaspete. Îndepărtați orice urmă de murdărie folosind o perie sau un material textil umed. Tăiați-le în bucăți, curățați-le sau uscați-le întregi – în funcție de mărimea lor.	Pielos spre fragil – în funcție de mărimea lor	3 – 10 ore
----------	--	--	------------

ÎNTREȚINERE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Pentru a curăța tăvile individuale ale deshidratorului, folosiți pur și simplu o lavetă umezită într-o soluție slabă de detergent; în cazul unei murdăriri mai mari, puteți spăla tăvile sub jet de apă caldă.
- Nu utilizați diluanți, solvenți sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța aparatul – aceștia pot deteriora suprafața.
- Când nu utilizați aparatul, depozitați-l într-un loc uscat, ferit de copii. Puteți folosi cutii de carton a aparatului pentru depozitarea acestuia (după ce l-ați dezamblat mai întâi).
- Înainte de prima utilizare, este necesar să spălați bine toate accesoriile aparatului (tăvile individuale, capacul) în apă fierbinte folosind detergent de vase și apoi clătiți cu apă curată.
- Înainte de prima utilizare, vă recomandăm, de asemenea, să lăsați aparatul să funcționeze gol timp de cel puțin 4 ore. După pornirea aparatului, lăsați-l pe acesta și toate accesoriile sale să se răcească și să se aerisească pentru a elimina potențialele mirosuri.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală de intrare: 200-240 W

Clasa de protecție la șocuri electrice: II

Nivel de zgomot: 60 dB(A)

Nivelul declarat de emisie de zgomot al aparatului este de 60 dB(A), ceea ce reprezintă un nivel A de putere acustică în raport cu o putere acustică de referință de 1 pW.

Explicații ale terminologiei tehnice

Clasa de siguranță pentru protecția împotriva șocurilor electrice:

Clasa II – Protecția împotriva șocurilor electrice este asigurată de izolație dublă sau rezistentă.

Datorită îmbunătățirii continue a aparatului, producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări ale textului, designului și specificațiilor tehnice fără notificare prealabilă.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul inconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.