

DESHIDRATOR ALIMENTE SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu deficiențe fizice sau psihice sau de persoane fără experiență, **doar dacă** sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați despre cum să utilizeze produsul în condiții de siguranță și să înțeleagă potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt sub supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie întotdeauna curățate conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.

Atenție:

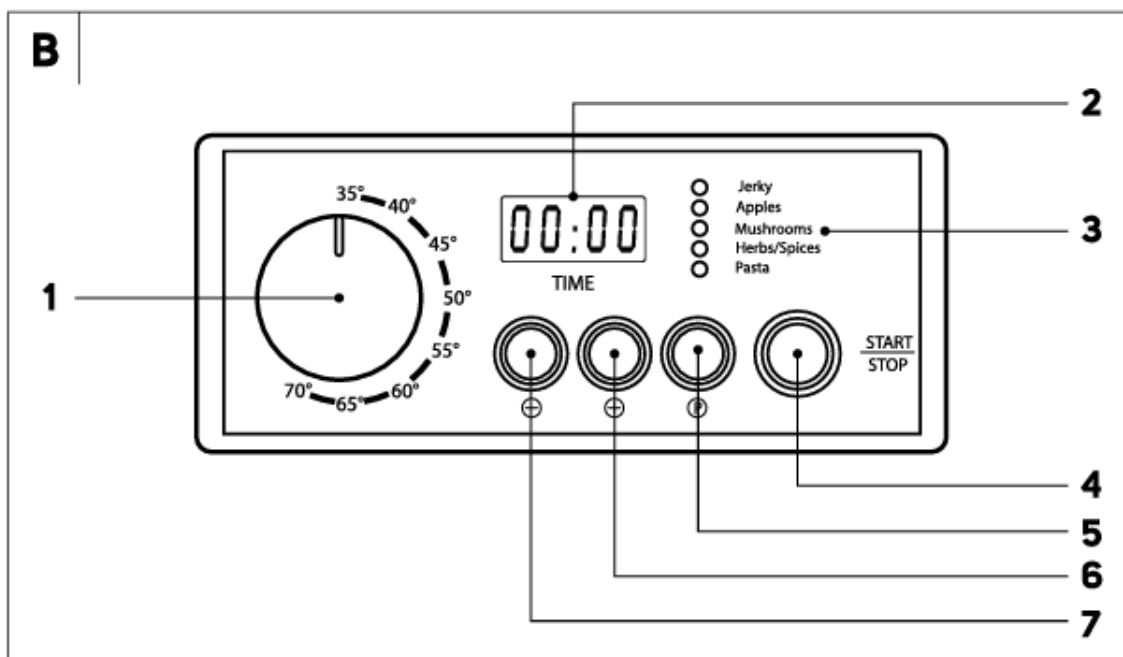
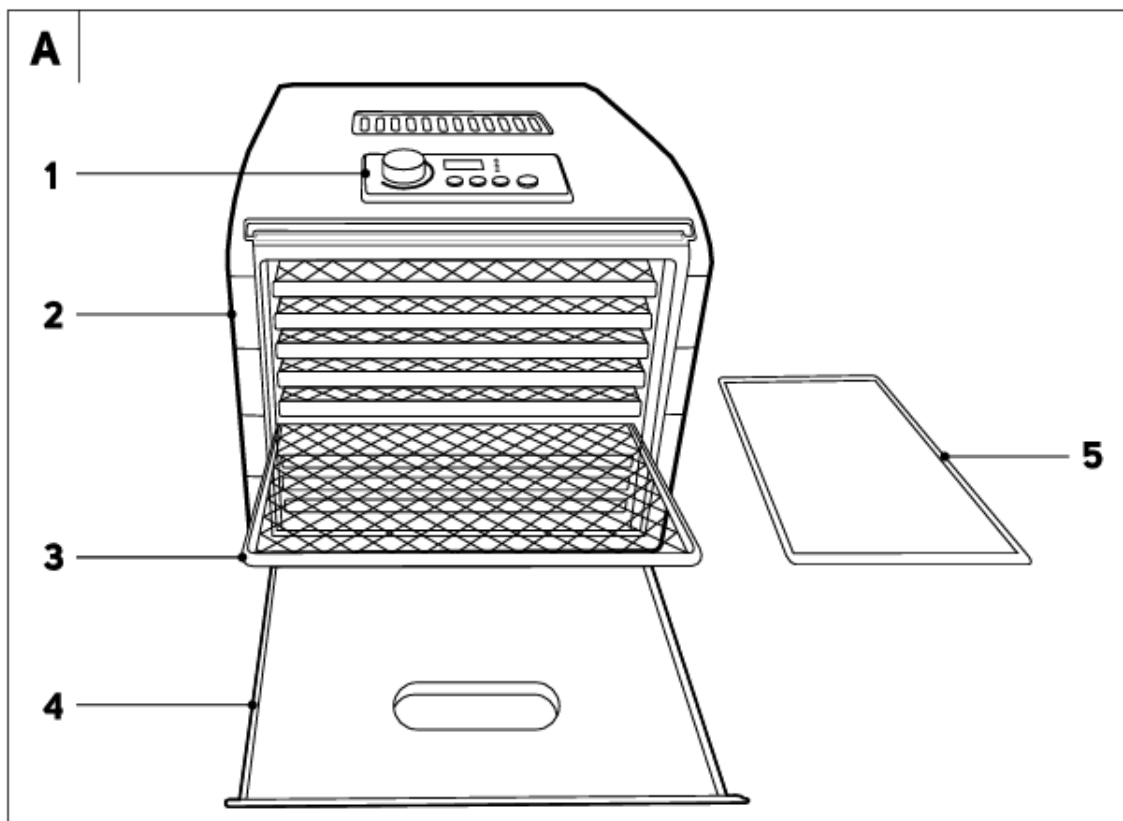
Acest aparat nu este proiectat pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programat, un temporizator extern sau o telecomandă.

SIGURANȚA ELECTRICĂ

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta de identificare corespunde tensiunii din priza dumneavoastră.
- Conectați aparatul numai la o priză împământată corespunzător. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza de alimentare. Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher.
- Nu conectați și deconectați cablul de alimentare la și de la priza de alimentare cu mâinile ude.
- Nu așezați cablul de alimentare al aparatului peste obiecte ascuțite. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață încălzită sau fierbinte.
- Păstrați cablul de alimentare uscat. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea unei căzi, duș sau piscine.
- Nu conectați și deconectați cablul de alimentare la și de la priza de alimentare cu mâinile ude.
- Nu descoperiți părțile electrice ale aparatului. Nu conțin componente reparabile de către utilizator. Solicitați repararea aparatului de către persoane calificate.
- Pentru a evita rănirea potențială prin șoc electric, nu pulverizați aparatul sau cablul de alimentare cu apă și nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- Nu folosiți aparatul dacă nu funcționează corect, dacă a fost deteriorat sau a fost scufundat în apă.
- Opriti întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză când ați terminat de utilizat.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Solicitați toate reparațiile sau ajustările efectuate la un centru de service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.

SIGURANȚA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Acest aparat este conceput pentru utilizare în gospodării, birouri și alte tipuri de zone similare. Nu-l utilizați în medii industriale sau în aer liber sau în încăperi cu umiditate ridicată, adică spălătorii sau băi.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât deshidratarea alimentelor.
- Folosiți aparatul numai cu accesoriile originale de la producător. Nu utilizați niciodată accesorii care nu au fost furnizate împreună cu acest aparat sau care nu au fost recomandate în mod explicit de către producător.
- Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui și nu îl așezați în apropierea unui foc deschis sau a aparatelor care sunt o sursă de căldură, de ex. sobe electrice sau pe gaz.
- Poziționați aparatul numai pe o suprafață curată, uscată, orizontală și stabilă. Nu poziționați aparatul pe marginea unui blat de bucătărie sau a unei mese și nu îl utilizați pe scurgerea chiuvetei de bucătărie. De asemenea, nu-l așezați pe pervazurile ferestrelor. Păstrați întotdeauna un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului.
- Nu așezați obiecte pe aparat și nu călcați și nu vă așezați pe el.
- Protejați aparatul și accesoriile acestuia împotriva căderii pe podea sau pe masă, chiar și de la înălțimi mici și împotriva căderii obiectelor pe ele.
- Nu introduceți niciun obiect în orificiile de ventilație ale aparatului. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale aparatului, aceasta creând riscul de supraîncălzire.
- Când aparatul funcționează, aveți grijă la copii și la animalele de companie.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune fără supraveghere. Păstrați-l sub supraveghere pe parcursul întregului proces de deshidratare a alimentelor.
- Orificiile de ventilație nu trebuie acoperite. Nu introduceți și nu aruncați niciun obiect în orificiile de ventilație.
- Dacă aparatul este folosit în apropierea copiilor, fiți deosebit de atenți și alegeți un loc de instalare care nu este la îndemâna acestora.
- Nu utilizați spray-uri în apropierea aparatului.
- Nu așezați hârtie sau obiecte din plastic în interiorul aparatului. Nu depozitați nimic în interiorul aparatului.
- Când manipulați aparatul și tăvile, procedați cu atenție, acestea pot fi fierbinți!
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare dacă aparatul este în funcțiune.
- Nu transportați aparatul când este fierbinte.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză dacă nu îl utilizați și dacă îl lăsați fără supraveghere, înainte de a-l asambla, dezasambla, curăța sau muta.
- Păstrați tăvile curate deoarece intră în contact cu alimentele.
- Nu spălați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl scufundați în apă sau alt lichid. Cu excepția tăvilor, nicio altă parte a aparatului nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.



- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care cineva s-a familiarizat deja cu utilizarea anterioară a unor tipuri similare de aparate. Utilizați aparatul numai în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru utilizare ulterioară. În cazul în care predați acest aparat altcuiva, asigurați-vă că includeți și acest manual de utilizare.
- Vă recomandăm să păstrați cutia de carton originală, materialul de ambalare, chitanța de cumpărare și declarația de responsabilitate a vânzătorului sau a cardului de garanție cel puțin pe durata răspunderii legale pentru performanță sau calitate nesatisfăcătoare. În cazul transportului, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală de la producător.
- Despachetați cu grijă aparatul și aveți grijă să nu aruncați nicio parte a ambalajului înainte de a găsi toate părțile aparatului.

DESCRIEREA APARATULUI ȘI A ACCESORIILOR

A1 Panou de control

A2 Dulap cu zonă de deshidratare

A3 Grătare detașabile pentru tăvi – Tăvi din plastic, rezistente la căldură și ușoare pentru toate tipurile de alimente.

A4 Ușă transparentă – Face posibilă verificarea vizuală instantanee a stării de deshidratare.

A5 Tavă cu bază solidă detașabilă – Potrivită pentru prepararea alimentelor CRUDE, terci, etc.

B1 Buton de control al temperaturii

B2 Afișaj

B3 Indicator mod de deshidratare

B4 Buton START/STOP iluminat din spate

B5 Buton de selectare a modului de deshidratare – În timpul procesului de deshidratare este folosit și pentru a afișa temperatura de deshidratare.

B6 Buton de creștere a timpului (plus) – Timpul crește în trepte de 30 de minute până la ora maximă de 23:30

B7 Buton de reducere a timpului (minus) – Timpul scade în trepte de 30 de minute până la un timp minim de 00:30

SCOPUL UTILIZĂRII ȘI CARACTERISTICI ALE DESHIDRATORULUI

- Deshidratorul alimentar este destinat deshidratării alimentelor precum fructele, legumele, fructele de pădure, carnea, semințele, fasolea, nucile, ciupercile etc. Este potrivit și pentru uscarea ierburilor, medicamentelor, condimentelor sau chiar florilor pentru decorare sau pentru realizarea amestecurilor aromatice.
- Deshidratorul de alimente este compus dintr-un dulap cu zonă de uscare cu șase nivele pentru tăvile detașabile. Elementul de încălzire, motorul cu ventilator și termostat sunt situate în spatele dulapului.
- Deshidratorul de alimente funcționează pe baza tehnologiei Horizontal Air Flow, care asigură o distribuție uniformă a căldurii. Permite distribuția uniformă a căldurii la toate nivelurile zonei de uscare și elimină necesitatea de a roti tăvile în timpul procesului de deshidratare.

DE CE SĂ UTILIZAȚI UN DESHIDRATOR?

- Uscarea (deshidratarea) este una dintre cele mai vechi metode de conservare a alimentelor în timpul căreia alimentele sunt încălzite pentru a-și evapora conținutul de umiditate. Spre deosebire de depozitarea standard pe termen lung a alimentelor (de ex. conservarea, cogelarea), deshidratarea blândă reține până la 80% din vitamine, minerale și oligoelemente, concentrând în același timp compușii aromatici, ceea ce face alimentele deshidratate cu atât mai gustoase. Cu depozitarea corectă, este apoi posibilă utilizarea alimentelor deshidratate pe tot parcursul anului.
- Alimentele care sunt încălzite în timpul procedurilor standard de gătit sau conservare pe o perioadă mai lungă de timp la o temperatură mai mare de 48°C încep să-și piardă valoarea nutritivă și conținutul de enzime. Enzimele alimentare sunt importante deoarece ajută enzimele digestive ale organismului să descompună alimentele în proteine digerabile. Un deshidrator alimentar potrivit, precum acesta, este capabil să mențină o temperatură suficient de scăzută la care enzimele nu își pierd efectul, în timp ce generează în același timp aer suficient de fierbinte pentru deshidratarea rapidă a alimentelor și previne dezvoltarea mușgaiurilor și bacteriilor.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de a utiliza pentru prima dată deshidratorul de alimente, spălați bine tăvile detașabile în apă fierbinte folosind detergent neutru de bucătărie. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și ștergeți-le bine cu un material textil fin.
- De asemenea, curățați interiorul dulapului folosind un material textil ușor umezit și apoi ștergeți cu unul uscat. Când curățați, aveți grijă să nu udați elementele de încălzire sau ventilatorul deshidratorului de alimente. Nu scufundați niciodată dulapul deshidratorului de alimente în apă sau în orice alt lichid.
- Înainte de prima utilizare, vă recomandăm să porniți deshidratorul de alimente gol timp de cel puțin 4 ore. După ce ați oprit deshidratorul de alimente, lăsați-l să se răcească și să se aerisească pentru a le scăpa de potențialele mirosuri.

PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

LOCAȚIA DESHIDRATORULUI DE ALIMENTE

- Amplasați deshidratorul de alimente într-o încăpere bine ventilată, caldă și uscată, cu puțin praf. Pentru a asigura o circulație adecvată a aerului, trebuie să existe un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul deshidratorului de alimente.
- Suprafața pe care este amplasat deshidratorul de alimente trebuie să fie stabilă, rezistentă la căldură și suficient de departe de alte surse de căldură. Capacitatea de încărcare a suprafeței selectate trebuie să corespundă greutateii combinate a deshidratorului de alimente și conținutului acestuia.
- De asemenea, alegeți o locație respectând faptul că este indicat să mutați deshidratorul de alimente în timp ce acesta funcționează. De asemenea, luați în considerare și faptul că aroma alimentelor deshidratate va fi eliberată în cameră în timpul procesului de deshidratare, ceea ce poate să nu fie plăcut pentru toată lumea.

SELECTAREA ALIMENTELOR POTRIVITE

- Selectarea și prepararea corectă a alimentelor pentru deshidratare va avea ca rezultat aspectul și gustul lor mai bun, uscarea mai rapidă și terminarea procesului de coacere și, de asemenea, va prelungi durata de valabilitate a alimentelor.
- Cele mai bune rezultate sunt obținute doar atunci când sunt folosite ingrediente de bună calitate. Practic orice tip de fructe sau legume poate fi deshidratat. Selectați doar fructe și legume coapte, fără coacere excesivă și fără vânătași, putregai și mucegaiuri. Este posibil să deshidratați fructele și legumele acre și ușor dulci.
- Când intenționați să deshidratați carnea, aceasta trebuie să fie proaspătă și slabă.

PREGĂTIREA INGREDIENTELOR

Notă:

Este foarte probabil ca fructele și legumele cumpărate din magazinele obișnuite să fie date cu ceară sau tratate cu spray. Cele mai multe spray-uri sau ceara pot fi spălate folosind produse de curățare biodegradabile sau în apă cu oțet, după care este necesară clătirea alimentelor cu apă curată. Dacă încercarea de a îndepărta ceara sau spray-ul nu are succes, vă recomandăm să curățați alimentele înainte de a le deshidrata.

FRUCTE

- Spălați bine fructele și uscați-le bine. Pregătiți doar o cantitate de fructe pe care o puteți procesa într-un singur ciclu. Îndepărtați toate părțile moi sau deteriorate. Îndepărtați orice gropi, semințe, tulpini sau rădăcini sau orice alte părți inutile.
- Tăiați fructele în bucăți de grosime egală, ideal de 2 până la 4 mm. Bucățile de grosimi variabile prelungesc inutil timpul de deshidratare. Tăierea acestora în bucăți mai mici va accelera procesul de deshidratare, îmbunătățind în același timp calitatea produsului.

- Fructele mici, cum ar fi diferite tipuri de fructe de pădure (căpșuni, afine, merișoare etc.) nu trebuie tăiate. Cu toate acestea, fructele mai mari trebuie tăiate în jumătate sau tăiate în felii sau cuburi.
- Uscați fructele tăiate folosind un material textil curat sau un prosop de hârtie.
- Pentru a preveni rumenirea anumitor tipuri de fructe (mere, pere sau caise), înmuiți feliile de fructe într-o soluție de 250 ml apă și 1 lingură de suc de lămâie sau ananas înainte de a le deshidrata. Pentru a obține arome interesante, puteți pune pe acestea miere, zahăr, scortişoară sau nucă de cocos. Apoi lăsați bucățile de fructe să picure orice exces și apoi pot fi deshidratate imediat. Fructele care sunt tratate cu această soluție vor rămâne deschise la culoare și nu vor deveni maronii în timpul procesului de deshidratare și nici în timpul depozitării.
- Fructele cu coji naturale dure (struguri, prune sau chiar smochine) pot fi opărite în apă clocotită timp de 1-2 minute pentru a accelera procesul de deshidratare. Apoi introduceți-le imediat în apă rece, răciți-le, uscați-le și tăiați-le felii.
- Puneți fructele nedecojite cu coaja în jos și suprafața tăiată în sus. Puneți întotdeauna forme nedrepte pe marginea cu coajă, nu pe suprafața dreaptă.

LEGUME

- Curățați bine legumele și spălați-le.
- Eliminați orice defecte de suprafață.
- Este recomandabil să gătiți legumele cu abur care necesită timpi lungi de gătire, de ex. legume rădăcinoase, păstăi de mazăre, sfeclă roșie, broccoli, morcov, țelină, porumb, cartofi și conopidă înainte de a le deshidrata. Pentru a preveni pierderea culorii și a vitaminelor, este suficient să gătiți legumele date la abur timp de aproximativ cinci minute.
- Este bine să cureți roșiile.
- Legumele tăiate pot fi scufundate în apă sărată.

CARNE

- Carnea de vită, vânat, pasăre sau pește este potrivită pentru deshidratare. Alegeți carne slabă care conține cât mai puține grăsimi. Cu cât carnea este mai slabă, cu atât se va deshidrata mai repede. Cu cât conținutul de grăsime din carne este mai mare, cu atât va fi mai scurtă perioada de valabilitate a acesteia după deshidratare.
- Uscați bine carnea și îndepărtați toate părțile grase. Pentru a asigura o deshidratare uniformă, tăiați-le în fâșii foarte subțiri de aproximativ 2 până la 5 mm grosime și 2,5 cm lățime. Selectați lungimea după cum este necesar.
- Se condimentează după gust fâșiile finite folosind sare, marinând-o, aplicând condimente la grătar, etc. Lăsați carnea condimentată să se odihnească, ideal peste noapte la frigider.
- După ce ați introdus carnea în deshidratorul de alimente, utilizați modul Jerky, care este special destinat deshidratării cărnii. Vă recomandăm să verificați procesul de deshidratare o dată pe oră. Carnea bine deshidratată se determină împingându-și ambele capete unul spre celălalt și văzând dacă se prinde în mijloc.

IERBURI, CONDIMENTE ȘI FLORI

- Deshidratați ierburile foarte ușor. Îndepărtați doar tulpinile și nu le mai tăiați. Ierburile cu frunze trebuie răsturnate în timpul procesului de deshidratare pentru a preveni lipirea lor.
- Frunzele potrivite pentru deshidratare sunt tinere și fragile, recoltați păstăile de mazăre înainte de a se deschide. Alegeți flori tinere și întredeschise.

GUSTĂRI CU HRANĂ PENTRU ANIMALE DE COMPANIE

- Pentru a face gustări pentru animale de companie, utilizați ingrediente sănătoase și proaspete, fără aditivi sau conservanți. Este important să se țină cont de dimensiunea animalului. De exemplu, rasele de câini de talie mică au guri mici și dinți mici și au nevoie de gustări mici, care nu sunt prea crocante. Pe de altă parte, rase de câini mare pot face față gustărilor mari și crocante. Le poți testa duritatea zdrobind câteva gustări în mână.
- Se amestecă toate ingredientele într-un bol mare și se formează aluat. Pe o masă cu făină, întindeți aluatul la o înălțime de aprox. 6 mm. Apoi decupează formele preferate ale câinelui tău.

AȘEZAREA LEMNELOR PE TĂVI

- Aranjarea pieselor tăiate uniform pe tăvi, nu suprapuneți bucățile, amintindu-vă să lăsați goluri între bucățile individuale. Pentru a asigura o circulație suficientă a aerului, utilizați aproximativ 85% din fiecare tavă.
- Sub alimentele mai suculente este mai bine să puneți inserția de uscare pentru a preveni picurarea sucurilor pe tăvi și pentru a ușura întreținerea ulterioară.

FUNCȚIONARE**PORNIREA DESHIDRATORULUI DE ALIMENTE**

- Puneți deshidratorul de alimente într-un loc conform instrucțiunilor din capitolul "Locația deshidratorului de alimente".
- Introduceți tăvile cu mâncarea preparată în deshidratorul de alimente și închideți ușa corespunzător.
- Introduceți cablul de alimentare al deshidratorului de alimente într-o priză și apăsați butonul B4 (START/STOP). Butonul va fi iluminat de fundal albastru, iar afișajul va afișa ora 00:00.

DESHIDRATAREA FOLOSIND MODURILE PRESTABILITE

- Dacă doriți să beneficiați de unul dintre modurile presetate, apăsați butonul B5 (P). Un indicator va fi aprins la primul mod, iar afișajul va afișa timpul de deshidratare prestabilit. Apăsați în mod repetat butonul B5 (P) pentru a parcurge modurile.

MOD	TIMP PRESTABILIT (ore)	TEMPERATURĂ PRESTABILITĂ	POTRIVIT PENTRU
Jerky	05:00	70°C	Deshidratarea cărnii de vită, vânat, pasăre sau pește
Mere	08:00	65°C	Toate tipurile de fructe și legume
Ciuperci	07:00	52°C	Ciuperci
Ierburi/condimente	02:00	46°C	Ierburi, condimente și flori
Paste	03:00	57°C	Paste, iaurt și terci

- Începeți deshidratarea apăsând butonul B4 (START/STOP). Butonul va fi iluminat în roșu, iar afișajul va începe treptat numărătoarea incersă a timpului.
- În timpul procesului de deshidratare, timpul poate fi reglat folosind butoanele B6(-) și B7(+) în trepte de 30 de minute.

Notă:

În modurile prestabilite, nu este posibilă modificarea temperaturii procesului de deshidratare. Țineți apăsat butonul B5 (P) timp de câteva secunde în timpul procesului de deshidratare va afișa doar temperatura presetată.

DESHIDRATARE CU SETĂRI MANUALE DE TIMP ȘI TEMPERATURĂ

- Dacă doriți să folosiți propriul timp de deshidratare, setați-l folosind butoanele B6(-) și B7(+) în trepte de 30 de minute.
- Folosind butonul de control al temperaturii B1, selectați temperatura de deshidratare dorită.
- Începeți deshidratarea apăsând butonul B4 (START/STOP). Butonul va fi iluminat roșu, iar afișajul va începe numărătoarea inversă a timpului.
- Puteți regla valorile timpului și temperaturii în orice moment în timpul procesului de deshidratare. Puteți verifica valoarea temperaturii apăsând butonul B5 (P). Temperatura setată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

VERIFICAREA ALIMENTELOR ÎN TIMPUL PROCESULUI DE DESHIDRATARE

- Dacă doriți să glisați oricare dintre tăvi în timpul procesului de deshidratare pentru a verifica starea alimentelor de pe aceasta, deschideți pur și simplu ușa A4 și glisați tava afară.
- Datorită temperaturii din interior, folosiți mănuși de bucătărie pentru a glisa afară tava cu alimente. Scoateți o probă de mâncare, lăsați-o să se răcească puțin și verificați-o. Între timp, închideți ușa.

Notă:

Dacă apăsați butonul B4 (START/STOP) în timpul procesului de deshidratare, acesta va încheia procesul de deshidratare și aparatul se va opri. Când aparatul este pornit din nou, nu este posibilă continuarea procesului de deshidratare, acesta trebuie repornit sau trebuie setate timpul și temperatura respectivă.

OPRIREA DESHIDRATORULUI

- Pentru a opri deshidratorul, apăsați butonul B4 (START/STOP). O numărătoare inversă de 9 secunde va începe pe afișaj și la sfârșitul acesteia, deshidratorul se va opri complet.
- Deconectați cablul de alimentare al deshidratorului de alimente de la priză. Dacă doriți să mutați deshidratorul de alimente într-o altă locație, lăsați-l mai întâi să se răcească complet.

SFATURI PRIVIND DESHIDRATORUL DE ALIMENTE

- Experimentați cu timpul de deshidratare după propriul gust. Cineva preferă rezultate mai uscate și mai crocante, în timp ce altcineva preferă un produs mai puțin uscat, cu o consistență mai dură. Vă recomandăm să înregistrați timpul de deshidratare pentru anumite tipuri de alimente.
- Când doriți să verificați gradul de deshidratare, scoateți o mână de alimente. Alimentele fierbinți par să fie mai moi, mai umede și mai flexibile decât în starea sa răcită.
- Înainte de a scoate alimentele din tăvi, verificați dacă fiecare bucată este complet deshidratată. Când nu sunteți sigur, tăiați o bucată în jumătate și verificați gradul de deshidratare.
- Lăsați fructele, legumele sau ciupercile deshidratate să se răcească aproximativ o oră, dacă preferați în interiorul deshidratorului de alimente oprit. Cu toate acestea, pentru a nu prelungi acest timp de răcire, deoarece alimentele deshidratate pot absorbi umezeala din aerul ambiental și, prin urmare, necesită o deshidratare suplimentară.
- Alimentele trebuie să fie suficient de deshidratate pentru a preveni multiplicarea și alterarea microorganismelor. Legumele deshidratate trebuie să fie tari și casante, fructele uscate trebuie să fie moi și flexibile. Pentru depozitare pe termen lung, fructele de casă ar trebui să fie mai uscate decât fructele deshidratate cumpărate din comerț.
- Vă recomandăm să inspectați alimentele la fiecare oră și în cazul unei deshidratări neuniforme, să rearanjați poziția alimentelor pe tăvi.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

- Înainte de a împacheta sau de a păstra alimentele deshidratate, lăsați-o să se răcească mai întâi. Utilizați doar ambalaje adecvate pentru depozitare, de exemplu borcane de sticlă, recipiente etanșe, pungi de plastic alimentare sau ambalaje, care sunt rezistente la pătrunderea umezelii. Nu folosiți recipiente din plastic sau aluminiu. Cutiile metalice cu capace deschise pot fi folosite doar dacă alimentele deshidratate sunt plasate în pungi de plastic.
- Păstrați carnea deshidratată la temperatura camerei într-un recipient închis, într-un loc uscat și întunecat. Păstrată în acest fel va rămâne gustoasă și comestibilă câteva săptămâni sau chiar luni.
- Împachetați alimentele deshidratate în cantități mai mici cât mai strâns, dar nu le împingeți împotriva lor.
- Nu depozitați ierburi și condimente în pungi de hârtie deoarece uleiurile conținute în ele vor fi absorbite de hârtie, ceea ce le va strica. Cel mai bun tip de recipient de depozitare este din nou un borcan de sticlă cu mecanism ferm de blocare, iar în cazul florilor borcane de sticlă cu gât larg pentru o manipulare ușoară.
- Puneți florile uscate, frunzele și petalele de flori în borcane de sticlă cu gât larg. Când este necesar, adăugați 3-4 picături de ulei aromat pentru a întineri parfumul și închideți recipientul. Agitați conținutul și păstrați-l într-un loc răcoros. În acest fel, conținutul aromatic va fi întotdeauna disponibil.
- În mod ideal, depozitați recipientele într-un loc uscat și întunecat, la temperatura camerei sau mai mică. La temperaturi sub 10 °C, durata lor de valabilitate este prelungită de 2-3 ori. Fructele uscate au o perioadă de valabilitate de cel puțin 1-2 ani.
- Consumați întregul conținut după deschidere, ideal deodată. Inspectați alimentele deshidratate depozitate cel puțin o dată pe lună.
- Inspectați alimentele deshidratate în mod regulat o dată pe lună. Dacă găsiți mucegai pe suprafața alimentelor, separați-l de restul și aruncați-l. Pasteurizați bucățile rămase care nu au fost atacate de mucegai. Pentru a pasteuriza conținutul, aranjați alimentele pe o tavă de copt și coaceți în cuptor pentru aproximativ 15 minute la o temperatură de 80 °C. Apoi lăsați alimentele să se răcească și reambalați într-un ambalaj curat etanș.

REHIDRATAREA

- Rehidratarea servește la reconstituirea alimentelor la starea inițială. Cu toate acestea, nu toate alimentele deshidratate trebuie reconstituite. Mai ales fructele sunt mai bune în stare deshidratată. Pe de altă parte, cele mai multe tipuri de legume sunt mai gustoase atunci când sunt reconstituite în starea inițială.
- Prin rehidratare, alimentele revin practic la dimensiunea, forma și aspectul inițial. Dacă este manipulat corect, își păstrează cea mai mare parte a aromei și gustului, precum și mineralele și o cantitate semnificativă de vitamine.
- Pentru a reconstitui legumele pentru gătit, spălați-le pur și simplu în apă curată și apoi puneți-le în apă rece, nesărată și acoperiți. Dacă este posibil, lăsați-le să se înmoaie aproximativ 2-8 ore, apoi gătiți-le în apă pe care ați folosit-o pentru înmuiere. Dacă este necesar, adăugați mai multă apă. Aduceți la fierbere, apoi reduceți temperatura și gătiți ușor până este gata. La sfârșitul 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 reconstituirea legumelor, de ex. morcov, folosiți apă rece pentru înmuiere. Alimentele deshidratate pot fi reconstituite prin înmuiere, gătit sau o combinație a ambelor metode și după reconstituire vor arăta similar cu starea proaspătă.

Atenție:

Deshidratarea nu scapă alimentele de bacterii, drojdii și mucegaiuri. Dacă extindeți procesul de înmuiere la temperatura camerei, acest lucru va risca deteriorarea. Prin urmare, atunci când înmuiați fructele sau legumele mai mult de 1-2 ore, puneți recipientul la frigider.

- Pentru a preveni ca alimentele să-și piardă valoarea nutritivă, folosiți apa din soluția de înmuiat atunci când pregătiți diverse rețete. Volumul unei căni de legume uscate este echivalent cu aprox. 2 căni după reconstituire. Pentru a înlocui umezeala care a fost îndepărtată în timpul deshidratării, turnați apă rece peste legume și înmuiați-le de la 20 de minute la 2 ore. Apoi turnați apă clocotită peste legume. Când gătiți, aduceți legumele la fiert și apoi lăsați-le să fiarbă.
- Volumul unei căni de fructe uscate este echivalent cu aprox. 1 1/2 căni după reconstituire. Adăugați suficientă apă pentru a acoperi fructele - este posibil să adăugați mai multă apă mai târziu, dacă este necesar. 1-8 ore sunt suficiente pentru reconstituirea majorității fructelor. Depinde de tipul de fructe, de dimensiunea bucăților și de 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-l în apa în care l-ați înmuiat.
- Fructele și legumele deshidratate sau reconstituite pot fi utilizate în diferite moduri.
- Fructele deshidratate sunt potrivite pentru prepararea răcoritoarelor atât acasă, cât și în excursii. Bucățile de fructe pot fi adăugate la produsele de pâine sau de cofetărie.
- Fructele reconstituite pot fi servite sub formă de compoturi sau sosuri. Ele pot fi, de asemenea, folosite ca ingrediente în rețete pentru prepararea pâinii, salate de jeleu, omlete, gugelhupf, umpluturi, milkshake-uri, înghețate și cereale fierte.
- Legumele deshidratate pot fi folosite în supe, preparate din carne înăbușită, preparate în farfurii de legume sau folosite ca răcoritoare uscate.
- Legumele reconstituite pot fi folosite în rețetele tale preferate, cum ar fi prăjiturile cu carne și alte feluri principale, în jeleuri sau salate de legume.
- Legumele deshidratate zdrobite sunt un ingredient excelent pentru bulion de carne, supe și sosuri.
- Pentru reținerea optimă a valorilor nutriționale vă recomandăm să:
 - respectați timpul corect de pregătire.
 - ambalați corect alimentele deshidratate și păstrați-le în recipiente într-un loc răcoros, uscat și întunecat.
 - inspectați în mod regulat alimentele depozitate, verificând absorbția umidității.
 - consumați alimente deshidratate cât mai curând posibil.
 - atunci când gătiți alimente reconstituite, utilizați soluția de înmuiere.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

Deshiduratorul de alimente este echipat cu o siguranță de protecție împotriva supraîncălzirii. DACĂ, ca urmare, de exemplu, a alimentelor aranjate incorect, temperatura crește prea mult, deshiduratorul de alimente se va opri automat. Într-un astfel de caz, scoateți ștecherul și lăsați deshiduratorul de alimente să se răcească. Apoi puteți pune din nou în funcțiune.

TABEL DE PANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Deshiduratorul nu poate fi pornit.	<ul style="list-style-type: none"> - Cablul de alimentare nu este conectat la priză. - Butonul START/STOP nu a fost apăsat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conectați aparatul la priză. - Apăsați butonul START/STOP.
Ventilatorul se rotește, dar deshiduratorul nu generează căldură.	<ul style="list-style-type: none"> - Funcționarea defectuoasă a deshiduratorului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opriți aparatul, deconectați-l de la priză și contactați un service autorizat.

Ventilatorul face un sunet neobișnuit.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacul grilajului ventilatorului lovește lamele ventilatorului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opriți aparatul, deconectați-l de la priză și trageți ușor grilajul de pe lamele ventilatorului. Dacă nu se rezolvă problema zgomotului, contactați un service autorizat.
Deshidatorul generează căldură, dar ventilatorul nu se învârtă.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificați dacă un obiect străin, murdărie sau bucăți de alimente împiedică lamele ventilatorului să se învârtă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Curățați ventilatorul. - Dacă nu se rotesc după curățare, contactați un service autorizat.
Alimentele nu sunt deshidratate bine.	<ul style="list-style-type: none"> - Au fost puse prea multe alimente pe tăvi. - Ingredientele sunt prea aproape una de alta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduceți cantitatea de alimente. - Rearanjați alimentele pe tavă.
Stropi de apă sau umiditate se formează pe ușă.	<ul style="list-style-type: none"> - Au fost puse prea multe alimente pe tăvi. - Alimentele conțin prea multă umiditate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduceți cantitatea de alimente. - Creșteți timpul de deshidratare.
Deshidatorul se supraîncălzește sau alternativ nu produce căldură.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemul de control al temperaturii nu funcționează corect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opriți deshidatorul, deconectați-l de la priză și contactați un service autorizat.
Deshidatorul se oprește singur în timpul procesului de deshidratare.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemul de monitorizare a temperaturii a detectat o temperatură prea mare și deshidatorul de alimente s-a oprit automat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Deconectați deshidatorul de alimente de la rețea și lăsați-l să se răcească. Apoi puteți pune din nou în funcțiune.
Ingredientele nu sunt deshidratate uniform.	<ul style="list-style-type: none"> - Grosimea feliilor de mâncare nu este uniformă. - Pe tăvi s-a pus prea multă mâncare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rearanjați bucățile de mâncare cu spații mari între ele sau reglați-le grosimea. - Reduceți cantitatea de mâncare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

Înainte de a efectua orice întreținere și curățare, opriți întotdeauna deshidatorul de alimente folosind butonul B4 (START/STOP) și deconectați-l de la rețeaua de alimentare.

Nu utilizați diluanți sau solvenți orice agenți de curățare abrazivi pentru a curăța aparatul, acestea pot deteriora suprafața.

Nici deshidatorul de alimente și nici cablul de alimentare nu pot fi scufundate în apă.

- Curățați suprafața deshidatorului cu un material textil ușor umezit și apoi uscați-o.
- Pentru a curăța tăvile individuale pentru alimente, utilizați un material textil înmuiat în detergent obișnuit de spălat vase. În caz de murdărie mai mare, puteți spăla tăvile individuale sub jet de apă caldă. Tăvile pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

- Orificiul de admisie a aerului (grilaj) de pe partea motorului trebuie să fie necondiționat curat, cu acces liber pentru aer. În cazul în care grilajul se murdărește sau se înfundă cu praf, curățați-l cu o perie sau aspirați murdăria cu un aspirator.

DEPOZITARE

- Când nu utilizați deshidratorul pentru o perioadă lungă de timp, faceți următoarele:
 - Curățați deshidratorul conform descrierii din capitolul "Curățare și întreținere".
 - Puneți deshidratorul într-un loc sigur, fără praf, curat și uscat, care nu este la îndemâna copiilor.
 - Dacă spațiul de depozitare permite, vă recomandăm să depozitați deshidratorul cu ușa întredeschisă pentru a preveni formarea mirosurilor nedorite în interior.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 30 V AC

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere consumată: 500 W

Lungimea cablului de alimentare: 110 m

Nivel de zgomot: 50 dB(A)

Dimensiuni: 340 x 450 x 310 mm

Greutate: 6 kg

Suprafața totală de deshidratare: 1.18 m²

Dimensiunea tăvii de uscare: 330 x 300 mm

Număr tăvi de uscare: 6 buc

Controlul temperaturii: 35-70 °C

Nivelul de emisie de zgomot declarat este mai mic de 50 dB(A), ceea ce reprezintă un nivel A de putere sonoră în raport cu o putere sonoră de referință pW.

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LEHPOL 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 re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

