

# USCĂTOR DE ALIMENTE

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru . Înainte de utilizare vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare pentru a se mai putea documenta la nevoie..

## !!AVERTISMENT DE SIGURANȚĂ!!

1. Verificați dacă tensiunea nominală corespunde cu datele arătate pe eticheta aparatului
2. Nu atingeți elementele înfierbântate ale aparatului
3. Evitați situațiile în care v-ați putea electrocuta
  - nu introduceți produsul în apă
  - evitați mediul umed
  - nu atingeți cu mâinile ude produsul
  - feriți interiorul produsului de orice sursă de apă
4. După utilizare scoateți produsul de sub tensiune.
5. Înainte de curățare verificați să nu fie aparatul sub tensiune și așteptați până la răcirea completă.
6. Înainte de utilizare verificați dacă capacul aparatului este așezat corespunzător (nu este voie așezarea inversă a capacului)
7. Este interzis așezarea capacului invers pe aparat chiar dacă este scos de sub tensiune până la răcirea completă a acestuia.
8. Dacă constatați orice neregulă în funcționarea aparatului, nu-l utilizați, apelați serviceul de specialitate.
9. Folosiți în exclusivitate elementele originale ale aparatului.
10. Nu efectuați modificări în structura aparatului.
11. Efectuarea oricărei reparații se execută în exclusivitate de serviceul de specialitate
12. Aparatul a fost construit în exclusivitate pentru folosință în spații interioare.
13. Se interzice folosirea aparatului pentru alte scopuri.
14. Atenție maximă la folosirea aparatului în prezența copiilor.
15. Verificați ca aparatul să fie amplasat pe suprafețe stabile și netede.
16. Este interzis așezarea aparatului pe pervazul ferestrei.
17. Este interzis așezarea aparatului pe plită de gătit sau în apropierea acestuia. La așezarea aparatului evitați sursele de căldură, calorifere sau aparate de gătit. Nu depozitați sprayeuri în apropierea aparatului.
18. În timpul utilizării verificați periodic funcționarea aparatului și procesul uscării.
19. Nu acoperiți orificiile de aerisire a aparatului (nici măcar parțial)

## **DOMENIUL DE UTILIZARE A APARATULUI**

Produsul se folosește pentru uscarea alimentelor (fructe, zarzavaturi, plante medicinale, ciuperci, etc..).

## **PROCEDEUL DE USCARÉ**

În timpul uscării apare fenomenul de deshidratare - evaporarea apei. Uscarea diferitelor alimente este metodă cunoscută de secole și folosită de strămoșii noștri pentru conservarea unor alimente. Acest aparat de uscat electric funcționează pe baza circulației uniforme a aerului cald, în acest fel alimentele nu se ard și nu pierd din valoarea nutritivă prin procesul uscării. În acest fel alimentele păstrează vitaminele chiar în proporție de 80%. Datorită faptului că nu necesită folosirea de conservanți și îndulcitori acest procedeu de uscare este un mod foarte sănătos de conservare a alimentelor. Printre avantajele uscătorului electric de alimente se numără și faptul că utilizarea aparatului este foarte simplă, nu necesită pregătiri complicate, doar se feliază materia primă și se dă drumul la aparat. Datorită plăcilor de uscare care se pot așeza una peste alta, uscarea se poate face pe un loc restrâns.

## **SFATURI PRACTICE ȘI IDEI**

- Rețineți datele necesare pentru procedeul de uscare, care în viitor vă pot ușura munca, cum ar fi cantitatea de materie primă înainte de uscare, grosimea feliilor, timpul necesar uscării etc. Aceste informații puteți nota pe punji sau cutii în care păstrați alimentele uscate.
- Cu ajutorul aparatului de uscat puteți pregăti pentru d-voastră și familia d-voastră fructe uscate gustoase și sănătoase. Zarzavaturile uscate după ce au fost înmuiate în apă le puteți folosi la prepararea supelor, ciorbelor, sosurilor sau salatelor. Din bacifere (boabe) puteți pregăti compoturi și salate de fructe gustoase.
- La procedeul de uscat folosiți întotdeauna numai materie primă (fructe, zarzavaturi) de calitate superioară, care să fie proaspete și bine coapte. Bucățile stricate ofilite pot deprima rezultatul uscării. Bucățile necoapte pot fi incolore, fără gust, iar cele prea coapte se pot usca complet sau din contră rămân ofilite și lipicioase.
- Procedeul de uscare este alchimie doar cași gătitul, coptul alimentelor. La început vă recomandăm să apelați la rețetele anexate privind procedeul de uscare, cu timpul vă puteți baza pe propria experiență sau chiar găsiți alte modalități și puteți îmbunătăți acestea.
- La depozitarea alimentelor uscate pe timp mai îndelungat acasă, acestea pot fi mai deshidratate decât cele cumpărate actual de la prăvălie.

## **PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME**

Spălați legumele și fructele înainte de uscare. Tăiați bucățile stricate (ofilite, lovite, etc) deoarece acestea pot deprima rezultatul final. Pentru a accelera procedeul se recomandă scoaterea sâmburelui din fructe sau după nevoie se decojește. Feliați materiile prime apoi așezați-le pe placa de uscare. Păcile se așează una peste alta cu distanță corespun-

zătoare între ele. Plantele medicinale se taie bucăți mai mici, nu se recomandă așezarea mai multor straturi una peste alta ca uscarea să se facă uniform. Se recomandă uscarea plantelor medicinale pe placa de sus (acoperiți cu plasă sau tifon, etc), lăsați liber restul plăcilor.

## **PROCEDEURI SPECIALE**

Enzimele ce se află în legume și fructe au influență asupra schimbării culorii în timpul coacerii acestora. Aceste schimbări se continuă și la procesul de uscare și la depozitare, funcționarea acestor enzime pot fi influențate cu diferite tehnici. Legumele și fructele se mai pot pregăti pentru uscare și prin călirea lor. Technica călirii este scufundarea rapidă în apă fiartă sau în aburi fierbinți a legumelor și fructelor. Călirea ajută la păstrarea aromei și culorii a alimentelor și accelerează procedeul de uscare. Acest procedeu este benefic în timpul consumării alimentelor ulterior. Fructele de culoare deschisă (mere, piersici, caise, nectarină, pere), în general primesc o culoare maronie în timpul uscării și depozitării. Acest procedeu se poate evita prin călirea fructelor sau prin folosirea altor soluții, înainte de uscare. Eficacitatea acestor procedee pot depinde și de soiul fructelor.

## **ÎNMUIEREA FRUCTELOR ÎN SOLUȚII**

- O metodă naturală pentru evitarea schimbării culorii fructelor este scufundarea lor în zeamă de ananas sau de lămâie. Fructele feliate se înmoaie două minute. Fructele se mai pot scufunda în miere, mirodenii, suc de lămâie sau de portocale sau se pot presăra cu nucă de cocos răzuit. Puteți prepara în acest fel alimente gustoase după fantezia dumneavoastră.
- Cu ajutorul conservanților care se găsesc în farmacii se pot prepara soluții care ajută la păstrarea culorii și conservarea fructelor. Folosiți conservanți numai pentru alimente. Dizolvați o linguriță de conservant în 1,13 l apă. Înmuiați 2 minute fructele feliate în ceastă soluție.
- Acest procedeu ajută la păstrarea culorii și a conținutului de vitamine a fructelor.
- Soluție din sare de bucătărie.
- Soluția pregătită din sare de lămâie are și efect antioxidant.
- Fructele se pot călii și în aburi fierbinți, unele soiuri de fructe prin acest procedeu se înmoaie mai mult și devin mai greu de uscat.
- Fructele se pot înmuia în diferite siropuri în așa fel se păstrează culoarea originală la mere, piersici, nectarine, caise, prune și smochine. În așa fel fructele devin mai dulci.
- Fructele cum ar fi struguri, prune, cireșe, smochine, coacăze, etc. scufundați pentru scurt timp în apă fierbinte, în așa fel se înmoaie coaja și vor fi mai ușor de uscat. Fructele pregătite pentru uscare întindeți pe șervețele de bucătărie ca umezeala rămasă să se îmbibe în acestea. Așezați apoi feliile pe plăcile de uscare. Sub fructele mai zemoase așezați hârtie de copt ca la eventuală scurgere de zeamă acesta să nu pătrundă în aparat.
- Folosirea optimă a plăcilor de uscare: umpleți 3/4 din capacitatea plăcilor cu alimente, grosimea acestora nu poate fi mai mare decât 1/4 din înălțimea interioară.

## USCAREA

1. Timpul de uscare depinde de gradul de umiditate a încăperii de felul fructelor, mărimea bucăților, grosimea feliilor.
2. Așezați una peste alta plăcile cu alimente. Pe ultima placă așezați capacul transparent.
3. Cuplați la curent aparatul.
4. Butonul de pornire poziționați pe ON=pornire
5. Aerul fierbinte circulă printre plăci.
6. Sub placa de jos circulă aerul cel mai fierbinte, din această cauză se recomandă schimbarea plăcilor între ele (cel de sus cu cel de jos). În timpul uscării plăcile se pot roti.
7. La terminarea uscării primadată poziționați butonul pe OFF=oprire, și decuplați aparatul de la curent.

## ATENȚIE!

***Nu uitați că plăcile și capacul aparatului sunt fierbinți - folosiți mănuși sau alte obiecte termorezistente..***

### OBSERVAȚIE:

Testați timpul optim de uscare. Scoateți din aparat câteva bucăți de fructe și așteptați răcirea acestora. Bucățile scoase sunt fierbinți și moi, în timpul răcirii se întăresc și se mai uscă, rezultatul uscării puteți verifica doar după răcirea completă a bucăților..

### NU UITAȚI:

Prin uscarea aprofundată evitați alterarea alimentelor.

Legumele uscate optim sunt fragile și casante.

Fructele uscate optim sunt lipicioase și cu riduri.

## AMBALAREA ȘI PĂSTRAREA ALIMENTELOR USCATE

- Înainte de ambalarea alimentelor așteptați până la răcirea completă a bucăților (altfel se pot aburi și altera). Înaintea depozitării pe timp îndelungat a alimentelor așteptați aproximativ 1 săptămână.
- Pentru a putea folosi o porție odată ambalați alimentele în pachete mai mici.
- Păstrați pachetele de alimente uscate strâns una peste alta doar atât să nu le striviți.
- Păstrați alimentele pe cât posibil în borcane închise eventual în pungi de plastic.
- Se recomandă păstrarea ciupercilor uscate în borcane închise.
- Se recomandă păstrarea plantelor medicinale în săculețe de pânză.
- Păstrați alimentele uscate și ambalate în spații uscate și bine ventilate.
- Verificați cel puțin odată pe lună starea alimentelor uscate. Dacă într-un pachet găsiți bucăți mucegăite, aruncați tot pachetul!
- Nu păstrați alimentele uscate în vase din aluminiu sau din plastic.

## **ÎNMUIEREA ALIMENTELOR UScate ÎNAITE DE FOLOSIRE**

În cazul oricărei alimente uscate acest procedeu se poate executa la nevoie. Fructele uscate nu trebuie înmuiate întotdeauna înainte de folosire. Acest procedeu este necesar mai mult în cazul legumelor uscate.

Turnați apă rece fără sare într-un vas, așezați legumele uscate în vas și acoperiți cu capac. Înmuiați legumele timp de 2 - 8 ore. Nu aruncați apa de înmuiat înainte de fierbere. După preferință mai turnați apă în vas, lăsați să fiarbă și pe urmă reduceți temperatura. Puneți sare după fierbere (sarea încetinește procedeul de fierbere). Nu lăsați legumele la fiert foarte mult că astfel pierd gustul. În cazul unor legume ca de exemplu morcovii, înmuierea se poate face în apă rece, sau așezați vasul în frigider și lăsați să se umfle bucățile. Alimentele uscate pot fi înmuiate în apă sau se pot fierbe sau în combinație între aceste procedee.

Nu lăsați alimentele uscate înmuiate la temperatura camerei mai mult de 1-2 ore deoarece în acest caz se pot mucegași alimentele. În caz că este nevoie de timp mai îndelungat de înmuiere așezați vasul în frigider.

Pentru păstra conținutul de nutriție și vitamine a alimentelor uscate la fierbere folosiți și apa în care acestea au fost înmuiate.

Înmuiați fructele în apă (nivelul apei să acopere complet fructele). În timpul înmuierii la nevoie completați cu apă din nou. Înmuiați fructele timp de 1-8 ore (în funcție de felul fructelor și mărimea bucăților). Dacă vreți să le folosiți pentru gătit fructele uscate se pot chiar și fierbe.

Legumele uscate înmuiate se pot umfla la volumul dublu față de starea inițială.

La fructele uscate înmuiate creșterea volumului poate fi de 1,5 ori.

Există variante nenumerate pentru folosirea legumelor și fructelor uscate.

Fructele uscate sunt hrănitoare și sunt un deliciu acasă în fața televizorului, la excursii sau în cazul călătoriilor. Fructele uscate după înmuiere se pot folosi la fripturi, compoturi, salate de fructe, la diferite cocktailuri sau la pregătirea înghețatelor.

Fructele uscate se pot amesteca în fulgi de cereale pregătind astfel micul dejun gustos.

Legumele uscate puteți folosi pentru prepararea ciorbilor, lângă diferite cărnuri sau la prepararea mâncărilor vegetariene. Fructele uscate date prin mașina de tocat se pot folosi la ciorbe, la sosuri etc.

### ***Pentru păstrarea conținutului nutritiv se recomandă:***

- scufundați scurt timp în apă fierbinte (aprox. 2 min)
- păstrați alimentele uscate în spații răcoroase, uscate întunecoase
- verificați periodic cel puțin odată pe lună starea alimentelor depozitate, înlăturați cele alterate.
- se recomandă utilizarea alimentelor uscate în scurt timp
- după înmuierea alimentelor uscate se recomandă și folosirea lichidului în care a fost înmuiat alimentele.

## Curățire și întreținere:

1. Înainte de a începe procesul de curățire decuplați aparatul și scoateți fișa din priză.
2. Plăcile se spală în mod obișnuit după care se șterg.
3. Corpul de bază al aparatului ștergeți doar cu cârpă uscată.

## Date tehnice

Tensiune:230V

Frecvență:50Hz

Puterea utilă:250W

Clasa de protecție: II

## SERVICE

Dacă constatați orice neregulă în funcționarea aparatului contactați departamentul service.

Utilizați aparatul conform manualului de utilizare.

Utilizarea necorespunzătoare a aparatului și reparațiile neautorizate trag după sine pierderea garanției,

## PROTECȚIA MEDIULUI

### Informații corecte despre distrugerea aparatelor electronice defecte



În cazul defecțiunii definitive ale aparatului sau în cazul în care reparația nu reținează, niciodată nu aruncați aparatul în deșeurile menajere ci desfaceți-le în bucăți și selectând după tipul materialului aruncați-le în deșeurile selective. Cu distrugerea corectă a deșeurilor ajutați la păstrarea valorii naturii și a sănătății omului. Distrugerea incorectă a deșeurilor dăunează grav sănătății omului și mediului înconjurător.

Pentru mai multe informații vă rugăm să apelați la cel mai apropiat centru de recoltare a deșeurilor sau la primăria localității dvs.

În concordanță cu prevederile normelor internaționale atrage după sine amenzi în cazul distrugerii incorecte și aruncarea deșeurilor în locuri nepermise.

## REȚETE

### **Salată de fructe mixtă cu sâmburi**

2 banane curățate

200g căpșuni

1 buc. mai mică ananas(eventual o conservă mai mică de ananas)

Tăiați în felii de 0,5 cm ingredientele. După uscare amestecați cu diferite sâmburi (nucă, alune etc.)

### **Rotule de mere cu scorțișoară**

1/2 kg mere

5 lingurițe scorțișoară

Curățați merele de coajă, scoateți sâmburii. Felițați în rotule de 0,5 cm. Presărați cu scorțișoară. Rotulele astfel pregătite așezați în uscător

### **Floare din citrice**

1/2 kg portocale

5 buc. lămâi mai mici

4 buc. grefruits mai tari

Spălați fructele. Felițați cu coajă cu tot în rotule de 0,5 cm. Amestecați fructele după uscare.

### **Paradis Tropical**

10 buc. kiwi

1 buc. ananas

3 buc. papaya

Decojiți papaya și kiwi. Decojiți ananasul. Felițați fructele în rotule de 0,5 cm.

## **TIMP RECOMANDAT PENTRU USCARE**

Atenție: Durata de uscare date de manualul de utilizare este doar informativ. Durata de uscare depinde de gradul de umiditate a încăperii, de temperatura, de felul fructelor folosite și mărimea feliilor.

## TABEL - FRUCTE USCATE

<b>FRUCTE</b>	<b>PREGĂTIRE</b>	<b>VERIFICARE</b>	<b>DURATA USCĂRII</b>
<b>MERE</b>	Decojiți, îndepărtați sămburii, feliați în rondele. Serecomandă scufundarea în apă fierbinte înainte de uscare ca să nu schimbe culoarea. Ștergeți de umezeală și așezați pe plăci.	Bucățile sunt moi.	1 - 15 ore
<b>Caise/Piersici</b>	Tăiați în două îndepărtați sămburii. Jumătățile se pot usca sau se pot felia. Se recomandă scufundarea în apă fierbinte înainte de uscare ca să păstreze culoarea.	Bucățile sunt moi.	8 - 24 ore
<b>Banane</b>	Feliați în rondele de 0,3 cm	Bucățile sunt crocante.	5 - 24 ore
<b>Fructe bacifere</b>	Boabele mici nu se feliază. Se recomandă scufundarea în apă fierbinte (max. 2 min)	Umezeală nesemnificativă	4 - 24 ore
<b>Struguri</b>	Ciupiți boabele, dacă sunt prea mari tăiați în două	Bucățile sunt moi și cu pieleț	6 - 24 ore
<b>Nectarine</b>	Nu necesită decojire, se feliază în rondele de 0,9 cm	Bucățile sunt moi.	6 - 24 ore
<b>Coajă de portocale</b>	Decojiți portocala	Bucățile sunt fragile	6 - 15 ore
<b>Pere</b>	Decojiți, îndepărtați sămburii, feliați în rondele.	Bucățile sunt moi și cu pieleț	5 - 24 ore
<b>Ananas proaspăt</b>	Decojiți , îndepărtați mijlocul. Feliați sau tăiați în cuburi mici sau rondele.	Bucățile sunt moi.	6 - 24 ore
<b>Conservă de ananas</b>	Uscați după preferință,feliați	Bucățile au pieleț	6 - 24 ore
<b>Prune</b>	Îndepărtați sămburii (bucățile mici nu se taie)	Bucățile sunt moi.	5 - 24 ore

## TABEL - LEGUME USCATE

LEGUME	PREGĂTIRE	VERIFICARE	DURATA USCĂRII
<b>Anghinare</b>	Feliați în bucăți de 0,4 cm. Fierbeți 5-8 min în apă cu o linguriță de zeamă de lămâie.	Bucățile sunt fragile	4 - 12 ore
<b>Pătrunjel</b>	Spălați și tăiați cubulețe de 2.5 cm. Căliți în aburi. După uscare puteți să-l zdrobiți și să-l folosiți ca și condiment la mâncăruri.	Bucățile sunt fragile	4 - 10 ore
<b>Fasole Verde</b>	Tăiați în bucăți de 2,5 cm. În timpul uscării întoarceți bucățile.	Bucățile sunt fragile	4 - 14 ore
<b>Broccoli</b>	Spălați și tăiați în bucăți mici. Căliți în aburi 3 - 5 min.	Bucățile sunt fragile	4 - 15 ore
<b>Varză</b>	Tăiați bucăți (Frunzele mai groase tăiați în bucăți mai mici). Uscăți pe placa de jos.	Bucățile sunt cu pielită	4 - 12 ore
<b>Morcovi</b>	Alegeți bucăți fragede. Fierbeți și tăiați în bucăți, rondele sau cuburi.	Bucățile sunt cu pielită	4 - 24 ore
<b>Țelină</b>	Curățați și spălați, tăiați în bucățele de 0,6 cm	Bucățile sunt fragile	4 - 12 ore
<b>Castraveți</b>	Curățați și spălați, tăiați în bucățele de 0,3 cm	Bucățile sunt cu pielită	4 - 14 ore
<b>Porumb</b>	Îndepărtați frunzele, fierbeți știuleții. Tăiați boabele de pe știuleți, în timpul uscării amestecați boabele.	Boabele sunt crocante.	4 - 15 ore
<b>Dovlecei</b>	Curățați și spălați, tăiați în bucățele de 0,3 cm	Bucățile sunt cu pielită	4 - 14 ore
<b>Ceapă</b>	Decojiți. Tăiați rondele sau pătrățele. În timpul uscării amestecați.	Bucățile sunt cu pielită	4 - 10 ore