

Deshidratator de alimente

Instrucțiuni de utilizare

RO



SENCOR®

SFD 742RD

Instrucțiuni de utilizare în limba originală

Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să vă familiarizați cu instrucțiunile de utilizare, chiar dacă sunteți deja obișnuit cu utilizarea aparatelor de acest tip. Utilizați aparatul exclusiv în conformitate cu aceste instrucțiuni de utilizare. Păstrați aceste instrucțiuni pentru a le putea consulta în caz de nevoie.

Vă recomandăm să păstrați ambalajul original, materialul de ambalare, chitanța și cartela de garanție cel puțin de-a lungul perioadei de garanție. În caz de returnare, împachetați aparatul în cutia originală de la producător.

RO-1

CONȚINUT

IMPORTANT INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	3
PRECAUȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	3
DESCRIEREA DESHIDRATORULUI DE ALIMENTARE	6
REGLARE ÎNĂLȚIME ÎNTRE TĂVIȚE	6
PRINCIPIUL DE DESHIDRATARE	7
FLUXUL DE LUCRU	7
PRE-TRATAREA	7
READUCEREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE LA CONDIȚIA ORIGINALĂ	8
DESHIDRATAREA	9
AMBALAREA ȘI DEPOZITAREA	10
ALTERNAREA TĂVIȚELOR	10
REȚINEȚI	10
INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII CU PRIVIRE LA ELIMINAREA AMBALAJULUI UZAT	11
ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE	11

Deshidrotor de alimente

SFD 742RD

10

IMPORTANT INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat a fost conceput astfel încât să poată fi folosit de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să li se ofere supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și să înțeleagă potențialele pericole.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Nu este permisă curățarea și întreținerea aparatului de către copii, decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia la un centru de service autorizat pentru a evita orice pericole. Este interzisă utilizarea aparatului în cazul în care cordonul de alimentare este deteriorat.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna sau vederea copiilor cu vârsta sub 8 ani.

PRECAUȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța aparatului corespunde cu tensiunea de la priza de alimentare.
- Apa și curentul electric sunt o combinație periculoasă. Nu folosiți niciodată aparatul în apropierea camerei de baie, a dușului sau a piscinei.
- Este interzisă folosirea de accesorii care nu sunt furnizate împreună cu acest aparat sau care nu sunt destinate utilizării cu acest aparat.
- Nu așezați aparatul pe pervaz.
- Asigurați-vă că cordonul de alimentare și ștecărul nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă și uscată.

- Nu stropiți aparatul cu apă sau cu orice alt lichid. Nu scufundați fundul aparatului, de unde iese cablul de alimentare, în apă sau alte lichide. Nu turnați apă sau alte lichide în aparat.
- Aparatul este destinat uzului casnic. Interzisă utilizarea aparatului în mediu industrial sau în aer liber!
- Nu utilizați spray-uri în apropierea aparatului.
- Dacă aparatul urmează să fie utilizat în prezența copiilor, luați măsuri suplimentare de siguranță și alegeți un loc de instalare care să nu fie accesibil copiilor.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat. Înainte de curățarea sau mutarea aparatului, urmați aceiași pași. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l demonta.
- Nu conectați cordonul de alimentare în timp ce părțile laterale ale aparatului sunt orientate cu fața în sus (poziția de depozitare a aparatului) și nu aduceți aparatul în poziția de depozitare decât dacă este complet rece.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă aragaz sau plită electrică sau cu gaz, și nici lângă flacăra deschisă sau alte aparate sau dispozitive care emit căldură.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta sau cordonul de alimentare este deteriorat sau dacă priza e defectă.
- Este strict interzis să reparați singur aparatul sau să îi aduceți vreo modificare - pericol de electrocutare! Toate serviciile de reparații sau ajustări la acest aparat pot fi efectuate numai de către centre sau firme specializate de service. Nerespectarea acestei clauze în timpul perioadei de garanție poate atrage după sine anularea garanției.

- Nu desfășurați cordonul de alimentare al aparatului în apropierea suprafețelor fierbinți sau peste obiecte ascuțite. Nu așezați obiecte grele peste cordonul de alimentare, desfășurați cordonul astfel încât nimeni să nu îl calce sau să se împiedice de el. Asigurați-vă că cordonul de alimentare nu atârnă peste marginea mesei și nu atinge suprafețe fierbinți.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cordonul de alimentare - pericol de deteriorare a cordonului de alimentare sau a prizei. Scoateți cordonul de alimentare de la priză trăgând de ștecăr.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Nu utilizați aparatul dacă cordonul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul nu funcționează corect, dacă aparatul este defect sau dacă a fost scăpat.

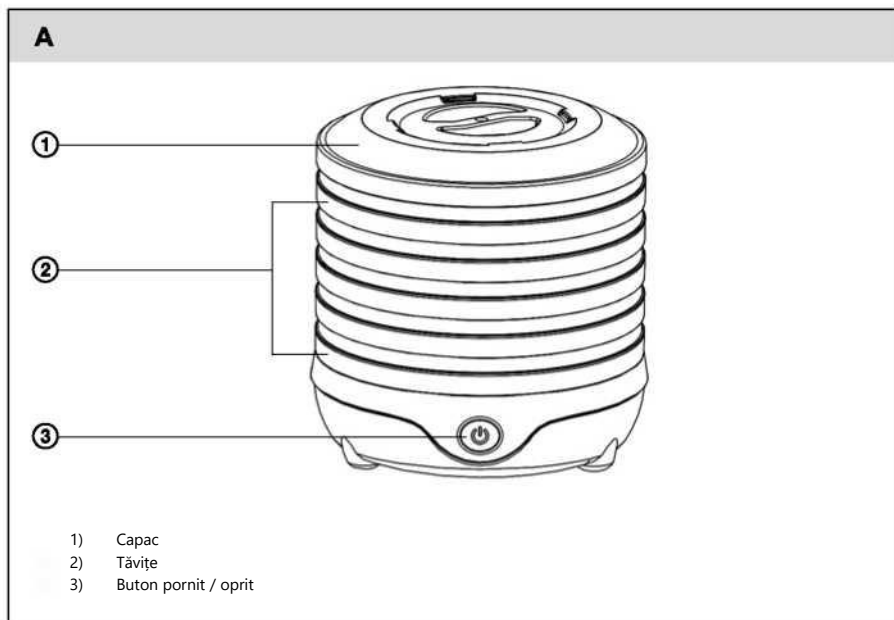


Observație:

Acest aparat nu a fost conceput să funcționeze cu ajutorul unui programator, temporizator extern sau cu telecomandă.

**Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru uz casnic!
Nu puneți aparatul în mașina de spălat vase!**

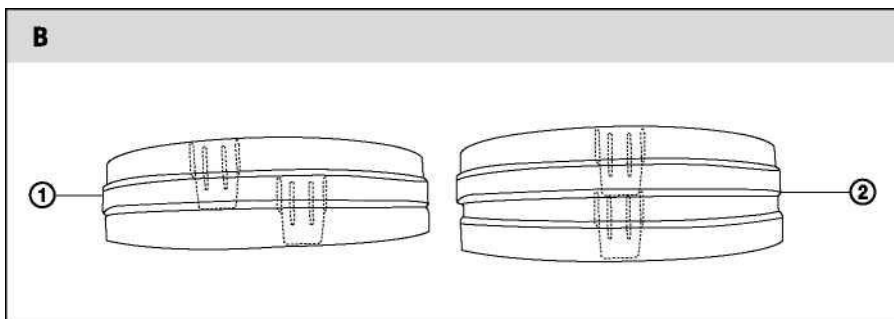
DESCRIEREA DESHIDRATORULUI DE ALIMENTARE



REGLARE ÎNĂLȚIME ÎNTRE TĂVIȚE

Deshidratatorul de alimente oferă două opțiuni pentru reglarea înălțimii de deshidratare. Pentru a selecta înălțimea mai mică (de bază) de 1,5 cm, așezați tăvițele de uscare una peste cealaltă, așa cum este indicat în imaginea B1. Rotiți tăvițele astfel încât filetele din partea inferioară a acestora să corespundă canelurilor din partea superioară a fiecărei tăvițe.

Pentru a selecta înălțimea de 2,8 cm, rotiți și plasați tăvițele astfel încât filetele să se potrivească exact în caneluri, așa cum este indicat în imaginea B2.



PRINCIPIUL DE DESHIDRATARE

Când folosiți aparatul, notați-vă date precum greutatea alimentelor puse la deshidratat înainte și după deshidratare, timpul de deshidratare etc.

Aceste date pot contribui la îmbunătățirea calității produselor finale. Notați datele pe etichete, pe care le lipiți apoi pe recipientele în care stocați alimentele deshidratate.

Prin înmuiere în apă, produsul deshidratat poate fi readus la starea inițială și îl puteți folosi la rețetele dvs. preferate, cum ar fi supe, legume înăbușite sau salate. Din fructe, inclusiv de pădure, rehidratate (readuse la starea lor originală înainte de deshidratare) se pot prepara mâncăruri delicioase.

Deshidratarea este o metodă foarte răspândită de prelucrare a produselor alimentare, care necesită un minim de echipamente și de spațiu pentru stocarea alimentelor deshidratate.

Această metodă face ca, prin încălzirea alimentelor, umezeala conținută în acestea să se evapore și vaporii de apă generați să fie îndepărtați.

Majoritatea produselor alimentare necesită un timp scurt de deshidratare pentru a elibera umezeala din ele. Aceasta înseamnă că ele pot absorbi o cantitate mare de căldură eliberând în același timp o cantitate mare de vapori de apă.

FLUXUL DE LUCRU

Fructele și legumele pe care intenționați să le deshidratați ar trebui să fie de cea mai bună calitate - proaspete și complet coapte. Calitatea produsului final corespunde calității alimentelor puse la deshidratat. Produsului necopt îi va lipsi gustul și culoarea în stare uscată, în timp ce produsul supra-copt va fi prea dur, fibros sau prea moale și zemos.

Începeți să deshidratați alimentele imediat după recoltare. Spălați bine alimentele pentru a îndepărta de pe ele murdăria și produsele chimice cu care au fost stropite. Aruncați alimentele de proastă calitate, mucegaiul de pe ele poate afecta calitatea celorlalte alimente.

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

PRE-TRATAREA

Enzimele din fructe și legume au efect asupra culorii și modifică gustul în timpul coacerii. Aceste modificări vor continua și pe durata deshidratării și depozitării lor dacă produsele nu sunt pre-tratate pentru a încetini activitatea enzimelor.

Pre-tratarea legumelor se poate face prin gătirea lor prealabilă - aceasta ajută la menținerea culorii și accelerează procesul de deshidratare prin slăbirea țesuturilor prevenind de asemenea alterarea gustului pe durata stocării și îmbunătățind procesul de rehidratare a legumelor în timpul gătitului.

Numeroase fructe de culoare deschisă (mai ales merele, caisele, piersicile, nectarinele și perele) sunt predispuse la înnegrire în timpul deshidratării și stocării. Pentru a preîntâmpina acest fenomen, fructele ar trebui tratate în prealabil prin gătire sau prin îmbibarea lor în preparate lichide - însă eficiența acestor metode variază.

Lată câteva tipuri de preparate lichide:

- Sucul de ananas sau lămâie este folosit pentru a reduce gradul de rumenire. Tăiați fructele direct în suc. După aproximativ 2 minute, scoateți-le și așezați-le pe tăvițele de deshidratare. Puteți de asemenea înmuia fructele în miere, în condimente, lămâie, suc de portocale sau presărați-le cu nucă de cocos pentru a obține o aromă plăcută. Folosiți-vă imaginația și creați-vă propriul preparat aromatic.
- Bisulfatul de sodiu (sau bisulfid de sodiu): se dizolvă 1 linguriță de bisulfat de sodiu în 1,13 l. Înmuiați fructele pregătite în acest preparat timp de 2 minute. Acest lucru va preveni distrugerea vitaminei C și va menține culoarea vibrantă a fructelor. Bisulfatul de sodiu este disponibil în farmacii.
- Preparat din sare de masă
- Preparat din acid ascorbic sau acid citric. Se pot utiliza și preparatele antioxidante disponibile comercial care conțin acid ascorbic, dar de multe ori acestea nu sunt la fel de eficiente ca acidul ascorbic pur.

Fructele pot fi gătite în prealabil cu abur, dar aceasta poate duce la înmuierea lor, ceea ce face dificilă prelucrarea acestor fructe în continuare.

Pregătirea în prealabil cu sirop ajută la menținerea culorii în cazul merelor, caiselor, smochinelor, nectarinelor, piersicilor, perelor și prunelor. La finalul prelucrării fructele vor deveni mai dulci.

Fructele cu coajă solidă (strugurii, prunele uscate, prunele, cireșele, smochinele și anumite fructe de pădure) sunt bune dacă sunt îmbabate în prealabil în apă, pentru a îndepărta mai ușor coaja. Acest lucru va permite umezelii să ajungă mai repede la suprafață în timpul deshidratării.

Înainte de a deshidrata alimentele, îndepărtați excesul de umezeală din acestea așezându-le pe prosoape de hârtie curate. Tăvițele de deshidratare trebuie umplute cu un strat de alimente cu grosimea recomandată (vezi tabelele). Dacă este necesar, întindeți o pânză fină (tifon fin) pe tăvițele de deshidratare pentru a preveni lipirea bucăților de alimente.

Cantitatea de alimente supuse deshidratării nu trebuie să depășească cca. 3/4 din suprafața fiecărei tăvițe, iar grosimea feliilor nu trebuie să depășească 0,6 cm.

READUCEREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE LA CONDIȚIA ORIGINALĂ

Nu toate alimentele deshidratate trebuie readuse la starea lor inițială. Mai ales fructele sunt mai bune în stare deshidratată. În schimb, majoritatea legumelor sunt mai gustoase atunci când sunt readuse la starea lor inițială.

Pentru a rehidrata legumele pentru gătit, spălați-le pur și simplu cu apă curată și apoi puneți-le în apă rece fără sare și acoperiți vasul. Dacă este posibil, lăsați legumele se înmoaie timp de 2 până la 8 ore, apoi fierbeți-le în apă pe care ați folosit-o pentru a le înmuia. Dacă este necesar, adăugați mai multă apă. Aduceți la fierbere, apoi reduceți focul și gătiți încet până terminați. Puteți de asemenea adăuga sare spre sfârșitul gătitului, ceea ce va încetini procesul de rehidratare. În ceea ce privește produsele proaspete, prepararea lor excesivă duce la scăderea aromei. Înmuiați în apă rece pentru a rehidrata legumele, cum ar fi morcovii. Alimentele deshidratate pot fi rehidratate prin înmuiere, gătire sau o combinație a celor două și vor semăna cu produsele proaspete după rehidratare.

Deshidratarea nu împiedică formarea de bacterii, drojdii și ciuperci. Prolungirea procesului de înmuiere la temperatura camerei duce la deteriorarea produselor. De aceea, dacă înmuiați fructe sau legume deshidratate mai mult de 1-2 ore, puneți recipientul în frigider.

Pentru a vă asigura că alimentele nu își pierd valoarea nutrițională, folosiți apă din preparatul de înmuiere atunci când pregătiți diverse rețete. O cană de legume uscate rezultă în cca. 2 căni de legume după rehidratare. Pentru a înlocui cantitatea de umezeală îndepărtată în timpul deshidratării, se toarnă apă rece peste legume și se înmoaie între 20 de minute și 2 ore. Apoi se toarnă apă fierbinte peste legume. Când gătiți, aduceți legumele la fierbere și apoi fierbeți-le la foc încet.

O cană de fructe uscate rezultă în cca. 1 1/2 căni de fructe după rehidratare. Adăugați doar suficientă apă pentru a acoperi fructele, se poate adăuga apă mai târziu dacă este necesar. Pentru a rehidrata majoritatea fructelor sunt suficiente între 1 și 8 ore. Aceasta depinde de tipul de fructe, de mărimea bucăților și de temperatura apei (în apă fierbinte procesul durează mai puțin). Dacă timpul de înmuiere este prea lung, fructele își vor pierde aroma. Pentru a găti fructele rehidratate, acoperiți recipientul și gătiți încet în apa în care ați înmuiat fructele. Fructele și legumele deshidratate sau rehidratate pot fi utilizate în diferite feluri.

Fructele deshidratate sunt excelente pentru prepararea acasă a gustărilor la drum. Se pot adăuga bucăți de fructe la produsele de patiserie sau cofetărie.

Fructele rehidratate pot fi servite ca compoturi sau toppinguri. Acestea pot servi de asemenea ca ingrediente în prepararea pâinii, a salatelor de jeleu, a omeletelor, brișșelor, umpluturilor, a laptelui, înghețatei și cerealelor.

Puteți folosi legume uscate și la supe, tocănițe; le puteți servi ca mâncare de legume sau ca gustare uscată.

Legumele rehidratate pot fi utilizate la prepararea celebrilor plăcinte cu carne și a altor feluri principale, a gelatinei sau a salatelor de legume.

Legumele deshidratate tocate sunt un ingredient excelent pentru ciorbele de carne, supe și sosuri.

Pentru menținerea optimă a valorilor nutriționale, vă recomandăm:

- Respectați timpul corect de ante-preparare.
- Ambalați alimentele deshidratate în mod corespunzător și păstrați-le în recipiente la loc răcoros, uscat și ferit de lumină.
- Verificați în mod regulat alimentele stocate, dacă trebuie îndepărtată umezeala.
- Consumați alimente deshidratate cât mai curând posibil.
- Înmuiați alimentele rehidratate în preparat lichid de înmuiere atunci când le gătiți.

DESHIDRATAREA

Timpul de deshidratare depinde de tipul de fructe sau legume, de dimensiunea fiecărei bucăți, iar cantitatea de alimente trebuie ajustată în funcție de tăvițele de deshidratare.

Înainte de a verifica deshidratarea alimentelor, luați o mostră mică și lăsați-o să se răcească timp de câteva minute. Atunci când sunt fierbinți, alimentele par umede și mai moi decât după răcire.

Alimentele trebuie deshidratate în mod adecvat pentru a preveni activitatea microbiologică și deteriorarea lor ulterioară. Atunci când sunt presate, legumele deshidratate trebuie să fie tari, dar crocante. Fructele deshidratate trebuie să aibă aspect lucios și să fie moi. Pentru stocarea pe termen lung, fructele trebuie să fie mult mai deshidratate decât fructele deshidratate disponibile în magazine.

AMBALAREA ȘI DEPOZITAREA

Fruitele tăiate în diferite dimensiuni trebuie lăsate, cca. o săptămână după deshidratare, să „transpire” sau să se aclimatizeze, pentru a se ajunge la omogenitatea umidității tuturor bucăților înainte de stocarea pe termen lung. Pentru aclimatizare, așezați fructele într-un recipient care nu este din plastic sau aluminiu și puneți-l într-un loc uscat, ferit și bine aerisit.

Alimentele deshidratate trebuie răcite bine înainte de ambalare. Ambalarea ar trebui făcută în pachete dimensiuni mici, astfel încât alimentele deshidratate să poată fi consumate după deschiderea pachetelor.

Puneți alimentele uscate în recipiente curate și uscate, aproape unul de altul, dar nu le apăsați.

Recipientele adecvate sunt borcanele de sticlă sau vase care să nu absoarbă umezeală. Cutiile metalice de conserve cu capac articulată pot fi folosite dacă alimentele deshidratate sunt ambalate într-o pungă de plastic.

Alimentele deshidratate trebuie verificate în mod regulat o dată pe lună. Dacă găsiți bucăți de alimente cu mușgai, separați-le de celelalte și aruncați-le. Pasteurizați celelalte bucăți, care nu au fost afectate de mușgai.

Pentru pasteurizarea conținutului, așezați alimentele pe o tavă de prăjituri pe care o introduceți în cuptor timp de aproximativ 15 minute la o temperatură de 80 °C. Lăsați apoi alimentele să se răcească și reambalați-le într-un recipient etanș curat.

ALTERNAREA TĂVIȚELOR

Acest uscător de alimente a fost conceput pentru a îndepărta umezeala din alimente pe baza fluxului de aer fierbinte. Tăvițele trebuie alternate pe durata deshidratării pentru a asigura o deshidratare uniformă a conținutului. Tăvița cea mai apropiată de fundul aparatului este expusă la cea mai mare cantitate de căldură - aici deshidratarea este mai rapidă.

Cel mai simplu este să scoateți tăvițele de jos și să le așezați la nivelurile superioare, iar tăvițele situate în partea de sus să le așezați mai aproape de partea de jos a uscătorului.

REȚINEȚI

- 1) Pentru rezultate optime, utilizați alimente de calitate. Folosiți întotdeauna alimente proaspete și de calitate, un singur produs stricat poate afecta calitatea întregului conținut al deshidratorului.
- 2) Este foarte important ca alimentele să fie curate - spălați-le bine, îndepărtați părțile moi sau stricate. Asigurați-vă că aveți mâinile curate, inclusiv ustensilele de bucătărie și tăvițele de uscare pe care le folosiți pentru a pregăti alimentele.
- 3) Timpul de deshidratare variază și depinde de cantitatea de alimente, dimensiunea bucăților, grosimea lor, gradul și cantitatea de umiditate din produsele alimentare.
- 4) Lăsați alimentele să se răcească înainte de a le încerca.
- 5) Puteți umple complet tăvițele dacă este necesar, bucățile tăiate pot aproape să se atingă, însă nu trebuie să se suprapună.
- 6) În alimentele deshidratate poate rămâne aproximativ 6-10% din umiditate fără riscul deteriorării acestora. Multe alimente deshidratate vor avea o textură a cojii asemănătoare lemnului dulce.
- 7) Rotiți tăvițele de îndată ce observați că uscarea are loc inegal sau dacă deshidratorul este complet umplut cu alimente.
- 8) Pentru a îndepărta sămburii, semințele și tulpinile din prune, struguri sau cireșe, deshidrați-le în proporție de 50% după care îndepărtați semințele, sămburii etc. Acest lucru va împiedica scurgerea sucului din fructe.

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII CU PRIVIRE LA ELIMINAREA AMBALAJULUI UZAT

Aruncați materialul de ambalare uzat cu gunoiul menajer.

ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE

Acest simbol, care apare pe produse și / sau documentele însoțitoare, înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie aruncate cu deșeurile menajere. Pentru eliminarea, recuperarea și reciclarea lor corespunzătoare, returnați aceste produse la punctele de colectare desemnate. Alternativ, în unele țări ale Uniunii Europene sau în alte țări din Europa, astfel de produse pot fi returnate la magazinul local de desfacere în momentul când achiziționați un produs nou echivalent. Eliminând corect acest produs veți ajuta la evitarea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care în caz contrar ar putea fi cauzate de gestionarea necorespunzătoare a deșeurilor provenite de la acest produs. Pentru detalii suplimentare contactați autoritățile locale sau cel mai apropiat punct de colectare. Eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor provenite din acest produs poate duce la penalizări în conformitate cu prevederile legale naționale.

Pentru comercianții din țările Uniunii Europene

În vederea eliminării echipamentelor electrice și electronice, contactați distribuitorul sau furnizorul pentru a obține informațiile necesare.

Eliminarea în țările din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. În vederea eliminării acestui aparat, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul pentru a alege metoda corectă de eliminare.



Acest produs respectă toate prevederile esențiale ale directivelor UE aplicabile.