

Aparat deshidratat fructe sau legume

Malatec

Cu respectarea instrucțiunilor de utilizare și a sfaturilor aferente uscarea fructelor devine o plăcere încă din prima clipă, iar preparatele obținute vor fi o sursă de bucurie și sănătate familiei.

Modul de utilizare este simplu, de aceea probabil Vă va servi un timp îndelungat.



MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Acordând atenția cuvenită îngrijirii Deshidratorului dumneavoastră, acesta vă va oferi prin proiectarea sa o utilizare durabilă de-a lungul anilor. Aplicați următoarele măsuri de siguranță elementare în momentul utilizării aparatului. Citiți instrucțiunile în integralitatea lor înainte de utilizarea aparatului. Acest produs nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu dizabilități psihice, fizice sau fără experiență, cu excepția cazurilor în care acestea sunt instruite corespunzător, sau dacă sunt atent supravegheate de o persoană calificată, responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest produs.

1. Nu atingeți bobina de încălzire.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea principală în apă sau în orice alt lichid pentru a evita riscul de electrocutare.
4. Acordați atenție deosebită situațiilor în care aparatul este folosit în preajma sau de către copii.

5. Deconectați aparatul de la priză când nu îl folosiți sau când îl curățați. Lăsați-l să se răcească înainte de a scoate sau adăuga alte componente.
6. Nu conectați aparatul la priză cât timp acesta se află în poziția de depozitare (cu capacul întors) și nu întoarceți capacul pentru a-l depozita până când aparatul nu s-a răcit complet.
7. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorate sau dacă aparatul nu a funcționat corect sau a fost avariat în orice fel. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru service autorizat pentru inspecție, reparare sau reglare.
8. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producător prezintă riscuri.
9. Nu utilizați aparatul în aer liber.
10. Nu puneți aparatul pe sau în apropierea aragazului electric sau cu gaz , sau într-un cuptor încins.
12. Nu turnați lichide în deshidrator.
13. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost creat. 14. Nu lăsați cablul să atârne de pe masă sau plan de lucru, sau să atingă suprafețe fierbinți.
15. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorate sau dacă aparatul nu funcționează corect sau dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos. Dacă firul de alimentare este deteriorat acesta trebuie înlocuit de către un centru service autorizat sau de către un electrician calificat pentru a evita producerea unor accidente.

PRINCIPII DE DESHIDRATARE A ALIMENTELOR

Atunci când vine vorba de deshidratarea alimentelor nu există reguli absolute ci mai degrabă câteva linii directoare. Cea mai bună metodă pentru a vă perfecționa este să experimentați dvs. înșivă utilizând acest manual pe post de ghid urmând să vă îmbunătățiți ulterior tehnica în funcție de rezultatele obținute. Este bine să țineți o evidență atunci când deshidratați alimente. Datele vă vor fi de ajutor ulterior în crearea unui produs de calitate, în special datele referitoare de greutatea alimentelor înainte și după deshidratare, durata timpului necesar procesului etc. Informațiile acestea le puteți trece pe eticheta recipientelor în care păstrați alimentele deshidratate. Aparatul vă permite să preparați acasă delicatese obținute prin deshidratarea fructelor și legumelor pe care le puteți consuma direct ca snacksuri sau dulciuri sănătoase. De asemenea după ce le lăsați în apă, acestea pot fi folosite la prepararea rețetelor favorite de supe, tocană sau salate. Fructele rehidratate pot fi utilizate la prepararea compotului sau a sosurilor. Avantajul deshidratării este acela că procedura este relativ simplă și necesită echipament și spațiu de depozitare minime. Deshidratarea este procesul prin care alimentele sunt încălzite pentru a scoate umiditatea din acestea și ulterior de a evapora vaporii de apă astfel formați. În cazul majorității alimentelor, umiditatea este rapid eliminată în timpul fazelor inițiale ale deshidratării. Aceasta presupune că acestea absorb o cantitate mare de căldură eliminând multă umiditate și se mențin la o temperatură mai scăzută decât temperatura aerului utilizat în deshidratare.

PROCEDURĂ- Fructele și legumele pe care doriți să le deshidratați trebuie să fie de cea mai bună calitate posibilă - proaspete și complet coapte. Produsele veștejite sau de calitate inferioară vor rezulta într-un produs de calitate nesatisfăcătoare. Produsele rezultate din fructe/legume crude nu vor avea aceeași savoare și culoare. De asemenea nu este recomandat să utilizați fructe și legume

prea coapte deoarece produsul final poate fi tare/fibros sau din contră - moale. Pregătiți alimentele imediat după recoltare și începeți deshidratarea cât de curând posibil. Spălați bine produsele pentru a îndepărta orice urmă de murdărie sau reziduuri de la stropire. Sortați și aruncați produsele cu defecte: câteva produs stricate, bătute sau cu mucegai pot afecta întregul transport. Pentru a vă fi mai ușor ulterior și pentru a grăbi procesul de deshidratare, atunci când treceți la deshidratarea propriu-zisă este recomandabil să curățați de coajă, sâmburi sau cotor anumite legume și fructe. Bucățile mai mici se deshidratează mai rapid și mai uniform.

PRETRATAREA - Enzimele din fructe și legume sunt cele care provoacă schimbările de gust și culoare în timpul coacerii. Acestea vor continua să acționeze pe durata deshidratării și a depozitării dacă alimentele nu sunt pre-tratate pentru a încetini activitatea enzimelor. Opărire poate fi utilizată ca metodă de tratare a legumelor deoarece ajută la menținerea culorii și accelerează uscarea prin relaxarea țesuturilor. Opărire poate de asemenea preveni schimbările nedorite ale gustului în timpul depozitării și îmbunătățește reconstituirea produsului în timpul gătirii. Majoritatea fructelor de culoare deschisă (în special merele, caisele, piersicile, nectarinele și perele) tind să se înnegrească în timpul deshidratării și depozitării. Pentru a preveni acest fapt fructele pot fi pretratate prin opărire sau înmuiere însă eficacitatea acestor metode variază. Fructele pot fi înmuiate într-una dintre următoarele soluții:

- Suc de ananas și lămâie ca o alternativă naturală față de celelalte pretratamente în a reduce înnegrirea. Foliați fructele și puneți-le direct în sus. Scoateți-le după aprox. 2 minute și puneți-le pe o tavă. De asemenea fructele pot fi înmuiate în miere, condimente, suc de portocale sau limes, sau presărate cu nucă de cocos pentru a le da o savoare mai pregnantă atunci când sunt deshidratate. Folosiți-vă imaginația pentru a da gust propriilor arome!

- Bisulfat de sodiu: Folosiți numai bisulfat de sodiu pentru uz alimentar! Dizolvați 1 linguriță în 250 ml. de apă. Pregătiți dinainte cantități mici de fructe și introduceți-le pentru 2 minute în această soluție. Astfel se menține culoarea și se previne pierderea vitaminei C. Bisulfatul de sodiu se poate achiziționa și din farmacii.

- O soluție din sare de masă.

- O soluție de acid ascorbic și acid citric. Puteți utiliza de asemenea amestecuri antioxidante deja preparate din comerț dar în general acestea nu sunt la fel de eficiente ca acidul ascorbic pur. Fructele pot fi opărite și la abur. Totuși fructele opărite se pot înmuia prea mult și va fi mai dificil să le prelucrați ulterior. Puteți opări fructele în sirop pentru a menține culoarea merelor, caiselor, smochinelor, nectarinelor, piersicilor, perelor și a prunelor. După deshidratare veți obține un produs dulce confiat. Fructele cu coajă tare (struguri, prune afumate și prune mici închise la culoare, cireșe, smochine și anumite fructe de pădure) pot fi opărite în apă pentru a pretrata coaja. În timpul deshidratării umiditatea va ieși mai ușor din acestea. Înainte de a introduce în aparat alimentele pretratate, ștergeți-le cu o lavetă curată sau puneți-le pe prosoape de hârtie. Tăvițele de deshidratare trebuie încărcate cu un strat gros de alimente după cum se indică în instrucțiuni. Dacă este necesar înainte de a pune alimentele așezați în tăvițe bucăți de tifon curat pentru a preveni ca acestea să se lipească de tăvițe sau să cadă prin deschizături. Grosimea stratului de alimente pe care o preparați într-un transport nu trebuie să depășească mai mult de $\frac{3}{4}$ din înălțimea tăviței iar grosimea bucăților individuale nu trebuie să fie mai mare de aprox. 0.5 cm.

REHIDRATAREA ALIMENTELOR - Toate alimentele deshidratate trebuie să fie rehidratate înainte de consum. Majoritatea fructelor se consumă în forma lor uscată. Majoritatea legumelor însă au un gust mai bun dacă sunt rehidratate. Pentru a pregăti legumele pentru gătit prin rehidratarea lor, spălați-le în apă curată, apoi lăsați-le în apă rece nesărată și acoperiți-le. Lăsați-le la înmuiat între 2 și 8 ore, dacă este posibil, și gătiți-le în aceeași apă în care le-ați înmuiat. Mai adăugați apă dacă este necesar. Aduceți la punctul de fierbere, și apoi reduceți focul și lăsați să fiarbă încet până la consistența dorită. Dacă doriți adăugați sare numai la sfârșitul procesului de fierbere deoarece sarea încetinește procesul de rehidratare. Ca și în cazul ingredientelor proaspete, gustul și textura sunt diminuate dacă ingredientele sunt fierte prea mult. Pentru a rehidrata legumele precum morcovii înmuiați-le în apă foarte rece sau puneți-le în apă la frigider. Alimentele uscate pot fi rehidratate prin înmuiere, gătit, sau prin ambele procedee o dată, după rehidratare ingredientele semănând cu unele proaspete. Totuși ingredientele uscate sunt unice și nu pot fi identice cu un ingredient proaspăt sub toate aspectele. Deshidratarea nu îndepărtează bacteriile, ciupercile și mucegaiurile. Din această cauză ingredientele se pot altera dacă sunt înmuiate la temperatura camerei pentru mai mult timp. Dacă le lăsați la înmuiat mai mult de 1 sau 2 ore puneți-le la frigider. Pentru păstrarea valorii nutritive, folosiți lichidul rămas după rehidratare la gătit ca parte a apei cerute în rețetă. O cană de legume uscate va rezulta în 2 căni de legume rehidratate. Pentru a aduce legumele la stadiul lor de hidratare inițial acoperiți-le cu apă rece și înmuiați-le între 20 de minute și 2 ore. Pentru legumele verzi acoperiți-le cu apă fiartă. Pentru a le găti fierbeți-le la foc mic până când sunt fierte. O cană de fructe uscate va rezulta în aproximativ 1 cană și 1/2 de fructe rehidratate. Puneți apă peste fructe cât să le acoperiți; puteți să completați cu apă mai târziu dacă este necesar. Pentru a rehidrata majoritatea fructelor este nevoie între 1 și 8 ore în funcție de tipul fructelor, mărime și temperatura apei (apa fierbinte reduce timpul de rehidratare). Dacă sunt înmuiate prea mult timp fructele își vor pierde din savoare. Pentru a găti fructele rehidratate acoperiți-le și lăsați-le să fiarbă la foc mic în apa în care le-ați înmuiat. Fructe și legumele uscate și rehidratate pot fi folosite în mai multe feluri. Folosiți fructele uscate ca gustări acasă, când mergeți în drumeții sau pe pârtiile de ski. Folosiți-le tăiate în bucăți în prăjituri și dulciuri.

DESHIDRATAREA- Timpul de deshidratare variază în funcție de tipul de legume sau fructe, mărimea bucăților și cantitatea de pe tăvițe. Înainte de a testa gradul de deshidratare al ingredientelor luați câteva de pe tăvițele de deshidratare și lăsați-le să se răcească câteva minute. Ingredientele calde sau fierbinți par mai moi, mai hidratate și mai maleabile decât când sunt reci. Ingredientele ar trebui să fie îndeajuns de uscate pentru a preveni înmulțirea bacteriilor și implicit a alterării. Legumele uscate ar trebui să fie tari și sfărâmicioase. Fructele uscate ar trebui să aibă consistența pielii și să fie maleabile. Pentru o păstrare pe o perioadă mai lungă fructele uscate în casă ar trebui să fie mai uscate decât cele comercializate în magazine.

AMBALAREA ȘI DEPOZITAREA - Fructele tăiate în diferite mărimi ar trebui să fie lăsate să "respire" timp de o săptămână după deshidratare pentru a permite echilibrarea umezelii între bucăți înainte de a le ambala pentru depozitare. Puneți fructele într-un recipient care nu este din aluminiu sau din plastic într-un loc uscat, bine ventilat și protejat. Ingredientele uscate ar trebui răcite complet înainte de ambalare. Ambalați-le în cantități mici astfel încât să le puteți folosi într-un timp scurt de la deschiderea recipientelor. Împachetați-le cât de strâns puteți fără a le zdrobi în recipiente curate, uscate la care insectele nu au acces. Borcanele de sticlă sau cutiile sau pungile anti-umezeală care pot fi folosite și pentru congelat (din plastic foarte rezistent) sunt recipiente foarte bune pentru depozitare. Cutiile metalice cu capac pot fi utilizate dacă ingredientele au fost mai întâi puse în pungi

de plastic. Verificați ingredientele uscate o dată pe lună. Dacă găsiți mucegai pe ingrediente îndepărtați mucegaiul și pasteurizați conținutul ambalajului. Pentru pasteurizare, puneți ingredientele pe o foaie de copt și dați-le la cuptor 15 minute la 350 grade Celsius.

DE RETINUT!

- Obțineți cele mai bune rezultate atunci când calitatea alimentelor este foarte bună. Aveți grijă ca toate alimentele să fie în stare foarte bună. Un singur aliment stricat poate afecta negativ gustul întregului transport.
- Spălarea alimentelor este foarte importantă. Spălați bine, îndepărtați părțile moi sau stricate, feliați și pretratați dacă este necesar. Asigurați-vă că mâinile dvs., suprafața de lucru și ustensilele de tăiat sunt de asemenea curate.
- Este normal ca timpul de deshidratare să varieze. Acesta este influențat de cantitatea alimentelor, grosimea feliilor, umiditatea aerului și umiditatea produsului în sine.
- Lăsați alimentele să se răcească înainte de a verifica dacă sunt destul de deshidratate.
- Puteți umple tăvițele complet dacă doriți. Bucățile de legume/fructe pot veni ușor în contact unele cu altele dar nu trebuie să se suprapună complet.
- Un procent de 6-10% umiditate în produsul finit poate rămâne fără riscul ca acesta să se strice. Majoritatea alimentelor uscate vor avea consistența pielii sau a rădăcinii de licorice.
- Schimbați locul tăvițelor dacă observați că deshidratarea nu este uniformă sau atunci când ați încărcat tăvițele complet. Mutați tăvițele din zona inferioară spre mijloc iar pe cele din zona superioară mai jos.



Așezați aparatul pe o suprafață netedă. Asigurați-vă că cablul de alimentare este la o distanță mică de alimentarea electrică.

Pregătiți și tăiați ingredientele conform instrucțiunilor.

Așezați pe tăvițele de deshidratare sau pe foile de deshidratare cum este necesar.

Rotiți întrerupătorul principal al sursei de alimentare în poziția "ON". Setarea temperaturii și a

timpului. După apăsarea pe butonul "on / off" a aparatului. Apăsați butonul "Temp", apoi apăsați "+", "-" pentru a mări sau micșora temperatura.

Are plasat un comutator cu funcția „SET” și butoanele „+” și „-”, sunt folosite pentru a controla independent temperatura și selectarea timpului de uscare maxim. Timpul maxim care poate fi setat este de 48 ore, în timp ce intervalul de temperatură variază de 35 - 70 ° C.

Afișajul are un timer încorporat, indicând timpul rămas pentru oprirea automată, precum și temperatura setată în prezent. Informația apare în mod alternativ și se aprinde în roșu.

Curățare și întreținere

Înainte de curățare scoateți opriți aparatul și scoateți-l din priză. Curățați cu un prosop moale uscat sau înmuiat într-o soluție cu detergent neutru, dacă este necesar. Nu utilizați agenți de curățare sau bureți abrazivi etc. pentru a curăța aparatul. Scoateți aparatul din priză dacă nu îl folosiți o perioadă mai lungă de timp. Înainte să depozitați aparatul, curățați-l bine, înveliți-l cu o pungă de plastic și depozitați-l într-un loc uscat. Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor! Spălați tăvițele de deshidratare și capacul în apă fierbinte cu un detergent neutru, clătiți-le în apă potabilă și lăsați-le la uscat. Porniți aparatul fără ingrediente și lăsați-l să funcționeze timp de minim 4 ore. Opriți aparatul și lăsați toate componentele să se răcească și să se aerisească pentru ca orice miros rezultat în urma fabricării aparatului să fie îndepărtat în totalitate. Această procedură se recomandă înaintea utilizării aparatului pentru prima dată.

Specificații tehnice:

- putere: 500W.
- alimentare: 220-240V, 50-60Hz.
- interval de temperatură: 35-70 ° C.
- timp max. de lucru: 48h.
- dimensiuni (lungime / lățime / înălțime): 40/31/24,5 cm.
- greutatea setului: 1,35g.
- lungimea cablului de alimentare: 100 cm.-

Instrucțiuni și informații referitoare la reciclarea ambalajelor uzate

Casați ambalajele la un centru public de evacuare a deșeurilor.



Casarea echipamentelor electrice și electronice uzate Informații pentru utilizatori privind casarea echipamentelor electrice și electronice uzate Semnificația simbolului de produs, de pe accesoriile sale sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer. Vă rugăm casați acest aparat la centrul de colectare pentru reciclarea deșeurilor electrice și electronice din zona dvs. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte state europene, puteți returna produsele la distribuitorul local atunci când achiziționați un produs nou echivalent. Casarea corectă a acestui aparat va contribui la economisirea de resurse naturale valoroase și la prevenirea impactului potențial negativ asupra mediului și al sănătății umane care poate apărea ca rezultat al tratării necorespunzătoare a deșeurilor. Interesați-vă la autoritățile locale sau la cel mai apropiat centru de colectare a deșeurilor pentru detalii suplimentare. Casarea incorectă a acestui tip de deșeuri poate fi sancționată prin amenzi, conform normelor naționale. Pentru firmele din Uniunea Europeană Dacă doriți să casați un dispozitiv electric sau electronic, solicitați informațiile necesare de la vânzător sau furnizor. Casarea în țări din afara Uniunii Europene. Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. Dacă doriți să casați acest produs, solicitați informațiile necesare despre metoda corectă de casare de la departamentele autorităților locale sau de la vânzător.



Acest produs îndeplinește toate cerințele legislative ale UE care îl vizează. Pot apărea modificări aduse textului, structurii și specificațiilor tehnice fără notificare