



tescoma®



Deshidrotor de alimente

Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță

Pentru a preveni deteriorarea aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare.

APARATUL TREBUIE SĂ FIE AȘEZAT PE O SUPRAFAȚĂ REZISTENTĂ LA CĂLDURĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII: DE EXEMPLU, GRESIE CERAMICĂ, BLAT DIN LEMN GROS ETC.

Nu folosiți aparatul mai mult de 48 de ore la rând. Opriți aparatul după terminarea procesului de deshidratare, deconectați-l de la curent și lăsați-l să se răcească.

Aparatul nu este destinat utilizării comerciale. Folosiți-l numai în scopuri casnice.

Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca deteriorarea echipamentului sau vătămări corporale.

Utilizați aparatul numai pentru deshidratarea alimentelor și respectați întotdeauna indicațiile menționate în instrucțiunile de utilizare.

Nu lăsați copiii să folosească aparatul nesupravegheați; copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

Nu acoperiți niciodată aparatul în timpul utilizării.
Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat.
Scoateți aparatul din priză înainte de fiecare curățare.

Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priza electrică; în schimb, țineți ștecherul și trageți pentru a-l deconecta.

Păstrați baza de alimentare departe de apă. Nu porniți aparatul dacă suprafețele sale sunt umede.

Nu utilizați aparatul cu un cablu de alimentare sau o priză deteriorată.

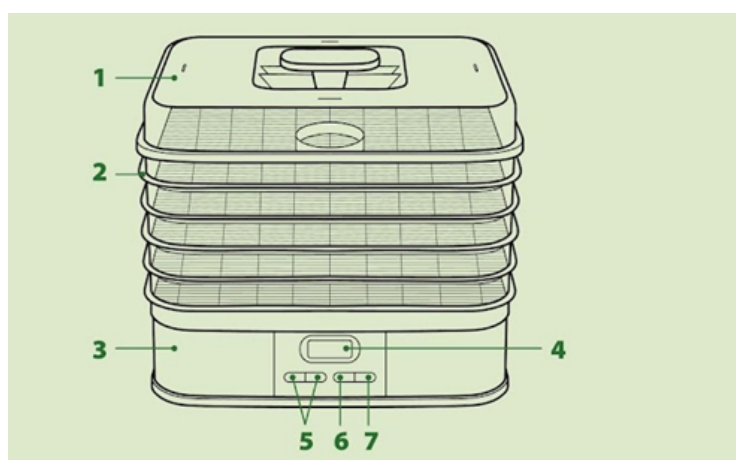
Parametri tehnici

Putere de alimentare: 250 W

Voltaj: 220-240 V / 50-60 Hz

Legendă

1. Capac
2. 5 tăvi
3. Bază
4. Ecran
5. Setarea temperaturii și a timpului de deshidratare
6. Temperatură / timp
7. Pornire / oprire



Înainte de prima utilizare

Scoateți capacul și tăvile din bază, spălați-le sub jetul de apă și uscați-le. Așezați deshidratorul pe o suprafață plană și rezistentă la căldură, cum ar fi gresie ceramică, un blat din lemn rezistent, etc. Conectați ștecherul de alimentare la o priză de 230 V.


Pregătirea alimentelor pentru deshidratare

Împărțiți fructele, legumele, ciupercile, carnea etc. curățate sau tăiați-le în felii subțiri, dar suficient de mari, pentru a vă asigura că acestea nu cad prin orificiile tăvilor, deoarece alimentele au tendința de a se micșora semnificativ în procesul de deshidratare; consultați capitolul **Sfaturi și indicații privind procesul de deshidratare** de mai jos.

Distribuirea alimentelor pe tăvi

Așezați alimentele împărțite pe tăvi, astfel încât bucățile să nu se suprapună, iar orificiul central să rămână întotdeauna liber. Așezați tăvile cu alimente pe bază și puneți capacul. Pentru o circulație perfectă a aerului cald, folosiți întotdeauna deshidratorul cu toate cele 5 tăvi puse, chiar dacă tăvile rămân goale!

Pornirea deshidratorului

Apăsați , deshidratorul va porni încălzirea și ventilarea aerului. Timpul de deshidratare prestabilit de 12:00 ore și temperatura de deshidratare prestabilită de 70 °C vor apărea alternativ pe afișaj / ecran.

Selectarea temperaturii și a timpului de deshidratare

Alegerea temperaturii și a duratei optime de deshidratare trebuie să țină seama de tipul de aliment care urmează să fie deshidratat, de gradul său de coacere, de cantitatea și de mărimea bucăților. În general, cu cât alimentele conțin mai multă apă și cu cât sunt mai mari bucățile de fructe, cu atât va fi nevoie de o temperatură mai ridicată și de un timp mai îndelungat pentru deshidratare; a se vedea capitolul **Sfaturi și indicații privind procesul de deshidratare** de mai jos.

Reglarea temperaturii

Apăsați butonul °C/TIME și temperatura de deshidratare prestabilită de 70 °C va fi afișată intermitent. Apăsând în mod repetat +/-, setați temperatura de deshidratare în 5 trepte de la 40 la 70 °C.

Setarea timpului

Apăsați butonul °C/TIME și timpul de deshidratare prestabilit de 12:00 ore va fi dezactivat, intermitent. Prin apăsarea repetată a butoanelor +/-, setați timpul de deshidratare în trepte de 1 oră, de la 1 la 48 de ore.


Deshidratarea

Apăsați °C/TIME și deshidratorul va deshidrata la temperatura setată; se va opri automat după ce a trecut timpul setat. Dacă alimentele de pe tăvile inferioare se usucă mai repede decât cele de pe tăvile superioare, întrerupeți procesul de deshidratare, lăsați tăvile să se răcească, rearanjați-le și continuați deshidratarea.

Modificarea temperaturii și a timpului în timpul procesului de deshidratare

Apăsați °C/TIME și modificați setarea temperaturii și a timpului apăsând în mod repetat +/- în timpul procesului de deshidratare. Apoi apăsați °C/TIME și deshidratorul va deshidrata alimentele la temperatura și timpul nou setate; acesta se va opri automat după ce timpul setat s-a scurs.

Terminarea procesului de deshidratare

Dacă alimentele sunt deshidratate înainte de expirarea timpului setat, apăsați butonul  și deshidratorul se va opri.

Curățarea

Scoateți aparatul din priză înainte de fiecare curățare. Curățați capacul și tăvile sub jet de apă cu puțin detergent și lăsați-le să se usuce; capacul și tăvile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Dacă este necesar, curățați baza folosind o cârpă umedă; ștergeți partea superioară folosind o cârpă umedă cu puțin detergent și apoi uscați-o bine folosind un prosop de hârtie. Nu spălați baza sub jetul de apă sau în mașina de spălat vase!

Sfaturi și indicații privind procesul de deshidratare

Deshidratarea cu aer cald este o metodă eficientă de conservare a alimentelor. Alimentele deshidratate păstrează un conținut ridicat de vitamine și substanțe nutritive prețioase și au un termen de valabilitate semnificativ mai lung. Cele mai multe tipuri de fructe, legume, ierburi și ciuperci de pădure pot fi deshidratate, precum și unele tipuri de carne. Deshidratați întotdeauna numai fructele, legumele și ciupercile care sunt coapte, îndepărtați toate părțile moi și cu defecte.

Mere

Îndepărtați cotorul merelor nedecojite și tăiați-le în felii de 2 până la 3 mm. Temperatura obișnuită recomandată este de 60-70 °C, iar timpul de deshidratare este de 7-8 ore.

Prune

Se taie prunele în două, se curăță de sâmburi și se așază în tavă cu pielița în jos. Temperatura obișnuită recomandată este între 50 și 70 °C, iar timpul de deshidratare între 10 și 12 ore.

Sugestie utilă: Pentru ca fructele uscate să aibă un gust, un parfum și un aspect cât mai distinctiv, se recomandă ca fructele să fie puse în suc de fructe timp de 2 ore după ce au fost sortate (sucul depinde de tipul de aliment; de exemplu, merele trebuie să fie înmuiate în suc de mere). Lăsați bucățile de fructe să se usuce înainte de a le pune în deshidrator.

Ierburi

Deshidratați ierburile împreună cu tulpinile lor; deshidratați ierburile mici, cum ar fi florile de soc etc., pe tăvi tapetate cu hârtie de copt, cu un orificiu tăiat în centru. Temperatura obișnuită recomandată este de 40-50 °C, iar timpul de deshidratare este de 2 până la 6 ore.

Roșii

Îndepărtați tulpinile de la roșii și tăiați roșiile în cercuri de aproximativ 4 mm grosime; tăiați roșiile cherry în jumătăți și deshidratați-le cu pielița în jos. Temperatura obișnuită recomandată 60-70 °C, timpul de deshidratare 8-10 ore.

Ardei iute

Ardeii mici se deshidratează întregi, ardeii mai mari trebuie curățați și tăiați în felii de aproximativ 2 mm grosime, dacă este necesar, se tapetează tăvile cu hârtie de copt cu un orificiu în centru. Temperatura obișnuită recomandată 70 °C, timpul de deshidratare 7-8 ore.

Usturoi

Se taie cățeii de usturoi curățați de coajă în cercuri subțiri și se deshidratează pe tăvile tapetate cu hârtie de copt cu un orificiu tăiată în centru. Temperatura obișnuită recomandată este de 50 °C, iar timpul de deshidratare este de 6 până la 16 ore.

Ciuperci de pădure

Ciupercile mari se taie în felii, ciupercile mici se deshidratează întregi. Temperatura obișnuită recomandată este de 50 °C, iar timpul de deshidratare este de 4 până la 7 ore.

Carne (jerky)

Carnea roșie slabă, de exemplu carne de vită sau file de porc, trebuie lăsată să se întărească în congelator timp de aproximativ 2 ore. Apoi, tăiați-o în felii de aprox. 2 mm grosime și marinați-le înainte de a le deshidrata. Temperatura obișnuită recomandată este de 70 °C, iar timpul de deshidratare de 4 până la 7 ore.

