



SMART FOOD DEHYDRATOR

EP5800



MANUAL DE INSTRUCTIUNI & RETETE

Index

Precauții de siguranță ale aparatului Espressions	2
Conținutul pachetului deshidratorului Smart Food Dehydrator	6
Despre uscarea alimentelor	7
Utilizarea și funcțiile deshidratorului de alimente Smart Food Dehydrator	8
Panoul de comanda	8
Sfaturi și orientări generale privind uscarea alimentelor	9
Uscarea fructelor	10
Grafic de uscare pentru fructe	10
Uscarea legumelor	12
Grafic de uscare pentru legume	12
Rulouri de fructe	13
Uscarea ierburilor și condimentelor	14
Tabel de uscare pentru ierburi și condimente	14
Uscarea cărnii	15
Uscarea florilor	16
Rețete	17
Graficul dumneavoastră de uscare	27
Curățare, întreținere și depozitare	28
Specificații tehnice	28
Depanare	29

Felicitări

Felicitări și vă mulțumim că ați ales un aparat de bucătărie de înaltă calitate de la Espressions!

Dacă este bine întreținut, vă veți bucura de el timp de mulți ani. Înainte de a utiliza aparatul pentru

prima dată, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și respectați toate măsurile de siguranță furnizate

mai jos. Persoanele care nu s-au familiarizat cu manualul de instrucțiuni al acestui aparat nu îl pot utiliza. Păstrați ambalajul pentru utilizare ulterioară, dar aruncați toate ambalajele din plastic, deoarece pot fi periculoase pentru copiii care se joacă cu ele.

Pentru informații suplimentare despre produsele noastre sau despre gama de produse, vă rugăm să vizitați site-ul nostru web:

www.espressions.eu

Reguli de siguranță Espressions pentru deshidratorul de alimente Espressions Smart Food Dehydrator. Pentru a evita pericolul pentru oameni, animale și bunuri, citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza Deshidratorul de alimente Espressions Smart Food Dehydrator și păstrați-l pentru referințe viitoare.

- Pentru mai multe informații despre utilizarea deshidratorului Smart Food Dehydrator, descărcați cele mai recente informații de pe **www.espressions.eu**.
- Producătorul și vânzătorul vor fi răspunzători pentru siguranță, fiabilitate și performanță numai dacă:
 - a) aparatul este utilizat în conformitate cu aceste instrucțiuni;
 - b) energia electrică cu care este alimentat aparatul respectă legile și standardele în vigoare și este în conformitate cu specificațiile tehnice ale mașinilor.
- Înainte de prima utilizare și periodic pe toată durata de viață a produsului, verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că nu este deteriorat. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către departamentul de service sau de către o terță parte cu calificări suficiente pentru a preveni orice risc.
- Nu introduceți niciodată ștecherul în priză cu mâinile umede.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare.
- Tensiunea de intrare a dispozitivului este de 230 de volți și 50HZ. Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă că sursa de alimentare îndeplinește cerințele. Alimentarea insuficientă sau greșită cu energie electrică poate deteriora aparatul.
- Atunci când aparatul nu este utilizat, scoateți-l din priză.
- Pentru a evita deteriorarea componentelor, ruperea acestora și incendiul, nu amplasați aparatul în apropierea surselor de căldură, a surselor de câmpuri magnetice înalte, a surselor de gaz inflamabil sau foarte inflamabil, a sobelor sau cuptoarelor cu gaz.
- Aparatul nu este potrivit pentru a fi utilizat de copii sau de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe suficiente pentru propria siguranță, chiar dacă sunt supravegheați sau instruiți în utilizarea aparatului.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă aparatul este deteriorat la nivelul cablului de alimentare, al fișei, al șurubului de presare sau al altor piese. În cazul în care se constată orice deteriorare, opriți imediat utilizarea aparatului și contactați un centru oficial de reparații sau de service. Nu încercați să reparați singuri orice deteriorare.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a scoate orice piesă detașabilă și înainte de a curăța aparatul. Aceasta pentru a preveni riscul de scurtcircuit și de șoc electric.

- Aparatul trebuie așezat pe o suprafață orizontală și stabilă. Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu îl așezați pe o suprafață înclinată, pe covoare, pe materiale textile, plastic, hârtie sau materiale inflamabile.
- Acest dispozitiv este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare. Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Depozitați și folosiți aparatul numai în zone uscate și încălzite și nu la o temperatură ambientală mai mică de 5°C sau la o umiditate relativă mai mare de 80%.
- Reparațiile și întreținerea aparatului trebuie efectuate numai de către punctele de service Espressions autorizate. Deoarece Espressions lucrează în mod regulat la îmbunătățirea produselor sale, designul și specificațiile pot suferi modificări.
- Ambalați și protejați cu grijă unitatea în timpul transportului și depozitării.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Nu mișcați aparatul atunci când este pornit sau se răcește.
- Nu efectuați nicio modificare la aparat.
- Orice utilizare necorespunzătoare a acestui produs poate duce la posibile vătămări.
- Ștergeți carcasa numai cu o cârpă ușor umedă. Nu utilizați aparatul dacă cablul și/sau fișa sunt ude. Nu-l scufundați niciodată în sau sub apă. Dacă acest lucru se întâmplă în timpul funcționării, deconectați imediat unitatea și purtați mănuși de cauciuc uscate. Nu scoateți și nu atingeți aparatul care a fost scufundat în apă până când ștecherul nu a fost scos din priză.
Nu-l mai utilizați și duceți-l imediat la un centru de reparații autorizat sau la un distribuitor autorizat cu o descriere clară a incidentului.
- Dacă motorul nu mai funcționează în timpul procesului de uscare (nu mai circulă aer), deconectați imediat alimentarea cu energie electrică.
- Folosiți numai piesele originale furnizate împreună cu aparatul.
- Asigurați-vă că nu se află nimic în apropierea ventilatorului din partea din spate a aparatului înainte de a utiliza aparatul.
- Nu folosiți aparatul mai mult de 24 de ore la rând fără a-l lăsa să se răcească complet.
- Când aparatul este în funcțiune, substanțele inflamabile trebuie ținute la o distanță de cel puțin 2 metri de aparat.
- Acest aparat nu trebuie să fie operat cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă individual.
- Așezați alimentele care urmează să fie uscate numai pe rafturi curățate.
- Asigurați-vă că nu intră apă sau umezeală pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Înainte de a conecta aparatul la o sursă de alimentare, asigurați-vă că acesta este corect asamblat. Nu utilizați aparatul fără ingrediente.
- Curățați rafturile detașabile și tava de picurare după fiecare utilizare a aparatului. Aveți grijă când curățați piesele pentru a evita deteriorarea sau rănirea.
- Aparatul suflă aer la o temperatură ridicată. Aerul iese prin părțile laterale ale ușii din față. Manipulați cu grijă pentru a evita arsurile.
- Nu folosiți agenți de curățare chimici, abrazivi, corozivi, puternici sau agresivi pentru a curăța unitatea sau componentele acesteia. Nu utilizați vată de oțel sau produse similare pentru a curăța aparatul sau piesele acestuia.
- Lăsați aparatul să se răcească după fiecare utilizare.
- Atunci când aparatul nu este utilizat pentru o perioadă mai lungă de timp, curățați-l și depozitați-l în cutia sa originală. Faceți acest lucru într-un loc răcoros, cu o bună circulație a aerului pentru a evita umiditatea.

Instrucțiuni de siguranță pentru o uscare sigură a alimentelor

- Lăsați aerul cald să circule în mod natural în timpul uscării, nu așezați alimente cu greutate prea mare pe rafturi și nu îngrămădiți alimentele unele peste altele. Alimentele diferite au timpi de uscare diferiți. (Notă: atunci când aparatul este pornit, asigurați-vă că rafturile sunt la locul potrivit. În cazul în care alimentele nu pot fi uscate într-o zi, puteți continua să le uscați a doua zi. Depozitați alimentele care nu au fost uscate în pungi sigilate pentru a preveni umezeala)
- Asigurați-vă că tava de scurgere se află întotdeauna în partea de jos a aparatului atunci când uscați alimente.

Dacă aveți întrebări despre performanță, vă rugăm să vizitați **www.espressions.eu** sau să ne sunați. Asigurați-vă că ați înțeles instrucțiunile de siguranță de mai sus.

Verificați conținutul pachetului, următoarele piese trebuie să fie incluse:

- Deshidrator inteligent de alimente
- 8 rafturi de uscare
- 1 tavă de picurare
- 1 covoraș de fructe din silicon
- 1 cablu de alimentare 120cm



Cum funcționează

Deshidratarea alimentelor este o metodă străveche de conservare a alimentelor. Este un proces delicat și natural care elimină umiditatea din alimente. Folosind o temperatură termică controlată, aerul este circulat în tot dispozitivul. Această metodă de uscare sigilează aromele și nutrienții din

alimente, lăsând un conținut ridicat de nutrienți și vitamine.

Depozitarea alimentelor uscate

Uscarea fructelor și legumelor proaspete și coapte vă permite să vă bucurați de aceste luxuri pe tot parcursul anului. Depozitarea alimentelor este ușoară și ocupă puțin spațiu de depozitare. Alimentele uscate au un termen de valabilitate mai lung, de aproximativ 3-6 luni, atunci când sunt păstrate în borcane de depozitare etanșe, în funcție de tipul de aliment și de climă.

Fără adaos de conservanți

Fructele și legumele uscate cu ajutorul deshidratorului Smart Food Dehydrator vor avea o culoare și un aspect diferit față de produsele cumpărate din magazinele de produse naturiste și supermarketuri. Acest lucru se datorează faptului că aceste magazine adaugă coloranți și conservanți artificiali la produse. În timp ce deshidratorul de alimente nu folosește conservanți ci doar aditivi naturali.

Versatilitate

Puteți usca ierburi, condimente și flori pentru a face potpourri. Vă puteți bucura chiar și de avantajele rehidratării alimentelor pentru a le adăuga instantaneu la supe, sosuri și caserole. Alegerea este infinită.

Gustări sănătoase

Gustările naturale și sănătoase pot fi create cu ușurință folosind deshidratorul Smart Food. O varietate de rulouri cu fructe, cum ar fi rulouri cu pere, fructe de pădure și mere, pentru a numi doar câteva. Puteți face batoane de muesli gustoase, folosind numai ingrediente naturale. Aceste gustări sunt excelente pentru picnicuri, camping și la ora gustării.

Înainte de a începe să folosiți deshidratorul de alimente Smart Food Espressions

Spălați rafturile de uscare, placa inferioară și covorasul de silikon pentru rulouri de fructe numai în apă caldă cu un detergent ușor. Curățați și uscați cu grijă fiecare componentă înainte de utilizare. Asigurați-vă că cablul de alimentare este scos din priză atunci când introduceți componentele în deshidratorul de alimente Smart Food.

Notă: Așezați întotdeauna tava de picurare în partea de jos a aparatului înainte de a-l utiliza.

1. Conectați aparatul la priza de curent și porniți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF. Panoul se va aprinde.
2. Așezați alimentele tăiate și pregătite pe rafturi și puneți-le în aparat. Nu așezați niciodată alimente pe tava de picurare din partea inferioară a aparatului.
3. Setați temperatura dorită folosind TEMP și + sau -. Temperatura poate fi setată de la 35° C la 85° C în trepte de 5° C.

4. Reglați timpul de uscare în funcție de alimentele folosite și de preferințele personale. Un timp mai scurt face ca mâncarea să fie mai moale, iar un timp mai lung creează alimente mai crocante. Timpul care trebuie setat este de cel puțin 30 de minute.

5. Aparatul va începe uscarea imediat după ce a fost setat un timp. Timpul rămas va fi afișat pe ecran.

6. Dacă doriți să reglați timpul sau temperatura între timp, selectați mai întâi TIME sau TEMP și reglați cu + sau - . Dacă doriți să opriți programul, apăsați din nou butonul ON/ OFF.

Panoul de control



ON/OFF: Butonul pentru a porni/opri aparatul. Butonul clipește când aparatul este oprit.



TEMP: Pentru a modifica temperatura în trepte de 5°C grade (între 35°C și 85°C).



ORA: Pentru a modifica ora cu 30 de minute, minim 00:30, maxim 24:00.



+: Pentru a mări timpul sau temperatura.



-: Pentru a reduce timpul sau temperatura.



LUMINĂ: Buton care aprinde iluminarea internă cu LED timp de 60 de secunde.

Sfaturi și reguli privind uscarea alimentelor

Utilizați alimente de înaltă calitate

Cele mai bune rezultate se obțin cu alimente de înaltă calitate. Selectați produsele la maturitate, culoare și aromă maximă pentru a obține cea mai mare valoare nutritivă. Puteți usca cu succes produsele prea coapte, atâta timp cât îndepărtați părțile stricate.

Spălați alimentele

Alimentele trebuie spălate și uscate cu grijă, îndepărtând zonele moi sau stricate. Asigurați-vă că mâinile, instrumentele de tăiere și zonele de pregătire a alimentelor sunt curate.

Tăiați uniform alimentele

Produsele pot fi mărunțite, feliate sau tăiate în cubulețe, feliile de 5 mm grosime sunt cele mai bune pentru o uscare eficientă.

Ajustarea timpilor de uscare

Tempii de revizuire a graficelor de uscare pot varia. Tempii de uscare sunt afectați de mărimea încălzirii, grosimea produselor feliate, umiditatea, temperatura aerului și conținutul de umiditate al alimentelor în sine. (Prin urmare, în tabelele de uscare sunt indicate tempii de uscare generali).

Uscarea cantităților mari

O cantitate mare de alimente care urmează să fie uscate poate afecta timpul și efectul de uscare.

Covoraș din silikon pentru role de fructe

Dacă aveți nevoie de mai multe tăvi de rulouri puteți folosi hârtie de copt antiaderentă care poate fi tăiată și modelată.

Rotiți rafturile

Întoarceți rafturile în timp ce alimentele se usucă, pentru a asigura o uscare uniformă a produselor și o circulație a aerului

Verificați dacă este uscat

Asigurați-vă că lăsați produsele să se răcească înainte de a testa uscăciunea. Pentru a testa dacă este uscat, tăiați o bucată - nu trebuie să existe umiditate vizibilă în interior.

Uscare neuniformă

Atunci când umidificatorul este în funcțiune, temperatura în apropierea ventilatorului de aer din spate este mai ridicată. Pentru a usca alimentele mai uniform, vă recomandăm să schimbați pozițiile rafturilor la fiecare 3-4 ore în timpul procesului de uscare.

Păstrați notițe

Păstrarea notelor privind umiditatea și greutatea produsului înainte și după uscare vă va ajuta să vă îmbunătățiți tehnicile de uscare în viitor.

Temperatura

Temperatura pentru fructe și legume nu trebuie să fie mai mare de 65 °C, acest lucru previne în mare măsură pierderea de vitamine.

Fructe cu un strat de ceară

Unele fructe cu un strat natural de ceară protectoare, cum ar fi smochinele, strugurii și prunele, trebuie să fie mai întâi opărite pentru a accelera procesul de uscare.

Tempul de uscare este întotdeauna determinat de tipul de aliment, de grosimea acestuia și, de asemenea, de temperatura și umiditatea mediului ambiant. De regulă, cu cât alimentele/fructele sunt mai subțiri, cu atât se vor usca mai repede. Indicarea temperaturii care trebuie setată pentru fiecare tip de aliment (poate diferi în funcție de tip):

- Ierburi/flori: 35-40°C
- Pâine: 40-50°C
- Fructe/legume: 55-60°C
- Carne/pește: 65-70°C

Uscarea fructelor

- Spălați alimentele și uscați-le cu prosoape de hârtie.
- Îndepărtați orice defecte, sămburi și pietre.
- Se taie în felii conform recomandărilor.
- Pretratați în cazul în care se recomandă.

NOTĂ: Alimentele pot fi decojite sau nedecojite la uscare. Încercați uscarea în ambele moduri pentru a alege rezultatul preferat. Fructele nedecojite vor avea nevoie de mai mult timp pentru a se usca.

Pre-Tratare

Pretratarea alimentelor, atunci când este recomandată, ajută la întârzierea rumenirii în timpul uscării alimentelor.

- Acolo unde este recomandat, utilizați un pretratament natural cu suc de ananas sau de lămâie. Înmuiați fructele timp de 3-4 minute în suc înainte de a le pune pe rafturile de uscare.

Opărire

- Unele fructe cu ceară naturală de protecție de exemplu: smochine, struguri și prune uscate, trebuie să fie opărite pentru a accelera procesul de uscare.

Pentru oparire

1. Se înmoaie fructele în apă clocotită timp de 1-2 minute.
2. Scufundați-le în apă rece ca gheața. Se usucă bine.
3. Se taie în felii și se începe uscarea.

Test de uscare

- Răciți fructele înainte de a testa gradul final de uscare.
- Majoritatea fructelor vor fi moi și flexibile atunci când sunt uscate în mod corespunzător.

Grafic de uscare pentru fructe

Timpul de uscare poate fi diferit de cel indicat în tabel. Timpul de uscare este influențat de cantitatea din aparat, de grosimea la care au

fost tăiate, umiditatea și temperatura din casa dumneavoastră. Timpul va varia în funcție de numărul de rafturi utilizate.

Fructe	Pre-tratare	Timp de uscare	Utilizare sugerată
Mere, curățate de miez, decojite, tăiate în felii de 5 mm	Nu	8-10 ore	Se consumă ca atare sau se adaugă la prăjituri.
Jumătăți de caise, fără sămburi	Nu	12-14 ore	Se adaugă la felii, biscuiți și muesli
Jumătăți de banane	Se înmoaie în suc de lămâie	12 ore	Se consumă ca atare, se adaugă la prăjituri, budinci și felii
Smochine mici, tăiate în jumătate	Opărire	6-8 ore	Se adaugă la prăjituri cu fructe și amestecuri de pâine, felii și muesli
Struguri, Muscatel Pe viță de vie.	Opărire	16-18 ore	So consuma în cadrul unui platou de brânză

Tipul de aliment	Pre-tratare	Timp de uscare	Utilizare sugerată
Struguri, Muscatel Fără sâmburi, fără coață, ușor aplatizați	Opărire	14-16 ore	Se adaugă la aluaturi de biscuiți, amestecuri de prăjituri cu fructe și muesli
Kiwi, decojit, tăiat în felii de 5 mm	Nu	6 ore	Se consumă ca atare sau se adaugă la muesli
Lămâie, cu tot cu coață, felii de 5 mm	Se freacă fructele întregi sub apă caldă	8 ore	Se adaugă la sosurile pentru paste, mâncăruri de pui, prăjituri și budinci
Lămâi, cu tot cu coajă, felii de 5 mm	Se freacă fructele întregi sub apă caldă	8-10 ore	Se adaugă la curry și la amestecurile de potpourri
Portocale, Naval, cu tot cu piele, tăiate în jumătate și tăiate în felii	Se freacă fructele întregi sub apă caldă	6-8 ore	Se adaugă la amestecurile de potpourri, se înmoaie în ciocolată și se servește cu cafea
Paw Paw, curățate de coață, fără semințe, felii de 5 mm	Nu	10-12 ore	Se consumă ca atare, se adaugă la amestecuri de brioșe, felii și muesli
Piersici, tăiate în jumătate, fără sâmburi	Se spală sub apă	8-10 ore	Se consumă ca atare, se taie și se adaugă la amestecuri de prăjituri și brioșe sau se adaugă la muesli
Pere mari, felii de 1 cm grosime	Se înmoaie în suc de lămâie	12-14 ore	Se consumă ca atare, se taie și se adaugă la salate, prăjituri și muesli
Jumătăți mici de pere	Se înmoaie în suc de lămâie	10-12 ore	Se consumă ca atare, se taie și se adaugă la salate, prăjituri și muesli
Ananas, felii de 5 mm grosime	Nu	8-10 ore	Se consumă ca atare, se taie și se adaugă la amestecuri de brioșe, felii și muesli

Uscarea legumelor

Pregătire

- Spălați bine legumele și îndepărtați defectele
- Pre-tratați în cazul în care se recomandă

Pre-Tratare

- Opărirea la abur: este necesară pentru a accelera procesul de uscare a anumitor legume.
- Opărirea: Păstrează culoarea, oprește procesul de coacere și, în general, face ca produsele să se usuce mai repede.

Pentru opărire

1. Se înmoaie legumele în apă clocotită timp de 1-2 minute.
2. Se scufundă în apă rece ca gheața.
3. Se taie în felii și se începe uscarea.

Test de uscare

- Răciți legumele înainte de a încerca testul final de uscare.
- Legumele trebuie să fie tari și ferme, fără puncte moi.

Așteptați-vă la o variație a timpului necesar pentru a usca diferite alimente. Timpii de uscare sunt afectați de mărimea încărcăturii, de grosimea feliilor, de umiditate și de temperatura din locuința dumneavoastră.

Grafic de uscare pentru legume

Legume	Pre-tratare	Timp de uscare	Utilizare sugerată
Legume			
Morcov, decojit, tăiat în cubulețe de 1 cm	Nu	6-8 ore	Se adaugă la amestecurile de prăjituri, pâine și biscuiți
Țelină, tăiată în cubulețe de 1 cm	Nu	4-5 ore	Adăugați la amestecuri de supă și caserole
Vinete, felii de 5 mm	Oparire în apă fierbinte	6-8 ore	Se adaugă la sosurile de roșii
Ghimbir, decojit, felii de 5 mm	Se freacă sub apă caldă	8-10 ore	Se adaugă la curry, prăjituri cu fructe și amestecuri de briose
Ciuperci, tip champignon, tăiate în felii de 1 cm grosime	Nu	6-8 ore	Se adaugă la risotto și la sosurile pentru paste
Roșii, normale, tăiate în felii de 2 cm grosime (uscate)	Nu	6 ore	Se adaugă la la risotto și la sosurile pentru paste
Roșii Roma (in forma de ou) tăiate în jumătate, semideshidratate	Nu	8 ore	Adăugați la platouri antipasto, umpluturi pentru sandvișuri, plăcinte și tarte

Legume	Pre-tratament	Țimp de uscare	Utilizare sugerată
Tomate, Roma (în forma de ou) tăiate în jumătate, deshidratate	Nu	10-12 ore	Se adaugă la sosurile pentru paste
Ceapă, brună, tăiată în două, tăiată în cubulețe de 1 cm	Nu	14-16 ore	Se adaugă la amestecuri de pâine, curry și briose
Mazăre, verde, fără coajă	Nu	6-8 ore	Se adaugă la supe și mâncăruri de orez
Dovleac, curățat de coajă, fără semințe, tăiat în cubulețe de 1 cm	Nu	8-10 ore	Se adaugă la curry, biscuiți și amestecuri de pâine
Cartof dulce portocaliu (Kumara) decojit, tăiat în cubulețe de 1 cm sau tăiat în felii de 1 cm grosime	Nu	8 ore	Curry, supe

Rulouri de fructe

Rulourile de fructe sunt niște gustări delicioase, gata de a fi ținute la îndemână. Iată câțiva pași pentru a asigura rulouri de fructe perfecte:

- Fructele proaspete sau conservate pot fi folosite pentru a face rulouri de fructe, pur și simplu echivalând greutatea. Cu toate acestea, nu combinați un amestec de fructe proaspete și fructe din conservă în același rulou. Dacă folosiți fructe proaspete, asigurați-vă că sunt de bună calitate și că nu au pete moi sau decolorate.
- Dacă folosiți fructe proaspete, va trebui să le decojiți și să le gătiți mai întâi, pentru a putea fi pasate în blender pentru prepararea necesară pentru a face rulouri.
- Fructele pregătite trebuie să fie distribuite uniform pe covorasele de rulouri de fructe pentru a asigura un timp de uscare egal.
- Fructele trebuie să fie întinse la o grosime uniformă de aproximativ 5 mm. După ce a fost făcut piure, fructul trebuie să aibă o consistență care se poate lua cu lingura. Dacă amestecul este prea lichid, rezultatul final va fi afectat.

- Dacă amestecul este prea lichid, puteți adăuga piure de mere sau de pere în amestec pentru a obține consistența dorită.
- Asigurați-vă că rulourile de fructe sunt uscate continuu la temperatura și timpul recomandate.
- După ce s-au uscat, rulourile de fructe trebuie să fie flexibile și să nu aibă pete moi sau lipicioase deasupra sau dedesubt.
- Se scot rulourile de fructe din tăvi când sunt încă calde și se rulează în formă cilindrică.
- Se înfășoară în hârtie de copt antiaderentă și se păstrează într-un recipient etanș într-un loc răcoros și întunecat timp de până la 1 săptămână. Nu se păstrează în frigider, deoarece rulourile de fructe trebuie depozitate într-o zonă lipsită de umiditate pentru a păstra o textură maleabilă și moale.
- Fructele potrivite pentru rulouri includ: Mere, caise, fructe de pădure, cireșe, mango, piersici, pere și prune

Rețete pentru rulouri cu fructe se găsesc mai târziu în această carte.

Uscarea ierburilor și condimentelor

Uscarea ierburilor și condimentelor in casa este o modalitate ușoară și economică de a profita la maximum de grădina de ierburi.

Sfaturi

- Se culeg frunzele, când sunt tinere și fragede.
- Culegeți păstăile de semințe înainte ca acestea să se deschidă.
- Cele mai multe ierburi și condimente pot fi uscate pe tulpina plantei.
- Frunzele și semințele sunt ușor de îndepărtat după ce sunt uscate

- Folosiți cea mai scaazuta temperatură pentru a păstra cât mai mult gust și aromă din ierburi.
- Nu depozitați ierburile în pungi de hârtie, deoarece uleiurile vor fi absorbite de hârtie, ceea ce va reduce aroma.
- Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat, într-un recipient ermetic.

Grafic de uscare pentru ierburi și condimente

Ierburi/Spice	Pregătire	Timp de	Utilizați
Busuioc	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Puneți frunzele pe rafturi de uscare	2-4 ore	Supe și sosuri
Arpagic	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se taie în lungimi dorite	2-4 ore	Salate, caserole și supe
Ardei iute, roșu proaspăt, lung, tăiat în jumătate, fără semințe	Nici unul	6-8 ore	Se adaugă la curry și la prăjeli, se pisează în mojar și pistil și se presară peste amestecuri de pâine
Coriandru	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se așează tulpinile întregi pe tavile de uscare	2-4 ore	Curry, mâncăruri thailandeze și supe
Usturoi	Se curăță și se taie	4-6 ore	Caserole, supe și paste
Ghimbir	Se rade sau se taie în felii, se așază pe tavile de uscare	4-6 ore	Prăjituri și curry
Măghiran	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se așează tulpinile întregi pe tavile de uscare	2-4 ore	Caserole și supe

Ierburi/Condimente	Pregătire	Timp de uscare	Utilizați
Mentă	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se pun tulpinile întregi pe grătarele de uscare	2-4 ore	Mâncăruri și sosuri thailandeze
Oregano	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se așează tulpinile întregi pe grătarele de uscare	2-4 ore	Ciorbe, caserole și paste
Pătrunjel	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se așează tulpinile întregi pe grătarele de uscare	2-4 ore	Ciorbe și caserole
Rozmarin	Nu	3 ore	Adăugați la biscuiți, amestecuri de pâine și la caserole
Cimbru	Se spală, se usucă cu un prosop de hârtie. Se așează tulpinile întregi pe grătarele de uscare	2-4 ore	Ciorbe și caserole

Deshidratarea cărnii

Iată câțiva pași pentru a vă asigura că carnea este dehidratată în siguranță:

- Carnea trebuie să fie uscată la 75° C.
- Alegeți carne slabă, fără prea multă marmoră (grăsime distribuită în toată carnea).

IMPORTANT: Carnea trebuie să fie de cea mai bună calitate și să fie marinată în ziua achiziționării.

- Se marinează carnea întreagă și se taie în felii după marinare. Marinada trebuie să fie sărată (a se vedea rețeta de carne uscată de vită), deoarece aceasta ajută la extragerea umidității din carne, reducând conținutul de apă și făcând carnea sigură pentru consum.
- Gătiți carnea pentru a distruge orice bacterie.
- Păstrați carnea marinată în frigider timp de până la 12 ore. Scurgeți-o bine.

- Carnea trebuie tăiată în felii subțiri și fiecare felie trebuie să aibă o grosime egală, de preferință de 5 mm. Puteți realiza acest lucru cu un feliator de carne.
- Uneori, congelarea parțială a cărnii mai întâi și apoi felierea ei facilitează tăierea. Apoi decongelați carnea înainte de a o aranja pe tăvi pentru a o usca.
- Întotdeauna tăiați carnea în sens transversal. Carnea tăiată paralel cu fibra se desface și poate avea o textură greu de mestecat.
- Carnea deshidratată trebuie păstrată într-un recipient etanș în frigider timp de 3-4 săptămâni. Dacă doriți să o păstrați pentru o perioadă mai lungă de timp, etichetați-o cu notarea datei și congelați-o până la 3 luni. Se decongelează în frigider peste noapte.
- După ce timpul de uscare s-a încheiat, răciți carnea de vită la temperatura camerei și uscați suprafața cu un prosop de hârtie pentru a îndepărta excesul de umiditate de la suprafață și pentru a vă asigura că timpii de păstrare sunt siguri.

IMPORTANT: Carnea trebuie depozitată numai în frigider sau în congelator. Depozitarea cărnii la temperatura camerei ar putea favoriza dezvoltarea bacteriilor, dacă nu este uscată bine.

Carne de vită uscată

Porție: 250g

Pregătirea: 10 minute (+ 12 ore timp de marinare) Uscare: 5 ore

500 g de file de vită sau de mușchi file, fără exces de grăsime

½ cană de sos de soia

½ ceașcă sos Worcestershire 1 linguriță de sare

1. Puneți carnea de vită într-un vas de sticlă puțin adânc. Se toarnă peste sosurile combinate și se sarează. Se acoperă cu folie de plastic și se pune la frigider, întorcând din când în când, timp de 12 ore pentru a se marina. Scurgeți. Se aruncă marinata.
2. Se folosește un cuțit mare și ascuțit pentru a tăia fileul de vită transversal în felii de 5 mm grosime. Aranjați carnea de vită pe grătarele de uscare. Se usucă la 75° C, rotindu-se rafturile la jumătatea procesului de uscare de 5 ore.

Uscarea florilor

Cu ajutorul deshidratorului de alimente, puteți usca propriile flori și petale.

Sfat:

- Deoarece florile se închid la culoare atunci când se usucă, încercați să alegeți flori care sunt mai deschise cu câteva nuanțe.

Instrucțiuni de preparare

1. Tăiați florile când sunt uscate și reci.
2. Alegeți flori care sunt ferme, dar deschise doar pe jumătate. Florile înflorite au tendința de a-și pierde petalele.
3. Poziționați florile și petalele pe rafturile de uscare și pe bază.
4. Se usucă timp de 8-10 ore până când florile devin fragile.

Potpourri

Pentru a face potpourri: folosiți o mână de flori și petale și combinați-le cu 3-4 picături de ulei parfumat, de exemplu trandafir de ceai sau lavandă.

Instrucțiuni de preparare

1. Aranjați florile și petalele pe suporturile de uscare și pe bază.
2. Se usucă timp de 6-8 ore.
3. Se pun într-un recipient mare de sticlă închis ermetic cu 3-4 picături de ulei parfumat, pentru a înviora parfumul. După o lună, scuturați petalele sau mai presărați ulei în recipient.

Rețete

Felii de dovleac, porumb și chilli

Porții: 8-10

Pregătirea: 15 minute (fără a include timpul de uscare a dovleacului)

Gătirea: 1 oră 5 minute

2 cani de făină autogresivă
Un vârf de cuțit de sare
2 cani de dovleac uscat bucăți
2 cutii de 125 g de porumb cremos
¾ cană de smântână extra ușoară
½ ceașcă de brânză Cheddar cu conținut redus de grăsime, rasă grosier
brânză
2 ouă, ușor bătute
80 g unt, topit
1 ardei iute roșu proaspăt, tocat mărunt
2 linguri de amestec de semințe de floarea-soarelui și dovleac

1. Preîncălziți cuptorul la 180 C. Pulverizați ulei de gătit pe o tavă lată de 11 x 21 cm. Tapetați baza și cele două laturi lungi opuse cu hârtie de copt antiaderentă.
2. Cerneți făina și sarea într-un castron mare. Adăugați dovleacul, porumbul, smântâna, brânza, ouăle, untul și ardeiul iute. Amestecați până când se combină. Turnați cu lingura în tava pregătită și neteziți suprafața. Presărați semințele. Coaceți timp de aproximativ 1 oră și 5 minute sau până când o un băț de frigăruie introdus în mijloc iese curat.
3. Transferți pe un grătar de sârmă pentru a se răci ușor. Se taie în felii și se servește cald.

Amestec pentru supă

Porții

2 cani de amestec uscat

Pregătirea: 10 minute

Uscare: 4-5 ore

2 cepe mari brune, înjumătățite, tăiate în jumătăți de 1 cm
cuburi
2 morcovi mari, curățați de coajă, tăiați pe jumătate pe lungime, tăiați în felii de 1 cm grosime
500 g mazăre verde proaspătă sau congelată și decongelată
2 cutii de 300 g de năut, clătit, scurs peste noapte

1. Se pun ceapa, morcovul, mazărea, ciupercile și năutul pe rafturi de uscare separate. Se stivuesc pe rafturi și se usucă timp de 4-5 ore sau până când sunt complet uscate (ceapa poate dura mai mult).
2. Depozitați într-un recipient ermetic departe de lumina soarelui pentru 6 săptămâni
3. Pentru a face supa. Combinați 1 cană de amestec de supă cu 3 cani de bulion într-o cratiță medie, la foc mediu. Aduceți la punctul de fierbere și fierbeți ușor timp de 5 minute. Luați cratița de pe foc și lăsați-o deoparte 5 minute. Adăugați 1/3 cană de pătrunjel proaspăt tocat. Gustați și asezonați cu sare și piper negru proaspăt măcinat. Serviți.

Rețete

Rulouri cu smântână și arpagic - cu puține grăsimi și fără gluten!

Porții: 12

Pregătirea: 15 minute

Gătirea: 25-30 minute

Unt topit, pentru ungere
2½ cani de făină fără gluten
½ linguriță de sare
1/3 cană de ceapă uscată tocată mărunt
2 linguri de arpagic uscat tocat
50 g de produse lactate tartinabile cu conținut redus de grăsimi
½ cană de smântână ușoară
½ cană de lapte degresat
¼ ceașcă de mozzarella ușoară rasă grosier
80 g de brânză feta cu conținut redus de grăsime, fărâmițată

1. Preîncălziți cuptorul la 200 C. Ungeți o tavă de copt cu unt topit.
2. Cerneți făina într-un castron mare. Adăugați sarea, ceapa și arpagicul și amestecați până la omogenizare.
3. Folosiți vârful degetelor pentru a freca pasta tartinabilă până când amestecul seamănă cu pesmetul. Folosiți un cuțit cu lama rotundă, cu o mișcare de tăiere, pentru a amesteca smântâna și laptele până la omogenizare. Răsturnați pe o tavă presărată ușor cu făină.
Frământați până la omogenizare. Se întinde în foaie dreptunghiulară de aluat de 20 x 30 cm.
4. Se presară mozzarella și feta. Pornind de la partea lungă, se rulează aluatul pentru a forma un cilindru. Tăiați capetele. Se taie bucata în 12 felii de 2 cm grosime. Aranjați rulourile, cu partea tăiată în jos, unul lângă altul în tava pregătită.
5. Coaceți la cuptor timp de aproximativ 25 de minute sau până când sunt aurii și bine pătrunse. Transferați pe un grătar de sârmă pentru a se răci ușor.

NOTĂ: Dacă doriți, puteți folosi făină integrală în loc de făină albă.

Informații nutriționale per porție

5g de grăsime; 747kJ; 2g de grăsimi saturate; 1,1g de fibre; 23g de carbohidrați.

Brioșe cu roșii, mozzarella și pancetta

Porții: 12

Pregătirea: 10 minute (fără a include timpul de uscare)

Gătirea: 22-25 minute

3 cani de făină autogresivă
200 g roșii uscate, tăiate mărunt
8 felii de pancetta slabă, tocată mărunt
1 cană de mozzarella rasă grosier
1½ cești de lapte degresat
125 g unt nesărat, topit
1 ou, ușor bătut

1. Preîncălziți cuptorul la 180C. Pulverizați cu de gătit tava antiaderentă pentru 12 brioșe (capacitate 1/3 cană).
2. Amestecați făina, roșiile, pancetta și brânza într-un bol mare de sticlă. Adăugați laptele, untul și oul până la omogenizare (trebuie să fie cu cocloașe)
3. Distribuți amestecul uniform în orificiile de brioșe pregătite. Coaceți timp de 22-25 de minute sau până când o un pai introdus în centru iese curat. Scoateți din cuptor. Transferați pe un grătar de sârmă pentru a se răci ușor. Serviți.

Notă: Aceste brioșe sunt potrivite pentru a fi congelate. Se înfășoară în folie de plastic sau se pun în pungi de plastic care se pot închide ermetic. Se etichetează, se datează și se congelează timp de până la 3 luni.

Informații nutriționale per brioșă

10g de grăsime; 1004kJ; 5.8g de grăsimi saturate; 3.4g de fibre; 24g de carbohidrați

Bile din caise și nucă de cocos

Porții: 36

Pregătirea: 25 minute (+ 8 ore de răcire)

Unt topit, pentru ungere,
200 g jumătăți de caise uscate
¾ cană de suc de portocale proaspăt stors,
1 cană de lapte praf degresat
200 g ciocolată albă, topită
¾ cană de nucă de cocos deshidratată

1. Ungeți o tavă de 20 cm cu unt topit. Tapetați baza și părțile laterale cu hârtie de copt antiaderentă.
2. Puneți caisele și suc de portocale într-o cratiță medie și aduceți-o la punctul de fierbere, la foc mediu. Luați cratița de pe foc. Acoperiți cu folie din plastic și lăsați-o deoparte timp de 10 minute sau până când aproape tot lichidul a fost absorbit.
3. Puneți amestecul de caise, lapte praf și ciocolată în bolul unui robot de bucătărie și procesați până când se face piure.
4. Întindeți amestecul pe baza tăvii pregătite. Neteziți suprafața cu o lingură. Acoperiți cu folie de plastic și puneți la frigider timp de 4 ore sau până când se întărește ușor.
5. Puneți nuca de cocos pe o farfurie. Faceți biluțe cu lingurițe din amestecul de caise și tăvăliți-le prin nucă de cocos pentru a le acoperi. Așezați-le pe o farfurie. Acoperiți-le cu folie de plastic și puneți-le la frigider pentru încă 4 ore sau până când se întărește.

Tort de morcovi și nuci

Porții: 8

Pregătirea: 15 minute (nu include timpul de uscare a morcovilor)

Gătirea: 1 oră și 20 de minute

Spray de ulei de gătit
1 cană de ulei vegetal
1 1/2 cani de zahăr brun bine ambalat
3 ouă
2 cani de făină autogresivă
2 cani de morcovi uscați, tăiați mărunt
1 cană de miez de nucă
¼ linguriță cuișoare măcinate Amestec de zahăr pudră, pentru a pudra

1. Preîncălziți cuptorul la 180C. Pulverizați o tavă de tort rotundă de 20 cm cu ulei de gătit. Puneți hârtie de copt antiaderentă pe bază și pe laterale.
2. Folosiți un mixer electric pentru a bate împreună uleiul și zahărul într-un castron mare de sticlă până când amestecul devine alb și cremos.
3. Adăugați ouăle, unul câte unul, bătând bine între fiecare adăugare, până când se omogenizează și devin pufoase.
4. Amestecați făina, morcovul, miezul de nucă și cuișoarele până la omogenizare. Puneți amestecul în tava pregătită și neteziți suprafața. Coaceți timp de aproximativ 1 oră și 20 de minute sau până când un băț de frigăruie introdus în centru iese curat (acoperiți prăjitura cu folie de aluminiu în timpul gătirii dacă se rumenește prea tare).
5. Se scoate din cuptor. Se lasă să stea timp de 5 minute înainte de a le răci pe un grătar de sârmă.

Portocale acoperite cu ciocolată

Porții: 35 felii

Pregătirea: 15 minute (fără a include timpul de uscare, + 3 ore timp de setare)

Va trebui să uscați aproximativ 5-6 portocale mari fără semințe pentru această rețetă.
220 g ciocolată neagră de bună calitate pentru gătit 35 felii de portocale uscate (5 mm grosime)

1. Tapetați două tăvi de copt cu hârtie de copt. Rupeți ciocolata în bucăți. Așezați într-un bol de sticlă termorezistent de mărime medie deasupra unei cratițe cu apă clocotită (asigurați-vă că bolul nu atinge apa). Gătiți, amestecând ocazional cu o lingură de metal, timp de 4-5 minute sau până se topește.
2. Folosiți o lingură pentru a înmuia felii de portocală în ciocolata topită până la acoperire. Transferați în tăvile pregătite. Se lasă deoparte timp de 3 ore sau până când ciocolata se întărește.

NOTĂ: Pentru rezultate optime, folosiți portocale organice fără semințe.

Jumătăți de banane cu nucleu de cocos

Face: 16 jumătăți

Pregătirea: 10 minute

Uscare: 10-12 ore

8 banane coapte

½ cană de suc de lămâie proaspăt stors

¾ cană de nucleu de cocos mărunțit

1. Taiăți bananele în jumătate pe lungime. Stropiți-le cu suc de lămâie. Presărați partea tăiată cu nucleu de cocos.
2. Se așază cu partea tăiată în sus pe tăvițele de uscare. Se uscă timp de 10-12 ore sau până când devin maleabile.

Prăjitură cu smochine, scorțișoară și banane

Porții: 12

Pregătirea: 15 minute (fără a include timpul de uscare a smochinei)

Gătirea: 1 oră 5 minute

Unt topit, pentru uns

125 g unt, moale

½ cană de zahăr brun bine ambalat

½ linguriță de scorțișoară măcinată

2 ouă

1½ cani de făină de autogresare

1 cană de făină de migdale

1 cană de lapte

2 banane mari coapte, pasate 200

g smochine uscate, tocate mărunț

Amestec de zahăr pudră, pentru a pudra

Cremă de vanilie, pentru servit

1. Preîncălziți cuptorul la 180C. Ungeți cu unt topit o tavă de tort rotundă de 1cm. Tapetați baza și partea laterală cu hârtie de copt antiaderentă.
2. Folosiți un mixer electric pentru a bate împreună untul, zahărul și scorțișoara până când devine cremos și aerat. Adăugați ouăle pe rând, bătând bine între fiecare adăugare.
3. Amestecați făina, făina, laptele și banana până la omogenizare. Folosiți o lingură mare de metal pentru a încorpora ușor smochinele. Turnați cu lingura compoziția în tava pregătită și neteziți suprafața. Coaceți timp de aproximativ 1 oră, până când un băț de frigăruie introdus în mijloc iese curat. Scoateți din cuptor. Se răstoarnă pe un grătar de sârmă pentru a se răci.
4. Se pudrează cu zahăr pudră. Se taie în felii. Se servește cu cremă de vanilie.

Brioșe cu fructe cu conținut scăzut de grăsimi

Porții: 12 brioșe

Pregătirea: 10 minute (fără a include uscarea ananasului)

Gătire: 22-25 minute

Spray de ulei de gătit

3 căni de făină

autogresivă

1½ căni de lapte

degresat

200 g de ananas uscat sau bucăți de paw paw, tăiate mărunt

½ ceașcă de zahăr brun bine

ambalat

60 g de produse lactate

tartinabile cu conținut scăzut

de grăsime, topite

1 ou, bătut ușor

1. Preîncălziți cuptorul la 180° C. Pulverizați cu ulei de gătit o tavă de brioșe antiaderentă cu 12 găuri (capacitate de 1/3 cană).
2. Puneți toate ingredientele într-un castron mare. Amestecați până la omogenizare (amestecul trebuie să aibă cocoloase).
3. Distribuți amestecul uniform între găurile din tavă. Coaceți la cuptor timp de 22-25 de minute sau până trec de testul scobitoarei. Transferați pe un grătar de sârmă pentru a se răci.

Informații nutriționale per porție

4g de grăsime; 1061kJ; 2g de grăsimi saturate; 3,5g de fibre; 45g de carbohidrați.

Batoane de muesli cu alune

Porții: 14 batoane

Pregătirea: 10 minute (+ 4 ore de refrigerare)

Uscare: 6-8 ore

½ cană de unt de arahide

¼ ceașcă de zahăr brun bine

ambalat 60 g de unt

¼ cană de apă

2 căni de muesli

1. Se tapetează cu folie de aluminiu baza și cele două laturi lungi opuse ale unei tăvi de 11 x 21 cm, lăsând-o să iasă în afară.
2. Amestecați untul de arahide, zahărul și untul într-o cratiță medie și puneți cratița la foc mic până când untul se topește și amestecul se omogenizează. Luați de pe foc. Amestecați cu apă.
3. Puneți muesli într-un bol mare de sticlă. Adăugați amestecul de unt de arahide și amestecați până la omogenizare. Presărați amestecul peste baza tăvii pregătite. Puneți la frigider pentru 4 ore sau până când se întărește parțial.
4. Scoateți muesli-ul din tavă cu ajutorul foliei de aluminiu. Cu un cuțit ascuțit tăiați 7 felii egale. Apoi tăiați fiecare felie în jumătate. Modelați în formă de batoane.
5. Aranjați batoanele de muesli pe două rafturi de uscare ușor unse, lăsând loc pentru o uscare uniformă. Se usucă la 65° C timp de 6 ore pentru un baton moale și mai mult timp pentru un baton mai ferm.

NOTĂ: Puteți păstra aceste batoane de muesli într-un recipient ermetic până la 2 săptămâni.

Chipsuri de pere și ciocolată

Porții: 8 chipsuri

Pregătirea: 10 minute (fără a include timpul de uscare a perelor)

Gătire: 20-25 minute

Spray de ulei de gătit

6 albușuri de ou

1½ cani de amestec de zahăr pudră

1 cană de făină de migdale sau alune de pădure

½ cană de făină simplă

12 bucăți de pere uscate, tăiate mărunț

¾ ceașcă de ciocolată cu lapte cu bucățele de ciocolată

1. Preîncălziți cuptorul la 190° C.

Pulverizați cu ulei de gătit o tavă cu orificii antiaderente pentru prăjituri ovale (1/3 ceașcă).

2. Puneți albușurile de ou într-un castron mare și bateți până când la omogenizare. Adăugați amestecul de zahăr pudră. Apoi, adăugați făina de migdale, făina și perele și amestecați până la omogenizare. Distribuiți amestecul uniform în formele de copt. Se presară cu bucățele de ciocolată. Se coace timp de 20-25 de minute sau până trec de testul scobitoarei. Se răstoarnă pe un grătar de sârmă pentru a se răci.

Muesli cu paw paw (banană indiană), mango și miere

Porții: 3 căni

Pregătirea: 10 minute

Uscare: 2-3 ore

2 cani de fulgi de ovăz

100 g ananas uscat, tăiat bucăți

100 g mango uscat bucăți

100 g de bucăți de paw paw uscat, mărunțit

¼ cană de suc de mere, ananas sau pere

2 linguri de zahăr brun

1 lingură de miere

½ linguriță de scorțișoară măcinată

1. Se amestecă toate ingredientele într-un bol mare de sticlă.

2. Se pune amestecul pe tava de rulouri cu fructe. Se uscă timp de 2-3 ore sau până devin crocante.

NOTĂ: Acest muesli se va păstra într-un recipient etanș până la 2-3 săptămâni. Dacă doriți, puteți adăuga la acest amestec migdale tăiate sau nucă de cocos mărunțită.

Fursecuri cu stafide sultana și ovăz

Porții: 24

Pregătirea: 10 minute

Gătire: 20 de minute

Unt topit, pentru a uns

2 cani de făină autogresivă

1 cană de fulgi de ovăz

¾ ceașcă de stafide sultana, tocate

½ cană de zahăr brun bine ambalat

½ linguriță de condimente amestecate

150 g unt, topit

½ cană de lapte condensat

1 ou, ușor bătut

1. Preîncălziți cuptorul la 190C. Ungeți două tăvi de copt cu unt topit și tapetați-le ușor cu hârtie de copt antiaderentă.
2. Amestecați făina, ovăzul, stafidele sultana, zahărul și condimentele într-un castron mare. Amestecați untul, laptele și oul până la omogenizare.
3. Rulați amestecul în 24 de bile și așezați-l pe tăvile pregătite, lăsând loc pentru a-l întinde. Se aplatizează ușor cu o furculiță. Se coace timp de 15 minute sau până când devine auriu. Se scoate din cuptor și se lasă deoparte pe tăvile să se răcească și să se întărească ușor.
4. Se păstrează într-un recipient ermetic până la 5 zile.

NOTĂ: Dacă doriți, puteți folosi caise uscate în loc de stafide sultana.

Felie de fructe tropicale

Porții: 18

Pregătirea: 10 minute (fără a include timpul de uscare a fructelor)

Gătire: 40 de minute

Baza

Spray de ulei de gătit

1/3 ceașcă de zahăr brun bine ambalat

90 g unt

1¼ cani de făină simplă

1 gălbenuș de ou

Topping

2 ouă

1 ceașcă de zahăr brun bine ambalat

1/3 ceașcă de făină autogresivă

½ cană de paw paw uscat, tocat mărunt

¾ cană de stafide sultana

1¼ cești de migdale întregi decojite, tocate mărunt

¾ cană de nucă de cocos deshidratată

1. Preîncălziți cuptorul la 180C. Stropiți o tavă lamington de 20 x 30 cm cu ulei de gătit. Se tapetează baza și cele două laturi lungi opuse cu hârtie de copt antiaderentă, lăsând-o să depășească ușor.
2. Pentru a prepara baza, combinați zahărul și untul într-o cratiță mică și amestecați la foc mic până când untul se topește și zahărul se dizolvă. Se ia de pe foc, se adaugă făina și gălbenușul de ou.
3. Întindeți amestecul pe tava pregătită. Nivelati suprafața. Coaceți timp de 20 de minute sau până când devine auriu. Scoateți tava din cuptor și lăsați-o deoparte pentru 20 de minute pentru a se răci.
4. Pentru a face toppingul, folosiți un mixer electric pentru a bate împreună ouăle și zahărul într-un castron mare până când devin cremoase. Se amestecă restul ingredientelor până la omogenizare. Întindeți amestecul uniform peste baza rece. Coaceți încă 30 de minute sau până se rumenesc.
5. Se scoate din cuptor și se lasă deoparte pentru 30 de minute sau până când se răcește și se întărește. Se taie în formă de pătrat pentru a servi.

RULOURI DE FRUCTE

Rulouri de salată de fructe

Porții: 2 rulouri de fructe

Mod de preparare: 5 minute

Uscare: 5-7 ore

840 g amestec de salată de fructe la conservă, scursă

1. Puneți salata de fructe în borcanul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Amestecați până la omogenizare.
2. Repartizați piureul uniform pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde uniform piureul în jurul capacului superior al tăvii.
3. Lăsați la uscat timp de 5-7 ore sau până când devine maleabil. Înfășurați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

Rulouri de fructe cu mere și condimente mixte

Porții: 2 rulouri de fructe

Mod de preparare: 10 minute

Uscare: 5-7 ore

800 g cutie de conserve de mere Bakers

Apple

¼ cană de miere

½ linguriță de condimente amestecate

½ linguriță de scorțișoară măcinată

4. Puneți mărlul, mierea și condimentele în vasul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Mixați până la omogenizare.
5. Repartizați uniform piureul pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde piureul uniform în jurul tăvii.
6. Lăsați să se usuce timp de 5-7 ore la 65° C sau până când devine maleabil. Rulați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

Rulouri de fructe cu caise, miere și scorțișoară

Porții: 2 rulouri de fructe

Mod de preparare: 10 minute

Uscare: 5-7 ore

825 g cutie de jumătăți de caise în sucuri naturale, scurse

2 linguri de miere

1 linguriță de scorțișoară măcinată

4. Puneți caisele, mierea și scorțișoara în vasul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Amestecați până la omogenizare.
5. Repartizați uniform piureul pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde piureul uniform în jurul tăvii.
6. Lăsați să se usuce timp de 5-7 ore la 65° C sau până când devine maleabil. Rulați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

NOTĂ: De asemenea, puteți adăuga condimente, cum ar fi condimentele din lemn dulce sau ghimbirul măcinat.

Rulouri cu fructe de mango

Porții: 2 rulouri cu fructe

Mod de preparare: 5 minute

Uscare: 5-7 ore

800 g de mango feliat în suc natural, scurs

1. Puneți mango în borcanul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Mixați până la omogenizare.
2. Repartizați uniform piureul în tăvile de rulouri de fructe unse cu o lingură. Folosiți o spatulă pentru a întinde uniform piureul în jurul capacului superior al tăvii.
3. Lăsați la uscat timp de 5-7 ore sau până când devine maleabil. Înfășurați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

Rulouri de fructe cu pere și sirop de arțar

Porții: 2 rulouri de fructe

Mod de preparare: 10 minute

Uscare: 6-7 ore

1 kg borcan de 1 kg de felii de pere în suc, scurse

1 lingură de sirop de arțar

1. Puneți perele și siropul de arțar în bolul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Mixați până la omogenizare.
2. Repartizați uniform piureul pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde uniform piureul în jurul capacului superior al tăvii.
3. Lăsați să se usuce timp de 6-7 ore sau până când devine flexibil. Înfășurați fiecare bucată de fruct pentru a forma un buștean.

Rulouri de fructe de prune

Face: 2 rulouri de fructe

Mod de preparare: 10 minute

Uscare: 5-7 ore

825 g cutie de prune în suc, scurse, tăiate în două, fără sămburi

Un vârf de cuțit de cardamom măcinat (opțional)

1. Puneți prunele și cardamomul (dacă se folosește) în bolul unui blender sau în bolul unui robot de bucătărie. Mixați până la omogenizare.
2. Repartizați uniform piureul pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde uniform piureul în jurul capacului superior al tăvii.
3. Uscăți timp de 5-7 ore sau până când devine maleabil. Înfășurați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

Rulouri de căpșuni

Porții: 2 rulouri

Mod de preparare: 10 minute

Uscare: 5-7 ore

500 g de căpșune proaspete, decojite, jumătăți

2x 140 g de tuburi de piure de mere

1 linguriță de vanilie extra

1. Puneți ingredientele în bolul robotului de bucătărie. Mixați până la omogenizare.
2. Repartizați uniform piureul pe tăvile de rulouri de fructe unse cu ulei. Folosiți o spatulă pentru a întinde piureul uniform în jurul tăvii.
3. Lăsați să se usuce timp de 5-7 ore la 65° C sau până când devine flexibil. Rulați fiecare bucată de fruct pentru a forma un cilindru.

Petale de trandafir uscate

Porții: 4 căni

Pregătirea: 5 minute

Uscare: 3 ore

3 buchete de trandafiri, cu bobocii îndepărtați, cu petalele separate

2-3 picături de ulei de trandafir sau de vanilie

1. Aranjați petalele în mod egal pe tăvile de uscare. Se usucă la 65° C timp de 3 ore sau până la uscare.
2. Puneți petalele într-un recipient mare. Se stropesc cu ulei și se amestecă ușor până la omogenizare.

Potpourri de portocale, anason stelat și vanilie

Porții: 3 căni

Pregătirea: 5 minute (+ 1 săptămână de infuzare, fără a include timpul de uscare a florilor)

2 căni de petale de trandafir uscate

10 felii de portocale uscate

1 păstaie de vanilie, despicată

4 bucăți de anason stelat întreg

1 picătură de ulei vegetal

Un vârf de cuțit de scorțișoară măcinată

1. Se amestecă toate ingredientele într-un recipient etanș. Se lasă deoparte într-un loc răcoros, ferit de lumina directă a soarelui, timp de o săptămână, agitând recipientul din când în când. Se utilizează după cum se dorește.

Tabel de păstrare a înregistrărilor de uscare

Produce	Data	Greutatea produselor (înainte de uscare)	Pre-tratare	Umiditatea 1.5 (scăzut) (ridicat)	A început timpul de uscare	S-a terminat timpul de uscare	Greutatea produselor uscate

Curățare, întreținere și depozitare

- Scoateți aparatul din priză înainte de a scoate orice piesă detașabilă pentru curățare. Acest lucru este necesar pentru a preveni riscul de scurtcircuit și de șoc electric.
- Curățați rafturile și tava de picurare după fiecare utilizare.
- Ștergeți carcasa numai cu o cârpă ușor umedă. Nu utilizați aparatul dacă cablul și/sau fișa de conectare sunt ude. Nu-l scufundați niciodată în sau sub apă. Dacă acest lucru se întâmplă în timpul utilizării, scoateți imediat ștecherul din priză folosind mănuși de cauciuc uscate. Nu îndepărtați sau atingeți aparatul care a fost scufundat în apă până când ștecherul nu a fost scos din priză. Nu-l mai utilizați și trimiteți-l imediat la un centru de reparații autorizat sau la un distribuitor autorizat cu o descriere clară a incidentului.
- Nu utilizați agenți de curățare chimici, abrazivi, corozivi, puternici sau agresivi pentru a curăța dispozitivul sau componentele acestuia. Nu folosiți lână de oțel sau produse similare pentru a curăța dispozitivul sau componentele acestuia.
- Atunci când dispozitivul nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp, curățați-l și păstrați-l în cutia originală. Păstrați-l într-un loc răcoros, cu o bună circulație a aerului pentru a evita umiditatea.

Specificații tehnice

Model:	EP5800
Tensiune:	230-240V ~ 50Hz
Consumul de energie:	700 W
Greutate netă:	9,6 kg
Dimensiuni (HxLxP):	31,8 x 34 x 45 cm
Număr de tăvi:	8 + 1 tavă de picurare
Dimensiuni tăvi (LxL):	30 x 28 cm

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Alimentele nu se deshidratează	1. Alimente tăiate prea gros 2. Prea multă mâncare în mașină 3. Temperatura setată prea scăzută 4. Timp de uscare prea scurt 5. Elementul de încălzire nu funcționează	1. Pe viitor, tăiați alimentele în felii mai subțiri și tamponați-le mai întâi cu o cârpă uscată. Apoi, uscați alimentele pentru mai mult timp și/sau la o temperatură mai ridicată 2. Scoateți o parte din alimente din aparat. 3. Creșteți temperatura. 4. Lasă alimentele în uscător mai mult timp 5. Contactați furnizorul dacă ați parcurs pașii de la 1 la 4 fără rezultat
Dispozitivul nu se încălzește	1. Acordați dispozitivului mai mult timp pentru a se încălzi 2. Elementul de încălzire defect	1. Așteptați 15 minute sau mai mult pentru ca aparatul să se încălzească și folosiți mai puține alimente în timpul uscării 2. Dispozitivul nu se încălzește în etapa 1? Vă rugăm să contactați furnizorul
Dispozitivul continuă să facă zgomot după ce este oprit	Dispozitivul se răcește încă după utilizare	Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp după ce procesul de uscare a fost finalizat pentru a permite elementului de încălzire să se răcească
Lumina internă nu rămâne aprinsă	Funcționare normală a dispozitivului	Dispozitivul este programat să oprească iluminatul după 1 minut
Iluminatul nu se aprinde	Iluminarea este defectă	Contactați furnizorul

Importator si service Espressions in Romania:

Brands World Distribution srl, 060848-Bucuresti,

tel/fax : 0214301822, office@brandsworld.ro

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Butoanele + sau - nu funcționează	1. Dispozitivul nu este pornit 2. Nu este făcută nicio alegere 3. Eroare de afișare	1. Porniți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF. Aparatul poate fi setat numai atunci când toate butoanele sunt aprinse 2. Selectați mai întâi TEMP sau TIME pentru a modifica temperatura sau ora și apoi apăsați + sau - 3. Contactați furnizorul în cazul în care opțiunea 1 sau 2 nu rezolvă problema
Ușa nu se potrivește corect pe carcasă	Funcționarea normală a dispozitivului	Aerul cald iese din partea frontală a aparatului prin ușă. Prin urmare, există un spațiu între ușă și carcasă prin care trece aerul
Raftul nu se potrivește până la capăt în fanta superioară	Funcționarea normală a dispozitivului	Există 8 fante utilizabile în dispozitiv. Fanta din partea de sus nu poate fi utilizată, deoarece iluminarea cu LED-uri se află în partea din spate a acesteia. Utilizați celelalte fante