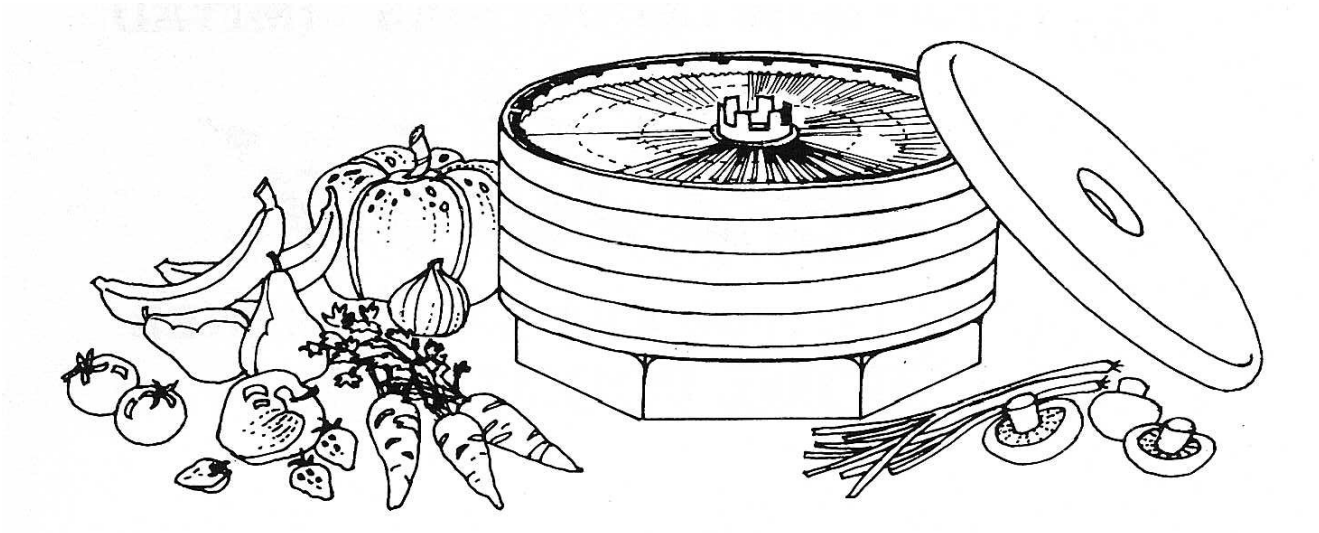
USCĂTOARE DE FRUCTE

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE, SFATURI PENTRU USCARE



Stimate Cumpărător!

Vă rugăm citiţi cu atenţie acest manual înainte de a conecta uscătorul! Cu respectarea instrucţiunilor de utilizare şi a sfaturilor aferente uscarea fructelor devine o plăcere încă din prima clipă, iar preparatele obţinute vor fi o sursă de bucurie şi sănătate familiei.

Uscătorul EZIDRI cumpărat de Dvs. a fost produs cu ajutorul unei tehnologii de fabricaţie ultramoderne, modul de utilizare este simplu, de aceea probabil Vă va servi un timp îndelungat.

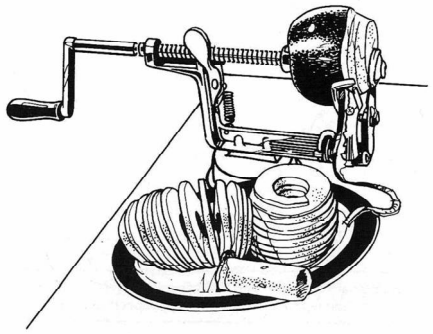
FELICITĂRI! Dvs. Aţi cumpărat cel mai bun uscător existent azi în comerţ.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

HYDRAFLOW

EZIDRI USCĂTOR CASNIC PENTRU FRUCTE, LEGUME, CIUPERCI, PLANTE MEDICINALE, POLEN, CARNE ETC.

MANUAL DE UTILIZARE



CAP. 1. INFORMAŢII TEHNICE

Introducere

Prin introducerea aparatelor **EZIDRI ULTRA 1000 şi EZIDRI SNACKMAKER, USCĂTOARE CASNICE PENTRU FRUCTE, LEGUME, CIUPERCI, PLANTE MEDICINALE, POLEN, CARNE ETC. Firma HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED a introdus pe piaţă o familie de produse care întrec orice alt produs existent în domeniu pâna acum. Nici un alt uscător nu posedă acele tehnologii, specifice secolului 21., cu care putem produce cu uşurinţă alimente uscate atât de gustoase, hrănitoare, de o calitate de vârf, FĂRĂ UTILIZAREA DE CONSERVANŢI SAU ADITIVI.**
Aparatul în sine este prietenos utilizatorului, temperatura se poate regla cu butoane prin atingere, iar temperatura este indicată de un afişaj clar vizibil. Astfel EZIDRI ULTRA FD-1000 şi EZIDRI SNACKMAKER sunt uşor utilizabile.

Parametri tehnici

Uscarea uniformă, precisă sunt asigurate de un microprocesor şi un PLD (Programmable Logic Device) incorporate. Soluţia tehnică EZIDRI, adică uscarea cu un curent de aer încălzit, face posibilă extinderea semnificativă a capacităţii aparatului. Astfel EZIDRI ULTRA FD-1000 poate utiliza simultan până la 30 de tăvi iar EZIDRI SNACKMAKER până la 15 tăvi. Aceste proprietăţi tehnice permit uscarea rapidă, uniformă cu un consum minimal de energie.

Modelul EZIDRI ULTRA FD-1000 posedă o proprietate unică: este programat astfel încât timp de două ore funcţionează la temperatura de vârf (în cele trei game de temperatură superioare).

EZIDRI ULTRA FD-1000 şi EZIDRI SNACKMAKER sunt cele mai economice uscătoare existente în comerţ. Materialele utilizate în structură sunt de o calitate excepţională, în procesul de fabricaţie sunt respectate cele mai severe standarde de calitate. Pentru fiecare model ne asumăm un termen de garanţie de 24 luni.

Elementele de construcţie al EZIDRI ULTRA FD-1000: baza, 5 tăvi, o sită şi o tăviţă interioară, capacul. Pachetul mai conţine manualul de utilizare. Pentru uscarea de role de fructe, carne şi supe numărul maxim de tăvi recomandate de noi este 15. Dacă uscăm fructe, legume şi felii de carne de vită atunci se recomand 25 de tăvi, iar pentru plante medicinale, ierburi, flori se pot utiliza 30 de tăvi.

Elementele de construcţie al EZIDRI SNACKMAKER: baza, 5 tăvi, o sită şi o tăviţă interioară, capacul. Pachetul mai conţine manualul de utilizare. Pentru uscarea de role de fructe, carne şi supe numărul maxim de tăvi recomandate de noi este 6. Dacă uscăm fructe, legume şi felii de carne de vită atunci se recomand 8 de tăvi, iar pentru plante medicinale, ierburi, flori se pot utiliza 10 de tăvi.

Deoarece toate modelele sunt dotate cu un termostat electronic, consumul de energie mediu pe oră, într-un ciclu mediu de uscare de 12 ore, corespunde cu jumătatea puterii nominale a aparatului în cazul EZIDRI ULTRA FD-1000 şi cu o treime din puterea nominală la EZIDRI SNACKMAKER. De aici rezultă că este mai economică uscarea simultană a mai multe tăvi de alimente cu toate că aparatele funcţionează şi cu o singură tavă, dar consumul de energie este acelaşi în ambele cazuri.

În caz de pauză de curent: după pauza de curent atât EZIDRI ULTRA FD-1000 cât şi EZIDRI SNACKMAKER trebuiesc setate din nou la temperatura de uscare dorită.

TĂVI: un strat de cca. 0,5 cm de fructe se poate aşeza nemijlocit în tăvi. Apoi se aşează tăvile pe bază şi se acoperă cu capacul.
SITĂ FLEXIBILĂ: sita se poate aşeza în tavă şi , datorită flexibilităţii, alimentele uscate şi întărite se pot îndepărta cu uşurinţă. Deasemenea recomandăm utilizarea sitei dacă doriţi să uscaţi alimente tăiate atât de mărunt încât există pericolul ca bcăţile să se strecoare printre gratiile tăvilor.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

TĂVIŢĂ PLATĂ: aceasta se utilizează la prepararea rolelor(carne, fructe), a cărnurilor şi a supelor uscate, înainte de utilizare se vor unge subţire cu ulei. De asemenea se recomandă aşezarea unei tăviţe în tava inferioară la uscarea cărnurilor marinate şi la uscarea plantelor medicinale, a condimentelor şi florilor. Pentru uscarea fructelor foarte zemoase se recomanda utilizarea acestora pentru a preveni scurgerea de lichide in compartimentul motorului, fapt care poate provoca arderea acestuia dar si ANULAREA GARANTIEI.

CURĂŢĂTOR, FELIATOR ŞI EXTRACTOR DE COTOR PENTRU MERE: cu acest instrument puteţi curăţa mere şi pere mai tari în câteva secunde îndepărtând coaja, cotorul şi fellind în felli uniforme de 5 mm ideale pentru uscare. Puteţi procura acest aparat de la acelaşi furnizor.

PARAMETRII TEHNICI

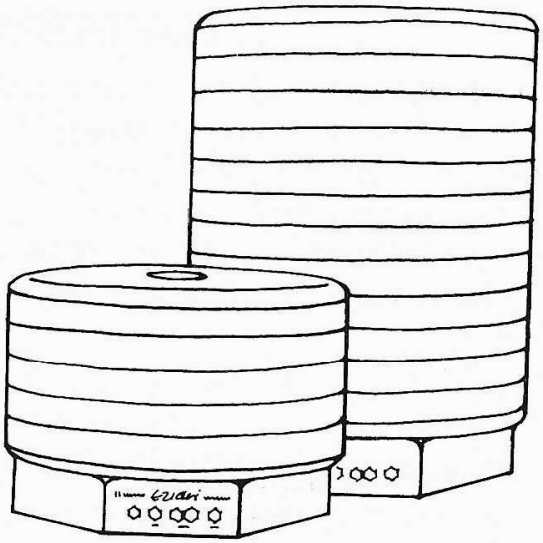
DESCRIERE	CARACTERISTICI COMUNE	SNACKMAKER	FD-1000
MATERIAL DE BAZĂ baza	Palstic ABS	✓	✓
capac bază	Policarbonat cu ardere întârziată	✓	✓
tăvi	Plastic ABS compatibil cu alimente	✓	✓
sită flexibilă	Polipropilen compatibil cu alimente	✓	✓
tăviţă plată	Polipropilen compatibil cu alimente	✓	✓
capac	Plastic ABS	✓	✓
DIMENSIUNI diametru		340 MM	390 MM
înălţime		268 MM	280 MM
GREUTATE		3,4 KG	4,7 KG
NR. TĂVI ÎN CONFIGURAŢIA DE BAZĂ		5	5
NR. MAXIM DE TĂVI		15	30
MOTOR	Cu poli ecranaţi, de curent alternativ	✓	✓
PUTERE NOMINALĂ		500 W	1000 W
TENSIUNE DE ALIM.	220-240 V	✓	✓
PROTECŢIE	Fuzibili, izolaţie dublă	✓	✓
BUTOANE DE REGLAJ		Cu butoane acţionate prin atingere, 3 nivele	Cu butoane acţionate prin atingere, 5 nivele
AFIŞAJ		Cu diode LED	Cu diode LED
REGLAREA TEMPERATURII		35-60 C^0	35-60 C^0
COMANDĂ ELECTRONICĂ	Cu microprocesor	✓	✓
ATESTAT DE TEST	IEC 335 CE	✓	✓
GARANŢIE	24 de luni	✓	✓

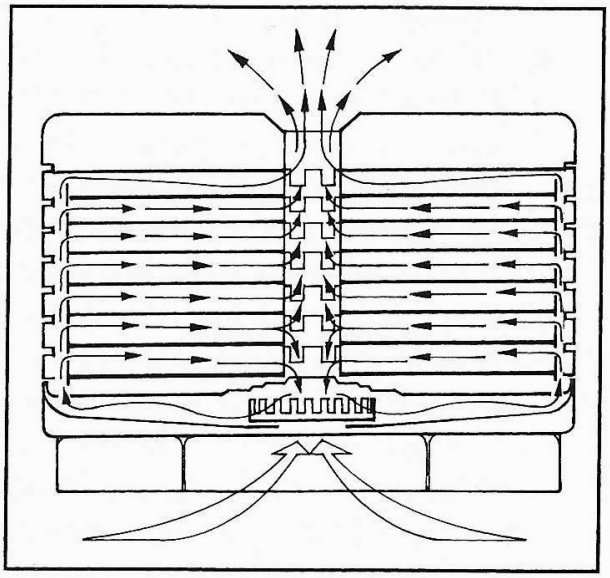
An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Ezidri™

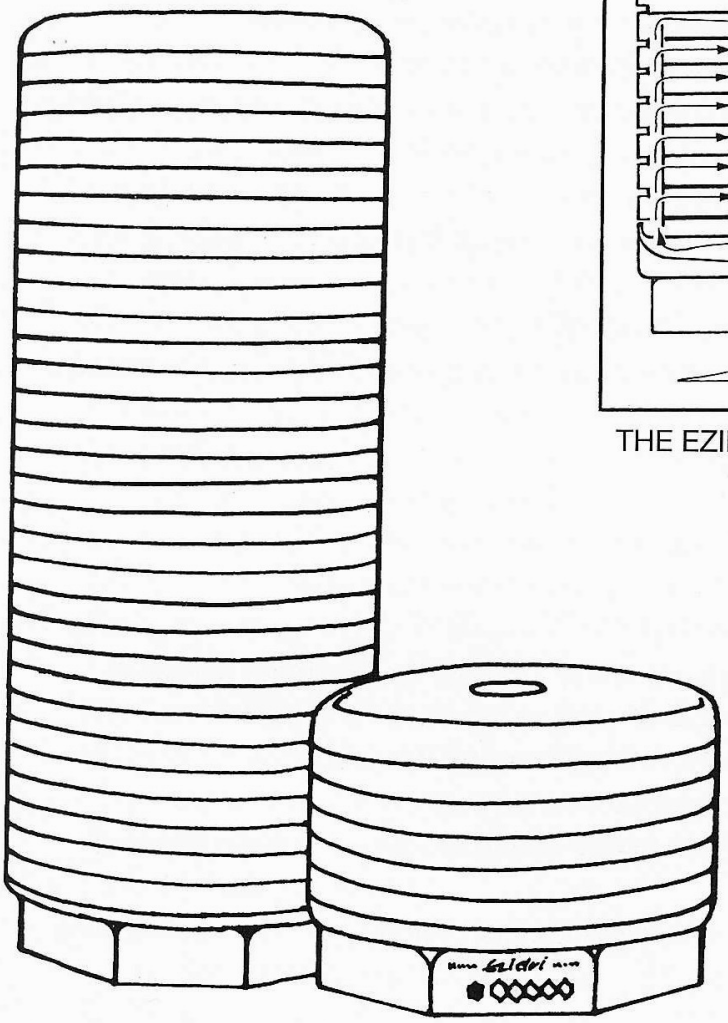
SNACKMAKER

5 TRAYS EXPANDABLE TO 15





THE EZIDRI HEATED AIRFLOW PATTERN



Ezidri™

ULTRA FD1000

5 TRAYS EXPANDABLE TO 30

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

I. INFORMAŢII UTILE

EZIDRI ULTRA FD-1000 şi **EZIDRI SNACKMAKER** au fost fabricate conform celor mai severe standarde de calitate şi de securitate a muncii. Asemena tuturor produselor electrocasnice, şi în cazul acestor produse trebuie să avem grijă ca ele să rămână în condiţie de siguranţă din punct de vedere electric, de aceea se recomandă urmărirea anumitor instrucţiuni:

1. **Să se citească cu atenţie instrucţiunile în totalitate.**
2. **ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A APARATULUI SE VERIFICĂ FUNCŢIONAREA VENTILATORULUI CENTRAL.** În cazul în care ventilatorul nu funcţionează, se opreşte aparatul şi se returnează la magazinul de unde a fost cumpărat.
3. **Pentru combaterea pericolelor posibile cauzate de curentul electric, se recomandă:**

a) Elementul de bază şi cablul de alimentare a aparatului EZIDRI nu se introduc în apă.

b) Nu se toarnă apă în aparat prin nici unul din orificiile existente..

c) În cazul preparării rolelor sau pireului de fructe conţinutul se toarnă în tavă (în care aţi aşezat în prealabil tăviţa plată) separat, după care se va aşeza pe aparat. Pentru uscarea fructelor foarte zemoase se recomanda utilizarea tavitelor plate pentru a preveni scurgerea de lichide in compartimentul motorului, fapt care poate provoca arderea acestuia dar si ANULAREA GARANTIEI.

d) În cazul preparării pireului de fructe tebuie să ne asigurăm că aluatul nu curge din tăviţa plată. Aluatul trebuie să fie în aşa fel, încât să poată fi întins doar cu ajutorul unei spatule(linguri).

e) Poziţia aparatul nu se va modifica în timpul uscării fructelor.

f) Elementul de baza se curăţă cu ajutorul unei cârpe moi, însă doar după scoaterea cablului din priză.

4. **După folosire, aparatul se scoate din priză.**
5. În cazul în care aparatul prezintă defecţiuni sau se deteriorează, se opreşte şi se returnează la magazinul de unde a fost cumpărat, sau se duce la un service pentru verificare şi reparaţie.
6. Se procedează la fel (punctul 5) şi în cazul cablului sau conectorului deteriorat.
7. Aparatul, precum şi accesoriile se folosesc strict pentru uscarea fructelor.
8. Nu se vor folosi componente, care nu au fost prescrise de producător.
9. Se va evita folosirea obiectelor ascuţite, care pot zgâria aparatul EZIDRI.
10. Se va evita folosirea aparatului EZIDRI în aer liber.
11. Se va evita contactul cablului EZIDRI cu obiecte fierbinţi sau ascuţite(marginea blatului de masă etc.).
12. Nu se pune aparatul pe suprafeţe fierbinţi.
13. Să se citească cu atenţie instrucţiunile. Dacă apar probleme se contactează furnizorii.

Curăţarea aparatului EZIDRI

Capacul : Se şterge cu o cârpă moale. Nu se recomandă folosirea substanţelor abrazive de curăţare.

Tăvi şi site : Se clăteşte cu apă caldă şi detergent. Resturile uscate se indepărtează cu ajutorul periei, iar petele rămase pe sită se curăţă prin înmuierea în soluţie slabă cu clor, care albeşte sita.

Tăviţa plată: Se spală cu apă caldă, fără detergent, sau se şterge cu un şerveţel.

Baza: este strict interzisă intoducerea bazei în apă. Se şterge cu o cârpă umedă, fără detergent sau substanţe abrazive.

Mod de utilizare

1. Se scot toate tăvile de pe aparat.
2. Se bagă cablul în priză şi se porneşte aparatul. După verificarea ventilatorului central, se lasă aparatul să se încălzească, timp în care se poate pregăti prima tavă cu fructe.
3. Se alege temperatura optimă pentru uscare (cea indicată în carte).
4. Fructele (legumele etc.) se aşează cu spaţii între ele. Se foloseşte cât mai puţin ulei, deoarece uleiul fierbinte poate cauza crăparea plasticului.
5. În cazul uscării plantelor medicinale, a plantelor folosite pentru condimentare, a plantelor mărunte, se folosesc sitele. Flexibilitatea sitelor ajută la înlăturarea mai uşoară a fructelor sau legumelor în stare uscată.
6. Pentru uscarea cărnii sau pentru prepararea rolelor sau pireului de fructe se utilizează tăviţa plată unsă în prealabil cu un strat subţire de ulei.
7. Fructele, legumele se aşează pe tăvi doar după ce tăvile au fost scoase din elementul de bază, după care se aşează la loc, cu mare grijă. (atenţie mai ales în cazul rolelor sau pireului de fructe).
8. Aparatul se va aşeza într-un loc aerisibil.
9. IGIENA
   - Mâinile se vor spăla înainte de începerea lucrului.
   - Folosirea detergentului, clorului la spălarea aparatului ajută la păstrarea curată a componentelor.
   - Se pregăteşte cantitatea necesară de fructe, legume etc. pentru uscat, iar excesul se pune la frigider până la urmatorul proces de uscare.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- ➢ În cazul în care, după terminarea uscatului preparatele se mai lasă în aparat, uscătorul de fructe se va acoperi, pentru a fi ferit de insecte.
- ➢ Produsele uscate se vor păstra în borcane ermetice, în locuri răcoroase.

SFATURI UTILE

Folosind aparatul EZIDRI cît mai des, veţi dobândi cu atât mai multă experienţă şi cunoştinţe. Veţi observa că sunt mai mulţi factorii care influenteaza uscarea: umiditatea, calitatea fructelor (legumelor), prepararea acestora, alte condiţii şi circumstanţe etc.

Pregătirea :

Se recomandă folosirea fructelor (legumelor etc.) coapte, pregătirea lor pentru uscare trebuie să fie efectuată înt-un timp cât mai scurt.

Nu este indicată păstrarea indelungată a fructelor (legumelor etc.) feliate înainte de uscare, pentru că dăunează calităţii lor la uscare.

Se feliază doar cantitatea necesară pentru o tavă. Feliile trebuie să fie cât se poate de uniforme (circa 5mm), pentru că astfel se vor usca la fel şi în acelaşi timp.

Tratare preliminară opţională a fructelor : Tratarea preliminară este acea procedură prin care se poate preveni oxidarea fructelor(adică produsele de culoare deschisă nu vor deveni maro, ca de ex. Merele) şi la prevenirea pierderii anumitor vitamine de bază. Sucurile de citrice pot fi folosite în acest scop, înlocuind acidul ascorbic.

Uscarea : Aparatul EZIDRI se va folosi în spaţii aerisibile. Se recomandă încălzirea aparatului înainte de folosire. Se vor usca împreună produsele de acelaşi fel, nu se recomandă adăugarea produselor proaspete la cele uscate parţial, pentru că se modifică durata de uscare. Pe o tavă se va aşeza doar un strat de produse.

Specific aparatului **EZIDRI ULTRA 1000**: este astfel programat, încât în primele două ore funcţionează la o temperatură ridicată, pe cele trei trepte superioare, astfel împiedicând "transpirarea" fructelor, legumelor sau a cărnii. După primele două ore, aparatul va schimba automat temperatura la cea programată initial.

In cazul **EZIDRI SNACKMAKER vom proceda în felul următor: î**n primele două ore se creşte temperatura manual, după care se revine la temperatura indicată (conform tabelului) pentru produsul respectiv.

Să se verifice produsele pe parcursul procesului de uscare, pentru că fructele (legumele) foarte uscate pierd din valoarea lor nutritivă, aroma, iar eventuala rehidratare este mai greoaie.

Testarea: se scoate o felie, o bucată, şi după răcire se taie în două şi se stoarce. Produsul este uscat în totalitate dacă nu se observă nici o umezeală la stoarcere.

De obicei fructele, rolele de fructe sunt dense şi maleabile. Devin puţin lipicioase în cazul în care adăugaţi miere în aluat. Legumele sunt tari sau crocante, iar carnea de vita, sau peşte devine tare şi flexibilă.

Întărirea stratului exterior: în cazul în care partea exterioară a produsului se uscă prea repede şi umezeala rămâne în interiorul acestuia. Aceste produse se vor strica după o scurtă perioadă, din cauza umezelii rămase în interiorul lor, caz în care trebuie să renunţăm la ele. Ca să evităm acest lucru, trebuie să programăm uscarea la temperatura specială indicată pentru fiecare produs.

Împachetarea produselor uscate: Produsele uscate se vor răci înainte de împachetarea lor în cutii, vase ermetice, ferite de insecte şi umezeală.

Ambalarea alimentelor tratate prin uscare: Înainte de a ambala alimentele tratate prin uscare în recipiente ermetice, ferite de umezeală răciţi alimentele scoase din uscator. Recipientele se vor păstra la loc ferit de insecte şi de umezeală, care poate determina declanşarea rehidratării.

-pentru depozitare pe temen lung ideale sunt pungile vidate sau borcane inchise ermetic.
-cel mai des utilizate recipiente sunt acele borcane care anterior au fost folosite pentru stocare de alimente (de ex. Borcane de conserve din comerţ)

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

-ambalarea in pungi lipite la cald este deasemenea o soluţie bună, dar să eliminaţi cât mai mult aer posibil din pungă înainte de lipire.
-pungile uzuale de nzlon nu sunt ermetice, de aceea nu sunt sigure d.p.d.v. al umidităţii.

Depozitare: Produsele alimentare tratate prin uscare se vor păstra întotdeauna în locuri RĂCOROASE, ÎNTUNECOASE si USCATE. Fiecare scădere cu 10^0C a temperaturii de păstrare prelungeşte termenul de păstrare de patru ori. Pentru alimente cu conţinut scăzut de acid, de ex. Legume, cărnuri şi varietăţi de peşte, locul ideal de păstrare este frigiderul sau congelatorul. Daca există riscul contaminării cu paraziţi, cea mai sigură prevenire este ca produsul deja ambalat să fie introdus timp de 48 ore în congelator.

Rehidratarea: Să nu puneţi prea multă apă la alimentele de rehidratat, pentru ca acestea să nu piardă prea mult din valoarea nutritivă. Cantitatea de apă absorbită de alimentele tratate prin uscare respectiv timpul necesar rehidratării depind de mai mulţi factori: - de volumul (dimensiunile) alimentului uscat şi de gradul de uscare. Dacă apa adăugată este absorbită repede şi totuşi alimentele îşi păstrează aspectul uscat (şifonat), să mai adăugaţi apă până ce alimentul înmuiat nu mai poate absorbi apă. Apa fierbinte grăbeşte procesul de reumidificare.
+
Deşi multe fructe consumăm în stare uscată, ca gustare de ronţăit, fructele care dorim să le utilizăm în prăjituri trebuie reumidificate. Pentru reumidificare să calculăm la o cană de fruct o cană de apă. Lăsaţi fructul astfel să se umfle iar apoi după reumudificare procedaţi conform reţetei.

La reumidificarea legumelor este o regulă generală ca la o cană de legume se adaugă jumătate de cană de apă. La tocăniţe şi mâncăruri de tipul "ragu" legumele nu necesită reumidificare, ele se pot introduce sub formă uscată in mâncarea de preparat, unde pe parcursul fierberii bineînţeles se vor "umfla" de la sine. În asemenea cazuri va trebui să adăugăm cantitatea de apă suficientă, pentru ca legumele uscate să poată absorbi umiditatea necesară.

Temperaturi de uscare specifice

MODEL	**ULTRA 1000**	**SNACKMAKER**
Plante medicale, condimente	35-40 C^0	Temp.mica *(LOW)*
Legume şi flori	50 C^0	Temp.medie *(MEDIUM)*
Fructe şi role de fructe	55 C^0	Temp.medie *(MEDIUM)*
Carne şi mâncăruri preparate	60 C^0	Temp. ridicata *(HIGH)*

II. Despre uscare în general
Tratarea prin uscare este o modalitate de conservare foarte veche. Pe vremuri aceste operaţiuni au fost costisitoare în timp şi muncă. Gospodinele moderne nu mai pot consacra atâta timp şi energie pentru conservare cum făceau străbunicele noastre. Dar uscarea este şi astăzi o metodă economică şi practică. Unde în grădină se produce necesarul de fructe şi legume merită ca acestea să fie stocate şi pentru iarnă sub formă uscată. În acest scop a dezvoltat firma Hydraflow familia de produse EZIDRI, pentru uscat fructe şi legume.

Avantajele uscării:
- ➢ produsele uscate nu ocupă mult spaţiu
- ➢ putem obţine o conservare sigură şi îndelungată a produselor
- ➢ nu se folosesc conservanţi
- ➢ fructele, legumele, plantele îşi păstrează aroma, culoarea, valoarea nutritivă iniţială
- ➢ se reduc semnificativ cheltuielile de consum a energiei electrice pentru păstrarea alimentelor(prin congelare)

- ***Fructele uscate*** sunt foarte sănătoase, pot fi consumate chiar şi de diabetici fără nici o problemă. Pot fi folosite şi pentru prepararea compoturilor, prăjiturilor sau se pot servi direct la farfurie.

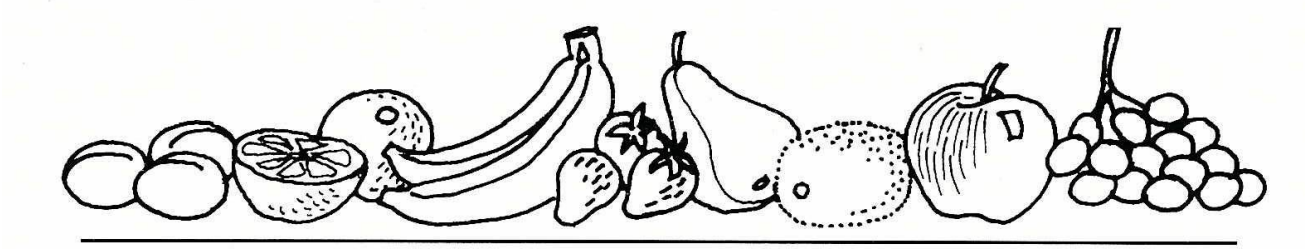
An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- ***Legumele uscate*** sunt şi ele utilizate în mai multe scopuri: conservarea pentru iarna, sau pentru excursii, având în vedere faptul că nu ocupă mult loc, şi sunt uşoare.

➢ cu EZIDRI putem usca şi plantele folosite pentru condimentare, deoarece plantele îşi păstrează perfect culoarea şi aroma.
➢ este recomandată folosirea EZIDRI pentru uscarea plantelor medicinale, pentru că în acest fel sunt ferite de praf şi îşi păstrează proprietăţile.
➢ tot cu ajutorul EZIDRI se pot usca şi florile, buchete de flori, sau petalele acestora (folosite pentru coşuleţele parfumate).

Să urmărim în continuare în mod detaliat cum utilizăm aparatul EZIDRI pentru diferite procedee de uscare.

A) USCAREA FRUCTELOR



Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 55 C^0
Ezidri Snackmaker temp. medie *(MEDIUM)*
Timpul necesar: 10-14 ore

Durata de uscare diferă în funcţie de tipurile de fructe, grosimea feliilor, umiditatea aerului, conţinutul de apă a fructelor.
Aparatul se va aşeza într-un loc aerisibil, pentru a nu ajunge din nou în uscător aerul umed degajat în procesul de uscare.
Pentru obţinerea unor produse uscate de calitate se recomandă selectarea fructelor tari, coapte, când conţinutul de zahăr şi proteine este cel mai mare. Fructele foarte coapte se vor utiliza la pregătirea rolelor de fructe. Pregătirea acestora pentru uscare trebuie realizată intr-un timp minim. Se feliează doar cantitatea necesară pentru o tavă. Tava pregătită se aşează în uscător, după care se trece la pregătirea tavei următoare.

PREGĂTIREA FRUCTELOR
După spălarea fructelor, se îndepărtează tulpina şi părţile stricate. Se usucă cu ajutorul serveţelului, după care se feliază. Feliile trebuie să fie cât se poate de uniforme (circa 5mm), pentru că astfel se vor usca la fel şi în acelaşi timp. Se recomandă folosirea aparatului de decojire, extragerea cotorului şi feliere EZIDRI "Apple Machine". Merele, perele, citricele, fructele cu coaja tare, în general se pot usca, după plac, şi fără decojire.
SĂ TRATĂM FRUCTELE ÎN PREALABIL? MAJORITATEA FRUCTELOR SE FELIAZĂ PUR ŞI SIMPLU ŞI SE USUCĂ DIRECT.
Tratarea fructelor înainte de uscare nu este o cerinţă în general, dar are multe avantaje. Ajuta la prevenirea oxidării fructelor(MODIFICAREA ÎN CULOARE) Şi la prevenirea pierderii anumitor vitamine (vitamina A şi C). Oxidarea este speficifă mai ales merelor.
Sucurile citrice (lămâie, ananas) pot fi folosite în acest scop. Fructele feliate se lasă în sucul citric 5 minute, după care se strecoară şi se pun pe tavă.
În cazul fructelor cu coaja tare (osoasă) se recomandă înmuierea peste noapte în apă amestecată cu miere (o unitate de măsura de miere la două unităţi de măsură de apă). Timpul de uscare creşte puţin, dar astfel fructele îşi păstrează în totalitate culoarea lucioasă şi devin totodată mai maleabile.
Fructul kiwi se poate înmuia peste noapte în apă cu zahăr (o unitate de măsură de zahăr la două unităţi de măsură de apă), astfel vom obţine fructe uşor confiate, de culoarea iniţială.
ACID ASCORBIC, ACID CITRIC: Dizolvaţi 15 ml (1 lingură) acid (zeama de lamâe nu E123!!!=cel mai cancerigen adaos) la doi litri de apă. Înmuiaţi fructul pentru două minute în această soluţie pentru a preveni oxidarea, stecuraţi apoi lichidul şi aşezaţi fructele în tava de uscare.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

INVERTIREA FRUCTELOR: caisele sau prunele tăiate în jumătate se vor inverti cu miezul spre exterior şi se vor aşeza cu coaja în jos, pe tavă obţinându-se astfel o uscare mai rapidă. Dacă aceste fructe au diemnsiuni mai mari, atunci se vor tăia în patru sau în felii de 5 mm.
Fructele cu o coajă naturală din ceară precum strugurii şi afinele se pun în apă clocotită circa 3 minute, după care imediat se pun în apă rece pentru maxim un minut, astfel apar microcrăpături pe coajă, prin care se evacuează mai uşor conţinului de apă, obţinându-se astfel o uscare mai rapidă cu aparatul EZIDRI. Boabele mai mari de struguri se pot tăia în două şi se aşează cu coaja în jos pe tavă.
AŞEZAREA ÎN TĂVI: Fructele se aşează pe tăvi, cu spaţii între ele, fără a se suprapune, într-un strat unic, uniform, preferabil fără suprapuneri. Pe o tavă se pot aşeza circa ½ kg fructe.
CONTROLAREA GRADULUI DE USCARE: majoritate fructelor devin flexibile, sau spogioase după uscare, fără pete de umezeală. Se scoate o felie, o bucată de fruct, şi după răcire se taie în două şi se stoarce. Produsul este uscat în totalitate dacă nu se observă nici o umezeală la stoarcere.
RECONSTITUIREA(REHIDRATAREA) FRUCTULUI: La o cană de fructe uscate se foloseşte o cană de apă. Apa fierbinte are efect mai rapid. Fructul uscat se lasă în apă până ce se reconstituie. Pentru salate de fructe în loc de apă putem folosi iaurt, sau sucuri naturale de fructe.

Tabel cu timpii de uscare a unor fructe

Fruct	Mod preparare	Timp mediu de uscare	Controlul uscării	Utilizare
Mere	Opţional decojire, feliere, cu sau fără cotor, opţional tratare antioxidare	8-12 ore	Flexibil	Snack, pate(plăcintă) de fructe
Caise	Felierea fructului sănătos şi copt sau tăiere în jumătate şi invertire. Preconfiere o noapte în miere diluat.	12-16 ore	Spogios sau flexibil	Müzzli, deserturi, snack
Banană	Feliere in cerculeţe sau pe lungime. Opţional preconfiere.	12-16 ore	Spogios	Müzzli, deserturi, snack, prăjituri cu banane
Afine	Spălare, eliminare sâmburi, Apă clocotită 3 min, apoi apă rece.	12-16 ore	Flexibil	Müzzli, iaurt, pate, snack
Alte fructe cu boabe mărunte	Potrivite doar pentru role de fructe	12-16 ore	Flexibil	Pate, îngheţată, prăjituri, budinci, Müzzli, ceaiuri de fructe
Cireşe	Spălare, eliminare codiţă, sâmbure şi aşezare în poziţie "deschisă".	14-24 ore	Flexibil	Pate, îngheţată, prăjituri, budinci, Müzzli, ceaiuri de fructe
Lămîe, portocale, mandarină	Feliere la 3mm grosime, coaja se poate usca şi separat	14-18 ore	Crocant, flexibil	Praf de fructe, prăjituri, desert, ciocolată
Struguri	Întregi sau tăiate. Boabele întregi se pun 3 min în apă fierbinte apoi rece.	18-24 ore	Flexibil	Prăjituri, Müzzli, snack
Kiwi	Curăţarea cojii, feliere în felii de 5 mm	10-12 ore	Flexibil	Desert, sosuri de fructe, snack
Piersici, nectarine	Spălare, scoterea sâmburii, feliere la 5mm	10-12 ore	Spogios	Desert, pate, ceaiuri, sosuri
Pere	Decojire, extragere cotor, felii de 5 mm. Opţional pretratare cu suc de lămâie.	10-12 ore	Spongios	Desert, snack, sosuri
Prune	Din fructele coapte bine se elimină sâmburii, se invertesc şi se presează plate	16-20 ore	Spongios	Desert, sosuri, Müzzli, compot
Gutâi	Numai pentru role de fructe			
Căpşuni	Feliere la 5 mm	8-10 ore	Crocant	Compot, ceaiuri, salate de fructe, îngheţată

Notă: timpii din tabel au caracter informativ.

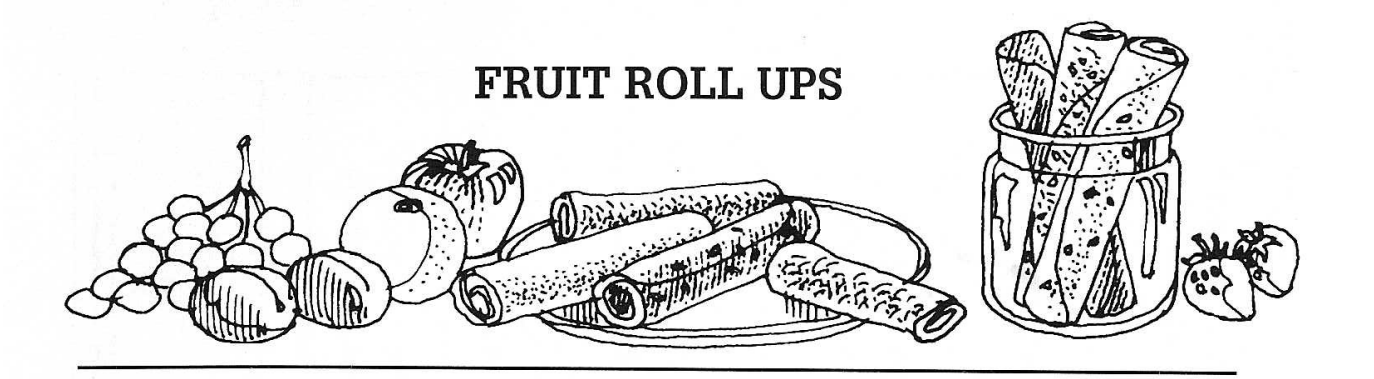
Din 10 kg de fructe proaspete obţinem aproximativ următoarele cantităţi de fructe uscate:

- 1,5 kg mere uscate, 1,5 kg piersici uscate, 2 kg cireşe uscate, 1,5 kg caise uscate, 2 kg pere uscate, 2 kg banane uscate

- Pentru uscarea fructelor foarte zemoase se recomanda utilizarea tavitelor plate pentru fiecare etaj, pentru a preveni scurgerea de lichide in compartimentul motorului, fapt care poate provoca arderea acestuia dar si ANULAREA GARANTIEI.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

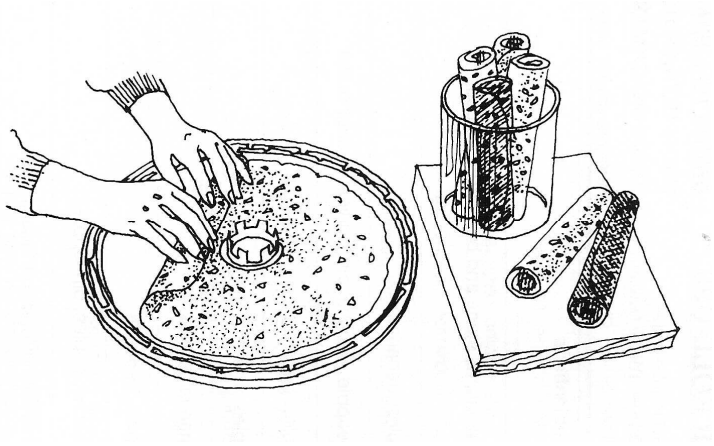
B) PREPARAREA ROLELOR DE FRUCTE USCATE



Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 55 C^0
Ezidri Snackmaker temp. medie *(MEDIUM)*
Timpul necesar mediu: 10-12 ore

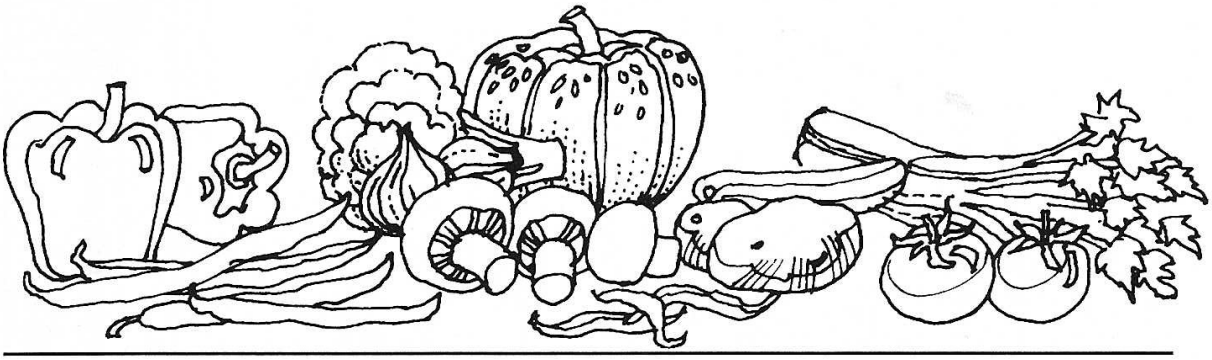
Rola de fructe sau de legume se prepară dintr-un aluat de fructe sau legume pisate(pireu) sau zdrobite în stare crudă sau fiartă, natur sau cu adaosuri de îndulcitori şi condimente (miere, zahăr vaniliat, scorţişoară, etc.). Dacă doar zdrobim elementele componente obţinem o rolă mai groasă. Aluatul se întinde pe tăviţa plată, se aplică pe grilaj şi se usucă, după care se rulează in stare calda.

- ➢ Fructele care se oxidează mai repede : caise, mere, pere şi fructe cu boabe mici, este mai bine dacă acestea se opăresc în prealabil, după care le răcim şi ulterior se pasireaza.
- ➢ În tăviţa plată se aplică un strat de ulei şi apoi se întind fructele şi legumele încât să fie o masă omogenă întinsă cu ajutorul unei spatule, iar în mijloc masa ar trebui să fie un pic mai groasă decât la margini.
- ➢ Aveţi grijă ca aluatul să nu curgă pe baza aparatului pentru a nu se deteriora. Este important să nu fie mişcat aparatul în timpul uscării şi să fie aşezat pe un loc orizontal.
- ➢ Temperatura optima pentru aceste produse este de 55 C^0 la ULTRA FD-1000 şi MEDIUM la SNACKMAKER.
- ➢ Rolele sunt gata în momentul în care mijlocul se desprinde uşor de pe tavă.
- ➢ Rolele din banană şi din bobiţe mici rămân oricum un pic lipicioase.
- ➢ De recomandat ca bobiţele mici să se combine cu alte fructe ca să nu fie sfărâmicioase.
- ➢ Dacă se prepară un piure din fructe şi se va usca sub formă de rolă, acesta va avea un aspect uniform.
- ➢ Această masă omogenă scoasă din uscător va fi imediat rulată în timp ce este încă caldă, după care le lăsăm să se răcească şi apoi le împachetăm pentru depozitare. Dacă sunt ţinute în frigider durata de viaţă este mult mai mare.
- ➢ Utilizarea rolelor: sunt bune de ronţăit(snack). Se pot face sosuri din ele prin adăugare de suc de fructe sau apă(rehidratare), gem fără zahăr dacă se adaugă 3 porţii de rolă cu o porţie de apă caldă.



An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

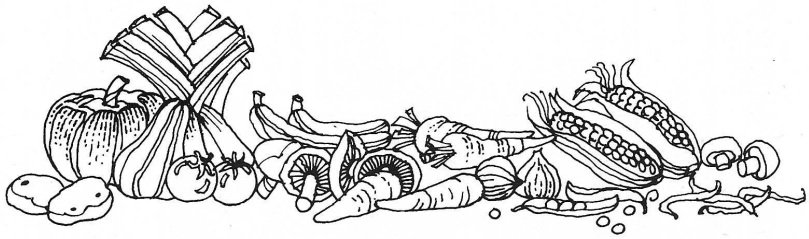
C) USCAREA LEGUMELOR



Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 50 C^0
Ezidri Snackmaker temp. medie *(MEDIUM)*
Timpul necesar: 6-10 ore

Durata de uscare diferă în funcţie de tipurile de legume, grosimea feliilor, umiditatea aerului, conţinutul de apă a legumelor. Aparatul se va aşeza la un loc aerisibil, pentru ca aerul umed să nu ajungă din nou in uscator. Pentru obţinerea unor produse uscate de calitate se recomandă selectarea legumelor proaspete, crocante, şi uscarea imediată când conţinutul de proteine este cel mai mare.

PREGĂTIREA LEGUMELOR - După spălarea legumelor, se îndepărtează tulpina şi părţile stricate. Se abosarbe umezeala cu ajutorul unui şerveţel, după care se feliază. Feliile trebuie să fie cât se poate de uniforme (circa 5mm), pentru că astfel se vor usca în acelaşi timp. Prazul şi fasolea verde se taie oblic pentru a obţine felii mai mari.
PRE-TRATARE - Fasolea şi mazărea se călesc, reducând astfel numărul micro-organismelor care cauzează alterarea legumelor, conservăm culoarea şi oprim coacerea. Astfel legumele se usucă mai rapid.
CĂLIREA - Se pun legumele feliate într-o sită, după care sita se aşează într-un vas (în care am pus prealabil apă fiartă, circa 20 mm înălţime). Vasul se acopera cu un capac etanş, şi se călesc legumele conform timpului indicat în tabel. Legumele se răcesc în apă cu gheaţă, pentru stoparea procesului de călire, după care se strecoară şi se usucă cu serveţelul.
AŞEZAREA PE TAVĂ - Legumele se aşează pe tăvi, cu spaţii între ele, fără a se suprapune. Pe o tavă se pot aşseza circa ½ kg legume.
TESTAREA USCARII - se scoate o felie, o bucată de legumă, şi după răcire se taie în două şi se stoarce. Produsul trebuie să fie uscat în totalitate, tare, şi nu trebuie să observaţi nici o pată de umezeală la stoarcere.
RECONSTITUIREA(REHIDRATAREA) LEGUMELOR - La o cană de legume uscate se foloseşte 1 ½ cană de apă caldă. Legumele uscate se lasă în apă circa 20 de minute. Legumele uscate nu se reconstituie în prealabil în cazul supelor şi tocăniţelor, pentru că ele se vor reconstitui oricum la fierbere.
PRAFURI DE LEGUME - Legumele uscate, precum: ceapa, usturoiul, ciupercile, ţelina se sfarmă, şi astfel se folosesc în formă de condimente în supe, mâncare pentru bebeluşi sau salate.



An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Tabel cu timpii de uscare a unor legume

TIPUL DE LEGUME	MODUL DE PREPARARE	TIMPUL DE USCARE	TESTAREA FRUCTELOR USCATE	MOD DE UTILIZARE
BROCOLI CONOPIDĂ	se spală bine şi se desface in bucăţi după care se taie în felii fe 5 mm şi se pune în apă fierbinte pentru 3 minute	6-8 ore	crocant	supe, ragu
SFECLĂ	se fierbe până e moale, se răcoreşte după care se taie în felii de 5 mm	8-10 ore	flexibil	supe, ragu
CIUPERCI	se curăţă cu o perie sau se şterge cu o cârpă după care se pun întregi sau feliate	6-10 ore	crocant	condiment, supe, sosuri, omletă, pizza,
CEAPA	se curăţă , se taie marginile şi se feliază în rondele de 5 mm	6-10 ore	crocant	supe, sosuri, tocăniţă, condiment
ARDEI	se taie în fâşii de 5 mm, se scoate mijlocul	8-10 ore	flexibil	mâncăruri ungureşti, supe, tocâniţă, condiment
ROSII	roşiile coapte şi tari se spală după care se taie in felii de 5 mm şi se pun imediat în tavă Din rosiile coapte bine se fac rulouri	10-14 ore	flexibil	supe, mâncare italiană, sfărâmat se foloseşte ca şi condiment
MORCOV PĂTRUNJEL	se curăţă şi se taie în felii de 5 mm sau se răzuieşte şi se pune în apă fierbinte 5 min.	8-10 ore	flexibil	supe, ragu
SPANAC	se spală bine şi se rupe coada după care se pune în apă fierbinte pentru un scurt timp şi se aşează în strat subţire pe tavă	6-8 ore	sfărâmicios	spanac, supe, pireu de cartofi
CASTRAVETE	se taie în felii de 5 mm	6-8 ore	flexibil	salate
ŢELINĂ	se curăţă şi se taie in felii de 5 mm	7-9 ore	crocant	supe, ragu
FASOLE VERDE	se taie în lungime de 20 mm, se pune în apă fierbinte pentru 3 min. şi se pune într-un singur strat	4-6 ore	sfărâmicios	se fierbe 5 min. să revină la forma iniţială după care îl folosim ca şi fasole verde
MAZĂRE	boabele se pun în apă fierbinte după care se pun într-un strat peste sită	5-8 ore	crocant	supe, ragu

OBS.: Datele din tabel sunt doar date informative.

Pentru uscarea legumelor foarte zemoase se recomanda utilizarea tavitelor plate pentru fiecare etaj pentru a preveni scurgerea de lichide in compartimentul motorului, fapt care poate provoca arderea acestuia dar si ANULAREA GARANTIEI.

Din 10 kg de legume proaspete obţinem cca.:

- 1,5 kg morcovi uscaţi
- 1 kg ţelină uscată
- 1 kg ceapă uscată (dintr-o ceapă obţinem o lingură de praf de ceapă uscată)
- 2 kg mazăre uscată
- 1 kg spanac uscat (dintr-o cană de spanac obţinem 2 linguri de praf)
- 1 kg roşii uscate (dintr-o roşie obţinem o lingură de praf de roşii uscate)

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

D) USCAREA PLANTELOR MEDICINALE ŞI A PLANTELOR FOLOSITE PENTRU CONDIMENTARE

Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 35/40 C^0
Ezidri Snackmaker temp. mica *(LOW)*
Timpul necesar: 4-8 ore

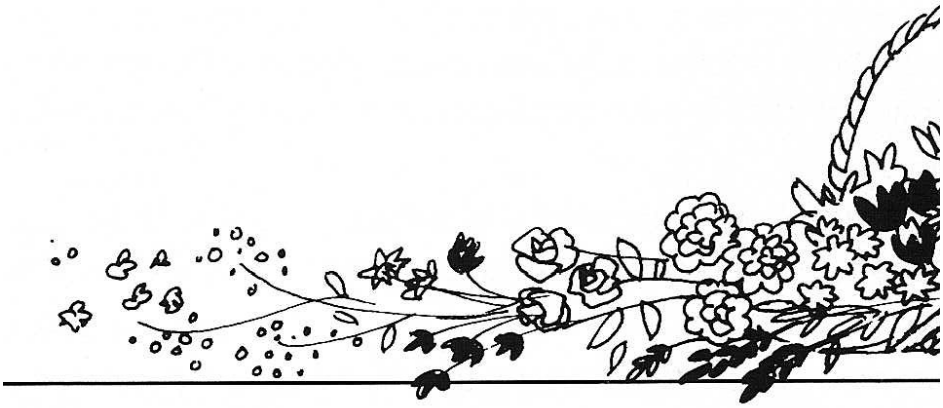
Păstrarea pentru iarnă a plantelor folosite pentru condimentare devine uşoară prin uscarea lor. Datorită aparatului EZIDRI, acestea îşi păstrează aroma, mirosul şi culoarea pentru timp îndelungat.
Plantele proaspete se culeg dimineaţa pentru că atunci sunt cele mai aromatice. Se uscă împreună cu coada, pentru că coada se îndepărtează mai uşor după uscare.
Dacă dorim să uscăm sâmburii plantei, aceştia se usca în continuare, după ce au fost îndepărtate din plantă.
Temperatura uscării este foarte importantă (35 C^0 în cazul plantelor medicinale, şi 40 C^0 în cazul plantelor folosite pentru condimentare) pentru că plantele capătă o culoare maronie la temperatura prea ridicată. La SNACKMAKER se alege temperatura LOW.

PREGĂTIREA PLANTELOR - Se îndepărtează frunzele de pe tulpină. Se spală frunzele plantelor. Se usca împreună cu coada, pentru că, coada se îndepărtează mai uşor după uscare.
Plantele se aşează într-un singur strat pe tavă, dar nu înainte de plasarea sitei flexibile pe tavă, evitând astfel scurgerea plantelor printre tăvi.
TESTAREA USCĂRII - frunzele sunt uscate în totalitate când sunt sfărâmabile, iar sâmburii când sunt casanţi. Frunzele se sfarmă de pe tulpină şi se răcesc , apoi se depozitează în recipiente ermetice. Dacă după câteva zile se observă o contracţie a plantelor, acestea se pun din nou la uscare (nu au fost suficient de uscate).
DEPOZITAREA - Plantele uscate se depozitează în pungi de hârtie, cutii de carton, borcane ermetice, netransparente în locuri răcoroase şi întunecoase. Se recomandă folosirea etichetelor pe borcane pentru identificarea lor, pentru că uscate fiind, sunt greu de identificat.
UTILIZAREA PLANTELOR USCATE - Dintr-un kg de plante crude se obţine 125 de grame plante uscate, deci se va adăuga în alimentaţie cu măsură. Plantele precum, coriandrul şi busuiocul îşi pierd aroma mai repede decât altele, prin urmare, cu trecerea timpului calitatea lor devine din ce în ce mai slabă. Ele se vor depozita preferabil doar în recipiente de sticlă, iar cu timpul se va creşte dozajul la condimentare.

CEAIURI DIN PLANTE MEDICINALE - Pentru o ceaşcă de ceai se foloseşte o linguriţă cu vârf de plante medicinale uscate. Se fierbe apa, se ia de pe foc, se adaugă plantele uscate şi tăiate la 1 cm şi se lasă 1 minut în apă caldă, după care se strecoară şi se bea îndulcit, sau neîndulcit, eventual cu adaos de bitter suedez, care dă o aromă deosebită, indicat a se folosi zilnic mai ales după vârsta de 40 ani.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

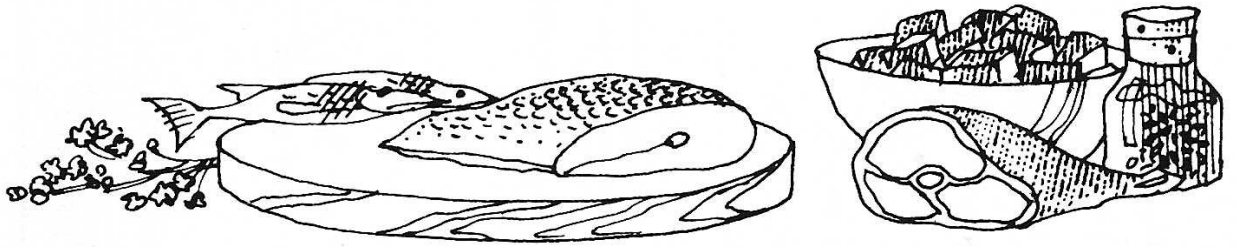
E) USCAREA FLORILOR



Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 50 C^0
Ezidri Snackmaker temp. medie *(MEDIUM)*
Timpul necesar: 6-12 ore
Utilizarea apartaului EZIDRI pentru uscarea florilor este o posibilitate surprinzătoare şi foarte interesantă. O să fiţi plăcut surprinşi de rezultatele obţinute, se usică uniform petalele, tulpina şi frunzele.

POT-POURRI (coşuleţul parfumat)
Florile pentru pot-pourri trebuiesc culese dimineaţa, după deschiderea petalelor, cu ajutorul foarfecii.
Florile mari pot fi uscate prin desprinderea petalelor.
Cel mai des se alege trandafirul sau levănţica, dar se pot usca şi flori, precum: liliacul, iasomie sau alte frunze parfumate (frunzele muscatei) care conferă un miros aparte coşuleţului.
Trandafirii se vor tăia cu 5 mm sub cupa şi fiecare cap de floare se va diseca în două pentru uscarea mai eficientă.
Se amesteca bine florile uscate cu frunzele aromate şi se păstrează în vase metalice sau ceramice cu capac, timp de 8 săptămâni. Putem adăuga, pentru fixarea miresmelor, coajă uscată de lămâie sau portocală. Se amesteca din când în când.
Florile sau petalele uscate se aşează în coşuleţ sau farfurioară, după plac. Se poate pune câteva picături de uleiuri volatile, dar cu grija ca să nu anuleze mireasma florilor.

F) USCAREA CĂRNII



Temperatura de uscare:
Ezidri Ultra 1000 60 C^0
Ezidri Snackmaker temp. ridicata *(HIGH)*
Timpul necesar: 6-8 ore
Feliile de peşte crude se usică după condimentarea cu sare, piper etc., scopul fiind reducerea cât mai mult a conţinutului de apă a cărnii.

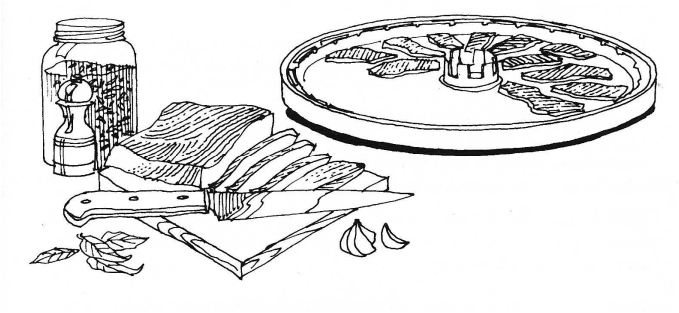
Sos de lămâie pentru marinarea peştelui - 4 linguriţe de sare, 2 linguri de pătrunjel mărunt, 2 linguriţe de praf de ceapă, jumătate de cană de juice(suc) de lămâie . Se amestecă bine şi se întinde pe fiecare strat de peşte.

Uscarea cărnii fierte sau a preparatelor de carne - Se feliază carnea fiartă şi se aşează în aparatul EZIDRI. Putem usca carnea şi în forma de tocăniţă sau alte preparate. Se serveşte după ce a fost reconstituită prin

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

adăugarea apei. Pentru această procedură se recomandă carnea de pui, porc şi vită. Nu se recomnadă fierberea cărnii de peşte înainte de uscare.

Uscarea carnii de vita - Se taie 0,5 kg de carne de vită în bucăţele de 5-10 mm grosime.
Se prepară un sos pentru marinare din: 4 linguri - ulei de soia, 4 linguri – sos Worcestershire , o lingură – paste tomate, ¼ lingurita – piper, 2 căpăţâne de usturoi, ½ linguriţă – sare, o lingură ghimbir răzuit, o lingură praf curry
Carnea de vită se marinează în sosul astfel obţinut, se acoperă, şi se lasă în frigider circa 6-8 ore. La scoatere se scurge surplusul de sos.
Pe prima tavă (de jos în sus) se aşează o tăviţă plată, iar pe celelalte tăvi se aşează site flexibile. Feliile de carne se aşează pe site, şi se întorc după 4 ore de uscare.
Temperatura trebuie sa fie de 60 C^0 *(HIGH)*. Carnea este uscată în totalitate când se-ndoaie, dar nu se rupe, şi nu se observă pete de umezeală. În acest fel carnea uscată nu se strică timp de 4 săptămâni. În cazul în care dorim să o păstrăm pe o perioadă mai lungă, decât 4 săptămâni, trebuie să o depozităm în frigider sau congelator.



INFORMAŢII UTILE:

- carnea se taie perpendicular cu fibrele, utilizând un cuţit ascuţit
- carnea se fierbe în totalitate(dacă se doreşte uscarea cărnii fierte)
- grăsimea se îndepărtează complet pentru că împiedică uscarea corectă
- nu se recomandă uscarea şi rehidratarea peştelui fiert.
- carnea fiartă şi uscată îşi menţine calitatea timp de
  - 6 săptămâni, dacă se păstrează într-un vas ermetic
  - 8 săptămâni, dacă se păstrează în frigider
  - 6 luni dacă se păstrează în congelator
- este foarte importantă ungerea tăviţei plate cu ulei, atunci când se usca tocăniţă
- carnea uscată se serveşte, după ce a fost reconstituită (se pune la înmuiat în apă rece, apoi se fierbe la un foc mic până la reconstituire).

G) USCAREA POLENULUI CRUD

Pentru a usca polen, se recomanda sa folositi la FD 500 a doua treapta de temperatura, iar la FD 1000 reglati uscatorul pe temperatura 40 grade C. Recomandam uscarea in timpul cel mai scurt posibil din momentul recoltarii, asa vom pastra toti nutrientii.
Pentru a evita alunecarea bobitelor de polen in interiurul unitatii principale, va rugam incarcati etajele in care ati asezat tava plata (fara de care nu se poate usca polenul- pentru ca pica prin grilajul etajului), pe o masa plata, incarcare se face din margine in margine, apoi se intinde omogen cu o spatula preferabil de silicon sau policarbonat alimentar, NU INOX. Doar tava gata incarcata se va aseza peste unitatea centrala.
Pe o tava plata a uscatorului FD 500 intra 700gr polen, iar pe o tava plata a uscatorului FD 1000 intra 1 kg polen crud.
Cand polenul este uscat golirea tavilor se face tot separat de unitatea centrala, intr-un castron mare, pentru a evita caderea boabelor de polen in afara recipientului de colectare.
Polenul uscat poate fi depozitat in borcane cu capac sau in saci foarte bine inchisi si eventual inca un sac peste, daca aveti un volum mare de polen uscat, asa vom evita rehidratarea din aer a polenului
Timpii de uscare sunt intre 10 si 14 ore, depinde de gradul de umiditate a polenului.

An evaluation version of novaPDF was used to create this PDF file.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.