HKoenig

dsy700

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



Digital food dehydrator

Deshydrateur d'aliments numerique
Digitales dörrgerät
Digitale voedsel dehydrator
Deshidratador de alimentos digital
Essiccatore alimentare digitale

ENGLISH

Dehydrates fruits, vegetables, herbs, and spices. Digital temperature control and timer for precise drying time and temperatures

INSTRUCTIONS

The following important safeguards are recommended by most portable appliance manufactures.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:

1.Read all instructions.

2.Do not touch hot surface. Use handles or knobs.

3.To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the dehydrator base in water or other liquid.

4.Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5.Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

6.Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If the supply cord

is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

7.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

8.The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9.Do not let cord hand over edge of table or counter or touch hot surfaces.

10.Do not use outdoors.

11.Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

12.Never use this appliance to dehydrate foods that contain alcohol or have been marinated in alcohol.

13.Do not use appliance for other than intended use.

14.Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

15.Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

16. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
17. Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
18. Never leave the unit unattended while in operation.

SAVE THIS INSTRUCTION
This product is for household use only

How to use the digital control

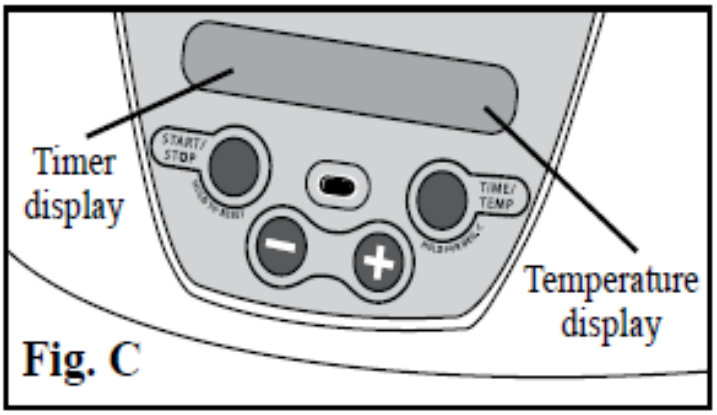


Fig. C

The digital control(Fig.c) allows for easy adjustment of adjustment dehydration temperature.In addition,it will automatically shut off the dehydrator when the selected time has elapsed.

To Adjust Temperature
1.First press the start/stop button, Then Press the TIME/TEMP button and the time in the display window will begin to flash, Then Press the + or - buttons to select the desired time, to change the time hold down the + or - buttons, the time will change , timer range for this dehydrator is (1 to 48 hours)

2.After the display keep time no flash, then press the TIME/TEMP button again. Press the + or - buttons to select the desired temperature up 1 press. To change the temperature rapidly,hold down the + or - buttons. The temperature range for this dehydrator is 40-70°C

Once you have the desired time and temperature set, the dehydrator will working on. At any time,you can adjust the time or temperature by using the TIME/TEMP,+ ,and - buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the START/STOP button.

General Dehydrating Information

Safety precaution: Wash hands thoroughly prior to preparing food for dehydrating.Likewise, thoroughly clean all utensils, cutting boards,and counters that be used for preparing food. Wash food before preparing them for dehydrating.

.When selecting food for drying, choose those that are at peak eating quality. Avoid overripe* or immature fruits and vegetables. Remove any parts of the food that are bruised or blemished.

.For even drying, cut food into uniform size,shapes, and thickness.

Drying time are highly variable depending on the type and amount of food,thickness,evenness of food pieces,humidity,air temperature,personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting. That is why throughout the book you will notice there is a range of average drying times. In some cases you may find you may need to, or prefer to, dry you foods for shorter or longer periods than those listed. For best results, begin checking your food at the beginning of the range listed in the instructions. You should then gauge how often you should recheck the food based on how the drying is progressing. With some foods,such as herbs, that may mean every 10 minutes, and with other foods, such as fruits,that may mean every 1-2 hours.

.Dehydration prevents microbial growth, however,chemical reaction caused by enzymes in fruits and vegetables can occur unless the product is pretreated before drying.. Pretreatment will prevent or minimize undesirable color and texture changes during drying and storage. See specific sections for recommend pretreatment.

.Place food in a single layer on the trays. Do not allow food to touch or overlap.

.When drying the strong-smelling foods,such as onions and garlic, be aware that there will be a strong odor during the drying process. That odor may linger after drying has been complete.

. Individual pieces of food may not all dry at the same time. Foods that are appropriately dried should be removed before those that still require additional drying.

Always check all of the trays for food that are appropriately dried.

.If one tray of food is finished before the others, remove the dried food and return the empty tray to the unit rather than rearranging the trays.

.Do not add fresh fruits and vegetables to a partially dried load. This will add moisture and increase the drying time.

.Allow for continuous drying. Do not unplug the dehydrator in the middle of the drying circle and resume drying at a later time as this may result in poor quality and /or unsafe food.

Packaing and Storage

Dried foods need to be properly packaged to prevent reabsorption of moisture and microbial deterioration. Pack food in clean,dry, airtight containers.Glass jars or freezer containers with tight-fitting lids are good for storage. Resealable plastic freezer bags are also acceptable.
.Store package dried food in a dry,cool location away from light. Higher temperatures and exposure to light will shorten the storage time and result in loss of quality and nutrients.
.Fruit leather/rolls should keep for up to 1 month at room temperature. Vegetables have about half the storage life as fruit. If food is to be kept longer,then store in a freezer.
.Package vegetables and fruits in separate storage containers to avoid flavor transfer.

Emperature mode advices:

-Herbs 40-50°C
-Greens 50°C
-Bread 50°C
-Yoghurt 50°C
-Vegetables 50-55°C
-Fruits 50-60°C
-Meat, Fish 70°C

Fruit

Selection and preparation.

Select fruits that are at the peak of the ripeness.Wash fruits to remove dirt and debris. There are many options when it comes to drying fruit and personal preference shoud be your guide. Fruits can be sliced,halved, or if small left whole will require the most drying time.
Slice fruit uniformly and in piece about 1/4 inch thick. Fruits that are left whole ,such as blueberries,cranberries and grapes, should be dipped in boiling water for 30-60 seconds and then plunged in ice water to crack the skin. This procedure will reduce the drying time.

Pretreatment

Many fruits will darked quickly once they are peeled and/or cut and will continue to darken even after the fruit is dried. This is due to the exposure of the natural enzymes in some fruits to air. There are several pretreatment options to prevent this discoloration Pretreatment is not necessary but is recommends to prevent discoloration .Some people may detect a slight flavor change with pretreated fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruit will benefit from the pretreatment. You may want to dry the different options and see which you prefer.
Ascorbic acid(Vitamin C)-Ascorbic acid, available in tablet or powdered form, is available at drugstores. Mix 2 1/2 tablespoons of powder ascorbic acid in 1 quart cold water. Vitamin C tablet(six 500mg.tablets equal 1 teaspoons ascorbic acid) should be crushed before mixing with water. Place cut fruit,such as

bananas,peaches,apples,or pears, in mixture and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays.

Ascorbic acid mixture-These commercially available products,such as Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver ,are a combination of ascorbic acid and sugar and are commonly used for fresh fruits and for canning and freezing Follow the manufacturers' directions for use of these mixture.

Lemon juice-Mix equal parts lemon juice and cold water. Place cut fruit in solution and soak for 10 minutes. Remove fruit and drain well before placing on drying trays.

Place piece of fruit on dehydrator trays in a single layer, close together but not touching or overlapping.Refer to the Fruit Drying Guide on before for suggested preparation,and the drying times. Dry fruit at 50-60°C.

Determining Dryness

Refer to the Fruit Drying Guide on before page and begin checking the fruit at the beginning of the average drying time range. Remove a few pieces of fruit from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Fruits are acceptably dry when they are soft and pliable, but not sticky. Fruit folded in half should not stick together. Apple and banana slices can be dried until crisp, if desired. If fruits seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If fruits appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check fruits from each tray.

Uses

Dried fruits make great snacks. They can also be added to trail mixes, cereals, muffins,breads, and other baked products. Dried fruit can be used as is or softened prior to use. To soften dried fruit, submerge in boiling water and soak for 5 minutes or place fruit in a steaming.

Select ripe or slightly overripe fruit and remove any bruised areas. Wash fruit sand remove peel, seeds, and stems. Cut fruit into chunks and using a food processor or blender, puree until smooth(applesauce consistency). To get the pureeing process started, you may need to add approximately 1 tablespoon of fruit juice or water.

If desired, fruit can be pretreated to preserve its natural color. Add 1½ teaspoons of lemon juice to each 1½ cups pureed fruit. See the Fruit Drying Guide on page 6 to determine which fruits will benefit from pretreatment.

The natural sweetness of fruit is intensified with drying. However, if preference is for a sweeter fruit roll, you can add honey, maple syrup, corn syrup, or sugar to the pureed fruit if desired. Try different amounts of sweeteners, staring with 1 tablespoon for each 1½ cups of fruit puree, to find your preference. Fruit with sweeteners added will take longer to dry than fruit that is not sweetened.Canned fruit can also be used to easily make fruit leather. Drain juice from fruit, saving juice for later use. Place fruit in food processor or blender and puree until smooth. Applesauce can be used directly from the container.

FRUIT DRYING GUIDE

Dry fruit at 50-60 °C

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Fruit	Preparation	Pretreatment	Average Drying Time(hours)
Apples	Peel,if desired, core, and cut in rings or slices, ⅛ to ¼" thick.	Ascorbic acid, ascorbic, acid mixture or lemon juice	4-9
Apricots	Cut in half, remove pit, and cut in quarters or ¼" thick slices.	(see apples)	8-16
Bananas	Peel and cut into ¼" thick slices.	(see apples)	6-8
Blueberries	Remove stems Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	9-17
Cherries	Remove stems and pit. Cut in half, chop, or leave whole.	None	15-23
Cranberries	Remove stems. Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	10-18
Figs	Remove stems. Small figs can be left whole. Otherwise, cut in half. Dip whole figs in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	8-15
Grapes	Leave whole or cut in half.Dip whole grapes in in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	13-21
Kiwi	Peel and cut into ¼" to ⅜thick slices.	None	4-6
Nectarines	Cut in half and remove pit. MAY also quarter or slice ¼"thick	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Peaches	Peel if desired. Cut in half and remove pit.May also quarter or slice ¼" thick.	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Pears	Peel, core, and slice ¼" thick	See apples	7-13
Pineapple	Peel, core, and slice ¼" thick	None	5-12

Plums/ Prunes	Halve or quarter and remove pit.	None	8-15
Rhubarb	Trim and discard leaves. Cut stalk into ¼" slices	None	6-9
Strawberries	Remove the leafy crown. Halve or slice ¼" thick	None	6-12

Drying Vegetables
Dry vegetables at 50-55 °C. Vegetables dry much faster than fruits. At the end of the drying period moisture loss is rapid. As a result, vegetables need to be checked often towards the ends of the end of the drying time to prevent over-drying. Food turns brown when it is over-dried. When drying smaller vegetables, such as peas or carrots, it is recommended that you place them on a mesh screen on the tray. A mesh screen will help prevent smaller foods from falling through the grates in the tray as they dehydrate. See information on before pages, "How to Use the Nonstick Mesh Screens."

Selection and Preparation
Wash vegetables to remove dirt and debris. Trim vegetables to remove fibrous or woody portions or bruised and decayed areas, peel, and slice using the preparation information found on the Vegetable Drying Guide on before pages. Slice or cut vegetable into pieces that are uniform in size. See befores for pretreatment information about specific vegetables.

Pretreatment
The process of blanching involves subjecting vegetables to a high enough temperature to deactivate the enzymes. Blanching is necessary to stop the naturally occurring enzymes from causing loss of color and flavor during drying and storage. Blanching also relaxes the tissue walls so moisture can more readily escape during drying and enter during dehydrating; Blanching can be done in water or steam. Water blanching causes a greater loss of nutrients but is faster than steam blanching and achieves a more even heat penetration.
Steam Blanching- Fill a deep pot with water and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander that will allow steam to freely circulate around the vegetables. Do not fill basket or colander with more than a 2 ½ inch layer of vegetables. Position the basket or colander in the pot, making sure it does not contact the boiling water. Cover with a close fitting lid. Steam for the time indicated in the Vegetable Drying Guide on before pages..

Water blanching –Fill a large pot ⅔ full with water. Cover and bring to a boil. Place vegetables loosely in a basket or colander and submerge in the boiling water. Cover and blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide. Water should return to a boil in less than 1 minute. If not, too many vegetables were added to the basket; reduce the amount of vegetables added for the next batch. Water blanch for the time indicated in the Vegetable Drying Guide below.

Immediately after steam or water blanching, dip the vegetables in cold water to quickly cool them. Drain the vegetables and arrange them in a single layer on the dehydrator trays. Refer to the Vegetable Drying Guide below for drying times.

Determining Dryness

Refer to the Vegetable Drying Guide below and begin checking the vegetables at the beginning of the average drying time range.

Remove a few pieces of vegetables from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. Test for dryness by breaking the pieces in half. Most vegetables will be crisp when appropriately dried and will break easily. If vegetables do not break easily, additional drying time is needed. If vegetables seem to have a lot of moisture remaining, recheck every 1 to 2 hours. If vegetables appear to be almost done, check again in 30 minutes. Always check vegetables from each tray.

Follow “Packaging and Storage” information on before pages.

VEGETABLE DRYING GUIDE

Dry vegetables at 50-55°C.

Drying times are highly variable depending on the type and amount of food, thickness, evenness of food pieces, humidity, air temperature, personal preference, and even the age of the plant at the time of harvesting.

Vegetable	Preparation	Pretreatment water blanching or steam blanching	Average Drying Time
Asparagus	Cut into 1″ pieces.	water 3½-4½ minutes steam 4-5 minutes	6-8 hours
Beans, green/wax	Remove ends and strings. Cut into 1″ pieces.	water 2 minutes steam 2-2½ minutes	6-11 hours
Beets	Cook until tender. Cool and peel. Cut into shoestring strips ⅛″ thick.	None – Already cooked.	4-7 hours
Broccoli	Cut into serving pieces.	water 2 minutes steam 3-3½ minutes	4-7 hours
Carrots	Peel and cut off ends. Cut into ⅛″ to ¼″ slices.	water 3 minutes steam 3-3½ minutes	4-10 hours
Cauliflower	Cut into serving pieces.	water 3-4 minutes steam 4-5 minutes	5-8 hours
Celery	Trim ends. Cut into ¼″ slices.	water 2 minutes steam 2 minutes	2-4 hours
Corn, cut	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	water 1½ minutes s team 2-2½ minutes	6-10 hours
Mushrooms	Wash and slice ⅜″ thick.	None	2-6 hours
Onions	Remove outer skin. Cut off top and root ends. Cut into ¼″ slices.	None	3-7 hours
Peas	Shell.	water 2 minutes steam 3 minutes	5-9 hours
Peppers and pimientos	Remove stem, core, and inner partitions. Cut into ¼″ strips.	None	5-10 hours
Potatoes	Peel and cut into ¼″ slices.	water 5-6 minutes steam 6-8 minutes	4-8 hours
Summer squash and zucchini	Trim ends. Cut into ¼″ slices.	water 1½ minutes steam 2½-3 minutes	4-6 hours
Tomatoes	Peel, if desired. Cut into sections ¾″ wide.	None	6-11 hours

Uses

Dried vegetables have a unique flavor and texture and are best used as ingredients for soups, stews, casseroles, and sauces rather than stand-alone side dishes. When using in soups, dried vegetables can be added without soaking. Dried vegetables used for other purposes need to be soaked before cooking. To soak, start with 1½ to 2 cups of boiling water for every 1 cup of dried vegetables. Soak for 1 to 2 hours or until vegetables have returned to nearly the same size they were before dehydrating. Additional water should be added as needed during

the soaking process. After soaking, simmer the vegetables in the soaking water until tender, allowing excess water to evaporate.

Drying Herbs

Drying fresh herbs allows your to have a ready supply of economical herbs that are available to use all trough the year. To retain the best flavor of your herbs, it is recommended that you dry them at the lowest temperature setting, 40 -50°C.

Selection and Preparation

Pick herbs for drying just before the flowers first open. These herbs will be most flavorful. The best time to pick herbs is early morning just after the dew has evaporated. Rinse leeaves and stems in cool water to remove any dust or insects and then gently shake to remove excess water. Remove dead and bruised leaves or stems. Large leafed herbs, such as basil, sage and mint, should be removed from their stems for faster drying. Smaller leafed herbs can be left on their stem and removed after drying. Placing the herbs on a mesh screen will help prevent them from falling through the grates in the tray as they dehydrate.

Determining Dryness

Herbs are acceptably dry when they are crispy and crumble easily. Refer to the Herb Drying Guide below and begin checking the herbs at the begining of the average drying time range. Remove a few herbs from each dehydrator tray and allow to cool to room temperature. If the herbs do not crumble easily, recheck every hour.

Packaging and storage

Dried leaves are best stored whole and then crumbled when needed. Follow “packaging and storage” information on before pages.

Uses

Most dried herbs are 3 to 4 times stronger than the fresh herbs, therefore when using dried herbs in a recipe that calls for fresh herbs, use 1/4 to 1/3 of the amount called for in the recipe.

HERB DRYING CUIDE
Dry herbs at 40-50 °C.

Herb	Average drying time	Herb	Average drying time
Basil leaves	10-15 hours	Mint leaves	9-14 hours
Bay leaves	5-7 hours	Oregano leaves	9-12 hours
Chives	9-15 hours	Parsley leaves	6-8 hours
Cilantro leaves	6-8 hours	Rosemary leaves	8-12 hours
Dill leaves	3-5 hours	Sage leaves	12-16 hours
Fennel	3-5 hours	Tarragon leaves	5-7 hours
marjoram	9-12 hours	Thyme leaves	4-6 hours

Cooking meat before dehydrating - After marinating meat strips, place meat strips and liquid marinade into a shallow pan. If no liquid remains, add enough water to cover meat strips. Bring liquid to a boil for 5 minutes.
Remove meat strips from marinade, drain, and then position strips on dehydrator trays. Position strips on dehydrator trays close together, but not overlapping. Dry jerky at 70°C for 4 to 8 hours. See “Determining Dryness” information below.
If you did not cook the meat prior to dehydrating, cook it after, following the instructions below:

Cooking meat after dehydrating - Preheat oven until the internal temperature is 135°C. (For an accurate temperature reading, check with an oven thermometer.) Remove jerky strips from dehydrator trays and place on a baking sheet close together, but not touching. Heat jerky in preheated oven for 10 minutes. Remove jerky from baking sheet and cool to room temperature.

Packaging and Storage
After cooling, pat jerky with paper toweling to remove any fat droplets which may form on the jerky. Following “Packaging and Storage” information on before pages. Jerky can be stored 1 to 2 months at room temperature. However, to maintain the best flavor and quality, store in the refrigerator or freezer.

Jerky Marinade
1½ -2 pounds of lean meat
¼ cup soy sauce
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 teaspoon hickory smoke-flavored salt
½ teaspoon onion powder
¼ teaspoon garlic powder
¼ teaspoon black pepper
Combine all ingredients in a small bowl and follow “Preparing Jerky from Meat Strips” .

Care and Cleaning

1. Remove plug from wall outlet before cleaning.
2. Wash the dehydrator trays and cover in warm water and a mild detergent or wash in a dishwasher.
If necessary, a soft brush may be used to loosen dried on food particles. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners on any of the dehydrator parts.
3. Wipe the dehydrator base with a soft, damp cloth. DO NOT IMMERSE THE DEHYDRATOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.
The screen which covers the center hub on the dehydrator platform lifts off for cleaning, if needed. Wash in warm water, dry thoroughly, reposition over hub, and snap in place.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Cet appareil déshydrate les fruits, les herbes et les épices.

La commande numérique pour la température et le minuteur permettent de programmer le temps requis pour sécher les aliments, ainsi que la température nécessaire pour le faire.

INSTRUCTIONS

Les mises en garde suivantes sont importantes, et elles sont recommandées par la plupart des fabricants d'appareils électroménagers portables.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours prendre certaines précautions élémentaires, afin d'éviter les blessures personnelles et les dommages matériels. En voici quelques-unes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions
2. Ne touchez pas la surface chaude, utilisez plutôt les anses et les poignées.
3. Afin de ne pas vous faire électrocuter, n'immergez jamais la base du déshydrateur, la prise ou la corde électrique dans l'eau, ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou si vous l'utilisez près d'eux, il faut les surveiller attentivement.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque vous voulez les nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'enlever les différentes pièces et avant de nettoyer l'appareil.

6. Ne vous servez pas d'un appareil dont la prise ou la corde alimentation est endommagée, ou si l'appareil lui-même est endommagé ou fonctionne mal. Retournez appareil au distributeur le plus proche, afin qu'il puisse être examiné ou réparé. Si sa corde d'alimentation principale est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou le distributeur, ou encore par une personne qualifiée, afin d’éviter les accidents.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans (ou plus), ou par des personnes qui ont un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui n'ont pas d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu’ils soient instruits sur son utilisation par une personne qui est responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l’appareil, et ils ne doivent pas jouer avec celui-ci
8. N’utilisez pas les accessoires qui ne sont pas recommandés par les fabricants de l'appareil, car cela peut causer des blessures.
9. Le cordon d’alimentation ne doit pas dépasser de la table ou du comptoir, ni toucher la surface chaude.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l’extérieur.
11. Ne placez pas l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique, ou sur un four chauffé.

12. N’utilisez jamais cet appareil pour déshydrater des aliments qui contiennent de l’alcool ou qui ont été marinées dans de l’alcool.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour autre chose que le séchage d’aliments.
14. Le nettoyage et l’entretien par l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu’ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu’ils soient sous la surveillance d’un adulte.
15. Conserver l’appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins 8 ans.
16. Lors de l’utilisation d’appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d’incendie, de choc électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
17. Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l’appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n’est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l’appareil.
18. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en fonctionnement.

RANGEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS
Cet appareil doit seulement être utilisé à domicile.

L'utilisation de la commande numérique

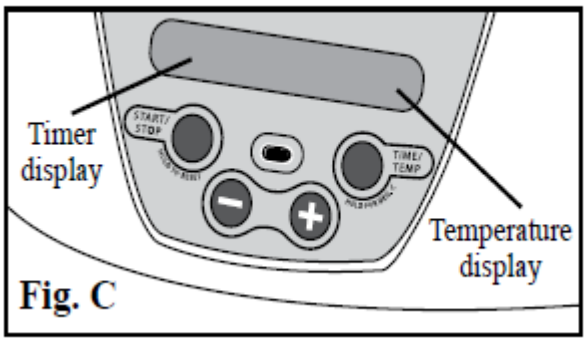


Fig. C

La commande numérique (Fig.c) permet de régler facilement la température de déshydratation. De plus, elle éteint automatiquement le déshydrateur lorsque le temps programmé sera écoulé.

Voici Comment Il Faut Ajuster La Température
1. D'abord, appuyez sur le bouton marche / arrêt, puis appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE, et l'heure se mettra à clignoter dans la fenêtre de visualisation. Ensuite, appuyez sur les boutons + ou – pour sélectionner le temps voulu. Si vous désirez changer l'heure, appuyez sur les boutons + ou - . Les cycles du déshydrateur durent entre 1-48 heures.
2. Lorsque la fenêtre d'affichage ne clignote plus, appuyez de nouveau sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE. Ensuite, appuyez sur les boutons + ou – pour sélectionner la température que vous désirez. Afin de changer la température rapidement, appuyez sur les boutons + ou -, la fourchette de température de ce déshydrateur est de 40-70°C

Après avoir sélectionné la durée et la température voulue, le déshydrateur sera prêt pour l'utilisation. Vous pouvez ajuster la durée ou la température en utilisant les fonctions + et – du bouton TEMPS/TEMPÉRATURE. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT.

Les Informations Générales Sur La Déshydratation
Précautions de sécurité : avant de préparer la nourriture pour la déshydratation, l'avez-vous soigneusement les mains. Vous devez également nettoyer soigneusement tous les ustensiles, les planches à découper et les plans de travail qui seront utilisés pour préparer la nourriture. Lavez les aliments avant de les préparer pour la déshydratation.
. Lorsque vous sélectionnez les aliments que vous désirez faire sécher, choisissez ceux qui sont de meilleure qualité. Évitez d'utiliser les fruits et les légumes qui sont trop mûrs, ou pas assez. Enlevez les parties qui sont endommagées, avant de préparer ces aliments.

Afin de permettre aux aliments desséchés uniformément, ils doivent être coupés en tranches égales.
La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs: le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur des morceaux, l'humidité, la température de l'air, la préférence personnelle, et même l'âge de la plante au moment de la cueillette. Ainsi, vous trouverez dans ce livre une fourchette de durée moyenne de séchage. Dans certains cas, vous choisirez peut-être de faire sécher vos aliments pour plus ou moins longtemps que la durée spécifiée. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, vérifiez vos aliments au début du temps de séchage indiqué dans les instructions. Vous pourrez ainsi déterminer le nombre de fois qu'il vous faudra les vérifier de nouveau, afin de constater la progression du séchage. Par exemple, si vous faites sécher des herbes, vous devez les examiner toutes les 10 minutes, alors que si vous préparez des fruits, l'examen peut se faire toutes les 1-2 heures.
. La déshydratation empêche les microbes de se propager ; cependant, les enzymes qui se trouvent dans les fruits et les légumes peuvent causer une réaction chimique, à moins que ces aliments soient prétraités avant le séchage. Le prétraitement empêche ou réduit le changement de couleur et de texture durant le séchage et le rangement. Veuillez consulter les sections spécifiques afin de savoir les mesures à prendre en cas de prétraitement.
. Placez une seule couche de nourriture sur les plateaux ; les aliments ne doivent pas se toucher ou être superposés.
Lorsque vous faites sécher des aliments dont le parfum est prononcé, comme les oignons et l'ail, n'oubliez pas qu'ils exhaleront une forte odeur durant le séchage, et cette odeur peut persister par la suite.
. Les morceaux individuels de nourriture ne prennent pas la même quantité de temps pour sécher. Les aliments qui sont déjà secs doivent être enlevés avant ceux qui doivent être séchés davantage.

Vérifiez toujours tous les compartiments, afin de vérifier si les aliments sont secs.
Si un des plateaux de nourriture est sec avant les autres, enlevez la nourriture séchée et remettez le plateau à sa place, au lieu de réarranger l'ordre des autres plateaux.
. N'ajoutez pas de fruits ou de légumes frais à ceux qui sont déjà à moitié secs, car cela créera de l'humidité et les aliments mettront plus de temps à sécher.
. Laissez les aliments sécher continuellement ; il ne faut pas débrancher l'appareil en plein milieu du cycle de séchage, et le rallumer plus tard afin de continuer le procédé, car cela compromettra le goût et la qualité de la nourriture.

L'Emballage et le Rangement
Les aliments séchés doivent être emballés correctement afin qu'ils ne soient pas en contact avec l'humidité ou les microbes. Emballez les aliments dans des récipients propres, secs et hermétiques. Des pots en verre ou des récipients destinés au congélateur (ayant des couvercles solides) peuvent être utilisés à cet effet. Vous pouvez également vous servir de sacs en plastique réutilisable pour congélateurs.

. Rangez les aliments séchés et emballés dans un endroit sec et frais, et qui n'est pas en contact avec la lumière. Les températures élevées et les expositions à la lumière raccourciront la durée de la conservation, et ceci affectera la qualité et la valeur nutritive des aliments.
. Les pâtes et les rouleaux de fruits peuvent être conservés pendant au moins 1 mois à température ambiante. Les fruits peuvent être conservés de fois plus longtemps que les légumes. Si vous voulez conserver les aliments pendant plus longtemps, mettez-les au congélateur.
Rangez les fruits et les légumes dans des récipients séparés, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Les Températures Conseillées Pour Les Différents Aliments :

- Les herbes 40-50°C
- Les légumes verts 50°C
- Le pain 50°C
- Le yaourt 50°C
- Les légumes 50-55°C
- Les fruits 50-60°C
- La viande et le poisson 70°C

Les Fruits

La sélection et la préparation.
Choisissez des fruits qui sont très mûrs. Lavez-les, afin d'enlever la poussière et les débris. Il y a plusieurs façons de faire sécher les fruits, et il suffit de le faire selon votre préférence. Vous pouvez couper les fruits en tranches ou en deux, et ils peuvent également rester entiers s'ils sont petits ; néanmoins, dans ce cas précis, ils mettront davantage de temps à sécher.
Coupez les fruits en tranches uniformes, dont l'épaisseur est d'approximativement 1/4 de pouce. Les fruits qui restent entiers (comme les myrtilles, les canneberges et les raisins) devraient être plongés dans de l'eau bouillante pendant 30-60 secondes, puis dans de l'eau glacée afin de fendiller la peau ; ceci réduira la durée du séchage.

Le prétraitement
Plusieurs fruits noircissent rapidement après avoir été épluchés ou coupés, et ils continueront à noircir même après le séchage ; ceci est causé par l'exposition des enzymes naturels des fruits à l'air. Il y a plusieurs méthodes de prétraitement que vous pouvez utiliser pour empêcher cette décoloration. Le prétraitement n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de le faire afin d'empêcher la décoloration. Certaines personnes peuvent remarquer un léger changement de saveur si les fruits sont prétraités. Lisez le guide pour faire sécher les fruits qui se trouve sur la page 6, afin de sélectionner les fruits qui bénéficieront d'un prétraitement. Il vous faudra peut-être utiliser les différentes méthodes, afin de choisir celle qui vous convient le mieux.

L'acide ascorbique (la vitamine C) – l'acide ascorbique est disponible en pilules et en poudre, et on peut l'acheter en pharmacie. Mélangez 2 1/2 cuillères à soupe de poudre d'acide ascorbique dans 1/4 d'eau froide. Les pilules de vitamine C (six pilules de 500mg sont égales à une cuillère à café d'acide ascorbique) doivent être écrasées avant d'être mélangées à l'eau. Mettez les morceaux de fruits, comme les bananes, les pêches, les pommes ou les poires dans le mélange, et faites-les tremper pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez les fruits et essorez-les avant de les placer sur les plateaux de séchage.
Le mélange d'acide ascorbique - certains produits, tels que 'Le Conservateur De Fruits Frais De Mrs. Wages' sont disponibles en magasin ; ce sont des mélanges d'acide ascorbique et de sucre, et on peut les utiliser pour les fruits frais, ainsi que la mise en conserve et la congélation. Suivez les instructions des fabricants lorsque vous utilisez ces produits.
Le jus de citron – mélangez une quantité égale de jus de citron et d'eau. Mettez les fruits tranchés dans le mélange et faites-les tremper pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez les fruits et essorez-les avant de les placer sur les plateaux de séchage.
Placez les morceaux de fruits sur les plateaux du déshydrateur en une seule couche ; ils doivent être rapprochés, mais ils ne doivent pas se toucher. Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Fruits afin de suivre les instructions de la préparation et la durée du séchage. Les fruits devraient être séchés à 50-60°C.

Déterminer la sécheresse
Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Fruits et vérifiez l'état des fruits au début de la durée moyenne de séchage. Enlevez quelques morceaux de fruits de chaque plateau, et laissez-les refroidir à température ambiante. Les fruits sont secs lorsqu'ils sont mous et pliables, mais pas collants. Si un morceau de fruit est plié en deux, les parties ne doivent pas rester collées. Les tranches de pommes et de bananes peuvent être séchées jusqu'à ce qu'elles soient croquantes, si vous le désirez. Si les fruits contiennent encore beaucoup d'humidité après le séchage, vérifiez-les toutes les 1 à 2 heures. S'ils sont presque prêts, vérifiez-les dans 30 minutes. N'oubliez pas de vérifier les fruits qui se trouvent sur chaque plateau.
Utilisation
Les fruits secs sont des en-cas formidables. Ils peuvent également être ajoutés à des noix, des céréales, du pain, des muffins et d'autres pâtisseries. Les fruits secs peuvent être utilisés comme ils sont, ou on peut les ramollir avant l'utilisation. Afin de ramollir des fruits secs, plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, ou faites-les cuire à la vapeur.
Sélectionnez des fruits mûrs ou un peu trop mûrs, et enlevez les parties endommagées. Lavez les fruits et enlevez leur pelure, leurs graines et leurs tiges. Coupez-les en morceaux que vous placerez ensuite dans un robot culinaire pour en faire une purée (la consistance doit être celle de la compote de pommes). Avant de les réduire en purée, vous devez parfois y ajouter une cuillère à soupe de jus de fruits ou d'eau.

Si vous le désirez, vous pouvez prétraiter les fruits afin de préserver leur couleur naturelle. Ajoutez 1½ cuillère à café de jus de citron à chaque 1½ tasse de fruits en purée. Consultez Le Guide De Séchage des fruits, afin de savoir quels sont les fruits qui bénéficieront du prétraitement.

La douceur naturelle des fruits est intensifiée durant le séchage. Cependant, si vous préférez un rouleau de fruits qui est plus sucré, ajoutez du miel, du sucre, du sirop d'érable ou de maïs à la purée de fruits. Utilisez différentes quantités d'édulcorants ; mélangez d'abord 1 cuillère à café pour 1½ tasse de purée de fruits, afin de savoir ce que vous préférez. Les fruits additionnés de sucre mettront plus longtemps à sécher que les autres. Les fruits en conserve peuvent également être utilisés pour préparer des pâtes de fruits déshydratés. Enlevez le jus des fruits, et mettez-le de côté pour l'utiliser plus tard. Mettez les fruits dans un robot culinaire, et réduisez-les en purée lisse. La compote de pomme peut être utilisée directement à partir du récipient.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES FRUITS

Faites sécher les fruits à 50-60 °C

La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs : le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur des morceaux, l'humidité, la température de l'air, la préférence personnelle, et même l'âge de la plante au moment de la cueillette.

Les Fruits	La Préparation	Le Prétraitement	Temps Moyen de Séchage (heures)
Les pommes	Épluchez-les si vous le voulez, enlevez les trognons, puis coupez-les en tranches ou en rondelles dans l'épaisseur est de ⅛ à ¼".	Acide ascorbique, mélange d'acide ascorbique ou jus de citron	4-9
Les abricots	Coupez-les en deux, enlevez les noyaux, et coupez-les en quartiers ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼".	(comme pour les pommes)	8-16
Les bananes	Épluchez-les et coupez-les en tranches dont l'épaisseur est de ¼"	(comme pour les pommes)	6-8
Les myrtilles	Enlevez les tiges, plongez dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	9-17
Les cerises	Enlevez les tiges et les noyaux. Coupez-les en deux ou en tranches, ou laissez-les entières.	Aucun	15-23

Les cannebergs	Enlevez les tiges, plongez dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	10-18
Les figues	Enlevez les tiges. Les petites figues peuvent demeurer entières, mais les autres peuvent être coupés en deux. Plongez les figues entières dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	8-15
Les raisins	Laissez-les entiers ou coupez-les en deux. Plongez les raisins entiers dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	13-21
Les kiwis	Épluchez et coupez en tranches dont l'épaisseur est de ¼” à ⅜”.	Aucun	4-6
Les nectarines	Coupez-les en deux et enlevez les noyaux. Vous pouvez également les couper en quatre ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼”.	comme pour les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Les pêches	Épluchez-les si vous le voulez. Coupez-les en deux et enlevez les noyaux. Vous pouvez également les couper en quatre ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼”.	comme pour les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Les poires	Épluchez-les, enlevez les trognons et coupez-les en tranches dont l’épaisseur est de ¼”	comme pour les pommes	7-13
Les ananas	Épluchez-les, enlevez les trognon et coupez-les en tranches qui mesurent ¼”	Aucun	5-12
Les prunes et les pruneaux	Enlevez les noyaux, et coupez-les en deux ou en quatre	Aucun	8-15
La rhubarbe	Taillez-les et enlevez les feuilles. Coupez les tiges en morceaux qui mesurent ¼”.	Aucun	6-9
Les fraises	Enlevez la couronne feuillue, coupez-les en deux ou en tranches dont l’épaisseur est de ¼”	Aucun	6-12

Faire Sécher Les Légumes
Faites sécher les légumes à 50-55 °C. Les légumes sèchent plus rapidement que les fruits. À la fin de la période de déshydratation l'humidité s'évapore rapidement ; ainsi, vous devez vérifier fréquemment l'état des légumes vers la fin du cycle de séchage, afin de les empêcher d'être trop déshydratés. Si les aliments sont trop déshydratés, ils brunissent. Lorsque vous faites sécher de plus petits légumes, comme les petits pois et les carottes, il est conseillé de les placer sur un écran à mailles avant de les mettre sur le plateau. Cet écran empêche les petits aliments de tomber à travers les grilles des plateaux durant la déshydratation. Consultez les informations dans la section intitulée “Comment Utiliser Les Écrans À Mailles Qui Ne Collent Pas”.

La sélection et la préparation.
Lavez les légumes afin d'enlever la poussière et les débris. Enlevez les parties fibreuses, les branchages, et les morceaux endommagés. Ensuite, épluchez les légumes et tranchez-les en vous fiant sur le Guide de Séchage des Légumes, qui se trouve sur les pages précédentes. Coupez les légumes en tranches uniformes, et suivez les instructions de prétraitement qui conviennent à différents légumes.

Le prétraitement
Lors du blanchiment, les légumes sont exposés à une température suffisamment élevée pour désactiver les enzymes. Le blanchiment est utilisé afin d'empêcher les enzymes naturels de réduire la couleur et la saveur des aliments durant la déshydratation et le rangement. Le blanchiment permet également à l'humidité de s'échapper plus facilement durant le séchage ; on peut le faire à l'eau ou à la vapeur. Le blanchiment à l'eau fait perdre davantage de nutriments, mais c'est un processus plus rapide que le blanchiment à la vapeur, et il permet aussi à la chaleur de pénétrer de manière plus égale.
Le blanchiment à la vapeur - remplissez d'eau une casserole profonde, et faites-la bouillir. Placez les légumes dans un panier ou une passoire, afin de permettre à la vapeur de circuler librement autour des légumes. Le panier ou la passoire ne doit pas contenir plus d'une couche de légumes qui mesurent 2 ½ pouces. Placez le panier ou la passoire dans la casserole, mais le récipient ne doit pas toucher l'eau bouillante. Couvrez le tout avec un couvercle solide. Faites cuire à la vapeur pendant la durée indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes.
Le blanchiment à l'eau – remplissez une large casserole d'eau à ⅔, et faites-la bouillir. Placez les légumes dans un panier ou une passoire, et plongez les dans l'eau bouillante. Couvrez le tout et laissez blanchir pendant la durée qui est indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes. L'eau doit se remettre à bouillir en moins d'une minute. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que vous avez mis trop de légumes dans le panier ; si cela se produit, mettez moins de légumes la prochaine fois.
Laissez blanchir pendant la durée qui est indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes qui se trouve ci-dessous.

Juste après le blanchiment à l'eau ou à la vapeur, plongez les légumes dans de l'eau froide, afin de les refroidir rapidement. Égouttez les légumes et placez-les en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur. Consultez Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes qui se trouve ci-dessous, afin de connaître la durée de séchage qui convient.

Déterminer la sécheresse

Consultez le guide pour faire sécher les légumes qui se trouve ci-dessous, et vérifiez l'état des fruits au début de la durée moyenne de séchage.
Enlevez quelques morceaux de légumes de chaque plateau, et laissez-les refroidir à température ambiante. Vérifiez leur sécheresse en cassant les morceaux en deux. Après une bonne déshydratation, la plupart des légumes sont croquants et se cassent facilement. Si ce n'est pas le cas, vous devez les faire sécher pendant plus longtemps. Si les légumes contiennent encore beaucoup d'humidité après le séchage, vérifiez-les toutes les 1 à 2 heures. S'ils sont presque prêts, vérifiez-les dans 30 minutes. N'oubliez pas de vérifier les fruits qui se trouvent sur chaque plateau.
Allez à la section “Emballage et Rangement” qui se trouve plus haut, et suivez les instructions.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES LÉGUMES
Faites sécher les légumes à 50-55°C.

La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs : le type et la quantité de nourriture, l’épaisseur des morceaux, l’humidité, la température de l’air, la préférence personnelle, et même l’âge de la plante au moment de la cueillette.

Les Légumes	**La Préparation**	**Prétraitement, blanchiment à l’eau ou à la vapeur**	**Temps Moyen De Séchage**
Les asperges	Coupez-les en morceaux qui mesurent 1″.	eau : 3½-4½ minutes vapeur : 4-5 minutes	6-8 heures
Les haricots jaunes et verts	Enlevez les extrémités et les fils, puis coupez-les en morceaux qui mesurent 1″.	eau : 2 minutes, vapeur : 2-2½ minutes	6-11 heures
Les betteraves	Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis laissez-les refroidir et épluchez-les. Coupez-les en fines lanières dont l'épaisseur est de ⅛″.	Aucun – Déjà cuits.	4-7 heures

Le brocoli	Coupez-le en portions.	eau : 2 minutes vapeur : 3-3½ minutes	4-7 heures
Les carottes	Épluchez-les, enlevez leurs extrémités, puis coupez-les en tranches qui mesurent entre ⅛″ et ¼″.	eau : 3 minutes vapeur : 3-3½ minutes	4-10 heures
Le chou-fleur	Coupez-le en portions.	eau : 3-4 minutes , vapeur : 4-5 minutes	5-8 heures
Le céleri	Enlevez les extrémités et coupez-les en tranches qui mesurent ¼″	eau : 2 minutes vapeur : 2 minutes	2-4 heures
Le maïs coupé	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	eau : 1½ minute vapeur : 2-2½ minutes	6-10 heures
Les champignons	Lavez-les et coupez-les en tranches dont l'épaisseur est de ⅜″k.	Aucun	2-6 heures
Les oignons	Enlevez la pelure et les extrémités, puis coupez en tranches qui mesurent ¼″.	Aucun	3-7 heures
Les petits pois	Écossez.	eau : 2 minutes vapeur : 3 minutes	5-9 heures
Les poivrons et les piments	Enlevez les tiges, les trognons et les parties intérieures. Coupez-les en lamelles qui mesurent ¼″	Aucun	5-10 heures
Les pommes de terre	Épluchez-les et coupez-les en tranches qui mesurent ¼″	eau : 5-6 minutes vapeur : 6-8 minutes	4-8 heures
Les courges d'été et les courgettes	Enlevez les extrémités et coupez-les en lamelles qui mesurent ¼″	eau : 1½ minute vapeur : 2½-3 minutes	4-6 heures
Les tomates	Épluchez-les, si vous le voulez, et coupez-les en tranches qui mesurent ¾″ de large.	Aucun	6-11 heures

Utilisation

Les légumes séchés ont une saveur et une texture uniques, et peuvent être utilisés pour la soupe, le pot-au-feu, les casseroles et les sauces ; cependant, il n'est pas recommandé de les utiliser comme plats d'accompagnement. Si vous ajoutez des légumes séchés à une soupe, ce n'est pas la peine de les faire tremper d'abord. Par contre, si vous les utilisez pour autre chose, il faut d'abord les faire tremper. Voici comment il faut vous y prendre : mélangez 1½ ou 2 tasses d'eau bouillante à chaque tasse de légumes séchés. Faites tremper pendant 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce que les légumes aient atteint plus ou moins la taille qu'ils avaient avant la déshydratation. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau pendant le trempage. Par la suite, laissez les légumes mijoter dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, afin de permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.

Le Séchage Des Herbes

Si vous faites sécher des herbes, cela signifie que vous aurez toujours une provision d'herbes économiques qui sont disponibles tout au long de l'année. Afin de conserver la saveur de vos herbes, il est conseillé de les faire sécher à la plus basse température, c'est-à-dire 40 -50°C.

La sélection et la préparation.

Cueillez les herbes destinées au séchage juste avant l'éclosion des fleurs, car elles auront beaucoup de saveurs. Il est conseillé de les cueillir tôt le matin, juste après l'évaporation de la rosée. Rincez les feuilles et les tiges dans de l'eau fraîche, afin d'enlever la poussière et les insectes qui s'y trouvent, puis secouez-les doucement pour retirer l'eau. Enlevez les feuilles ou les tiges qui sont mortes ou cassées. Les herbes à larges feuilles, telles que le basilic, la sauge ou la menthe, doivent être séparées de leurs tiges afin de sécher plus rapidement. Les herbes dont les feuilles sont plus petites que rester sur leurs tiges et enlevées après le séchage. Si vous placez les herbes sur un écran à mailles, cela les empêchera de tomber à travers les grilles des plateaux durant la déshydratation.

Déterminer la sécheressE

Lorsque les herbes sont croquantes et qu'elles sont facilement écrasées, cela signifie qu'elles sont suffisamment sèches. Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Herbes, qui se trouve ci-dessous, et vérifiez l'état des herbes au début d'une séance moyenne de séchage. Enlevez quelques herbes de chaque plateau du déshydrateur, et laissez-les refroidir à température ambiante. Si les herbes ne s'écrasent pas facilement, vérifiez les autres toutes les heures.

L'Emballage et le Rangement

Il est conseillé de ranger les feuilles entières, puis de les écraser lorsque vous en aurez besoin. Suivez les instructions de la section "Emballage et Rangement" qui se trouve plus haut.

Utilisation : La plupart des herbes séchées sont 3 à 4 fois plus puissantes que celles qui sont fraiches ; ainsi, lorsque vous utilisez des herbes séchées pour une recette qui recommande l'utilisation d'herbes fraiches, utilisez 1/4 ou 1/3 de la quantité requise.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES HERBES

Faites sécher les herbes à 40-50 °C.

Les Herbes	Temps Moyen De Séchage	Les Herbes	Temps Moyen De Séchage
Les feuilles de basilic	10-15 heures	Les feuilles de menthe	9-14 heures
Les feuilles de laurier	5-7 heures	Les feuilles d'origan	9-12 heures
La ciboulette	9-15 heures	Les feuilles de persil	6-8 heures
Les feuilles de coriandre	6-8 heures	Les feuilles de romarin	8-12 heures
Les feuilles d'aneth	3-5 heures	Les feuilles de sauge	12-16 heures
Le fenouil	3-5 heures	Les feuilles d'estragon	5-7 heures
La marjolaine	9-12 heures	Les feuilles de thym	4-6 heures

Faire cuire la viande avant de la déshydrater - après avoir mariné les bannières de viande, placez-les (ainsi que la marinade) dans une casserole peu profonde. S'il ne reste plus de liquide, ajoutez suffisamment de pour recouvrir les lanières de viande, et laissez l'eau bouillir pendant 5 minutes.
Enlevez les lanières de viande de la marinade, égouttez-les et placez-les sur les plateaux du déshydrateur ; ils doivent être rapprochés, mais pas superposés.
Faites sécher le bœuf à 70°C, pendant 4 à 8 heures. Vous obtiendrez des informations dans la section "Déterminer la Sécheresse" ci-dessous.
Si vous n'avez pas fait cuire la viande avant de la déshydrater, faites-la cuire par la suite, tout en suivant les instructions ci-dessous :

Faire cuire la viande après l'avoir déshydratée - préchauffez le four à 135°C. (Afin d'atteindre la température exacte, utilisez un thermomètre pour le four).
Enlevez les lamelles de bœuf séché des plateaux du déshydrateur et placez-les sur une plaque de cuisson ; ils doivent être rapprochés, mais ils ne doivent pas se toucher. Réchauffez le bœuf séché dans le four pendant 10 minutes, puis sortez-le et laissez-le refroidir à température ambiante.

L'Emballage et le Rangement
Après le refroidissement du bœuf séché, mettez-le dans des serviettes en papier afin d'enlever les gouttes de graisse qui s'y trouvent. Suivez les instructions qui se trouvent dans la section "Emballage et Rangement", qui sont dans les pages ci-dessus. Le bœuf séché peut être rangé pendant 1 à 2 mois à température ambiante. Toutefois, afin de maintenir la meilleure saveur et la meilleure qualité, rangez-le au réfrigérateur ou au congélateur.

Marinade pour le Bœuf Séché
1½ -2 livres de viande maigre
¼ de tasse de sauce de soja
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de sel parfumé au hickory fumé
½ cuillère à café d'oignons en poudre
¼ cuillère à café d'ail en poudre
¼ cuillère à café de poivre noir
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol et suivez les instructions de la section : "Préparation de bœuf séché à partir des lanières de viande".

L'Entretien et le Nettoyage

1. Débranchez la prise avant le nettoyage.
2. Lavez les plateaux du déshydrateur, plongez-les dans de l'eau chaude qui contient un léger détergent, ou mettez-les dans un lave-vaisselle.
S'il le faut, vous pouvez également utiliser une brosse douce pour enlever les morceaux de nourriture qui se trouvent encore sur les plateaux. N'utilisez pas de laine d'acier ou de détergents abrasifs pour nettoyer les pièces du déshydrateur. P
3. Essuyez le déshydrateur à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne plongez pas la base du déshydrateur dans l'eau ou dans un autre liquide.
Si besoin est, vous pouvez relever l'écran qui recouvre la plate-forme du déshydrateur, afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude, séchez-le soigneusement, et remettez-le en place.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Um Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze zu dörren.
Eine digitale Temperaturkontrolle und ein Timer für eine präzise Trocknungszeit und Temperaturen.

ANWEISUNGEN

Die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise werden von den meist tragbaren Gerätsherstellern empfohlen.

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN.

Um das Risiko einer Körperverletzung oder des Sachschadens zu verringen, müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen immer beachtet werden, wenn Sie das elektrische Gerät nutzen, einschließlich der folgenden:

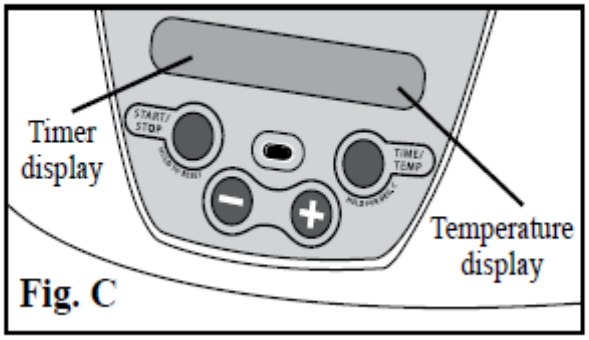
1.Lesen Sie alle Anweisungen.
2.Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3.Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Dörrgerätsbasis nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4.Eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5.Beim Nichtgebrauch oder während der Reinigung ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder abnehmen, und vor der Reinigung.
6.Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder

der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät Funktionsstörungen aufweist oder in einer andere Weise beschädigt ist. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es nur von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7.Das Gerät kann durch Kinder ab 8 Jahren und über und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder erhielten Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist und kennen die damit angebundenen Gefahren. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
8. Die Nutzung des nicht von dem Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Verletzungen verursachen,
9. Lassen Sie das Kabel nicht von der Tischkante runterhängen oder mit heißen Flächen in Berührung zu kommen.
10.Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
11.Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern, oder in einem vorgeheizten Ofen.
12.Benutzen Sie das Gerät nie, um das Lebensmittel

zu dörren, welches Alkohol beinhaltet oder in Alkohol mariniert wurde.
13.Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
14.Kinder dürfen das Gerät nur reinigen oder pflegen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
15.Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16.Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um bei unsachgemäßer Verwendung die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
17.Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt Ihrer Installation. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
18.Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.
Dieses Produkt darf nur im Haushalt benutzt werden.

Wie die digitale Steuerung zu benutzen ist.



Die digitale Steuerung (Abbildung C) erlaubt es Ihnen, die Dörrtemperatur einfach einzustellen. Zusätzlich schaltet diese das Dörrgerät ab, wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist.

Temperatur einstellen.

1.Zuerst drücken Sie auf die start/stop Taste, dann drücken Sie auf die TIME/TEMP Taste, und die Zeit am Anzeigefenster wird anfangen zu blinken. Dann drücken Sie auf die + oder – Taste, um die gewünschte Zeit zu wählen, um die Zeit zu verändern halten Sie die + oder – Taste gedrückt. Das Timer-Feld dieses Gerätes beträgt 1 bis 48 Stunden.

2.Nachdem Sie die Zeit gewählt haben, drücken Sie nochmal auf die TIME/TEMP Taste. Drücken Sie auf die + oder – Taste, um die Temperatur einzeln einzustellen. Um die Temperatur schnell zu ändern, halten Sie die + oder – Taste gerückt. Das Temperaturfeld dieses Dörrgerätes beträgt 40-70 C.

Wenn Sie die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, wird das Dörrgerät arbeiten. Jeder Zeit können Sie die Zeit oder Temperatur anpassen, indem Sie die TIME/TEMP,+ ,und – Tasten benutzen. Sie können den Funktionsvorgang des Gerätes jeder Zeit abbrechen, indem Sie auf die START/STOP Taste drücken.

Allgemeine Dörrinformation.

Sicherheitsvorkehrungen: Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie das Lebensmittel zum Dörren vorbereiten. Ebenfalls, reinigen Sie gründlich alle Utensilien, Schneidebretter und Theken, die für die Vorbereitung des Essens benutzt werden. Spülen Sie das Lebensmittel ab, bevor Sie diese zum Dörren vorbereiten.

Wenn Sie das Lebensmittel für die Trocknung aussuchen, wählen Sie die, die an der Spitze der Essqualität sind. Vermeiden Sie überreifes* oder unreifes Obst oder Gemüse. Entfernen Sie alle Stellen, die gequetscht oder befleckt sind.

Für eine gleichmäßige Trocknung, schneiden Sie das Lebensmittel in gleichgroße Stücke, die die selbe Form und Dicke haben.

Die Trocknungszeit kann sehr variabel sein und hängt von der Art und Menge des Essens, der Dicke und Gleichmäßigkeit der Stücke, Feuchtigkeit, Lufttemperatur, persönlichen Präferenzen und sogar dem Alter des Pflanzens bis zum Erntezeitpunkt ab. Deswegen werden Sie im Verlauf des Buches ein Spektrum von den durchschnittlichen Trocknungstemperaturen bemerken. In manchen Fällen kann es nötig oder gewünscht sein, das Lebensmittel länger oder weniger zu

dörren, als es angegeben ist. Um ein bestmögliches Ergebnis zu erreichen, fangen Sie an, das Lebensmittel schon am Anfang des angegebenen Zeitspektrums zu überprüfen. Sie können messen, wie oft Sie das Essen nachprüfen müssen, anhand von wie der Trocknungsvorgang verläuft. Mit manchen Lebensmitteln, wie z. B. Kräutern, bedeutet das jede 10 Minuten, mit den anderen, wie Obst, kann es jede 1-2 Stunden sein.

Dehydrierung beugt Mikrobenwachstum vor, dennoch kann eine von den Enzymen verursachte chemische Reaktion auftreten, es sei denn das Produkt wurde vor dem Dörren vorbehandelt. Vorbehandlung beugt vor oder minimalisiert die unerwünschte Farbe oder Texturveränderungen während der Austrocknung und Lagerung. Siehe besondere Abschnitte für die empfohlene Vorbehandlung.
Platzieren Sie eine einzelne Schicht auf den Tabletts. Erlauben Sie es nicht, dass die Lebensmittel sich berühren oder überschneiden.
Wenn Sie stark duftende Lebensmittel, wie z.B. Zwiebeln oder Knoblauch, dörren, seien Sie sich darüber im Klaren, dass ein starker Geruch während der Austrocknung entstehen wird. Der Geruch kann nach dem Abschließen des Trocknungsvorgangs bleiben.
Einzelne Stücke können unterschiedlich schnell fertig werden. Die Lebensmittel, die angemessen getrocknet sind, müssen vor denen getrennt werden, die noch weitere Trocknung benötigen.
Überprüfen Sie immer, ob alle Tabletts für Lebensmittel entsprechend trocken sind.
Wenn ein Essenstablett schneller als die anderen fertig wird, entnehmen Sie die getrockneten Lebensmittel und setzen Sie das Tablett in das Gerät zurück, anstatt die Tabletts umzuordnen.
Fügen Sie kein frisches Obst oder Gemüse zu dem teilweise getrockneten Teil hinzu. Das wird Feuchtigkeit dazugeben und die Trocknungszeit verlängern.
Erlauben Sie einen ununterbrochenen Dörrvorgang. Stecken Sie das Gerät während der Trocknungsrunde nicht aus, um später das Dörren fortzusetzen, da es zu einer schlechten Qualität oder einem unsicheren Essen führen kann.

Verpackung und Lagerung
Getrocknete Lebensmittel müssen ordentlich verpackt werden, um die Reabsorption der Feuchtigkeit und eine mikrobielle Zersetzung zu verhindern.
Verpacken Sie das Essen in einen sauberen, trockenen, luftdicht verschlossenen Behälter. Glasgefäße oder Tiefkühlbehälter mit dichten Deckeln sind gut für die Lagerung. Wiederverschließbare Gefrierbeutel aus Plastik passen auch dazu.
Lagern Sie getrocknete Lebensmittel trocken, kühl und lichtgeschützt. Hohe Temperaturen und Lichexpositionen wird die Lagerzeit verkürzen und den Qualitäts- und Nährstoffverlust ergeben.
Fruchtleder/ Rollen sollten bis zu einem Monat bei Zimmertemperatur gehalten werden. Gemüse hat eine halb so kurze Lagerzeit als Obst. Wenn Sie die Lebensmittel länger halten möchten, lagern Sie diese im Gefrierfach.

Verpacken Sie Gemüse und Obst in verschiedenen Lagerungsbehältern, um eine Geschmacksübertragung zu vermeiden.

Tipps für die Temperatur:

- Kräuter 40-50°C
- Grünzeug 50°C
- Brot 50°C
- Joghurt 50°C
- Gemüse 50-55°C
- Obst 50-60°C
- Fleisch, Fisch 70°C

Obst

Auswahl und Vorbereitung.

Wählen Sie das Obst, das auf dem Reifenhöhepunkt ist. Spülen Sie Obst ab, um Schmutz und Schutt zu entfernen. Es gibt viele Möglichkeiten, Obst zu trocknen, hier sollten Sie auf die persönlichen Präferenzen achten. Obst kann geschnitten, halbiert werden, wenn Sie die kleineren Früchte ganz lassen, wird es die längste Trocknungszeit erfordern.

Schneiden Sie Obst in gleichmäßige Stücke, die ungefähr 7 mm dick sind. Die ganz gelassenen Früchte wie z.B. Blaubeeren, Preiselbeeren oder Weintrauben sollten in kochendes Wasser für 30-60 Sekunden und danach in Eiswasser getaucht werden, um die Haut zu knacken. Diese Prozedur verkürzt die Trocknungszeit.

Vorbehandlung

Viel Obst wird schnell dunkel, wenn es geschält und/oder geschnitten wird, und wird sich sogar getrocknet weiter verdunkeln. Das passiert wegen der Luftexposition von den natürlichen Enzymen in manchen Früchten. Es gibt ein paar Vorbehandlungsmöglichkeiten, um dieseVerfärbung vorzubeugen. Vorbehandlung ist nicht notwendig, aber es wird für die Prävention der Verfärbung empfohlen. Manche erkennen eine leichte Geschmacksänderung nach der Vorbehandlung. Sehen Sie den Obsttrocknungs-Guide auf der Seite 6, um festzustellen, welche Früchte von der Vorbehandlung profitieren. Vielleicht mögen Sie es, mehrere Optionen auszuprobieren, um Ihre Vorlieben festzulegen.

Ascorbinsäure (Vitamin C)- Ascorbinsäure, in Tablettenform oder als Pulver, ist in Apotheken erhältlich. Vermischen Sie 2 ½ Esslöffel von Ascorbinsäure-Pulver und 1 Quart kaltes Wasser. Vitamin C Tabletten (sechs 500 mg Tabletten gleichen 1 Teelöffel von Ascorbinsäure) sollten zerkleinert werden, bevor Sie diese mit Wasser vermischen. Platzieren Sie die geschnittenen Früchte wie Bananen, Pfirsiche, Äpfel oder Birnen, in dieser Lösung und lassen Sie alles für 10 Minuten einweichen. Entnehmen Sie das Obst und trocknen Sie diese gründlich, bevor sie auf den Tabletts platziert werden.

Ascorbinsäure Mischung- Diese im Handel erhältlichen Produkte, wie Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, sind eine Kombination von Ascorbinsäure und Zucker und

werden normalerweise für frisches Obst, Eindosen oder Einfrieren benutzt. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers, um diese Mischung zu verwenden.
Zitronensaft – Vermischen Sie nie die gleichen Teile von Zitronensaft und Wasser. Platzieren Sie die geschnittenen Früchte in der Lösung und lassen Sie es für 10 Minuten einweichen. Entnehmen Sie das Obst und trocknen Sie dieses gründlich, bevor es auf den Tabletts platziert wird. Platzieren Sie eine einzelne Schicht auf den Tabletts, nah zu einander aber so, dass die Lebensmittel sich nicht berühren oder überschneiden. Beziehen Sie sich auf das Obsttrocknungs- Handbuch für empfohlene Vorbereitung und Trocknungszeiten. Dörren Sie Obst bei 50-60°C.

Trockenheit bestimmen.
Wenden Sie sich an das Obsttrocknungs- Handbuch auf der letzten Seite und fangen Sie an, die Fertigkeit des Essens am Anfang des durchschnittlichen Trocknungszeit-Spektrum zu kontrollieren. Entnehmen Sie ein Paar Obststücke von jedem Dörrtablett und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur abkühlen. Obst ist angemessen trocken, wenn es weich und biegsam ist, aber nicht klebrig. Die Obststücke, die in der Mitte gefaltet wurden, dürfen nicht zusammenkleben. Apfel- und Bananenstücke können auf Wunsch knusprig getrocknet werden. Wenn die Früchte den Anschein haben, zu viel restliche Feuchtigkeit zu haben, überprüfen Sie diese jede 1-2 Stunden wieder. Wenn die Früchte fast fertig sind, verkürzen Sie das Zeitintervall bis 30 Minuten. Überprüfen Sie immer das Obst von jedem Tablett.
Anwendungen.
Getrocknetes Obst ist ein toller Snack. Sie können in Studentenfutter, Müsli, Muffins, Brote oder zu anderem Gebäck hinzufügt werden. Sie können fertig oder vor dem Gebrauch aufgeweicht verwendet werden. Um trockene Früchte aufzuweichen, tauchen Sie diese in kochendes Wasser und lassen Sie diese für 5 Minuten einweichen, oder platzieren Sie die Früchte in der Dämpfung.
Wählen Sie reife oder etwas überreife Früchte und entfernen Sie alle gequetschten Stellen. Spülen Sie diese ab und entfernen Sie die Haut, Samen und Stängel. Schneiden Sie Obst in Stücke und pürieren Sie es in einer Küchenmaschine oder mit einem Mixer, bis es weich ist. (Konsistenz von Apfelmus). Um den Püriervorgang zu beginnen, müssen Sie vielleicht ungefähr 1 Teelöffel vom Fruchtsaft oder Wasser hinzuzufügen.
Falls gewünscht, können die Früchte vorbehandelt werden, um die natürliche Farbe zu bewahren. Fügen Sie 1 ½ Teelöffel Zitronensaft in jede 1 ½ Tassen von pürierten Früchten hinzu.Siehe den Obsttrocknungs-Guide auf der Seite 6,um festzustellen, welche Früchte von der Vorbehandlung profitieren.
Die natürliche Süße des Obstes wird durch die Trocknung verstärkt. Dennoch, wenn Sie einen süßeren Obstgeschmack bevorzugen, können Sie auf Wunsch Honig, Ahornsirup, Maissirup oder Zucker zu dem pürierten Obst geben. Probieren Sie unterschiedliche Süßungsmittelanteile aus, fangen Sie mit 1 Teelöffel für jeder 1 ½ Tassen von Obstpüree an, um Ihre Vorlieben zu bestimmen. Früchte mit Süßungsmittel brauchen länger, um zu trocknen, als die, die nicht versüßt worden sind. Dosenobst kann auch verwendet werden, um das Fruchtleder einfach zu machen.Lassen Sie den Saft von dem Obst, den Sie später verwenden können,

ablaufen. Platzieren Sie das Lebensmittel in der Küchenmaschine oder dem Mixer, und pürieren Sie es, bis dieses weich ist. Apfelmus kann direkt von dem Behälter benutzt werden.

OBSTTROCKNUNGS-GUIDE
Trocknen Sie Obst bei 50-60 °C

Die Trocknungszeit kann sehr variabel sein und hängt von der Art und Menge des Essens, der Dicke und Gleichmäßigkeit der Stücke, Feuchtigkeit, Lufttemperatur, persönlichen Präferenzen und sogar dem Alter des Pflanzens bis zum Erntezeitpunkt ab.

Obst	Vorbereitung	Vorbehandlung	Durchschnittliche Trocknungszeit(Stunden)
Äpfel	Schälen, falls gewünscht, entkernen, und in Ringe oder Stücke schneiden , ⅛ bis ¼” dick.	Ascorbinsäure, Ascorbinsäure-Mischung oder Zitronensaft	4-9
Aprikosen	Halbieren, den Kern entfernen, und vierteln oder in ¼” dicke Stücke schneiden.	Siehe Äpfel	8-16
Bananen	Schälen and in ¼” dicke Stücke schneiden.	Siehe Äpfel	6-8
Blaubeeren	Stängel entfernen, in kochendes Wasser für 30 bis 60 Sekunden tauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	9-17
Kirschen	Stängel und den Kern entfernen. Halbieren, oder ganz lassen.	Keine	15-23
Preiselbeeren	Stängel entfernen. In kochendes Wasser für 30 bis 60 Sekunden tauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	10-18
Feigen	Stängel entfernen. Kleine Feigen können ganz gelassen werden. Ansonsten halbieren. Die ganzen Feigen in kochendes Wasser für 30 bis 60 Sekunden tauchen und danach in	Keine	8-15

	Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.		
Weintrauben	Ganz lassen oder halbieren. Die ganzen Weintrauben in kochendes Wasser für 30 bis 60 Sekunden tauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	13-21
Kiwi	Schälen und in ¼” bis ⅜ dicke Stücke schneiden.	Keine	4-6
Nektarinen	Halbieren und den Kern entfernen. Kann auch geviertelt oder ¼” dick geschnitten werden.	Siehe Äpfel	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Pfirsiche	Schälen, falls gewünscht. Halbieren und den Kern entfernen. Kann auch geviertelt oder ¼” dick geschnitten werden.	Siehe Äpfel	6-10(Scheiben) 36-48(Hälften oder Vierteln)
Birnen	Schälen, entkernen, und ¼” dick schneiden.	Siehe Äpfel	7-13
Ananas	Schälen, entkernen, und ¼” dick schneiden.	Keine	5-12
Pflaumen/ Trockenpflaumen	Halbieren oder vierteln, und entkernen.	Keine	8-15
Rhabarber	Blätter trimmen und entsorgen. Den Stiel in ¼” Stücke schneiden.	Keine	6-9
Erdbeeren	Kelchblätter entfernen. Halbieren oder in ¼” Stücke schneiden.	Keine	6-12

Gemüse trocknen.

Trocknen Sie Gemüse bei 50-55 °C. Gemüse trocknet viel schneller als Obst. Am Ende des Trocknungsvorgangs ist der Feuchtigkeitsverlust schnell. Deswegen sollte Gemüse gegen Ende der Trocknungszeit öfter überprüft werden, um Übertrocknung vorzubeugen. Lebensmittel werden braun, wenn sie übertrocknet sind. Wenn Sie kleineres Gemüse dörren, wie z.B. Erbsen oder Möhren, wird empfohlen, diese auf dem Maschensieb auf dem Tablett platzieren. Ein Maschensieb hilft dabei, das Fallen von kleineren Stücken durch die Tablettsroste

während des Trocknungsvorgangs vorzubeugen. Sehen Sie die Information auf den vorherigen Seiten „Wie Antihaft-Maschsiebe zu benutzen sind“.

Auswahl und Vorbereitung.
Spühlen Sie Gemüse ab, um Schmutz und Schutt zu entfernen. Trimmen Sie Gemüse, um faserige oder holzartige Teile, gequetschte oder verfallene Stellen zu entfernen, schälen und schneiden Sie dieses, benutzen Sie dabei die Vorbereitungsinformation aus dem Gemüsetrocknungs-Guide auf den vorherigen Seiten. Scheiden Sie Gemüse in Scheiben oder Stücke, die ungefähr gleichgroß sind. Sehen Sie auch die Vorbehandlungsinformation über konkretes Gemüse.

Vorbehandlung

Der Vorgang des Blanchierens bedeutet, Gemüse einer Temperatur auszusetzen, die hoch genug ist, um die Enzyme zu deaktivieren. Blanchieren ist notwendig, um natürlich auftretende Enzyme davon abzuhalten, den Farb- und Geschmacksverlust während der Trocknung und Lagerung zu verursachen. Blanchieren lockert auch die Gewebewände und damit erlaubt es der Feuchtigkeit während der Trocknung schneller zu entkommen und während des Dörrens einfacher einzudringen. Blanchieren kann in Wasser oder Dampf durchgeführt werden. Wasser-Blanchieren verursacht einen größeren Nährstoffverlust, aber geht schneller, als Dampf- Blanchieren und erzielt eine gleichmäßigere Wärmedurchdringung.
Dampf- Blanchieren – Füllen Sie einen tiefen Topf mit Wasser und kochen Sie es auf. Platzieren Sie das Gemüse locker in einem Korb oder Sieb, um dem Dampf eine freie Zirkulation rund um das Gemüse zu ermöglichen. Füllen Sie den Korb oder das Sieb mit einer Gemüseschicht, nie größer als 6,5 cm ist. Platzieren Sie den Korb oder das Sieb im Topf, vergewissern Sie sich, dass es mit dem kochenden Wasser nicht in Berührung kommt. Bedecken Sie alles mit einem dichtschließenden Deckel. Dämpfen Sie es für die in dem Gemüsetrocknungs-Guide angegebene Zeit.

Wasser-Blanchieren - Füllen Sie einen großen Topf 2/3 mit Wasser. Decken und zum Kochen bringen. Platzieren SieGemüse locker in einem Korb oder Sieb und tauchen Sie dieses in das kochende Wasser. Bedecken Sie alles und blanchieren Sie es für die in dem Gemüsetrocknungs-Guide angegebene Zeit. Das Wasser sollte in weniger als 1 Minute wieder aufkochen. Wenn nicht, ist zu viel Gemüse in einen Korb platziert worden; reduzieren Sie die Gemüsemenge bei der nächsten Ladung.
Blanchieren Sie es für die unten in dem Gemüsetrocknungs-Guide angegebene Zeit.
Direkt nach dem Dampf- oder Wasser-Blanchieren, tauchen Sie das Gemüse in kaltes Wasser, um dieses schnell abzukühlen. Lassen Sie das Wasser ablaufen und ordnen Sie das Gemüse in eine einzelne Schicht auf den Dörrtabletts. Für die Trocknungszeiten wenden Sie sich bitte an den Gemüsetrocknungs-Guide.

Trockenheit bestimmen

Wenden Sie sich an das Gemüsetrocknungs- Handbuch unten und fangen Sie an, die Fertigkeit des Gemüses am Anfang des durchschnittlichen Trocknungszeit-Spektrum zu kontrollieren.
Entnehmen Sie ein Paar Gemüsestücke von jedem Dörrtablett und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur abkühlen. Überprüfen Sie, ob diese trocken genug sind, indem Sie diese entzweibrechen. Die meisten Gemüsesorten werden knusprig sein, wenn sie angemessen getrocknet sind, und werden ziemlich einfach zerbrechen. Wenn Gemüse nicht einfach zu brechen ist, wird eine zusätzliche Dörrzeit benötigt. Wenn das Gemüse den Anschein hat, zu viel restliche Feuchtigkeit zu haben, überprüfen Sie dieses jede 1-2 Stunden wieder. Wenn das Gemüse fast fertig ist, verkürzen Sie das Zeitintervall bis 30 Minuten. Überprüfen Sie immer das Gemüse von jedem Tablett.
Folgen Sie den „Verpackung und Lagerung“ Informationen auf den vorherigen Seiten.

GEMÜSETROCKNUNGS-GUIDE
Trocknen Sie Gemüse bei 50-55 °C

Die Trocknungszeit kann sehr variabel sein und hängt von der Art und Menge des Essens, der Dicke und Gleichmäßigkeit der Stücke, Feuchtigkeit, Lufttemperatur, persönlichen Präferenzen und sogar dem Alter des Pflanzens bis zum Erntezeitpunkt ab.

Gemüse	**Vorbereitung**	**Vorbehandlung: Wasser-Blanchieren oder Dampf-Blanchieren**	**Durchschnittliche Trocknungszeit**
Spargel	In 1˝ Stücke schneiden	Wasser 3½-4½ Minuten Dampf 4-5 Minuten	6-8 Stunden
Bohnen, grüne/Wachs	Enfernen Sie die Endstücke und Fasern. In 1˝ Stücke schneiden.	Wasser 2 Minuten Dampf 2-2½ Minuten	6-11 Stunden
Rüben	Weich kochen. Abkühlen lassen und schälen. In ⅛˝ dicke Schnürsenkel-Streifen schneiden	Keine – schon gekocht.	4-7 Stunden
Brokkoli	In Servierstücke schneiden.	Wasser 2 Minuten Dampf 3-3½ Minuten	4-7 Stunden

Möhren	Schälen und die Endstücke abschneiden. In ⅛″ bis ¼″ Scheiben schneiden.	Wasser 3 Minuten Dampf 3-3½ Minuten	4-10 Stunden
Blumenkohl	In Servierstücke schneiden.	Wasser 3-4 Minuten Dampf 4-5 Minuten	5-8 Stunden
Sellerie	Endstücke trimmen. In ¼″ Scheiben schneiden.	Wasser 2 Minuten Dampf 2 Minuten	2-4 Stunden
Korn	Enthülsen und Maisseide entfernen. Blanchieren und den Mais vom Kolben schneiden.	Wasser 1½ Minuten Dampf 2-2½ Minuten	6-10 Stunden
Pilze	Abspühlen und in ⅜″ dicke Scheiben schneiden.	Keine	2-6 Stunden
Zwiebeln	Die Außenhaut entfernen. Die Kopf- und Wurzel- Endstücke abschneiden. In ¼″ Scheiben schneiden.	Keine	3-7 Stunden
Erbsen	Schälen.	Wasser 2 Minuten Dampf 3 Minuten	5-9 Stunden
Paprika und pimientos	Den Stengel, den Kern und innere Wände entfernen. In ¼″ Streifen schneiden.	None	5-10 Stunden
Kartoffeln	Schälen und in ¼″ Scheiben schneiden.	Wasser 5-6 Minuten Dampf 6-8 Minuten	4-8 Stunden
Sommerkürbis und Zucchini	Die Endstücke trimmen. In ¼″ Scheiben schneiden..	Wasser 1½ Minuten Dampf 2½-3 Minuten	4-6 Stunden
Tomaten	Auf Wunsch schälen. In ¾″ breite Schnitte schneiden.	Keine	6-11 Stunden

Anwendungen

Getrocknetes Gemüse verfügt über einen einzigartigen Geschmack und eine einmalige Textur, und wird am besten als Zutat in Suppen, Eintöpfen, Aufläufen und Soßen verwendet, anstatt als eine autonome Beilage. Wenn getrocknetes Gemüse für eine Suppe verwendet wird, kann es ohne Einweichen benutzt werden. Für andere Zwecke muss getrocknetes Gemüse vor dem Kochen eingeweicht werden. Für das Einweichen, fangen Sie mit 1 ½ bis 2 Tassen mit kochendem Wasser für jede Tasse von getrocknetem Gemüse an. Lassen Sie es für 1 bis 2

Stunden einweichen, oder bis das Gemüse ungefähr die selbe Größe angenommen hat, wie vor der Trocknung. Zusätzliches Wasser muss bei Bedarf während des Einweichvorgangs hinzufügt werden. Nach dem Einweichen, köcheln Sie das Gemüse in Einweichwasser bis es weich ist, und das überschüssige Wasser verdunstet ist.

Kräuter trocknen.
Trocknung der frischen Kräuter ermöglicht es Ihnen, einen fertigen Vorrat von kostengünstigen Kräutern zu haben, die im Jahresverlauf immer verfügbar sind. Um den bestmöglichsten Geschmack Ihrer Kräuter zu behalten, wird es empfohlen, diese bei der niedrigsten Temperatureinstellung,40 -50°C, zu trocknen.

Auswahl und Vorbereitung
Ernten Sie Kräuter für die Trocknung kurz bevor die Blüten sich öffnen. Solche Kräuter werden den intensivsten Geschmack haben. Die beste Zeit, um Kräuter zu sammeln, ist früh am Morgen, direkt nachdem der Tau verdunstet ist. Spühlen Sie die Blätter und Stängel mit kühlem Wasser ab, um den Staub oder Insekten zu entfernen, dann schütteln Sie diese vorsichtig, um das Restwasser zu entfernen. Entfernen Sie tote und gequetschte Blätter oder Stängel. Kräuter mit großen Blättern, wie z.B. Basilikum, Salbei oder Minze, müssen von den Stängeln abgetrennt werden, damit sie schneller trocknen. Kräuter mit kleinen Blättern können mit Stängeln ganz gelassen und erst nach der Trocknung abgetrennt werden. Platzieren der Kräuter auf dem Maschensieb wird dabei helfe, das Fallen durch die Tablettroste während der Trocknung vorzubeugen.

Trockenheit bestimmen.
Die Kräuter sind angemessen trocken, wenn sie knusprig und einfach zu zerbröseln sind. Wenden Sie sich an das Kräutertrocknungs- Handbuch unten und fangen Sie an, die Fertigkeit der Kräuter am Anfang des durchschnittlichen Trocknungszeit-Spektrum zu kontrollieren. Entnehmen Sie ein Paar Kräuter von jedem Dörrtablett und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur abkühlen. Wenn die Kräuter nicht einfach zerbröselt werden können, überprüfen Sie ihre Fertigkeit jede Stunde.

Verpackung und Lagerung.

Getrocknete Blätter werden am besten ganz gelagert, und beim Gebrauch zerbröselt. Folgen Sie den “Verpackung und Lagerung” Informationen auf den vorherigen Seiten.

Anwendungen
Die meisten trockenen Kräuter haben einen 3 bis 5 Mal intensiveren Geschmack, als frische Kräuter, deswegen wenn Sie getrocknete Kräuter in einem Gericht verwenden, wo die Menge der frischen Kräuter angegeben ist, benutzen Sie 1/4 bis 1/3 von der im Rezept angegebenen Menge.

KRÄUTERTROCKNUNGS-GUIDE
Trocknen Sie Kräuter bei 40-50 °C

Kraut	Durchschnittliche Trocknungszeit	Kraut	Durchschnittliche Trocknungszeit
Basilikumblätter	10-15 Stunden	Minzblätter	9-14 Stunden
Lorbeerblätter	5-7 Stunden	Oreganoblätter	9-12 Stunden
Schnittlauch	9-15 Stunden	Petersilienblätter	6-8 Stunden
Korianderblätter	6-8 Stunden	Rosmarinblätter	8-12 Stunden
Dillblätter	3-5 Stunden	Salbeiblätter	12-16 Stunden
Fenchel	3-5 Stunden	Estragonblätter	5-7 Stunden
Majoran	9-12 Stunden	Thymianblätter	4-6 Stunden

Fleisch vor dem Dörren kochen.- Nachdem Sie Fleischstreifen mariniert haben, platzieren Sie die Fleischstreifen und flüssige Marinade in einer flachen Pfanne. Wenn keine Flüssigkeit übrig bleibt, fügen Sie genug Wasser hinzu, um die Fleischstreifen zu bedecken. Kochen Sie die Flüssigkeit für 5 Minuten. Entnehmen Sie die Fleischstreifen aus der Marinade, trocknen Sie diese ab, dann platzieren Sie die Streifen auf den Trocknungstabletts. Sie müssen nah beieinander liegen, aber sich nicht überschlagen. Trocknen Sie Dörrfleisch bei 70°C für 4 bis 8 Stunden. Sehen Sie die “Trockenheit bestimmen” Informationen unten.
Wenn Sie das Fleisch vor der Trocknung nicht gekocht haben, machen Sie es danach, indem Sie den Anweisungen unten folgen:

Fleisch nach dem Dörren kochen. - Heizen Sie den Ofen vor, bis die Innentemperatur 135°C beträgt. (Für eine exakte Temperaturmessung, kontrollieren Sie diese mithilfe eines Ofenthermometers). Entnehmen Sie die Dörrfleisch-Streifen von den Trocknungstabletts und platzieren Sie diese auf dem Backblech, nah beieinander, aber dass sie sich nicht berühren. Erwärmen Sie das Dörrfleisch in dem vorgeheizten Ofen für 10 Minuten. Entnehmen Sie das Dörrfleisch von dem Backblech, und lassen Sie es bei Zimmertemperatur abkühlen.

Verpackung und Lagerung

Nach dem Abkühlen, tätscheln Sie das Dörrfleisch mit einem Papiertuch, um die Fetttröpfchen zu entfernen, die sich auf dem Fleisch bilden können. Folgen Sie den "Verpackung und Lagerung" Informationen auf den vorherigen Seiten. Dörrfleisch kann 1 bis 2 Monate bei Raumtemperatur gelagert werden. Dennoch, um den besten Geschmack und die Qualität aufrechtzuerhalten, lagern Sie es im Kühlschrank oder Gefrierfach.

Dörrfleisch- Marinade

1½ -2 Pfunde mageres Fleisch
¼ Tasse Sojasauce
1 Teelöffel Worcestershire sauce
1 Teelöffel Hickory Rauchsalz
½ Teelöffel Zwiebelpulver
¼ Teelöffel Knoblauchpulver
¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Mischen Sie alle Zutaten in einer kleinen Schüssel und folgen Sie "Vorbereitung des Dörrfleisches aus Fleischstreifen".

Pflege und Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose vor der Reinigung.
2. Spülen Sie die Dörrtabletts mit warmen Wasser und einem weichen Spülmittel oder spülen Sie diese in einer Spülmaschine.

Wenn nötig, kann eine weiche Bürste benutzt werden, um getrocknete Speiserückstände zu lockern. Benutzen Sie keine Stahlwolle-Scheuerschwämme oder Scheuermittel auf den Dörrmaschine-Teilen.

3. Wischen Sie die Grundlage des Dörrgeräts mit

einem weichen feuchten Tuch ab. TAUCHEN SIE DIE GRUNDLAGE DES DÖRRGETÄTS NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.
Der Schirm, der die zentrale Drehscheibe auf der Dörrgerats-Grundlage deckt, kann für die Reinigung aufgehoben werden, wenn es nötig ist. Spülen Sie diesen in warmen Wasser, und nach dem gründlichen Abtrocknen positionieren Sie ihn erneut über der Drehscheibe, bis er einrastet.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLAND

Dehydreert fruit, groentes, kruiden en specerijen. Digitale temperatuur bediening en timer voor precieze droogtijd en temperaturen.

INSTRUCTIES

De volgende belangrijke veiligheidsregels worden aanbevolen door de meeste fabrikanten van draagbare apparaten.

BELANGRLIJKE VEILIGHEIDSREGELS

Om het risico op verwondingen en schade aan het product te verkleinen, bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheid voorzorgsmaatregelen moeten altijd worden gevolgd waaronder de volgende:

1.Lees alle instructies.

2.Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en knoppen.

3.Ter bescherming tegen elektrische schokken, dompel de kabel, stekker, of de dehydrator nooit onder in water of in een andere vloeistof.

4.Toezicht is noodzakelijk bij of door gebruik van kinderen.

5.Haal de stekker uit het stopcontact als het niet gebruikt wordt en voor het schoonmaken. Laat het eerst afkoelen voordat uw onderdelen verwijderd, en voor het schoonmaken van het apparaat.

6.Gebruik geen apparaten met een beschadigde

kabel of stekker of als het apparaat niet goed werkt of op welke manier dan ook is beschadigd. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.
7.Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
8.Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kunnen verwondingen veroorzaken.
9.Laat de kabel niet hangen over een tafelrand, aanrecht of boven een heet oppervlak.
10.Niet buiten gebruiken.
11.Plaats het niet op of vlakbij een hete gas of elektrisch fornuis of in een hete oven.
12.Gebruik dit apparaat nooit om voedsel te dehydreren wat alcohol bevat of is gemarineerd in

alcohol.
13.Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik
14.Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
15.Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
16.Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel in geval van verkeerd gebruik te voorkomen.
17.Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.
18.Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in bedrijf is.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING
Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik

Hoe de digitale bediening gebruiken

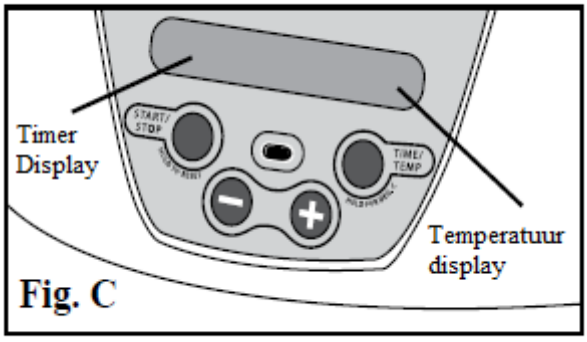


Fig. C

De digitale bediening (Fig.c) maakt het makkelijk om de dehydratie temperatuur aan te passen. Verder stopt het de dehydrator als de gekozen tijd is afgelopen.

De Temperatuur Veranderen
1.Druk eerst op de start/stop knop, druk dan op TIME/TEMP knop en de tijd in het display zal gaan knipperen, druk dan op de + of - knop om de gewenste tijd te kiezen, houd de + of - knop ingedrukt om de tijd te veranderen, de instelbare tijd van deze dehydrator is tussen 1 en 48 uur.
2.Als het niet meer knippert, druk dan nog een keer op de TIME/TEMP knop. Druk de + of - knop voor de gewenste temperatuur. Om de temperatuur snel te veranderen, houd de + of - knop ingedrukt. Het temperatuur bereik van de dehydrator is 40-70°C.

Als u de gewenste tijd en temperatuur heeft ingesteld, zal de dehydrator gaan werken. Op ieder moment kunt u de temperatuur of tijd bijstellen door gebruik te maken van de TIME/TEMP + en - knoppen. U kunt de dehydrator op ieder moment stoppen door te drukken op de START/STOP knop.

Algemene Dehydratie Informatie
Veiligheidswaarschuwing: Was uw handen grondig voor uw voedsel prepareert voor het dehydreren. Gebruik verder schone keukengerei, snijplanken en aanrecht voor de bereiding van voedsel. Was het voedsel voor preparatie voor het dehydreren.
.Bij de selectie van het voedsel voor het drogen, kies hetgeen wat op dat moment het beste eetbaar is. Vermijd overrijp* of onrijp fruit en groente. Verwijder stukken van voedsel die gekwetst of gevlekt is.
.Voor gelijkmatig drogen, snij voedsel in gelijke groottes, vormen en diktes. Droogtijden zijn sterk afhankelijk van het type voedsel, dikte, gelijkheid van het voedsel, vochtigheid, lucht temperatuur, persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten. Daarom zult u verderop zien dat er een range van gemiddelde droogtijden zijn. In sommige gevallen zult u zien, dat u voedsel langer of korter moet drogen dan hier wordt aangegeven. Voor de beste resultaten, begin met regelmatig controleren van het voedsel bij het begin van de range zoals aangegeven in de instructies. U moet zelf inschatten hoe vaak u het voedsel moet controleren tijdens het droogproces. Met sommige soorten voedsel, zoals kruiden,

kan het zijn dat u iedere 10 minuten controleert, met ander voedsel, zoals fruit, kan dat om 1-2 uur zijn.
.Dehydratie voorkomt microbiële groei, echter, chemische reacties veroorzaakt door enzymen in fruit en groentes kunnen ontstaan tenzij het product is voorbehandeld voor het drogen. De voorbehandeling voorkomt of minimaliseert ongewenste kleur- of textuurveranderingen tijdens het drogen en de opslag. Kijk in de specifieke sectie voor de aanbevolen voorbehandeling.
.Plaats voedsel in gelijk op de lades. Laat voedsel elkaar niet aanraken of overlappen.
.Bij het drogen van sterk ruikend voedsel, zoals uien en knoflook, kan er een sterke geur vrijkomen tijdens het drogen. Dit kan blijven hangen als het drogen is voltooid.
. Verschillende soorten voedsel mogen niet gelijktijdig worden gedroogd. Voedsel dat voldoende is gedroogd, moet worden verwijderd als ander voedsel nog verder gedroogd moet worden.

Controleer altijd alle lades om te kijken of voedsel al genoeg gedroogd is.
.Als een lade eerder klaar is dan de anderen, verwijder dan het gedroogde voedsel en plaats de lege lade weer terug, in plaats van het verplaatsen van de lades.
.Plaats geen vers fruit en groente bij een gedeeltelijk gedroogde lading. Dit voegt vocht toe en verlengt daardoor de droogtijd.
.Laat het continu drogen. Niet de stekker van de dehydrator verwijderen in het midden van het droogproces en het later weer herstarten, dit kan een slechte kwaliteit veroorzaken en/of onveilig voedsel.

Verpakking en Opslag
Gedroogd voedsel dient correct verpakt te worden om te voorkomen dat het weer vocht opneemt en voor een microbiële opleving. Verpak voedsel in een schone, luchtdichte verpakkingen. Glazen potten of vershouddozen met luchtdichte deksels zijn geschikt voor opslag. Hersluitbare plastic diepvrieszakken zijn ook geschikt.
.Sla verpakt gedroogd voedsel op in een droge, koele omgeving verwijderd van licht. Hogere temperaturen en blootstelling aan licht zal de bewaartijd verkorten en leiden tot een verlies van voedingsstoffen.
.Fruit rollen kunnen tot 1 maand worden bewaard op kamertemperatuur. Groentes hebben ongeveer de halve bewaartijd dan fruit. Als voedsel langer bewaard moet worden, bewaar het dan in een vriezer.
.Verpak groentes en fruit in verschillende verpakkingen zodat dat smaken niet vermengen.

Temperatuur mode advies:
- -Kruid 40-50℃
- -Groene groenten 50℃
- -Brood 50℃
- -Yoghurt 50℃
- -Groentes 50-55℃

-Fruit 50-60℃
-Vlees, Vis 70℃

Fruit
Selectie en Preparatie.
Kies fruit op hun piek van hun rijpheid. Was fruit om viezigheid te verwijderen. Er zijn veel mogelijkheden als het gaat om fruit drogen en persoonlijke voorkeur zou u moeten leiden. Fruit kan worden gehalveerd, in plakken worden gesneden, en indien klein heel gelaten worden, wat het langste moet drogen.
Snij fruit gelijkwaardig en in stukken van ongeveer ½cm dik. Fruit dat heel is gelaten, zoals bosbessen, veenbessen en druiven, moeten worden gedompeld in kokend water voor 30-60 seconden en dan in ijswater worden gedompeld om het vel los te maken. Deze behandeling verkort de droogtijd.

Voorbehandeling
Veel fruit zal donkerder worden als het gepeld of gesneden is, en het kan nog donkerder worden als het fruit is gedroogd. Dit komt door de blootstelling van natuurlijke enzymen in sommige soorten fruit met lucht. Er zijn verschillende voorbehandelingen om verkleuring te voorkomen, voorbehandeling is niet noodzakelijk maar wordt wel aanbevolen om verkleuring tegen te gaan. Sommige mensen proeven een lichte smaak verandering met voorbehandeld fruit. Kijk in de Fruit Drogen Gids op pagina 6 om te zien welk fruit voordeel heeft aan een voorbehandeling. U kunt verschillende droog mogelijkheden bekijken en zien wat u het liefste heeft.
Ascorbine zuur(Vitamine C)-Ascorbine zuur, verkrijgbaar in tabletten of poedervorm is verkrijgbaar bij de drogist. Mix 2 1/2 eetlepels van ascorbine zuur poeder met een kwart koud water. Vitamine C tabletten(zes 500mg tabletten komen overeen met 1 eetlepel ascorbine zuur poeder) moeten worden verpulverd voor het mixen met water. Plaats gesneden fruit, zoals bananen, perziken, appels of peren, in het mengsel en laat het trekken voor 10 minuten. Verwijder fruit en laat het uitlekken voor het plaatsen in de lades.
Ascorbine zuur mengsel-Deze commercieel beschikbare producten zoals Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, zijn een combinatie van ascorbine zuur en suiker en worden vaak gebruikt voor vers fruit en voor het oppotten en invriezen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant voor het gebruik van het mengsel.
Citroen sap-Mix gelijke hoeveelheden citroen sap met koud water. Plaats gesneden fruit in de oplossing en laat het trekken voor 10 minuten. Verwijder fruit en laat het uitlekken voor het plaatsen in de lades.
Plaats stukken fruit op de lades van de dehydrator in een enkele laag, dicht bij elkaar, maar zonder elkaar aan te raken of te overlappen. Kijk in de Fruit Drogen Gids voor de aanbevolen preparatie en de droogtijden. Droog fruit op 50-60℃.

Droogheid Vaststellen
Kijk in de Fruit Droog Gids op de vorige pagina en begin met het controleren van het fruit aan het begin van de gemiddelde droog tijd range. Haal een paar stukken fruit uit de dehydrator lade en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Fruit is droog genoeg als het zacht en buigzaam is, maar niet meer plakkerig. Dubbelgevouwen fruit mag niet meer blijven plakken. Appel en banaan plakjes kunnen worden gedroogd totdat ze krokant zijn, indien gewenst. Als fruit nog veel vocht lijkt te hebben, controleer het dan om de 1-2 uur. Als fruit bijna klaar lijkt, controleer het dan 30 minuten later weer. Altijd het fruit bekijken in iedere lade.

Gebruik
Gedroogd fruit is een heerlijke snack. Ze kunnen ook worden toegevoegd aan notenmixen, ontbijtgranen, muffins, broodjes en andere bakproducten. Gedroogd fruit kan worden genuttigd zoals het is of het kan zachter worden gemaakt. Om gedroogd fruit zachter te maken, laat het in kokend water 5 minuten trekken plaats fruit in een stomer.

Kies rijp of licht overrijp fruit en verwijder slechte plekken. Was het fruit, verwijder het vel, zaden en stengels. Snij het fruit in stukken en gebruik een voedsel processor of blender, voor het pureren tot een gladde substantie (zoals appelmoes). Om het pureer proces te starten, is misschien een eetlepel fruitsap of water nodig.

Indien gewenst, kan fruit worden voorbehandeld om de natuurlijke kleur te bewaren. Voeg 1½ theelepel citroen sap toe voor iedere 1½ kop gepureerd fruit. Kijk in de Fruit Droog Gids op pagina 6 om te zien welk fruit baat heeft bij een voorbehandeling.

De natuurlijk zoetheid van fruit wordt geïntensiveerd tijdens het drogen. Indien u echter zoeter fruit wilt, kunt u honing, ahornsiroop, maissiroop of suiker toevoegen aan de puree, indien gewenst. Probeer verschillende hoeveelheden zoetstof, begin met 1 eetlepel per 1½ kop fruit puree, om uw gewenste smaak te krijgen. Fruit met zoetstoffen zullen langer nodig hebben om te drogen dan normaal fruit. Geblikt fruit kan ook worden gebruikt om fruit snoep van te maken. Verwijder het sap van het fruit, bewaar het sap voor later gebruik. Plaats het fruit in de voedsel processor of blender en pureer tot het glad is. Appelmoes kan meteen worden genuttigd uit de verpakking.

FRUIT DROOG GIDS
Droog fruit op 50-60 ℃
Droogtijden zijn sterk afhankelijk van het type voedsel, dikte, gelijkheid van het voedsel, vochtigheid, lucht temperatuur, persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten.

Fruit	Preparatie	Voorbehandeling	Gemiddelde Droog Tijd(uren)
Appels	Schillen, indien gewenst, verwijder de kern en snij ringen of plakken, van ½ tot ¾ cm dik.	Ascorbinezuur, ascorbine, zuur mengsel of citroensap	4-9
Abrikozen	Snij in tweeën, verwijder de pit, en snij kwarten of ¾ cm dikke schijven.	(zie appels)	8-16
Bananen	Pel en snij in plakken van ¾ cm.	(zie appels)	6-8
Bosbessen	Verwijder de stelen. Dompel ze in kokend water van 30 tot 60 seconden en dompel ze dan in ijswater om het vel te scheuren.	Geen	9-17
Kersen	Verwijder de stelen en de pit. Snij in tweeën, klein of laat ze heel.	Geen	15-23
Veenbessen	Verwijder de stelen. Dompel ze in kokend water van 30 tot 60 seconden en dompel ze dan in ijswater om het vel te scheuren.	Geen	10-18
Vijgen	Verwijder de stelen. Kleine vijgen kunnen heel gelaten worden. Anders snij ze doormidden. Dompel hele vijgen in kokend water van 30 tot 60 seconden en dompel ze dan in ijswater om het vel te scheuren.	Geen	8-15
Druiven	Laat ze heel of snij ze doormidden. Dompel hele druiven in kokend water van 30 tot 60 seconden en dompel ze dan in ijswater om het vel te scheuren.	Geen	13-21
Kiwi	Schil en snij in plakken van ¾ tot 1 cm.	Geen	4-6
Nectarines	Snij doormidden en verwijder de pit. Kan ook in kwarten worden gesneden of plakjes van ½ cm	Zie appels	6-10(Schijfjes) 36-48(halve of kwarten)
Perziken	Schillen indien gewenst. Snij doormidden en verwijder de pit. Kan ook in kwarten of plakjes van ½ cm worden gesneden.	Zie appels	6-10(Schijfjes) 36-48(halve of kwarten)

Peren	Schillen, haal de kern eruit en snij in schijven van ½ cm.	Zie appels	7-13
Ananas	Schillen, haal de kern eruit en snij in schijven van ½ cm.	Geen	5-12
Pruimen	Halveer of kwarten en verwijder de pit.	Geen	8-15
Rabarber	Snij in stukken en verwijder bladeren. Snij de stengel in plakken van ½ cm.	Geen	6-9
Aardbeien	Verwijder de groene kroon. Halveer of in plakjes van ½ cm.	Geen	6-12

Drogen Groentes

Droog groentes op 50-55 ℃. Groentes drogen veel sneller dan fruit. Aan het einde van het droogproces gaat de verdroging heel snel. Daarom moeten groentes vaak worden gecontroleerd op het einde van het droogproces om te voorkomen dat ze te droog worden. Voedsel wordt bruin als het te droog is. Bij het drogen van kleinere groentes, zoals bonen of wortels, wordt het aanbevolen het op een soort zeef te leggen op de lade. Het plaatsen van kleiner voedsel op een soort zeef voorkomt dat ze vallen door het rooster van de lade als ze drogen. Kijk op de eerdere pagina's, "Hoe een Niet Plakkende Zeef Scherm gebruiken."

Selectie en Preparatie

Was groentes en verwijder viezigheid. Snij de groente zo dat vezels of houterige stukken en gekwetste en verkleurde plekken weg zijn, pel en snij zoals aangegeven in de preparatie informatie te vinden in de Groente Droog Gids op eerdere pagina's. Snij of maak partjes in gelijke groottes. Bekijk voor de voorbehandeling de informatie over de specifieke groente.

Voorbehandeling

Het proces van blancheren houdt in om de groente voldoende warm te maken dat het de enzymen worden gedeactiveerd. Blancheren is noodzakelijk om de natuurlijke enzymen te stoppen voor het veroorzaken van verkleuringen en smaakverandering tijdens het droogproces en de opslag. Blancheren maakt ook de celwanden slapper zodat vocht makkelijker kan ontsnappen tijdens het drogen en weer kan binnendringen tijdens dehydratie; Blancheren kan worden gedaan in water of met stoom. Water blancheren geeft een groter verlies van voedingsstoffen, maar is sneller dan stoom blancheren en geeft een meer gelijke hitte verdeling. Stoom blancheren- Vul een diepe pan met water en breng het aan de kook. Plaats groentes losjes in een mand of een vergiet waardoor de stoom vrij rond de groente kan bewegen. Vul de mand of vergiet met niet meer dan een laag van 5 cm groente. Plaats de mand of vergiet zo in de pan dat het niet in contact komt met het kokende water. Afsluiten met een goed passende deksel. Stoom zolang als aangegeven wordt in de Groente Droog Gids op eerdere pagina's.

Water blancheren –Vul een grote pan ⅔ vol met water. Afdekken en aan de kook brengen. Plaats de groente losjes in de mand of vergiet en dompel het onder in het

kokende water. Bedek het en blancheer de aangegeven tijd zoals in de Groente Droog Gids staat. Het water moet weer binnen een minuut aan de kook zijn. Zo niet, dan is er teveel groente toegevoegd in het mandje; volgende keer minder groente gebruiken.
Blancheer de aangegeven tijd zoals in de Groente Droog Gids hieronder staat. Direct na het stoom of water blancheren dompel de groente onder in koud water om ze snel te laten afkoelen. Droog de groente en plaats ze in een enkele laag in de dehydrator lades. Kijk in de onderstaande Groente Droog Gids voor droogtijden.

Droogheid Vaststellen

Kijk in de Groente Droog Gids hieronder en begin met het controleren van de groente aan het begin van de gemiddelde droog tijd range.
Haal een paar stukken Groente uit iedere dehydrator lade en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Test de droogheid door de stukken te breken. De meeste groentes worden krokant als ze gedroogd zijn en breken makkelijk. Als groente niet makkelijk breekt, is extra tijd nodig. Als groente nog veel vocht lijkt te hebben, controleer het dan om de 1 tot 2 uur. Als groente bijna klaar lijkt, controleer het dan 30 minuten later weer. Altijd groente bekijken in iedere lade.
Volg "Verpakking en Opslag" informatie op eerdere pagina's.

GROENTE DROOG GIDS

Droog groentes op 50-55°C.

Droogtijden zijn sterk afhankelijk van het type voedsel, dikte, gelijkheid van het voedsel, vochtigheid, lucht temperatuur, persoonlijke voorkeur en zelfs de leeftijd van de plant bij het oogsten.

Groente	**Preparatie**	**Voorbehandeling water blancheren of stoom blancheren**	**Gemiddelde Droog Tijd**
Asperges	Snij in stukken van 2½ cm.	water 3½-4½ minuten stoom 4-5 minuten	6-8 uur
Bonen, snijbonen/boterbonen	Verwijder de uiteinden en draadjes. Snij in stukken van 2.5 cm.	water 2 minuten stoom 2-2½ minuten	6-11 uur
Bieten	Koken tot ze gaar zijn. Afkoelen en schillen. Snij in slierten van ½ cm dik.	Geen - Al gekookt.	4-7 uur
Broccoli	Snij in gewenste groottes.	water 2 minuten stoom 3-3½ minuten	4-7 uur
Wortels	Schillen en verwijder de uiteinden. Snij het in plakken van ½ tot 1 cm.	water 3 minuten stoom 3-3½ minuten	4-10 uur

Bloemkool	Snij in gewenste groottes.	water 3-4 minuten stoom 4-5 minuten	5-8 uur
Selderij	Verwijder de uiteinden. Snij het in plakken van ½cm.	water 2 minuten stoom 2 minuten	2-4 uur
Mais, gesneden	Schil en verwijder het vlies. Blancheer en haal de mais van de stam.	water 1½ minuten stoom 2 - 2½ minuten	6-10 uur
Champignons	Wassen en snijden in schijfjes van ¾cm dikte.	Geen	2-6 uur
Uien	Verwijder de buitenkant. Snij de boven- en onderkant eraf. Snij het in plakken van ½cm.	Geen	3-7 uur
Bonen	Dop.	water 2 minuten stoom 3 minuten	5-9 uur
Peper en pimientos	Verwijder de steel, hart en innerlijke delen. Snij het in reepjes van ½cm.	Geen	5-10 uur
Aardappelen	Schil en snij in plakken van ½cm.	water 5-6 minuten stoom 6-8 minuten	4-8 uur
Zomer pompoen en zucchini	Verwijder de uiteinden. Snij het in plakken van ½cm.	water 1½ minuten stoom 2½-3 minuten	4-6 uur
Tomaten	Schillen, indien gewenst. Snij ze in stukken van 1½cm.	Geen	6-11 uur

Gebruik

Gedroogde groentes hebben een unieke smaak en textuur en kunnen het beste worden gebruikt voor ingrediënten zoals soep, stamppot en sauzen in plaats van puur gebruik. Bij gebruik in soep, kunnen gedroogde groentes worden toegevoegd zonder inweken. Gedroogde groentes voor ander gebruik moeten worden geweekt voor het koken. Om te weken, begin met 1½ tot 2 kopjes kokend water voor iedere kop gedroogde groente. Laat het weken voor 1 tot 2 uur tot de groente weer bijna hetzelfde grootte hebben als voor de dehydratie. Meer water kan worden toegevoegd tijdens het inweken indien nodig. Na het weken, laat de groente even in het water pruttelen totdat het gaar is, zodat overvloedig water verdampt.

Kruiden Drogen

Het drogen van verse kruiden geeft u gebruiksklare en goedkope kruiden die het hele jaar rond te gebruiken zijn. Om de beste smaak van de kruiden te bewaren, wordt aanbevolen om ze te drogen op de laagste temperatuur, 40-50°C.
Selectie en Preparatie

Kies de kruiden voor het drogen net voordat de bloemen voor het eerst openen. Deze kruiden zullen de meeste smaak hebben. De beste tijd om kruiden te plukken is 's ochtends vroeg, net nadat de dauw is verdampt. Was bladeren en stelen schoon in koud water om mogelijke stof en insecten te verwijderen, zachtjes schudden om overmatig water te verwijderen. Verwijder dode en gekwetste bladeren en stelen. Kruiden met grote bladeren, zoals basilicum, salie en munt, dienen eerst van hun steel te worden ontdaan om sneller te kunnen drogen. Kruiden met kleine bladeren kunnen met steel worden gedroogd en daarna worden verwijderd. Het plaatsen van de kruiden op een soort zeef voorkomt dat ze vallen door het rooster van de lade als ze drogen.

Droogheid Vaststellen

Kruiden zijn droog genoeg als ze krokant zijn en snel verkruimelen. Kijk in de Kruiden Droog Gids hieronder en begin met het controleren van de kruiden aan het begin van de gemiddelde droog tijd range. Haal een paar kruiden uit de dehydrator lade en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Als de kruiden niet makkelijk verkruimelen, kijk dan ieder uur opnieuw.

Verpakking en opslag

Gedroogde bladeren kunnen het beste heel worden bewaard en verkruimeld worden als ze nodig zijn. Volg "Verpakking en opslag" informatie op eerdere pagina's.

Gebruik

De meeste gedroogde kruiden zijn 3 tot 4 keer sterker dan verse kruiden, gebruik daarom in een recept met verse kruiden, 1/4 tot 1/3 de genoemde hoeveelheid in gedroogde kruiden.

KRUIDEN DROGEN GIDS
Droog kruiden op 40-50 °C.

Kruid	Gemiddelde droog tijd	Kruid	Gemiddelde droog tijd
Basilicum bladeren	10-15 uur	Munt bladeren	9-14 uur
Laurier bladeren	5-7 uur	Oregano bladeren	9-12 uur
Bieslook	9-15 uur	Peterselie	6-8 uur
Koriander bladeren	6-8 uur	Rozemarijn bladeren	8-12 uur
Dille bladeren	3-5 uur	Salie bladeren	12-16 uur
Venkel	3-5 uur	Dragon bladeren	5-7 uur
Marjolein	9-12 uur	Tijm bladeren	4-6 uur

Bak vlees voor het dehydreren - Na het marineren van de vlees reepjes, plaats de reepjes en de vloeibare marinade in een ondiepe pan. Als er geen vloeistof overblijft, voeg water toe om de reepjes te bedekken. Breng de vloeistof 5 minuten aan de kook.

Haal de reepjes uit de marinade, droog ze af en plaats ze dan op de dehydrator lades. Plaats de reepjes in de dehydrator dicht bij elkaar, maar niet op elkaar. Droog de jerky op 70℃ 4 tot 8 uur. Lees de "Droogheid Vaststellen" informatie hieronder.
Als u niet het vlees heeft gebakken voor het dehydreren, bak het dan erna, volgens de volgende instructies:

Bakken van vlees na hydratie- Voorverwarm de oven tot een temperatuur van 135℃. (Voor een accurate meting, gebruik een oven thermometer.) Verwijder de jerky reepjes van de dehydrator lades en plaats ze op een bakplaat dicht bij elkaar, maar laat ze elkaar niet aanraken. Verhit de jerky in de voorverwarmde oven voor 10 minuten. Verwijder de jerky van de bakplaat en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Verpakking en Opslag
Na het afkoelen, droog de jerky met een stuk keukenrol om mogelijke vet druppels te verwijderen. Volg "Verpakking en Opslag" informatie op eerdere pagina's. Jerky kan 1 tot 2 maanden worden bewaard bij kamertemperatuur. Maar om de beste smaak en kwaliteit te garanderen, bewaar het in een koelkast of vriezer.

Jerky Marinade
1½-2 pond van mals vlees
¼ kop soja saus
1 eetlepel Worcestershire saus
1 theelepel zout met hickory gerookte smaak
½ theelepel ui poeder
¼ theelepel knoflook poeder
¼ theelepel zwarte peper

Voeg alle ingrediënten in een kleine schaal en volg "Maak Jerky van Vlees Reepjes".

Onderhoud en Schoonmaken

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
2. Was de dehydrator lades en behuizing met warm water en een mild schoonmaakmiddel of was het in een afwasmachine.

Indien noodzakelijk, kan een zachte borstel worden gebruikt om gedroogde voedselresten te

verwijderen. Gebruik geen staalwol of bijtende schoonmaakmiddelen op onderdelen van de dehydrator.

3. Maak de basis van de dehydrator schoon met een zachte, vochtige doek. NIET DE BASIS VAN DE DEHYDRATOR ONDERDOMPELEN IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

Het scherm die de centrale hub op het dehydrator platform kan omhoog voor het schoonmaken, indien nodig. Was in warm water, goed afdrogen, plaats het scherm weer over de hub en klik het op zijn plaats.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPANOL

INSTRUCCIONES

La mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles recomienda tener en cuentas las siguientes medidas de seguridad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales durante el uso de un electrodoméstico, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del deshidratador de alimentos en agua o cualquier otro líquido.
4. Es imprescindible la supervisión de un adulto cuando el deshidratador esté siendo usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable de alimentación cuando no esté usando el deshidratador o antes de efectuar su limpieza. Espere que se enfríe para montar o desmontar sus piezas o para limpiarlo.
6. No utilice ningún electrodoméstico con su cable de alimentación o el enchufe dañados, luego de haber detectado un mal funcionamiento, o si presenta cualquier tipo de avería. Si el cable de alimentación está deteriorado, este deberá ser reemplazado por el

fabricante, su agente de servicios técnicos o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.

7. Este deshidratador de alimentos puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entienden los peligros involucrados. No permita que los niños jueguen con el deshidratador de alimentos. No permita que los niños limpien el aparato o le den mantenimiento sin supervisión. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el deshidratador de alimentos.
8. El uso de accesorios adicionales no recomendados específicamente por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o vitrina, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No use el deshidratador en exteriores.
11. No instale el deshidratador sobre ni cerca de hornos, hornillas o fogones, ya sean de gas o eléctricos.
12. Nunca use este aparato para deshidratar alimentos que contengan alcohol o que hayan sido adobados con alcohol.
13. No utilice el deshidratador de alimentos con otro propósito que no sea el previsto.
14. La limpieza y mantenimiento de la máquina no debe ser efectuada por niños a menos que tengan como mínimo 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.

15. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
16. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
17. Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características corresponde a la tensión de red de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.
18. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este producto es exclusivamente para uso doméstico.

Manipulación del Control Digital

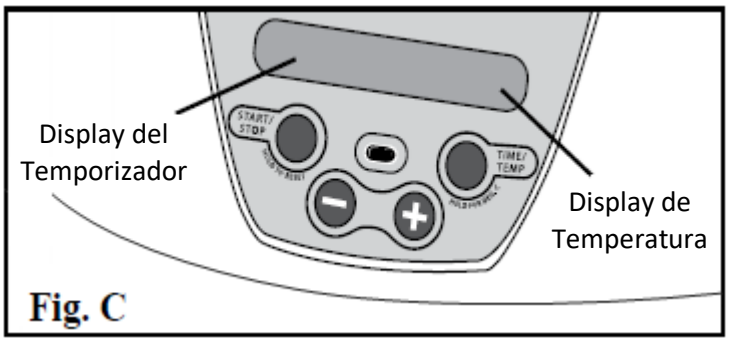


Fig. C

El Control Digital (Fig. C) le permite ajustar la temperatura de deshidratación de forma rápida y sencilla. Además, el control apaga al deshidratador automáticamente cuando termine el tiempo de secado establecido.

Ajuste de tiempo y temperatura

1. Primero presione el botón START/STOP, luego presione el botón TIME/TEMP y el tiempo que aparece en el display del temporizador comenzará a parpadear. A continuación, use los botones “+” o “–” para ajustar el tiempo de deshidratación deseado, mantenga presionado “+” para aumentar o “–” para disminuir. El rango de tiempo para este deshidratador es de 1 a 48 horas.
2. Cuando el tiempo indicado en el display deje de parpadear, presione nuevamente el botón TIME/TEMP. Use los botones “+” o “–” para ajustar la temperatura de deshidratación deseada. Para aumentar o disminuir la temperatura de forma rápida, mantenga presionado los “+” o “–”, respectivamente. El rango de temperatura para este deshidratador es de 40 a 70°C.

Una vez establecido el tiempo y la temperatura deseada, el deshidratador empieza a funcionar automáticamente. El tiempo y la temperatura pueden ser reajustados a cualquier momento usando los botones TIME/TEMP, “+” y “–”. Puede interrumpir la deshidratación a cualquier momento presionando el botón START/STOP.

Información general sobre la deshidratación de alimentos

Precaución: Lávese bien las manos antes de preparar los alimentos que pretende deshidratar. De igual forma, lave bien todos los utensilios, tablas de cortar y cuchillos que vaya a utilizar en la preparación. Lave bien los alimentos antes de prepararlos para la deshidratación.

- Al escoger alimentos para su deshidratación, siempre elija los de mejor calidad para el consumo. Evite las frutas y verduras demasiado maduras o muy verdes. Retire cualquier parte magullada o estropeada de los alimentos.
- Para un secado uniforme, corte los alimentos con tamaño, forma y grosor uniformes.

El tiempo de secado es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de alimentos, grosor, uniformidad de las porciones, humedad, temperatura ambiente, su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el

momento de la cosecha. Es por eso que a lo largo del manual encontrará una amplia gama de tiempos de secado promedio. En algunos casos, es posible que usted necesite o prefiera deshidratar los alimentos por períodos más cortos o más largos a los sugeridos en este manual. Para obtener los mejores resultados, empiece a revisar los alimentos al cabo del menor tiempo sugerido en las instrucciones. Después de su primera inspección, evalúe la frecuencia con la que debe seguir revisando el alimento, basado en el progreso del secado hasta el momento. Para ciertos alimentos, como hierbas, eso puede significar cada 10 minutos, y para otros como frutas, puede ser cada 1 o 2 horas.

- La deshidratación previene el crecimiento microbiano en los alimentos, sin embargo, pueden ocurrir reacciones químicas inducidas por enzimas en las frutas y verduras, a menos que reciban un tratamiento previo a la deshidratación. Dicho tratamiento previene o minimiza cambios de color o textura no deseados durante la deshidratación o conservación de los alimentos. En la sección específica para cada tipo de alimento se recomienda el tratamiento previo.
- Coloque una sola capa de alimentos sobre las bandejas. Evite que las porciones se peguen o se solapen unas con otras.
- Tenga en cuenta que durante la deshidratación de alimentos muy aromáticos, tales como cebolla o ajo, puede haber un olor muy fuerte. Este olor puede persistir aún después del secado.
- Es posible que porciones diferentes del mismo alimento no sequen al mismo tiempo. Retire las porciones completamente secas y mantenga en el deshidratador aquellas que necesitan un poco más de tiempo.

Siempre revise la sequedad de los alimentos en todas las bandejas.

- Si todas las porciones en una sola bandeja se secan completamente antes de las otras, es mejor retirar todas las porciones de esa bandeja y regresarla a su lugar vacía, en lugar de reacomodar de nuevo las bandejas.
- No incorpore frutas y verduras frescas a un lote parcialmente seco. Esto introduce humedad en el deshidratador y por lo tanto, extiende el tiempo de secado.
- Evite interrumpir la deshidratación. No es conveniente desconectar el deshidratador durante un ciclo de secado para continuarlo más tarde, ya que esto puede deteriorar la calidad de los alimentos o contaminarlos.

Envase y almacenamiento

Los alimentos deshidratados se deben envasar apropiadamente para prevenir la entrada de humedad y microbios. Envase los alimentos en recipientes limpios, secos y herméticos. Los frascos de vidrio aptos para el congelador con tapas bien apretadas son recipientes adecuados. También puede usar bolsas plásticas de congelación con sellos plegables.

- Almacene los alimentos deshidratados dentro de sus envases en un local seco y frio, protegidos de la luz. El calor y la exposición a luz reducen la durabilidad del alimento y hacen que pierda calidad y nutrientes.
- Las tiras o rollos de frutas deshidratadas se deben mantener a temperatura ambiente por hasta un mes. Las frutas duran mucho más que las verduras. Si

pretende almacenar los alimentos por mucho tiempo, guárdelos en el congelador.
- Envase frutas y verduras en recipientes separados para evitar la mezcla de aromas.

Grados de temperatura recomendados

- Hierbas: 40-50°C
- Vegetales: 50°C
- Pan: 50°C
- Yogurt: 50°C
- Verduras: 50-55°C
- Frutas: 50-60°C
- Carne, Pescado: 70°C

FRUTAS

Selección y preparación

Escoja frutas en óptimo estado de maduración. Lave las frutas para eliminar residuos y suciedad. No hay un procedimiento estándar para la deshidratación de frutas, por lo tanto, debe guiarse por su apreciación personal. Las frutas se pueden rebanar, cortar al medio, o dejarlas enteras si son pequeñas, aunque la desecación tomaría mucho más tiempo.
Corte las frutas uniformemente en rodajas de aproximadamente ¼" de grosor. Las frutas pequeñas enteras, tales como arándanos y uvas, debe sumergirlas en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua fría para cuartear la cascara. Este procedimiento reducirá considerablemente el tiempo de secado.

Tratamiento previo

Muchas frutas se oscurecen rápidamente una vez que se pelan y/o se cortan y continúan oscureciéndose incluso después de su deshidratación. Esto se debe a la exposición de las enzimas propias de algunas frutas al aire. Existen varias opciones de tratamiento para prevenir esta decoloración. El tratamiento previo a la deshidratación no es indispensable, pero se recomienda para evitar el oscurecimiento. Algunas personas detectan un ligero cambio de sabor en la fruta tratada con anterioridad al secado. Consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” para saber cuáles frutas se benefician con el tratamiento previo. Podría probar las diferentes opciones y luego escoger la que más le convenga.

- **Ácido ascórbico (Vitamina C):** Disponible en las farmacias tanto en tabletas como en polvo. Mezcle 2½ cucharadas de polvo de ácido ascórbico en ¼ litro de agua fría. Las tabletas de vitamina C (seis tabletas de 500 mg hacen 1 cucharadita de ácido ascórbico) se deben triturar antes de disolverlas en agua. Coloque los trozos de fruta, tales como plátano, melocotón, manzanas o peras, en la solución y remoje durante 10 minutos. Sáquelos y escúrralos bien antes de acomodarlos en las bandejas del deshidratador.
- **Solución de ácido ascórbico:** Soluciones disponibles en el mercado, como la Mrs. Wages® Fresh Fruit Preserver, que son mezclas de ácido ascórbico y azúcar, utilizadas comúnmente como conservantes de frutas frescas, enlatadas o congeladas. Siga las instrucciones del fabricante para utilizar estas mezclas.
- **Jugo de limón:** Mezcle partes iguales de jugo de limón y agua fría. Coloque los

trozos de fruta en la solución y remoje durante 10 minutos. Sáquelos y escúrralos bien antes de acomodarlos en las bandejas del deshidratador.

- Coloque una sola capa de frutas sobre las bandejas, porciones próximas entre sí, pero sin aglomerarlas. Antes del secado, consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” para sugerencias de preparación y tiempo de secado. Deshidrate las frutas a 50-60°C.

Apreciación de la sequedad

Consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas porciones de fruta de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Si las porciones están suave y flexibles, pero no pegajosas, la sequedad de la fruta ya es aceptable. Las frutas dobladas por la mitad no deben pegarse. Si lo desea, puede secar las rodajas de manzana y de plátano hasta que estén crujientes. Si las frutas todavía parecen estar húmedas, verifique de nuevo al cabo de 1 o 2 horas. Si parecen estar casi secas, compruebe a los 30 minutos. Siempre verifique las frutas en todas las bandejas.

Provechos

Las frutas deshidratadas son aperitivos deliciosos. También se pueden adicionar a surtidos o cereales, o servir con panqueques, panes y otros productos horneados. Las frutas secas se pueden aprovechar tal y como están o suavizarlas antes del uso. Para suavizar frutas deshidratadas, remójelas en agua hirviendo durante 5 minutos o colóquelas al vapor.

Seleccione la fruta madura o ligeramente pasada y deseche cualquier parte magullada. Lave bien la fruta y retire los tallos, cascara y semillas. Corte la fruta en trozos pequeños y use una licuadora o un procesador de alimentos para hacer un puré suave (consistencia de compota de manzana). Es posible que deba añadir 1 cucharada (o más) del jugo de la fruta o agua para que el puré empiece a ganar consistencia.

Si desea que la fruta conserve su color natural, considere este tratamiento antes de la deshidratación: agregue 1½ cucharaditas de jugo de limón por cada 1½ tazas de puré de fruta. Consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” para saber cuáles frutas se beneficiarán con este tratamiento previo.

La dulzura natural de las frutas se intensifica luego de la deshidratación. No obstante, si prefiere rollos secos más dulces, puede adicionarle miel, sirope de arce, sirope de maíz o azúcar al puré de fruta. Pruebe diferentes cantidades de endulzantes, empezando con 1 cucharada por cada 1½ tazas de puré, hasta obtener el punto deseado. La deshidratación de frutas con endulzantes incorporados demora más tiempo que sin ellos.

Las frutas enlatadas también se pueden utilizar para hacer rollos de fruta seca. Drene el jugo de la fruta, pero consérvelo en otro recipiente para su uso posterior. Utilice una licuadora o un procesador de alimentos para hacer un puré suave con la fruta.

La compota de manzana se puede utilizar directamente del envase, sin otro procesamiento.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

Deshidratación de frutas a 50-60°C

El tiempo de deshidratación de las frutas es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de frutas que vaya a deshidratar, grosor, uniformidad de las porciones, humedad, temperatura ambiente, de su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el momento de la cosecha.

Fruta	**Preparación**	**Tratamiento previo**	**Tiempo de secado promedio (horas)**
Manzanas	Pelar si lo desea, retirar el corazón, cortar en anillos o rodajas de ⅛" a ¼" de grosor.	Ácido ascórbico, Solución de ácido ascórbico o Jugo de limón.	4-9
Albaricoques	Cortar a la mitad, retirar el hueso y cortar en cuartos o rodajas de ¼".	Igual a Manzanas	8-16
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de ¼".	Igual a Manzanas	6-8
Moras	Retirar los tallos. Sumergir en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	9-17
Guindas	Retirar los tallos y el hueso, cortar a la mitad, en trozos o dejar enteras.	Ninguno	15-23
Arándanos	Retirar los tallos. Sumergir en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	10-18
Higos	Retirar los tallos. Los higos pequeños se pueden dejar enteros sino cortar a la mitad. Sumergir los higos enteros en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	8-15

Uvas	Dejar enteras o cortar a la mitad. Sumergir las uvas enteras en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	13-21
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas de ¼" a ⅜".	Ninguno	4-6
Nectarinas	Cortar a la mitad y retirar el hueso, también se pueden cortar en cuartos o rodajas de ¼" de grosor.	Igual a Manzanas	6-10 (rodajas) 36-48 (mitades o cuartos)
Melocotones	Pelar si lo desea, cortar a la mitad y retirar el hueso. También se pueden cortar en cuartos o rodajas de ¼".	Igual a Manzanas	6-10 (rodajas) 36-48 (mitades o cuartos)
Peras	Pelar, retirar el corazón y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Igual a Manzanas	7-13
Piña	Pelar, retirar el corazón y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	5-12
Ciruelas/Pasas	Cortar a la mitad o en cuartos y retirar el hueso.	Ninguno	8-15
Ruibarbo	Recortar y desechar las hojas, cortar el pedúnculo en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	6-9
Fresas	Retirar la coronilla de hojas, cortar a la mitad o en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	6-12

VERDURAS

Las verduras se secan mucho más rápido que las frutas. Al final del período de secado, la deshidratación es más rápida, por lo tanto, revise las verduras más a menudo durante la última etapa para evitar que se sequen demasiado. Los alimentos toman un color marrón cuando se secan excesivamente. Para deshidratar verduras pequeñas, tales como guisantes o zanahorias, se recomienda colocarlas sobre una tela metálica en las bandejas. La tela metálica ayuda a que las verduras más pequeñas no caigan a través de las rendijas de la bandeja mientras se deshidratan. Consulte la sección “Utilización de telas metálicas antiadherentes” para mayor información.

Selección y preparación

Lave bien las verduras para eliminar residuos y suciedad. Seccione las verduras y deseche las porciones fibrosas o leñosas, así como las partes magulladas o en mal estado. Pélelas y fracciónelas según el modo de preparación sugerido en la “Guía

para la deshidratación de verduras" que se ofrece a continuación. Corte las verduras en rodajas o trozos de tamaño uniforme. Consulte la próxima sección para saber cuál es el tratamiento previo adecuado para cada tipo de verdura.

Tratamiento previo

El proceso de escalde implica someter las verduras a una temperatura suficientemente alta para desnaturalizar las enzimas. El escalde es necesario para inhibir las reacciones enzimáticas que causan descoloración y pérdida del sabor durante la deshidratación y el almacenamiento. También relaja las membranas del tejido vegetal, lo que facilita el escape de la humedad durante el secado y su entrada durante la deshidratación. El escalde se puede realizar en agua o al vapor. El escalde en agua causa una mayor pérdida de nutrientes, pero es más rápido que al vapor y el calor penetra más uniformemente.

- **Escalde al vapor:** Llene una olla grande con agua y póngala a hervir hasta ebullición. Coloque las verduras sueltas en una cesta o colador que permita la circulación del vapor libremente por todas las verduras. No llene la cesta (o colador) con más de una capa de 2½" de verduras. Coloque la cesta sobre la olla, asegurándose de que no entre en contacto con el agua hirviendo. Tape con una tapa ajustada y escalde al vapor durante el tiempo sugerido en la "Guía para la deshidratación de verduras".
- **Escalde en agua:** Llene una olla grande con agua hasta ⅔ de su capacidad, tápela y póngala a hervir hasta ebullición. Coloque las verduras sueltas en una cesta o colador y sumérjala en el agua hirviendo. Tape y escalde durante el tiempo sugerido en la "Guía para la deshidratación de verduras". El agua debe volver a hervir en menos de 1 minuto, de lo contrario, colocó demasiadas verduras en la cesta; reduzca la cantidad de verduras para el siguiente lote.

Inmediatamente después del escalde, ya sea en agua o al vapor, sumerja las verduras en agua helada para enfriarlas rápidamente. Escurra bien las verduras y acomódelas sobre las bandejas del deshidratador siempre en una sola capa. Consulte la "Guía para la deshidratación de verduras" a continuación para ver los tiempos de secado recomendados según el tipo de verdura.

Apreciación de la sequedad

Consulte la "Guía para la deshidratación de verduras" a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas porciones de verdura de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Revise la sequedad cortando las porciones al medio. Casi todas las verduras, cuando están plenamente secas, son crujientes y se parten con facilidad. Si las verduras no se rompen fácilmente, es porque necesitan deshidratarse por más tiempo. Si las verduras todavía parecen estar húmedas, verifique de nuevo al cabo de 1 o 2 horas. Si parecen estar casi secas, compruebe a los 30 minutos. Siempre verifique las verduras en todas las bandejas.

Siga las instrucciones de la sección "Envase y almacenamiento" en páginas anteriores.

Provechos

Las verduras deshidratadas tienen sabor y textura únicos, y son mucho más aprovechadas como ingredientes para sopas, guisos, estofados y salsas, que como guarniciones o aperitivos independientes. En las sopas, las verduras secas se pueden adicionar sin remojo alguno. Para otros fines, es necesario remojarlas antes de su cocción. Para remojar, cueza las verduras deshidratadas usando de 1½ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de verdura. Remoje por 1 o 2 horas, o hasta que las verduras hayan alcanzado un tamaño próximo al que tenían antes de su deshidratación. Debe adicionar más agua cuando sea necesario durante el remojo. Después del remojo, hierva las verduras a fuego lento en la misma agua hasta que estén blandas, permitiendo que el exceso de agua se evapore.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS

Deshidratación de verduras a 50-55°C

El tiempo de deshidratación de las verduras es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de verdura que vaya a deshidratar, grosor, uniformidad de las porciones, humedad, temperatura ambiente, de su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el momento de la cosecha.

Verdura	**Preparación**	**Tratamiento previo: escalde en agua o al vapor**	**Tiempo de secado promedio (horas)**
Espárragos	Cortar en trozos de 1" de longitud.	Agua, 3½-4½ minutos. Vapor, 4-5 minutos.	6-8
Habichuelas y Judías	Eliminar los extremos y los hilos. Cortar en trozos de 1" de longitud.	Agua, 2 minutos. Vapor, 2-2½ minutos.	6-11
Remolachas	Cocer hasta que ablanden. Dejar enfriar y pelar. Cortar en tirillas de ⅛".	Ninguno, ya cocinado.	4-7
Brócoli	Cortar en trozos adecuados para servir.	Agua, 2 minutos. Vapor 3-3½ minutos.	4-7
Zanahorias	Pelar y cortar los extremos. Cortar en rodajas de ⅛" a ¼" de grosor.	Agua, 3 minutos. Vapor, 3-3½ minutos.	4-10
Coliflor	Cortar en trozos adecuados para servir.	Agua, 3-4 minutos. Vapor, 4-5 minutos.	5-8
Apio	Eliminar los extremos. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Agua, 2 minutos.	2-4

Maíz en grano	Deshojar y retirar el estigma. Escaldar y cortar el maíz de la mazorca.	Vapor, 2 minutos.	6-10
Hongos	Lavar bien y cortar en rodajas de ⅜" de grosor.	Agua, 1½ minutos.	2-6
Cebollas	Eliminar la capa más externa. Cortar el extremo superior y de la raíz. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Vapor, 2-2½ minutos.	3-7
Chícharos	Eliminar la cascara.	Ninguno	5-9
Ajíes y Pimientos	Eliminar el vástago, corazón, semillas y particiones interiores. Cortar en tirillas de ¼" de ancho.	Ninguno	5-10
Papas	Pelar y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Agua, 2 minutos.	4-8
Calabaza y Calabacín	Eliminar los extremos. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Vapor, 3 minutos.	4-6
Tomates	Pelar si lo desea. Cortar en secciones de ¾" de ancho.	Ninguno	6-11

HIERBAS

La deshidratación de hierbas frescas le permite tener una despensa de hierbas de forma económica, siempre abastecida y disponible durante todo el año para su consumo. Para que las hierbas conserven su mejor sabor, se recomienda deshidratarlas a la temperatura más baja, entre 40 y 50°C.

Selección y preparación

Para deshidratar hierbas, escójalas poco antes de que las flores de la planta se abran por primera vez, así las hierbas tendrán su mejor sabor. El mejor momento para la recolección de hierbas es temprano en la mañana, justo después que el rocío se haya evaporado. Enjuague las hojas y los tallos en agua fría para eliminar el polvo o los insectos y luego sacuda suavemente para eliminar el exceso de agua. Deseche las hojas o tallos marchitos y magullados. Para hierbas de hojas grandes, tales como albahaca, salvia y menta, separe las hojas de los tallos para acelerar el secado. Las hierbas de hojas más pequeñas se pueden dejar con el tallo y retirarlo después del secado. El secado de hierbas sobre una tela metálica ayuda a que las hojas y tallos más pequeños no caigan a través de las rendijas de la bandeja mientras se deshidratan.

Apreciación de la sequedad

Las hierbas, cuando están plenamente secas, son crujientes y se desmoronan con facilidad. Consulte la “Guía para la deshidratación de hierbas” a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas

hierbas de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Si las hierbas no se desmoronan fácilmente, vuelva a verificar la sequedad en 1 hora.

Envase y almacenamiento

Las hojas deshidratadas se almacenan mejor enteras y luego se desmoronan o pulverizan cuando las necesite.
Siga las instrucciones de la sección “Envase y almacenamiento” en páginas anteriores.

Provechos

La mayoría de las hierbas deshidratadas son de 3 a 4 veces más fuertes que las hierbas frescas, por lo tanto, cuando use hierbas secas en una receta que pide usar hierbas frescas, utilice ¼ a ¾ de la cantidad solicitada en la receta.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE HIERBAS

Deshidratación de hierbas a 40-50°C

Hierba	Tiempo de secado promedio (horas)	Hierba	Tiempo de secado promedio (horas)
Hojas de albahaca	10-15	Hojas de menta	9-14
Hojas de laurel	5-7	Hojas de orégano	9-12
Cebollino	9-15	Hojas de perejil	6-8
Hojas de cilantro	6-8	Hojas de romero	8-12
Hojas de eneldo	3-5	Hojas de salvia	12-16
Hinojo	3-5	Hojas de estragón	5-7
Mejorana	9-12	Hojas de tomillo	4-6

CARNES

Cocción de la carne antes de la deshidratación

Después de adobar las tiras de carne, colóquelas en una cazuela junto con el caldo del adobo. Si no sobró caldo, adicione agua suficiente para cubrir completamente las tiras de carne. Ponga la cazuela al fuego hasta que el líquido empiece a hervir y deje que hierva durante 5 minutos.

Retire las tiras de carne del líquido, escúrralas bien y luego colóquelas sobre las bandejas del deshidratador de alimentos. Acomode las tiras de carne próximas una de otra, pero no juntas ni superpuestas. Deshidrate la carne cocida a una temperatura de 70°C durante 4-8 horas. Consulte la sección “Apreciación de la sequedad” para mayor información.

Si usted decide no cocer la carne con anterioridad, debe hacerlo después de secarla en el deshidratador, siguiendo las instrucciones a continuación.

Cocción de la carne después de la deshidratación

Precaliente el horno hasta que la temperatura interna sea de 135°C (para conseguir una lectura precisa de la temperatura, use un termómetro para hornos). Retire las tiras de tasajo (carne deshidratada y seca) de las bandejas del deshidratador y colóquelas en una bandeja de hornear próximas unas de otras, pero sin que se peguen. Hornee el tasajo durante 10 minutos en el horno ya precalentado. Retire el tasajo del horno, sáquelo de la bandeja de hornear y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

Envase y almacenamiento

Cuando el tasajo se haya enfriado, use papel toalla para secar bien y eliminar cualquier acumulación de grasa depositada en el tasajo. Siga las instrucciones de la sección “Envase y almacenamiento” en páginas anteriores. El tasajo puede ser almacenado a temperatura ambiente por hasta 1 o 2 meses. Sin embargo, para

que mantenga su calidad y conserve su mejor sabor, lo más recomendable es que se guarde en el congelador.

Tasajo adobado

1½ -2 libras de carne magra (bajo contenido de grasa)
¼ taza de salsa de soya
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 cucharada de nogal ahumado sazonado con sal
½ cucharadita de cebolla en polvo
¼ cucharadita de ajo en polvo
¼ cucharadita de pimienta negra

Mezcle todos los ingredientes en un tazón para hacer el adobo y adobar la carne, luego siga las instrucciones anteriores para la preparación, cocción y deshidratación del tasajo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DESHIDRATADOR

1. Desenchufe el deshidratador del tomacorriente antes de limpiarlo.
2. Lave las bandejas del deshidratador con agua tibia en abundancia y algún detergente suave, o lávelas directamente en un lavavajillas.
3. Si es necesario, deberá valerse de un cepillo suave para remover residuos de alimentos secos adheridos a las bandejas. Nunca use lana de acero, esponjas de fibra metálica o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna de las partes del deshidratador de alimentos.
4. Limpie la base del deshidratador con un paño suave ligeramente húmedo. NUNCA SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
5. Si es necesario, la protección que cubre al eje

central en la estructura del deshidratador se puede desmontar para limpiarla. Lávela con agua tibia, séquela completamente, colóquela de nuevo sobre el eje y asegúrese de que encaje correctamente en su lugar.

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Disidrata frutta, verdura, erbe aromatiche e spezie.
Controllo digitale della temperatura e timer per tempo e temperature di asciugatura precisi.

ISTRUZIONI

Le seguenti importanti garanzie sono raccomandate dalla maggior parte dei produttori di apparecchi portatili.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Per ridurre il rischio di lesioni personali o danni alle proprietà, quando si usano apparecchi elettrici, devono essere sempre seguite alcune precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

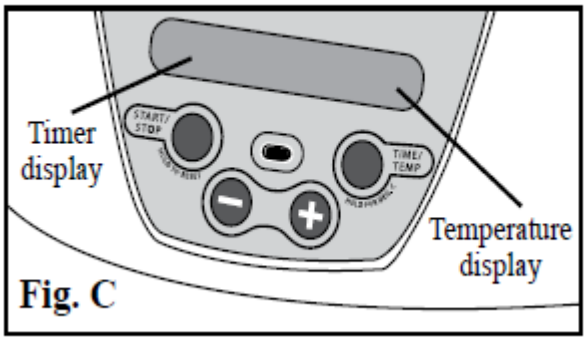
1.Leggere tutte le istruzioni.
2.Non toccare la superficie calda. Utilizzare le maniglie o manopole.
3.Per proteggersi dalle le scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base dell’essiccatore in acqua o altro liquido.
4.Occorre una stretta sorveglianza quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
5.Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia.
6.Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se è stato danneggiato in qualche modo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o un suo agente di servizio o una persona qualificata per evitare rischi.
7.Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di

età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o la mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
8.L'uso di accessori non consigliati dal produttore possono causare lesioni.
9.Non lasciate che il cavo penda dal bordo del tavolo o banco o tocchi superfici calde.
10.Non utilizzare all'aperto.
11.Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
12.Non utilizzare questo apparecchio per disidratare gli alimenti che contengono alcol o sono stati in alcol.
13.Non utilizzare apparecchi per uso diverso da quello previsto.
14.La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
15.Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
16.Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario adottare sempre misure di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
17.Accertarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale della vostra

installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
18.Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
Questo prodotto è solo per uso domestico

Come utilizzare il controllo digitale



Il controllo digitale (Fig.C) permette una facile regolazione della temperatura di disidratazione. Inoltre, esso si spegne automaticamente quando il tempo di essiccazione selezionato è scaduto.

Per regolare la temperatura
3.Prima premere il pulsante start / stop, quindi premere il tasto TIME / TEMP e l'ora nella finestra di visualizzazione inizierà a lampeggiare, quindi premere il tasto + o - per selezionare il tempo desiderato, per modificare l'ora tenere premuto il tasto + o -, il tempo cambierà, la gamma di temporizzatore per questo disidratatore è (1 a 48 ore)
4.Dopo che il timer smette di lampeggiare, premere nuovamente il tasto TIME / TEMP. Premere i tasti + o - per selezionare la temperatura desiderata fino a 1 press. Per modificare la temperatura rapidamente, tenere premuto il tasto + o -. L'intervallo di temperatura di questo disidratatore è 40-70 °C
Una volta impostato il tempo desiderato e aver impostato la temperatura, l'essiccatore inizierà a funzionare. In qualsiasi momento, è possibile regolare il tempo o la temperatura utilizzando il TIME / TEMP, e i tasti + e -. È possibile interrompere l'essiccatore in qualsiasi momento premendo il pulsante START / STOP.

Informazioni Generali Essiccatore
Precauzione di sicurezza: Lavare accuratamente le mani prima di preparare il cibo per l'essiccatore. Allo stesso modo, pulire accuratamente tutti gli utensili, taglieri, e i misurini usati per preparare il cibo. Lavare il cibo prima di prepararlo per l'essiccazione.

Quando si seleziona il cibo per l'essiccazione, scegliere quello completamente maturo. Evitare * troppo maturi o frutta e verdura acerbi. Rimuovere eventuali parti del cibo marce o rovinate.
Per l'essiccamento, tagliare il cibo in dimensioni, forme e spessori uniformi.
Il tempo di asciugatura è molto variabile a seconda del tipo e della quantità di cibo, dallo spessore, dall'uniformità dei pezzi dei prodotti alimentari, dall'umidità, dalla temperatura dell'aria, dalle preferenze personali, e anche la maturazione della pianta al momento della raccolta. È per questo che in tutto il libro si noterà grande varietà di tempi medi di essiccazione. In alcuni casi, potrebbe essere necessario, o si potrebbe preferire, essiccare gli alimenti per un tempo più breve o più lungo di quelli elencati. Per ottenere risultati ottimali, iniziare ad essiccare il cibo all'inizio del range indicato nelle istruzioni. Si dovrebbe quindi valutare ricontrollando il cibo in base a come procede l'essiccazione. Con alcuni alimenti, come le erbe, può significare ogni 10 minuti, e con altri alimenti, come frutta, che può significare ogni 1-2 ore.
L'essiccazione impedisce la crescita microbica, tuttavia, un reazione chimica causata dagli enzimi di frutta e verdura può verificarsi se il prodotto non viene pretrattato prima dell'essiccazione. Un pretrattamento consentirà di evitare di ridurre al minimo colori indesiderati o cambiamenti della trama durante l'essiccazione e la conservazione. Vedere le sezioni specifiche per il pretrattamento raccomandato.
Disporre il cibo in un unico strato su vassoi. Non lasciare che il cibo si tocchi o si sovrapponga.
Quando si essiccano dei cibi con odori forti, come le cipolle e l'aglio, bisogna essere consapevoli del fatto che ci sarà un forte odore durante il processo di essiccazione. Questo odore può perdurare anche dopo che l'essiccazione è stata completa.
I singoli pezzi di cibo non possono essiccarsi tutti allo stesso tempo. I pezzi di alimenti completamente essiccati devono essere rimossi prima di quelli che richiedono ulteriore essiccazione.

Controllare sempre tutti i vassoi per assicurarsi che gli alimenti siano opportunamente essiccati.
Se un vassoio di cibo è essiccato prima degli altri, togliere il cibo essiccato e riportare il vassoio vuoto nel suo alloggiamento piuttosto che riorganizzare i vassoi.
Non aggiungere frutta e verdura fresca ad un carico parzialmente essiccato. Questo aggiungerà umidità e aumenterà il tempo di asciugatura.
Lasciare che l'essiccatore funzioni in maniera continua. Non scollegare l'essiccatore durante l'essiccazione e riprendere l'essiccazione in un secondo momento in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità degli alimenti e/o portare rischi.

Confezionamento e conservazione
Gli alimenti secchi devono essere adeguatamente imballati per impedire il riassorbimento di umidità e il deterioramento microbico. Porre il cibo in contenitori

puliti e asciutti o in barattoli ermetici. I contenitori in vetro da congelatore con coperchi ermetici sono ottimi per la conservazione. Anche i sacchetti richiudibili per il congelatore sono una valida alternativa.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce. Temperature elevate e l'esposizione alla luce riducono il tempo di conservazione e causano la perdita di qualità e sostanze nutritive.
Le sfoglie/fette di frutta si devono conservare fino a 1 mese a temperatura ambiente. Le verdure hanno circa la metà della durata della conservazione della frutta. Se il cibo deve essere mantenuto più a lungo, conservare in congelatore. Conservare verdura e frutta in contenitori separati per evitare il trasferimento del sapore.

Consigli emperature:

-Erbe 40-50 °C
-Verdure 50 °C
-Pane 50 °C
-Yogurt 50 °C
-Vegetali 50-55 °C
-Frutta 50-60 °C
-Carne, Pesce 70 °C

Frutta

Selezione e preparazione.

Selezionare i frutti che sono al culmine della maturazione. Lavarli per rimuovere lo sporco e i detriti. Ci sono molte opzioni quando si effettua l' essiccazione della frutta e le preferenze personali dovrebbero essere la vostra guida. La frutta può essere affettata, dimezzata, o se piccola, può essere lasciata intera ma ovviamente richiederà più tempo per essiccarsi.
Affettare la frutta in modo uniforme e in un pezzo di spessore di circa 1/4 di pollice. I frutti di piccole dimensioni, come, mirtilli e uva, devono essere immersi in acqua bollente per 30-60 secondi e poi immersi in acqua e ghiaccio per rompere la pelle. Questa procedura consentirà di ridurre il tempo di essiccazione.

Pretrattamento

Molti frutti si scuriranno rapidamente una volta pelati e / o tagliati e continueranno ad oscurarsi anche dopo che il frutto è essiccato. Ciò è dovuto all'esposizione de gli enzimi naturali presenti in alcuni frutti, all'aria. Ci sono diverse opzioni di pre-trattamento per prevenire questo scolorimento, il pretrattamento non è necessario ma è è utile ad impedire lo scolorimento. Alcune persone possono rilevare un leggero cambiamento del sapore della frutta pretrattata. Vedere la Guida di essiccazione frutta a pagina 6 per determinare quale frutti potranno beneficiare del pretrattamento. Si consiglia di vagliare le diverse opzioni e vedere quale preferite.
Acido ascorbico (vitamina C) – L'acido ascorbico, disponibile in forma di compresse o in polvere, è disponibile in farmacia. Mescolare 2 1/2 cucchiai di acido ascorbico in polvere in un bicchiere di acqua fredda. Le compresse di

Vitamina C co (sei tavolette da 500mg uguale 1 cucchiaino di acido ascorbico) dovrebbero essere schiacciate prima della miscelazione con acqua. Posizionare la frutta tagliata, come banane, pesche, mele, pere o, nella miscela e lasciare in immersione per 10 minuti. Rimuovere la frutta e scolarla bene prima di disporla sui vassoi di essiccazione.

Miscela di acido ascorbico - Questi prodotti disponibili in commercio, come Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver, sono una combinazione di acido ascorbico e zuccheri e sono comunemente utilizzati per la frutta fresca e per l'industria conserviera e per il congelamento. Seguire le indicazioni del produttore per l'utilizzo di questa miscela.

Succo di limone - Mescolare il succo di pari parti di limone e acqua fredda. Mettere la frutta tagliata nella soluzione e lasciare in immersione per 10 minuti. Rimuovere la frutta e scolarla bene prima di disporla sui vassoi di essiccazione. Mettere la frutta sui vassoi disidratatori in un unico strato, vicini ma non devono toccarsi o sovrapporsi. Leggere la Guida per l'essiccazione della Frutta per la preparazione suggerita, ed i giusti tempi di essiccatura. La frutta si essicca a 50-60 °C.

Determinazione essiccatura

Consultare la Guida di essiccazione frutta sulla prima pagina e iniziare l'essiccazione del frutto all'inizio della gamma media del tempo di asciugatura. Rimuovere alcuni pezzi di frutta da ciascun vassoio disidratatore e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. I frutti sono accettabilmente asciutti quando sono morbidi e flessibili, ma non appiccicosi. La frutta piegata a metà non dovrebbe appiccicarsi. Le fette di mela e banana possono essere essiccate fino a diventare croccanti, se lo si desidera. Se i frutti sembrano avere un sacco di umidità residua, ricontrollare ogni 1 o 2 ore. Se i frutti sembrano essere quasi pronti, ricontrollare dopo 30 minuti. Controllare sempre la frutta da ciascun vassoio.

Usi

La frutta secca è uno spuntino fantastico. Possono anche essere aggiunte a miscele, cereali, muffin, pane e altri prodotti da forno. La frutta secca può essere usata co così com'è o ammorbidita prima dell'uso. Per ammorbidire la frutta secca, immergere in acqua per 5 minuti o passare a vapore.

Selezionare frutta matura o anche molto matura e rimuovere eventuali aree marce. Lavare la frutta e rimuovere buccia, semi e steli. Tagliare la frutta in pezzi e utilizzare un robot da cucina o un frullatore, per creare una purea liscia (consistenza mele). Per ottenere una purea, potrebbe essere necessario aggiungere 1 cucchiaio di succo di frutta o acqua.

Se lo si desidera, la frutta può essere pretrattato per preservare il suo colore naturale. Inserisci1½ cucchiaini di succo di limone per ogni 1½ tazze di purea di frutta. Leggere la Guida di essiccazione frutta a pagina 6 per determinare quale frutti potranno beneficiare del pretrattamento.

La naturale dolcezza del frutto è intensificata dall'essiccatura. Tuttavia, se la preferenza è per una frutta più dolce, è possibile aggiungere miele, sciroppo d'acero, sciroppo di mais, o zucchero alla frutta frullata se lo si desidera. Provare diverse quantità di dolcificante, iniziando con 1 cucchiaio per ogni 1½ tazze di purea di frutta, per trovare la vostra preferenza. La frutta con dolcificanti aggiunti necessiterà di più tempo per asciugare rispetto ai frutti non dolcificati. Anche la frutta in scatola può essere usata per fare frutta essiccata. Scolare il succo di frutta, da usare per un uso successivo. Mettere la frutta nel robot da cucina o nel frullatore per creare una purea liscia. Il succo di mela può essere utilizzato direttamente dal contenitore.

ESSICCATURA FRUTTA

La frutta essicca a 50-60 °C

I tempi di asciugatura sono molto variabili a seconda del tipo e della quantità del frutto, dallo spessore, dall'uniformità dei pezzi dei prodotti alimentari, dall'umidità, dalla temperatura dell'aria, dalle preferenze personali, e dal'età della pianta al momento della raccolta.

Frutta	Preparazione	Pretrattamento	Tempo medio di asciugatura (ore)
Mele	Buccia, se desiderato, nucleo, e tagliata ad anelli o fette, ⅛ a ¼" di spessore.	acido ascorbico, , miscela di acido ascorbico o succo di limone	4-9
Albicocche	Tagliare a metà, rimuovere nocciolo, e tagliare in quarti o ¼" fette spesse.	(Vedi le mele)	8-16
Banane	Sbucciare e tagliare a fette spesse ¼" .	(Vedi le mele)	6-8
Mirtilli	Togliere i gambi immergere in acqua bollente per 30 a 60 secondi e poi passare in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuno	9-17
Ciliegie	Rimuovere steli e nocciolo. Tagliare a metà, o lasciarle intere.	Nessuno	15-23
Mirtilli Rossi	Rimuovere i gambi. Immergere in acqua bollente per 30 a 60 secondi e poi immergere in acqua e ghiaccio per rompere la pelle.	Nessuno	10-18
Fichi	Rimuovere gambi. I piccoli fichi possono essere lasciati interi. Altrimenti, tagliati a metà.	Nessuna	8-15

	Immergere i fichi interi in acqua bollente per 30 a 60 secondi e poi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.		
Uva	Lasciare interi o tagliati a metà. Immergere i chicchi in acqua bollente per 30 a 60 secondi e poi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	Nessuna	13-21
Kiwi	Sbucciare e tagliare a fette in a ¼" o ⅜.	Nessuna	4-6
Nettarine	Tagliare a metà e togliere il nocciolo. Tagliare in 4 o in fette da ¼" di spessore	Vedi le mele	6-10 (Fette) 36-48 (metà o quarti)
Pesche	Sbucciare se lo si desidera. Tagliare a metà e togliere il nocciolo. Tagliare in 4 o in fette da ¼" di spessore.	Vedi le mele	6-10 (Fette) 36-48 (metà o quarti)
Pere	Sbucciare, denocciolare, fetta ¼" di spessore	Vedi le mele	7-13
Ananas	Sbucciare, denocciolare, fetta ¼" di spessore	Nessuna	5-12
Prugne / Susine	Tagliare a metà o in tre e rimuovere il nocciolo.	Nessuna	8-15
Rabarbaro	Tagliare e scartare le foglie. Il gambo va tagliato a fette ¼"	Nessuna	6-9
Fragole	Rimuovere la corona di foglie. Tagliare a metà o in fette da ¼" di spessore	Nessuna	6-12

Essiccatura verdure

Le verdure canno essiccate a 50-55 °C. I legumi esiccano molto più velocemente dei frutti. L'essiccatura è rapida. Di conseguenza, le verdure devono essere controllate spesso verso durante l'essiccatura per impedire un eccesso di essiccazione. Il cibo diventa marrone quando è troppo secco. Quando si essiccano verdure più piccole, come i piselli o le carote, si raccomanda di inserire uno schermo a maglia sul vassoio. Uno schermo a maglia contribuisce ad evitare che gli alimenti più piccole dimensioni cadano attraverso le griglie nel vassoio appena si essiccano. Vedere le informazioni sulla prima pagine, "Come utilizzare le Nonstick Mesh Screens".

Selezione e preparazione

Lavare le verdure per rimuovere sporco e detriti. Tagliare le verdure per rimuovere porzioni fibrose o legnose o aree marce, la buccia, e affettare utilizzando le informazioni di preparazione trovate sulla guida di essiccatura. Tagliare fette o pezzi di dimensioni uniformi. Vedere prima le informazioni specifiche sul pretrattamento delle verdure .

Pretrattamento

Il processo di sbiancamento si ottiene sottoponendo le verdure ad una temperatura sufficientemente elevata per disattivare gli enzimi. Lo sbiancamento è necessario per fermare gli enzimi presenti in natura che causano la perdita di colore e sapore durante l'essiccazione e la conservazione. Lo sbiancamento rilassa anche le pareti del tessuto così l'umidità può fuoriuscire più facilmente durante l'essiccatura. Lo sbiancamento può essere fatto in acqua o vapore. Lo sbiancamento in acqua provoca una maggiore perdita di sostanze nutritive, ma è più veloce dello sbiancamento a vapore e raggiunge una penetrazione del calore più uniforme.
Sbiancamento a vapore - Riempire una pentola profonda con acqua e portare ad ebollizione. Mettere le verdure in un cestino o colino che permetterà al vapore di circolare liberamente intorno alle verdure. Non riempire cestino o scolapasta con più di uno strato di 2 ½ pollici di verdure. Posizionare il canestro o il colino nel piatto, facendo attenzione che non entri in contatto l'acqua bollente. Coprire con un coperchio stretto. Esporre a vapore per il tempo indicato nella guida di essiccazione verdure nella prima pagina.

Sbiancamento con Acqua - Riempite una grossa pentola con ⅔ d' acqua. Coprite e portate a bollore. Mettere le verdure in un cestino o colino e immergere in acqua bollente. Coprire e sbollentare per il tempo indicato nella Guida all'essiccazione Verdure. L'acqua dovrebbe tornare ad ebollizione in meno di 1 minuto. In caso contrario, troppe verdure sono stati aggiunte; ridurre la quantità di verdure nel lotto successivo.
Sbollentare l'acqua per il tempo indicato nella Guida all' essiccazione Verdure. Subito dopo lo sbiancamento a vapore o acqua, immergere le verdure in acqua fredda per raffreddarle rapidamente. Scolate le verdure e disponetele in un unico strato sui vassoi disidratatori. Fare riferimento alla Guida all'essiccazione verdure sotto per i tempi di essiccazione.

Determinazione Essiccazione

Fare riferimento alla Guida Essiccazione Verdure qui sotto e iniziare l'essiccazione dei vegetali all'inizio dell'intervallo di tempo medio di essiccazione.
Rimuovere alcuni pezzi di verdura da ciascun vassoio disidratatore e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Il test per l'essiccazione si fa rompendo i pezzi a metà. La maggior parte delle verdure saranno se opportunamente essiccate saranno croccanti e si romperanno facilmente. Se le verdure non si rompono facilmente, è necessario un tempo di essiccazione aggiuntivo. Se le verdure sembrano avere molta umidità residua, ricontrollare ogni 1 o 2 ore. Se le verdure sembrano essere quasi pronte, provare a controllare ogni 30 minuti. Controllare sempre le verdure da ciascun vassoio.

Seguire le informazioni di “Confezionamento e conservazione” sulla prima pagine.

ESSICCAZIONEVERDURA
Le verdure essiccano a 50-55 ° C.
I tempi di asciugatura sono molto variabili a seconda del tipo e della quantità del cibo, dello spessore, dalla uniformità di pezzi dei prodotti alimentari, dall’umidità, dalla temperatura dell'aria, dalle preferenze personali, e anche l'età della pianta al momento della raccolta.

Verdura	**Preparazione**	**Sbiancamento in acqua o sbiancamento al vapore**	**Tempo medio di essiccatura**
Asparago	Tagliare a 1 parte.	acqua 3½-4½ minuti a vapore 4-5 minuti	6-8 ore
Fagioli, fagolini	Rimuovere le estremità e stringhe. Tagliare a 1 parte.	acqua 2 minuti a vapore 2-2½ minuti	6-11 ore
Barbabietole	Cuocere finché sono teneri. Raffreddare e la buccia. Tagliato in strisce pochissimi ⅛ spessore.	Nessuno - già cotte.	4-7 ore
Broccoli	Tagliare a pezzi che servono.	acqua 2 minuti a vapore 3-3½ minuti	4-7 ore
Carote	Sbucciare e tagliare le estremità. Tagliare a fette ⅛˝ a ¼.	acqua 3 minuti a vapore 3-3½ minuti	4-10 ore
Cavolfiore	Tagliare a pezzi che servono.	acqua 3-4 minuti vapore 4-5 minuti	5-8 ore
Sedano	estremità trim. Tagliare a fette ¼.	acqua 2 minuti vapore 2 minuti	2-4 ore
Pannocchia, mais in grani	Sgusciare e rimuovere la seta. Bollire e sgranare il mais dalla pannocchia.	acqua 1½ minuti s squadra 2-2½ minuti	6-10 ore
Funghi	Lavare e affettare in fette di ⅜˝ di spessore.	Nessuna	2-6 ore
Cipolle	Togliere la pelle esterna. Tagliare l’estremità superiore e la radice. Tagliare a fette ¼ di spesore	Nessuna	3-7 ore
Piselli	Baccelli.	acqua 2 minuti	5-9 ore

		vapore 3 minuti	
Peperoni e pimientos	Rimuovere gambo, la parte centrale, e le pareti interne. Tagliato in strisce da ¼.	Nessuna	5-10 ore
Patate	Sbucciare e tagliare a fette di ¼ di spessore	acqua 5-6 minuti vapore 6-8 minuti	4-8 ore
Zucca e zucchine	Eliminare l'estremità Tagliare a fette ¼ di spessore	acqua 1½ minuti a vapore 2½-3 minuti	4-6 ore
Pomodori	Sbucciare, se lo si desidera. Tagliare a sezioni di ¾ di larghezza.	Nessuna	6-11 ore

Usi

I legumi secchi hanno un sapore e consistenza unici e sono i più utilizzati come ingredienti per zuppe, stufati, casseruole, salse e piatti così come contorni. Quando si usano nelle zuppe, i legumi secchi possono essere aggiunti senza ammollo. I legumi secchi utilizzati per altri scopi devono essere messi in ammollo prima della cottura. In ammollo, con 1 ½ a 2 tazze di acqua bollente per ogni 1 tazza di legumi secchi. Lasciare in ammollo per 1 a 2 ore o fino a quando le verdure tornano più o meno alla stessa dimensione naturale. Aggiungere acqua, se necessario durante il processo di ammollo. Dopo l'immersione, lasciate cuocere in acqua di ammollo finché sono teneri, permettendo l'evaporazione dell'acqua in eccesso.

Essiccazione Erbe

L'essiccazione di erbe fresche vi permette di avere una pronta fornitura di erbe economiche da utilizzare durante tutto l'anno. Per mantenere il sapore migliore delle vostre erbe, si raccomanda l'essiccazione alla temperatura più bassa, circa 40 -50 ° C.

Selezione e preparazione

Raccogliere le erbe per l'essiccazione appena prima che i primi fiori sboccino. Queste erbe saranno più saporite. Il momento migliore per raccogliere le erbe è la mattina presto subito dopo che la rugiada è evaporata. Risciacquare foglie e steli in acqua fredda per rimuovere la polvere o gli insetti e poi scuotere delicatamente per rimuovere l'acqua in eccesso. Togliere le foglie morte e marce o i gambi. Le grandi erbe a foglia, come il basilico, la salvia e la menta, devono essere rimossi dai loro steli per una rapida essiccazione. Le erbe a foglia piccola possono essere essiccate con il loro stelo che va rimosso dopo l'essiccazione. Porre le erbe su uno schermo di maglia contribuirà a impedire che queste cadano attraverso le griglie nel vassoio una volta essiccate.

Determinazione Essiccazione

Le erbe sono accettabilmente essiccate quando sono croccanti e si sbriciolano facilmente. Fare riferimento alla Guida Essiccazione Erbe qui sotto e iniziare l'essiccazione delle erbe all'inizio del range medio del tempo di essiccazione. Rimuovere alcune erbe da ciascun vassoio disidratatore e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Se le erbe non si sbriciolano facilmente, ricontrollare ogni ora.

Confezionamento e conservazione

Le foglie secche sono meglio se conservate intatte e poi sbriciolate quando necessario. Seguire le informazioni "Confezionamento e conservazione" sulla prima pagina.

Usi

Le più secche sono 3-4 volte più forti delle erbe fresche, quindi, quando si utilizzano le erbe secche in una ricetta che richiede erbe fresche, utilizzare 1/4 a 1/3 della quantità richiesta dalla ricetta.

ESSICCAZIONE ERBE

Le erbe seccano a 40-50 ° C.

Erba	Tempo medio di essiccazione	Erba	Tempo medio di essiccazione
Foglie di basilico	10-15 ore	Foglie di menta	9-14 ore
Foglie di alloro	5-7 ore	Foglie di origano	9-12 ore
Erba cipollina	9-15 ore	Foglie di prezzemolo	6-8 ore
Foglie di coriandolo	6-8 ore	Foglie di rosmarino	8-12 ore
Foglie di aneto	3-5 ore	Foglie di salvia	12-16 ore
Finocchio	3-5 ore	Doglie di dragoncello	5-7 ore
Maggiorana	9-12 ore	Foglie di timo	4-6 ore

La cottura della carne prima della essiccazione - Dopo la marinatura delle strisce di carne, mettere le strisce di carne e marinata e il liquido liquido in una padella. Se non ci sono i resti di liquido, aggiungere acqua sufficiente a coprire le strisce di carne. Portare il liquido ad ebollizione per 5 minuti.

Rimuovere le strisce di carne dalla marinata, drenarle, e posizionarle su vassoi disidratatori. Posizionare le strisce, su vassoi disidratatori, ravvicinate, ma non sovrapposte. Essiccare a 70 °C per 4 a 8 ore. Vedere le informazioni "Determinazione Essiccazione" qui di seguito.

Se non si è cotta la carne prima di disidratazione, cucinarla dopo, seguendo le istruzioni riportate di seguito:

La cottura della carne dopo l'essiccazione- Preriscaldare il forno fino a quando la temperatura interna è di 135°. (Per una corretta lettura della temperatura, controllare con un termometro da forno.) Rimuovere le strisce dai vassoi disidratatori e porle su una teglia molto vicine ma senza che si tocchino. Lasciare in forno preriscaldato per 10 minuti. Rimuovere dalla teglia e raffreddare a temperatura ambiente.

Confezionamento e conservazione

Dopo il raffreddamento, tamponare le strisce con carta per rimuovere eventuali goccioline di grasso che si possono formare sulle strisce. Leggere le informazioni di "Confezionamento e Conservazione". La carne secc apuò essere conservata da 1 a 2 mesi a temperatura ambiente. Tuttavia, per mantenere il miglior sapore e la migliore qualità, conservare in frigorifero o nel congelatore.

Carne Marinata

1½ -2 chili di carne magra
¼ di tazza di salsa di soia
1 cucchiaio di salsa Worcestershire
1 cucchiaino di noce sale affumicato aromatizzato
½ cucchiaino di cipolla in polvere
¼ di cucchiaino di aglio in polvere
¼ cucchiaino di pepe nero

Unire tutti gli ingredienti in una piccola ciotola e seguire le istruzioni di "Preparazione strisce di carne".

Cura e pulizia

1. Togliere la spina dalla presa prima di pulire.
2. Lavare i vassoi disidratatori e il coperchio in acqua calda con un detergente delicato o lavare in lavastoviglie.

Se necessario, una spazzola morbida può essere utilizzata per rimuovere le particelle di cibo. Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi su una qualsiasi delle parti dell'essiccatore.

3. Pulire la base dell'essiccatore con un panno morbido inumidito. NON immergere la base del ESSICCATORE in acqua o altro liquido.

La parte che copre il mozzo centrale sulla piattaforma dell'essiccatore si toglie per pulizia, se necessario. Lavare

in acqua calda, asciugare accuratamente, riposizionare, e far scattare in posizione.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05