



Food Dehydrator - user's manual
Dörrautomat - Bedienungsanleitung
Disidratatore alimentare – manuale dell'utente



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

ASSEMBLY INSTRUCTION

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE FOOD DEHYDRATOR.

- Do not touch hot surfaces or allow them to come into contact with flammable materials.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, the plug or the base of the dehydrator in water or other liquid. Do not wash in sink or dishwasher.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to an authorized service facility for repair or replacement.
- The use of accessory attachments other than those supplied or recommended by the manufacturer may cause hazards and can void your warranty.
- Arrange cord so that it cannot be caught or tripped over. Do not allow cord to hang over edge of table or counter. Keep cord away from hot surfaces.
- This appliance is for indoor, household use only. Do not use appliance outdoors or for other than household use as described in this manual.
- This appliance is not for commercial purposes.
- Do not place dehydrator, cord, shelves or any other parts on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn the control to "OFF" before removing the plug from the outlet.
- Operate the dehydrator only in a clean, dust-free area. Dust and dirt can be drawn into the dehydrator and can contaminate the food being dried.
- Do not place the dehydrator on a towel or carpet. This will reduce or cut off the dehydrator's airflow, and could result in damage to the appliance.
- Always leave at least one inch of space around the dehydrator on all sides for proper ventilation.
- Ashort power cord has been provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised during its use. Use an extension cord rated at 5 amps or more. The cord should be arranged so it will not drape over the counter or table top. Do not use an extension cord longer than is necessary.
- Do not use more than 20 drying trays at one time.
- Do not expose any parts of the dehydrator to temperatures above 180° F.
- Do not operate near combustible or pressurized spray cans.
- This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- To clean the heating base, unplug from wall outlet and wipe with damp cloth or sponge and mild soap. Do not immerse base or cord in water. Top lid and trays may be submerged in warm water and washed with mild soap or washed in TOP rack of dishwasher only. Heat from the drying cycle can warp trays which is not covered by warranty.
- Before each time you operate your food dehydrator be sure to wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.
- Do not operate this Food Dehydrator on a non-heat resistant glass or wood cooking surface, or any tablecloth. IT IS IMPERATIVE THAT A HEAT RESISTANT COOKING SURFACE SUCH AS TILE, OR ANY SURFACE PROTECTED WITH A HEAT RESISTANT FINISH BE PLACED BENEATH THIS UNIT.
- The first time you turn on your food dehydrator you may notice an aroma. This is normal. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base, and following the specific instructions for your model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less then one hour..

Congratulations on Choosing the Computer Controlled Food Dehydrator. This quality appliance is designed to give you many years of use. For best results and trouble-free service we urge you to read this entire manual.

DEHYDRATION – PRESERVING FOOD

Thousands of years ago, one of the few ways people had to preserve foods was by laying them out to dry in the sun. Before such modern appliances as refrigerators and before chemical preservatives, dehydration was an easy way to safely store foods for use at a later time when food was scarce or not in season. Your new food dehydrator applies modern science to this ancient art to bring you a controlled, predictable, and safe way to preserve foods at home. Dehydrating food opens a new dimension in preserving fruits, vegetables and meats to you. Your new food dehydrator will be able to perfectly capture the fresh-picked, in-season flavor and nutrition of almost any food for out-of-season eating enjoyment. These dried foods can be more easily stored because they are less likely to spoil and they take up less room as well. They also weigh less making them perfect for camping or backpacking meals. Dried fruit snacks are delicious and nutritious. Ingredients for your favorite soup recipes can be dried and stored which also make a great last-minute meals, ready to cook. Your food dehydrator keeps the temperature in the drying chamber at a computer-controlled constant. Food is bathed in a constant stream of warm, dry air which gently removes the moisture from the food. The result is beautifully dried food every time. You will find that drying food is practical and economical as well as easy. And it all starts with your state-of-the-art food dehydrator

WHAT IS DEHYDRATION?

Dehydration refers to a process in which moisture is removed from food, allowing the dried food to be stored safely for later use. It's main benefit over other such ancient methods (such as salting or smoking) is that it adds no flavors and removes few nutrients from the food being dehydrated. When done properly, few nutrients are lost during dehydration. According to the Food and Drug Administration (FDA), dehydrating retains 95-97% of the nutrients in the original food. In contrast, canning only preserves 20-30% and freezing only retains 40-60% of the food's nutrition. Dehydrated food tastes good too! Since natural flavors concentrate as you remove moisture, the dried product is naturally delicious. As you will soon learn, reconstitution is an integral part of dehydration. Reconstitution refers to the adding of water to the dried food. When allowed to soak in water, dried food absorbs the water and swells back to its original size, shape and texture while retaining nearly 100% of its original flavor and nutrition.

Tools you need to get started

- Paring knife (stainless steel blade).
- Cutting board
- Storage containers

Additional tools that make the job easier and faster can include:

- A food processor or other similar appliance for faster and consistent slicing.
- A steamer and basket, or kettle and collapsible steamer for blanching.
- Blender for making fruit puree for fruit leather.
- A small notebook to keep track of times and recipes that work for you as well as those that don't.

BASIC FOOD PREPARATION TIPS

TO PEEL OR NOT TO PEEL

The peels of fruits and vegetables often contain much of the food's nutritional value. Thus, it is better not to peel if the dried food is to be eaten as snacks or used in cookies. On the other hand you will want to peel apples intended for pies or tomatoes intended for soups. Generally, if you would normally peel the food for a specific recipe, plan to peel the food before it is to be dehydrated.

CUTTING MAKES A DIFFERENCE

One of the most important factors in successful dehydration is how the foods are sliced. When drying fruits it helps to get all the slices about the same thickness so they all dry to the same moisture level at the same time. Thick slices dry more slowly than thin slices. The thickness you choose is up to you, but slicing all the pieces to as close to the same size as is possible will help ensure success and consistency. The skin of many foods naturally protects the food, but it can hamper the dehydration process. During dehydration moisture escapes best from a cut or broken surface, not through the tough skin. Therefore, the larger the cut area, the faster and better the food will dehydrate. For this reason, thin stalked vegetables like green beans asparagus, and rhubarb should be cut in half the long way, or with an extreme diagonal cut to expose as much of the inner parts of the food as possible. Fruit should be sliced across the core and not down through the core. Try to always make thin, flat cuts. Broccoli stems should be halved or quartered, depending upon diameter Small fruits like strawberries can be cut in half. Even smaller berries should either be cut in half or blanched slightly to break the skin.

FILLING THE DRYING TRAYS

When loading the food into the trays you can use all of the trays' top surface, but some airflow must be maintained. Try to place the food in a single layer where possible. This is particularly important with foods like banana slices and pineapple rings and not quite as important with beans. If some of the pieces come out with too much moisture when you are finished, one of the reasons is that it might have been covered by other pieces of food. Dehydration removes the moisture and will cause the food to shrink as it dries. This allows you to store the same amount of food in a smaller space, but it also means that as the food shrinks during the drying process, smaller pieces can fall through the holes in the drying trays. To prevent this, particularly when drying chopped or shredded foods, line the trays with mesh tray Inserts before laying out the food. Chopped food should not be spread thicker than 3/8 inch. Use a fork to expose the mesh tray insert in several places to provide proper air circulation. If you do not have mesh tray inserts available, use nylon netting, needlepoint canvas, cheesecloth or similarly, coarse woven fabric. When lining the tray be sure to cut an opening for the tray's center hole. The fabric should be food safe, allow air to pass through it, and it must be laundered before being used. Use care when choosing fabric as sticky foods may not be able to be easily removed, and particles from the fabric may stick to the food pieces. It may be necessary to stir the finely chopped food once or twice during dehydration to ensure even drying of all the pieces. To do so, turn the machine off, unplug it, remove the trays, stir, then reassemble and restart the machine according to the instructions.

PREVENT DRIPPING

Some foods such as very ripe tomatoes and citrus or sugared fruits may drip. If too much liquid drips into the bottom of the unit it can be damaged necessitating service. Additionally, The dripping from a tray above can change the flavor of different foods on lower trays To help lessen dripping, after placing food on drying trays and before placing them on the dehydrator base, tap the tray firmly downward on a towel laid on the counter top a few times to remove excess moisture. To catch any remaining dripping during dehydration that may occur with very moist foods, use fruit leather sheets placed on the bottom two trays. Alternate the sheets on one half of the two trays (i.e.. the left side of the first tray and the right side of the second tray). Then place these two bottom trays on the dehydrator base before placing the remaining trays with the food to be dried above them. When rotating trays, wipe the fruit leather sheets, but leave these two trays at the bottom of the stack of trays. When the food becomes dry enough so that it is no longer dripping, remove the fruit leather sheets from the two bottom trays to enhance air flow. Do not use wax paper in place of the fruit leather sheets as the wax on the paper will melt at dehydration temperatures which can taint the food or damage the dehydrator. Always remember to leave the center hole of each tray uncovered.

HOW LONG DOES IT TAKE TO DEHYDRATE FOOD?

It is impossible to give exact drying times because there are so many factors that affect drying time. These factors include:

- The moisture content of each food
- The thickness or size of the prepared food
- The humidity and temperature in the room where the dehydrator is operating
- The density of the food The food you choose also plays a part. The age of the food, where and how the food was grown, how it has been stored along its journey to you, and other factors all affect how long it might take to dehydrate. But don't worry. With a little experience you will soon be able to tell when you are slicing the foods just about how long it will take, and which foods will dry soonest and which will take the longest. Here is a good example: tomatoes are normally quite juicy. Their high moisture content will make them take longer to dry than many other foods. On the other hand, cabbage, which has a relatively low moisture level will take a much shorter time to dry. Citrus fruits like oranges will generally take longer than apples for the same reason. So how do you know how long to let the foods dry? After the dehydrator runs for a while remove the trays and examine the foods. Don't be afraid to "peek!" This will help you learn about the drying process and how long it takes. For foods with higher moisture levels like fruits and meats, check them periodically after about the first four hours of drying time. Foods with a lower starting moisture content like herbs and leafy vegetables or chopped and shredded foods may dry sooner so need to be checked after about two or three hours and more often after that. You will soon get a "feel" for how long foods take to dry. Don't worry, though. It is better to over-dry the food then leave too much moisture in it. Moist foods are more likely to spoil during storage. If foods have been over-dried and seem brittle or slightly browned they are still usable for soups or most baked goods They may take slightly longer to reconstitute and require additional water, but their flavor and quality is generally not impaired.

GENERAL OPERATING TIPS

The following section applies to all models except where stated otherwise. Before operating your food dehydrator for the first time please be sure to completely read and understand these instructions. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

- The first time you turn on your Dehydrator you may notice an aroma. This is normal. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base and following the instructions for your specific model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less than one hour.
- Place the dehydrator on a flat, dry and stable (not carpeted) surface. Make sure there is at least one inch of clearance around the dehydrator to ensure proper air flow.
- Prepare foods, according to the instructions given in this manual and fill the drying trays. NEVER cover the center hole in the trays or the vents on the top lid!
- Make sure the drying trays are securely nestled on top of each other and on the unit's base.
- Plug the power cord into any standard 220-240 volt household outlet.
- Consult the various tables at the end of this manual to get an idea as to when food is properly dehydrated and ready to be stored.

TRAY ROTATION

- Inspect drying trays periodically. Rotate trays if the food you are drying requires it. Remove all the trays as a unit, then remove the lid. Place the top tray on the base, followed by the next uppermost tray, until all trays have been rotated.

CARE AND MAINTENANCE

- After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with warm, soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic!
- To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

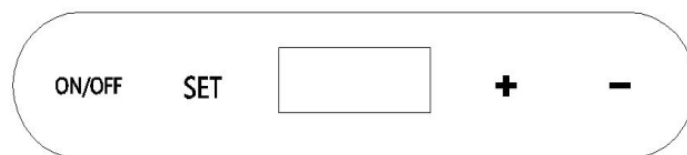
STORAGE

- After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a safe place.

HOW TO OPERATE YOUR FOOD DEHYDRATOR

Your food dehydrator is simple to use and is designed to make the dehydration process simple and accurate if the instructions are followed. Be sure that you have read the safety tips at the beginning of this manual before proceeding. The first time you turn on your food dehydrator you may notice an aroma. This is a normal by-product of the manufacturing process. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base, and following the instructions below for your specific model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less than one hour. Before you begin preparing your food, wash and dry the trays, the lid, and the tray liners if they are to be used. Locate the base where the dehydrator will be left during the drying process and insure that the cord will reach an outlet in a safe manner. In this way, as you prepare the food you can place it right on the trays. As a tray is filled it can be placed on the dehydrator and you will be ready to start the dehydrator in no time!

INSTRUCTIONS FOR SPECIFIC MODELS



The device is equipped with an "ON/OFF" Touch pad. The temperature is computer controlled and preset at the factory and is not adjustable by the user. The switch gives the user a convenient way to turn the dehydrator off while changing or rotating trays.

To operate the device

- 1- Locate the appliance in a safe place.
- 2- Load and then inset the trays.
- 3- Insert plug in proper outlet.
- 4- Select the switch's "ON" position. The switch itself will illuminate indicating that the unit is on. You will also hear the fan operating.
- 5- When finished, touch the switch "OFF" and remove the plug from the outlet. If you will not be available to turn the dehydrator off at the correct time you may want to connect the dehydrator to an automatic timer similar to that recommended for turning lights on and off at a peak hour. Check the timer's specifications to be certain the timer has a capacity of at least 5 amps.

The device gives the user the ability to set the temperature in a range of 35-70c (95-158F). Use lower temperatures for thinner or smaller pieces of food or for smaller loads of food (such as when drying only a few trays). The temperature control can also be used to turn down the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

TO OPERATE THE DEVICE

- 1- Locate the appliance in a safe place.
- 2- Load and then inset the trays.
- 3- Insert plug in proper outlet.
- 4- Select the desired temperature.
- 5- Touch the unit's "ON/OFF" button . You will hear the fan operating.
- 6- When finished, touch the "ON/OFF" button. The red LED will be off to show the unit is not operating.
- 7- Remove the plug from the outlet.

If you will not be available to turn the dehydrator off at the correct time you may want to connect the dehydrator to an automatic timer similar to that recommended for turning lights on and off at a peak hour. Check the timer's label and be certain the timer has a capacity of at least 5 amps.

The device gives the user full control over the temperature in a range of 35-70c (95-158F). as well as how long the unit will run using its integral digital timer. Use lower temperatures and shorter times for thinner or smaller pieces of food or for smaller loads of food (such as when drying only a few trays). Use higher temperatures and longer times for thicker foods and larger loads. The temperature control can also be used to turn down the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

TO OPERATE THE DEVICE

- 1- Locate the appliance in a safe place.
- 2- Load and then inset the trays.
- 3- Insert plug in proper outlet.
- 4- Select the desired temperature
- 5- Set the desired amount of time by Touch and holding the "TIMER" button. Timer and temperature exchange display. Timer setting: touching the button add for an hour . Temperature setting : touching the button add for one degree temperature.
- 6- touch the "ON/OFF" button to switch the unit on. The display will begin to flash indicating it is running. The flashing display shows the remaining time of operation. You will also hear the fan operating.
- 7- When finished, touch the switch "OFF" and remove the plug from the outlet. If you wish to add more time during the cycle, first touch the "ON/OFF" button to turn unit off, reset the timer to the desired amount of time, and then restart by touching the "ON/OFF" button again.

STORING DRIED FOODS

Once food is properly dried it is important to store it properly for the best results. By following these storage techniques your food will stay fresh and ready-to-use for the longest time possible.

GENERAL FOOD STORAGE TIPS

- Wait until food is cool before storing.
- Heat and light will cause food to deteriorate. Always keep food in a dry, cool, and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Ideal storage temperature is 60°F or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.

- Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
- For best quality, dried fruits and vegetables should not be kept for more than 1 year.
- Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it annually.
- Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
- Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

CONTAINERS

Any container which is clean, airtight, and moisture-proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Filled bags may be placed in metal cans with lids (shortening or coffee cans are good) to keep out insects. Glass jars with tight-fitting lids can be used with or without plastic bags. Quality plastic containers with tight-fitting lids are good, but they must be airtight. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags, bread wrappers, or any container without a tight-fitting lid.

LOCATION

Cool, dark and dry are the keys to maintaining the quality of dried food. Shelves near a window may need to be covered to keep out light. Glass jars or plastic containers should be placed in a paper bag or in a closed cabinet. Cement walls and floors are often damp and cold. Therefore, dried food containers should not be placed directly on the floor, or touching a basement or cellar wall as this can cause condensation in the container. Do not store dried food near items with a strong odor, such as varnish, paint remover or kerosene.

LENGTH OF STORAGE

Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year. Plan to use all dried meats, fish, poultry or jerky within a month or two. Label dried foods, and rotate on a first-dried, first-to-be-used basis. Check dried foods periodically. If the food seems more moist than when packed, moisture is getting into the container. Spread food on drying trays and re-dry. Then pack the food in an airtight container. Mold indicates the food was not properly dried before being stored. Destroy moldy food.

RECONSTITUTION

Dehydration is the process of removing moisture from food. Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state. Although some dried foods such as fruit are excellent in their dehydrated state, you will often want to reconstitute other dried foods before eating them. Here are some tips on reconstitution:

JUST ADD WATER

For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with 1 Tbs. water per ½ cup of dried food. For vegetables and fruits to be used in soufflés, pies, quick breads, doughs or batters, use 2 parts water to 3 parts (by volume) dried food. For vegetables and fruits which will be cooked in the liquid, such as vegetable side dishes, fruit toppings, and compotes, use 1 to 1-½ parts water to 1 part dried food. Extra liquid may be required for proper cooking.

TIME FOR RECONSTITUTION

Chopped and shredded foods reconstitute quickly. Generally, 15 to 30 minutes is sufficient. Larger vegetable or fruit slices, and meat cubes, can be reconstituted overnight in water left in the refrigerator. If this is inconvenient, place in boiling water, remove from stove, and let stand 2 to 3 hours. Whole pieces of fruit take longest to reconstitute, and are best left to soak overnight.

OTHER RECONSTITUTION HINTS

If you drain reconstituted foods, save the liquid. This liquid has great nutritional value. Freeze this liquid for later use in soups, leathers, pies or compotes. There is no need to reconstitute ahead of time when making soups. Dried vegetables can be added directly to the soup about one hour before serving. Do not add spices, salt, bouillon cubes or tomato products until vegetables are reconstituted and cooked. These items considerably hinder rehydration. Some foods take longer to reconstitute than others. Carrots and beans require more time than green peas or potatoes. A rule of thumb: those that take the longest to dehydrate will take the longest to reconstitute. Try not to use more liquid than necessary for reconstitution because nutrients will be drained away with the excess water. Place dehydrated food in a container and use just enough water to cover the food. Add more water later as needed to replace what the food absorbs.

FRUIT DEHYDRATION TIPS

Dried fruit is a superb treat. Try it plain as fruit leather or in ice cream, cobblers and pies. It's hard to imagine a better tasting, more nutritious snack than dried fruit. Dried fruit is naturally sweet, has no preservatives, and is inexpensive. Your food dehydrator makes drying fruit easy. With all fruits it is best to wash them before beginning. After that, most fruits just need halving, coring or pitting, and slicing before placing them in the dehydrator.

PRE-TREATMENT OF FRUITS

You do not have to pretreat fruits to get good results, but some fruits, such as apples, pears, peaches, apricots and bananas tend to darken somewhat with drying or storage beyond six to seven months. Although still edible when darkened, they tend to not appear as tempting to the palate. If you don't mind the change in color of your dried fruit, there is no need to pretreat. Fruits like bananas turn brown without pretreatment, but at the same time they become very sweet and bursting with pure banana flavor by simply slicing and placing directly into the dehydrator. For drying times of fruits, refer to the "Fruit Timetable". To avoid this darkening the fruit pieces can be dipped in solutions of lemon, pineapple, or orange juice, or ascorbic acid prior to dehydration. Dip the fruit in the solution for two minutes. Drain on paper towels and place in drying trays. Lemon, Pineapple or Orange Juice. Fresh or bottled lemon, pineapple or orange juices are the best because of their natural sweetness. Pineapple and orange juice can be used full strength or diluted to taste. If you use lemon juice it is best to dilute it with 1 part juice to 8 parts water and soak the fruit pieces for two minutes.

Be aware that the taste of these juices can overpower the taste of the fruit being dried and may not always prevent discoloration of food. Experiment with the dilution and soaking times to suit your tastes.

Ascorbic Acid

Crystalline ascorbic acid or products with ascorbic acid made for preserving fruits for canning may be obtained from drug stores or from stores selling canning supplies. Most grocery stores sell it with their canning supplies as well. Mix 1 tablespoon in four cups of water and soak the fruit for about two minutes. Like lemon juice, the taste can be quite overpowering, so experiment with concentrations and soaking times.

FRUIT LEATHER DEHYDRATION TIPS

Sometimes referred to as Fruit Rolls, Fruit Strips, or Fruit Jerky, fruit that is pureed and dried in thin sheets becomes a tasty, chewy, candy-like snack we will call fruit leather. You have probably sampled the commercial versions from the market, but once you've tasted it made fresh at home with quality fruit, you'll never go back to store bought! Fruit leather is a good way to make use of left-over or overripe fruit that might otherwise be discarded. Making Fruit leather is very easy. Start by thoroughly washing the fruit in cold water and remove any stems or leaves left on the fruit. Remove the peel, skin, pits, or seeds as necessary. Then just puree the fruit or fruit combination of your choice, and add just enough liquid to the blender to make a smooth, thick puree. Honey, fruit juice or water can be used, but don't make the mixture too thin or it won't stay put on the dehydrator shelf. With fruits that have a high moisture level, little or no liquid needs be added at all. Since you are the cook, you get to taste the puree as you are making it. It is not only your privilege but an important part of the process, because if the puree tastes good, the leather will taste even better! Remember that the flavors and sweetness will concentrate when the leather is dry, so don't make it too sweet! It is best to use a fruit leather sheet designed for the purpose, but if not available you can line one half of each drying tray with plastic wrap. To maintain adequate circulation only half of each tray should be covered. As always, you must leave the drying tray's center hole uncovered. If using more than one tray, place the plastic on alternate halves of the trays in the stack. Remember that the trays only go in one way, so stack the trays properly on the counter before lining them to assure proper placement of the plastic wrap. When drying sticky purees (bananas, for instance) spray a small amount of vegetable-oil-based spray on the fruit leather sheet or plastic wrap. After all fruit leather sheets are filed, stack the drying trays atop the base. Dehydrate until the fruit puree is the texture of leather. It should be easy to peel off of the fruit leather sheet. Wrap in plastic wrap and store at room temperature. Spices, chopped nuts or coconut may be added to the puree for extra flavor. For further variation, puree several types of fruit together. Feel free to experiment with your recipes. Single fruit flavors will work just fine, but there are lots of various fruit combinations that combine to make flavorful snacks.

These include:

- Strawberry Banana
- Pineapple Apricot
- Strawberries Rhubarb
- Raspberry Apple
- Pineapple Peach
- Raspberry Banana Coconut
- Pineapple Orange
- Mixed Berry
- Apple Blueberry
- Apple Cinnamon (use cinnamon sparingly)
- Honey Cranberry Orange (cranberries should be cooked)

VEGETABLE DEHYDRATION TIPS

Dried vegetables are every bit as flavorful and versatile as dried fruits. With dried vegetables you can make delicious soups, stews, casseroles, and more. Basically, anywhere you would use fresh vegetables you can use dehydrated vegetables. Before preparing and dehydrating your chosen vegetables, always wash them in cold water. A certain amount of coring, slicing, peeling or shredding is required. A food processor can be a handy tool when processing vegetables, taking seconds to slice up a large batch, ready for the dehydrator. Be creative when drying vegetables. Placing vegetables in diluted lemon juice or similar flavorings for approximately 2 minutes will add a hint of flavor to such vegetables as green beans and asparagus. For drying times of vegetables, refer to the Vegetable "Timetable."

PRETREATMENT OF VEGETABLES

For the most part, vegetables need little in the way of special treatment for dehydration, although there are some exceptions. Here are some preparation guidelines that will help you get the most from your dried vegetables:

A few vegetables, such as onions, garlic, peppers, tomatoes and mushrooms can be dried and reconstituted successfully without pretreatment. In general, if vegetables must be steamed or blanched for freezing, they must be treated for drying.

With the above-named exceptions in mind, most remaining vegetables will need to be steamed or blanched before, drying. Many vegetables have enzymes that help the food ripen, and leaving these enzymes active in the food will cause them to continue to bring about changes in flavor and aroma which can be undesirable. Although untreated vegetables which are dehydrated can still be good for as long as three to four months, heat treated vegetables reconstitute in less time, keep longer, and generally retain more flavor when reconstituted.

STEAMING

Steaming is the best method of pretreatment. Place a single layer of chopped or sliced vegetables in a colander or steam basket. Shredded vegetables can be 1/2 inch deep in the colander or basket. Set vegetables in a pot above a small amount of boiling water and cover. Water should not touch the vegetables. Begin timing immediately. Refer to table for length of steaming. When ready to remove, vegetables should be barely tender. Spread steamed vegetables on trays and dehydrate.

BLANCHING

Blanching is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes and peas. Since these vegetables are often used in soups or stews, blanching will ensure that they retain a desirable color. To blanch, place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 to 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dehydrator. Blanching is faster than steaming, but many nutrients are lost in the blanching water. It is not recommended for chopped or shredded vegetables, which would easily overcook during blanching. To blanch sliced vegetables, drop the prepared vegetable into a large pot of boiling water. Do not add more than 1 cup food per quart of boiling water. Begin timing immediately. For timing, follow standard freezing directions. Timing is approximately one-third to one-half that of steaming, or until vegetables are barely tender.

VEGGIE CHIPS

Vegetable chips, with their crunchy texture and great taste, are so good you'll certainly want to plan for them. Select vegetables such as cucumber, eggplant, zucchini, or parsnips. There is no need to peel. Cut very thin slices about 1/8 inch thick. Steam about 3 or 4 minutes if chips will be stored longer than 5 months. Sprinkle with salt before drying or use seasoned salt for a more interesting flavor. Dry until very brittle. These can be served plain or with dips.

VEGETABLE POWDERS

Vegetables may be pureed, dried as leathers, and then powdered for making juices, soup bases, chip dips, salad dressings, cream soups, or baby foods. Dehydrate the vegetable leather until very brittle, then immediately powder a small amount at a time in a dry electric blender. Sliced or chopped vegetables, if dried to a brittle texture, can also be powdered. All vegetable powders must be stored in airtight containers to avoid clumping. Steam or blanch vegetables to be powdered if heat treatment is recommended in the tables at the back of this manual. When using powders, remember that they are very concentrated in flavor so add to your meals slowly to arrive at the desired flavor without overpowering the dish.

TEMPERATURE CONVERSION CHART

Centigrade - Fahrenheit C°/F°

40 - 104

45 - 113

50 - 122

55 - 131

60 - 140

65 - 149

70 - 158

75 - 167

80 - 176

MEATS, FISH AND POULTRY DEHYDRATION TIPS

Dried meats are best when made for upcoming camping and backpacking trips. When reconstituted, they yield a tasty meat, somewhat like fresh cooked.

IMPORTANT NOTE: Except for jerky, cooking of all meats and fish before drying is required to ensure safety. Do not store dried meat, fish or poultry longer than two months.

Use only very lean meats and cut away as much fat as possible. Meat should be marinated before drying to add flavor and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it, but it should not have any oil. Most marinades contain some sort of acid (like tomato sauce or vinegar) because the acid breaks down the fibers making the meat more tender. Slicing meat while partially frozen will be easier, especially if you want very thin slices. A food processor or a specialized meat slicer can do a great job. You can also tell your butcher that you are making dried meat or jerky and they will be glad to thin slice it for you. When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meat must be cooked prior to drying. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours. When ready to use in your favorite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1-½ hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

BEEF

Choose lean cuts. Beef flank steak, round or rump are better than chuck or rib.

POULTRY

All poultry MUST be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods. Chicken breasts are leaner than dark meat.

FISH

A good idea is to steam the fish before dehydrating or, if you chose to bake it, pre-heat your conventional oven to 200°F and bake for 20 minutes or until fish is flaky. When drying fish, sole and flounder are good choices.

JERKY

Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid, chewy style of meat known as jerky. It is one of the oldest known forms of meat preservation. Because "jerked meat" is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have clean and sanitary work area. Also, be sure to thoroughly cleanse the work surfaces when done. Remember that Jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator.

MAKING BEEF JERKY

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 1 to 1½ inches thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew. For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick. Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique flavor and at the same time tenderizes the meat. Increase the marinating time for a stronger flavored jerky.

Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, or other spices. Because flavors intensify during dehydration, use salt sparingly! There are lots of jerky recipes available. Try them, or create your own unique flavor! Drain marinated strips on paper towels, and place the strips on drying trays (remember to protect the dehydrator from dripping foods as described earlier in this manual). Dehydrate until strips are quite dry, and stiff to bending, but can be bent without breaking. This will take from 6 to 16 hours. Unlike other dried meats, Jerky should be slightly chewy but not brittle.

IMPORTANT: Remember that keeping a sanitary work area is crucial. Be sure to wash all work surfaces and your hands before handling the meat and wash your hands after touching any other object or surface before handling meat again. Mix ingredients well.

Common Jerky Marinade

- ½ cup soy sauce
- 1 clove garlic, mashed
- 2 Tbsp. brown sugar
- 2 Tbsp. ketchup
- ½ cup Worcestershire sauce
- 1-1¾ tsp. salt
- ½ tsp. onion powder
- ½ tsp. pepper

DRYING OTHER ITEMS

FLOWERS

The flowers should be picked after the dew has dried and before the evening dampness. Flowers should be dried as quickly and as soon as possible after picking. Discard any damaged or brown leaves. Place in trays without overlapping. Drying times will vary depending upon size and type of flower. Dry for approximately 2 to 36 hours.

HERBS

Rinse and shake off excess water. Pat dry. Remove dead or discolored leaves. If using seed, pick when pods have changed color. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type. Dry for approximately 2 to 6 hours.

NUTS

Shell and rinse with hot water. Spread in a single layer onto trays. After dehydrating, allow nuts to cool before storing. Nuts contain a lot of oil and the oil could cause the nuts to become rancid, so you should freeze them to guarantee freshness. When ready to use the nuts, bring them to room temperature. Dry for approximately 18 to 26 hours.

IF SERVICE IS NEEDED

If your dehydrator experiences a problem, first refer to the Troubleshooting Guide on page 15. This page contains numerous tips for diagnosing and solving common problems. If the solution cannot be found there, contact the dealer or distributor where you purchased the unit and request additional assistance or arrange for repair service. When returning the unit for service **DO NOT SEND DRYING TRAYS** unless they are defective or you were requested to do so. The electrical parts in the base are not designed to be serviceable by the user. Opening the electrical portion of the base can void your warranty or damage the dehydrator beyond repair. Any such work should only be performed by an authorized service center.

APPROX. TIME PREPARATION DRYNESS TEST (HOURS)

Artichokes Cut into 1/3-inch strips. Boil about 10 minutes brittle 6 to 14 Asparagus Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product brittle 6 to 14 Beans Cut and steam blanch until translucent brittle 8 to 26 Beets Blanch, cool, remove tops and roots. Slice brittle 8 to 26 Brussels Cut sprouts from stalk Cut in half lengthwise crispy 8 to 30 Broccoli Trim and cut. Steam tender, About 3 to 5 min. brittle 6 to 20 Cabbage Trim and cut into 1/8-inch strips. Cut core into 1/4-inch strips leathery 6 to 14 Carrots Steam until tender. Shred or cut into slices leathery 6 to 12 Cauliflower Steam blanch until tender. Trim and cut leathery 6 to 16 Celery Cut stalks into ¼ inch slices brittle 6 to 14 Chives Chop brittle 6 to 10 Cucumber Pare and cut into 1/2-inch slices leathery 6 to 18 Eggplant/Squash Trim and slice ¼ inch to ½ inch thick brittle 6 to 18 Garlic Remove skin from clove and slice brittle 6 to 16 Hot Peppers Dry whole leathery 8 to 14 Mushrooms Slice, chop, or dry whole leathery 6 to 14 Onions Slice thinly or chop brittle 8 to 14 Peas Shell and blanch for 3 to 5 minutes brittle 8 to 14 Peppers Cut into ¼ inch strips or rings. Remove seeds brittle 4 to 14 Potatoes Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min. brittle 6 to 18 Rhubarb Remove outer skin and cut into 1/8-inch lengths no moisture 8 to 38 Spinach Steam blanch until wilted, but not soggy Kale etc. brittle 6 to 16 Tomatoes Remove skin. Cut in halves or slices leathery 8 to 24 Zucchini Slice into 1/4-inch pieces brittle 6 to 18

APPROX. FRUIT PREPARATION DRYNESS TEST (HOURS)

Apples Pare, core and cut slices or rings pliable 5 to 6 Artichokes Cut into 1/8-inch strips brittle 5 to 13 Apricots Clean, cut in halves or in slices pliable 12 to 38 Bananas Peel and cut into 1/8-inch slices crisp 8 to 38 Berries Cut strawberries into 3/8-inch slices, other berries whole no moisture 8 to 26 Cherries Pitting is optional, or pit when 50% dry leathery 8 to 34 Cranberries Chop or leave whole pliable 6 to 26 Dates Pit and slice leathery 6 to 26 Figs Slice leathery 6 to 26 Grapes Leave whole pliable 8 to 38 Nectarines Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry pliable 8 to 26 Orange Rind Peel in long strips brittle 8 to 16 Peaches Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up pliable 10 to 34 Pears Peel and slice pliable 8 to 30.

SPECIFICATION:

220-240V 50-60Hz 550W

DE

Bei der Anwendung der elektrischen Geräte soll man immer die Sicherheitshinweise beachten, insbesondere:

VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ANWEISUNGEN, PRODUKTETIKETTE UND WARNUNGEN SORGFÄLTIG LESEN.

- Keine heißen Oberflächen berühren und die Geräte vor den brennbaren Materialien schützen.
- Um sich vor der Gefahr eines elektrischen Schlages zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder den Sockel des Dörrgeräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät eignet sich nicht für die Reinigung in Spüle oder Spülmaschine.
- Kinder können das Gerät nur unter Aufsicht anwenden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Benutzung ist oder gereinigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder Stecker der Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde, schicken Sie es einem autorisierten Kundendienst zur Inspektion, Reparatur und/oder zur Behebung des Fehlers.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Gefahren und Erlöschen der Garantie führen.
- Das Kabel darf sich in solcher Stelle befinden, dass man über es nicht stolpert. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen. Das Kabel entfernt von heißen Oberflächen halten.
- Das Gerät darf nur im Hause angewendet werden. Das Gerät nicht im Freien verwenden. Benutzen Sie es ausschließlich für den dafür vorgesehen und hier beschriebenen Zweck.
- Das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke anwenden.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Oberflächen, in die Nähe von offenen Gasflammen oder in den heißen Ofen gestellt werden.
- Das Gerät erst mit „OFF“ ausschalten und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung betreiben. Staub und Schmutz können ins Gerät hineinziehen und dörrende Nahrung verunreinigen.
- Stellen Sie das Dörrgerät nicht auf ein Handtuch oder einen Teppich. Dies einschränkt den Luftstrom des Dörrgeräts und kann Schäden am Gerät verursachen.
- Lassen Sie zur ausreichenden Belüftung immer mindestens 3 cm Abstand zum Dörrgerät.
- Das Gerät hat ein kurzes Stromkabel, um die Gefahr zu reduzieren, sich darin zu verheddern oder über ein Kabel zu stolpern. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn man es vorsichtig benutzt. Das Verlängerungskabel darf die Stromleistung von mindestens 5 Ampere oder höher haben. Das Verlängerungskabel darf nicht über die Tischkante hängen. Verwenden Sie keine zu langen Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie nicht mehr als 20 Einsätze auf einmal.
- Setzen Sie keine Teile des Dörrautomats der Temperatur über 80° C.
- Bedienen Sie das Gerät nicht in der Nähe von den entflammenden oder unter Druck stehenden Dosen.
- Das Gerät hat den gepolten Stecker. Ein Teil ist breiter als der andere Teil. Aus Sicherheitsgründen passt dieser Stecker in die gepolte Steckdose nur in einer Position. Falls der Stecker nicht zur Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er noch nicht passt, nehmen Sie den Kontakt mit einem qualifizierten Elektriker auf. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise.
- Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch und Seifen ab. Tauchen Sie das Netzteil oder Gerätesockel niemals in Wasser. Das Gehäuse und die Einsätze können in heißes Wasser eingetaucht werden und mit sanftem Seifen gereinigt werden oder im oberen Teil der Spülmaschine gespült werden. Die Wärme während des Trockenprozesses kann die Einsätze beschädigen. Die Garantie umfasst solche Beschädigungen nicht.
- Vor jeder Anwendung stellen Sie sich sicher, dass die Einsätze gereinigt und getrocknet werden und keinen Kontakt mit Speisen haben.
- Bedienen Sie das Gerät nicht auf dem nicht hitzfesten Glas, der Holzplatte oder dem Küchentuch.

DER DÖRRAUTOMAT DARF NUR AUF EINER HITZFESTEN OBERFLÄCHE BEDIENT WERDEN.

Während der ersten Inbetriebnahme kann der Dörrautomat Geruch ausströmen. Das ist normal. Um die Speisen vor Geruch zu schützen, legen Sie einen Einsatz und Deckel auf die Basis und gemäß den Anleitungen für Ihr Gerät schalten Sie es ohne Speisen aus, bis der Geruch verschwindet. Es ist nur bei der ersten Inbetriebnahme erforderlich und dauert kürzer als eine Stunde.

Der Dörrautomat wurde so entwickelt, dass er die langfristige Lebensdauer garantiert. Machen Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung bekannt, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

DEHYDRIERUNG - LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Vor tausenden Jahren haben die Menschen das Essen an der Sonne trocknen, um es zu konservieren. Ohne Kühlschränke oder chemische Konservierungsmittel wurde die Dehydrierung eine einfache Weise, wie man die Nahrung aufbewahren konnte, um sie später zu verzehren. Ihr neuer Dörrautomat verbindet das alte Wissen mit den neuen Lösungen, damit Sie Ihre Speisen in einer kontrollierten, berechenbaren und sicheren Art zu Hause bewahren können. Die Dehydrierung öffnet einen neuen Weg, Obst, Gemüse und Fleisch zu behandeln. Ihr neuer Dörrautomat eignet sich ideal dafür, den Duft und Nährwert von frisch gepflückten, saisonalen Speisen zu bewahren. Die gedörrten Speisen können einfach gespeichert werden, dass sie seltener verderben und weniger Raum brauchen. Darüber hinaus sind sie leichter, dadurch sie für Camping oder Wandern ideal sind. Gedörrtes Obst und Gemüse ist lecker und nahrreich. Sie können auch die Zutaten für Ihre Lieblingssuppen dörren und speichern und Sie jederzeit anwenden. Dank der Computersteuerung hält dein Dörrautomat die feste Temperatur in der Trockenkammer. Die Speisen werden mit dem festen Strom der heißen, trocknen Luft behandelt, die die Feuchtigkeit entzieht. Als Ergebnis bekommen Sie die ideal gedörrten Speisen, die Sie jederzeit verzehren können. Erfahren Sie selbst, dass der Dörrautomat ein praktisches, günstiges und einfaches Gerät ist. Und alles beginnt mit Ihrem modernen Dörrautomat.

WAS IST DÖRREN?

Dörren bezieht sich auf ein Verfahren, bei dem Nahrungsmitteln die Feuchtigkeit entzogen wird. Dadurch wird das Verderben der Nahrungsmittel verhindert und diese können bis zu einer späteren Verwendung gelagert werden. Der Hauptvorteil im Vergleich zu den alten Methoden (wie Salzen oder Rauchen) ist das, dass keine Aromen hinzugefügt und kein Nährwert von gedörrten Speisen verloren wird. Soweit richtig durchgeführt, nur wenige Nährstoffe beim Dörren verloren gehen. Gemäß der Behörde für Lebensmittel und Arzneimittel (FDA) bewahrt die Dehydrierung 95-97% Nährstoffe in Speisen. In Gegensatz bewahrt Eindosen nur 20-30% und Einfrieren 40-60% des Nährwertes.

Darüber hinaus schmecken die gedörrten Speisen sehr gut! Da die natürlichen Aromen sich beim Entziehen der Feuchtigkeit konzentrieren, ist das gedörrte Produkt lecker. Wie unten beschrieben ist die Wiederherstellung ein Bestandteil der Dehydrierung. Die Wiederherstellung bezieht sich auf die Hinzufüge des Wassers zu gedörrten Speisen. Taucht man das Essen in Wasser ein, absorbiert es das Wasser und bekommt die vorherige Größe, Form und Struktur, indem es fast 100% des natürlichen Aromas und Nährwertes bewahrt.

AUSRÜSTUNG

- Scharfe Schälmesser (aus rostfreiem Stahl)
- Schneidebrett
- Behälter

Zusätzliche Geräte, die die Vorbereitung einfacher und schneller machen:

- Küchenmaschine oder andere Geräte, die Schneiden beschleunigen
- Dämpfer und Korb oder Kessel und klappbarer Dämpfer für Blanchieren.
- Mixer zur Herstellung von Leder und Pulver
- Klein Notizbuch, um die Zeit und Rezepte aufzuschreiben.

TIPPS

SCHÄLEN ODER NICHT

Die Schalen von Obst und Gemüse enthalten meist den höchsten Nährwertanteil des Lebensmittels. Wenn das getrocknete Nahrungsmittel als Snack verwendet werden soll, ist es besser, es nicht zu schälen. Schälen Sie aber Äpfel, die für Kuchen oder Tomaten, die für Suppen bestimmt sind. In der Regel schälen Sie das Nahrungsmittel vor dem Dörren für solche Rezepte, in denen man normalerweise die geschälten Zutaten anwendet.

SCHNEIDEN MACHT DEN UNTERSCHIED

Ein von den wichtigsten Faktoren bei dem erfolgreichen Dörren ist das Schneiden. Die Lebensmittel sollen in gleich dicke Stücke geschnitten oder geteilt werden, um eine gleichmäßige Trocknung zu erreichen. Dicke Scheiben trocknen langsamer als dünne Scheiben. Wählen Sie die Dicke selbst aus, aber erinnern Sie daran, alle Scheiben gleich zu schneiden, damit sie gleichmäßig trocknen. Die Schale von vielen Früchten schützt sie vor der Dehydrierung. Beim Dörren entweicht die Feuchtigkeit am besten durch die geschnittene oder gebrochene Oberfläche und nicht durch die Schale. Je größer die Schnittfläche, desto schneller und besser trocknet das Lebensmittel. Aus diesem Grund sollte das dünnstielige Gemüse, wie grüne Bohnen, Spargel oder Rhabarber der Länge nach halbiert oder mit einem extrem schrägen Schnitt geschnitten werden. Obst sollte quer durch die Mitte geschnitten werden. Machen Sie immer dünne, flache Schnitte. Abhängig vom Durchmesser sollen die Brokkolistängel halbiert oder geviertelt werden. Auch kleines Obst, wie Beeren, sollte entweder halbiert oder leicht blanchiert werden, um die Haut aufzubrechen.

BEFÜLLEN DER DÖRRTABLETTS

Beim Befüllen der Dörrrtabletts mit Lebensmitteln können Sie alle Tabletts anwenden, indem Sie etwa Luftstrom bewahren. Ordnen Sie die Lebensmittel auf dem Tablett in einer einzigen Schicht an. Beachten Sie es insbesondere mit Lebensmitteln, wie Banana-Scheiben. Falls einige Scheiben zu feucht werden nach dem Abschluss des Dörrens werden, können sie mit den anderen Scheiben bedeckt werden. Die Dehydrierung entzieht die Feuchtigkeit und verkleinert die Lebensmittel beim Dörren. Damit können Sie die gleiche Menge der Lebensmittel in einem kleineren Raum speichern, aber die verkleinerten Stücke können durch die Öffnungen im Tablett fallen. Aus diesem Grund legen Sie erst die Tabletts mit den Öffnungen und dann die Scheiben. Die Scheiben sollen nicht dicker als 7-10 cm sein. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Mitte der Tabletts unbedeckt bleibt, damit die Luft zirkulieren kann. Falls Sie keine Tabletts mit Öffnungen haben, wenden Sie Leinen, Sehtuch oder anderen, ähnlichen Stoff an. Beim Legen der Tabletts machen Sie die Öffnung in der Mitte. Der Stoff soll lebensmittelecht sein, die Luftzirkulation sicherstellen und vor der Anwendung gewaschen werden. Wählen Sie den Stoff sorgfältig aus, da die klebrigen Lebensmittel einfach entfernt werden. Die Partikel des Stoffs können an Scheiben festkleben. Verrühren Sie die geschnittenen Lebensmittel ein- oder zweimal während der Dehydrierung, damit alle Scheiben gleichmäßig gedörrt werden. Dazu schalten Sie das Gerät aus, aus dem Stecken ziehen, die Tabletts herausnehmen, verrühren, die Tabletts wieder einstecken und gemäß der Anleitung einschalten.

ABTROPFEN

Manche Lebensmittel, wie Tomaten und Zitronen, können abtropfen. Wenn lose Partikel oder Flüssigkeiten in den Gerätesockel und damit in den Motor geraten, werden Motor und Elektronik beschädigt. Darüber hinaus können die oberen, abtropfenden Lebensmittel das Aroma von den unteren Lebensmitteln verändern. Lassen Sie überschüssige Flüssigkeit von den Tabletts abtropfen, bevor Sie sie auf die Gerätebasis stellen. Sie können das Tablett dazu fest auf ein Tuch klopfen oder es für ein paar Minuten auf ein Tuch stellen. Sollten es zu einem Überlauf von Flüssigkeiten kommen, so können Sie diesen auffangen, indem Sie Fruchtledeereinlagen auf die beiden untersten Tabletts legen. Um die Zirkulation der Luft zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Fruchtledeereinlagen auf die untersten zwei Tabletts versetzt zu verteilen. Setzen Sie die beiden unteren Tabletts (ohne Lebensmittel) direkt auf den Gerätesockel. Beim Umdrehen der Tabletts wischen die die Fruchtledeereinlagen ab, aber verlassen Sie zwei Tabletts am Boden. Fruchtledeereinlagen und leere Tabletts können entfernt werden, sobald die Lebensmittel nicht mehr tropfen. Verwenden Sie kein Wachspapier, da das Wachs unter den Dörrtemperaturen schmilzt und den Dörrautomat beschädigen kann. Denken Sie daran, die Öffnung in der Mitte stets frei zu lassen.

EINSTELLUNG DER DÖRRZEITEN

Die präzise Bestimmung von Trocknungszeiten ist nahezu unmöglich, da sie von vielen Faktoren abhängen: Dazu gehören: Feuchtigkeitsgehalt eines Lebensmittels.

SCHNITTDICKE

Feuchtigkeit und Temperatur in dem Raum, in dem man den Dörrautomat bedient Dichte der Lebensmittel, wie auch die Lebensmittel selbst. Alter der Lebensmittel, Bodenbeschaffenheit, Lagerung während des Transports und andere Faktoren, die die Dehydrierung beeinflussen können. Keine Angst! Mit etwas Erfahrung werden Sie in der Lage sein, zu sagen, welche Lebensmittel welche Bedingungen brauchen. Beispielsweise sind die Tomaten normalerweise sehr saftig. Wegen des hohen Feuchtigkeitsgehalts brauchen sie mehr Zeit, um trocken zu werden. Der Kohl mit relativ niedriger Feuchtigkeitsstufe braucht viel weniger Zeit, um zu dörren. Zitrusfrüchten brauchen mehr Zeit als Äpfel. Wie kann man die richtige Dörrzeit auswählen? Nach dem Einschalten des Dörrautomats warten Sie ein paar Minuten, entfernen Sie die Tablett und überprüfen Sie die Lebensmittel. Haben Sie keine Angst vor „Gucken“! Damit können Sie den Dörrvorgang erfahren. Beginnen Sie, geschnittenes Obst, Gemüse und Fleisch in regelmäßigen Abständen nach mehreren Stunden Dörrzeit zu überprüfen. Kräuter, Leder oder gehackte und geschnittelte Lebensmittel, deren Feuchtigkeitsstufe niedriger ist, können schneller trocknen. Prüfen Sie sie je zwei oder drei Stunden oder häufiger. Mit Erfahrung werden Sie das „Gefühl“ haben, wenn die Lebensmittel fertig sind. Keine Sorge. Es ist besser, die Lebensmittel stark zu dörren, als die Feuchtigkeit zu verlassen. Feuchte Lebensmittel können schneller verderben. Wenn Lebensmittel zu stark getrocknet wurden und brüchig oder leicht gebräunt wirken, können sie immer noch für Suppen oder gebackene Waren verwendet werden. Sie brauchen evtl. etwas länger bei der Wiederherstellung und benötigen zusätzliches Wasser, aber der Geschmack ist in der Regel nicht beeinträchtigt.

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

Dieser Abschnitt findet die Anwendung für alle Modelle, soweit nicht anders bestimmt. Vor der ersten Inbetriebnahme machen Sie sich mit der Bedienungsanleitung bekannt. Waschen Sie die Tablett und andere Teile, die den Kontakt mit Lebensmitteln haben. Während der ersten Inbetriebnahme kann der Dörrautomat Geruch ausströmen. Das ist normal. Um die Speisen vor Geruch zu schützen, legen Sie einen Einsatz und Deckel auf die Basis und gemäß den Anleitungen für Ihres Gerät schalten Sie es ohne Speisen aus, bis den Geruch verschwindet. Es ist nur bei der ersten Inbetriebnahme erforderlich und dauert kürzer als eine Stunde. Stellen Sie das Dörrgerät auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche (ohne Teppich). Lassen Sie zur ausreichenden Belüftung immer mindestens 3 cm Abstand zum Dörrgerät. Bereiten Sie die Lebensmittel nach der Anleitung vor und befüllen Sie die Dörrtablett. Achten Sie darauf, dass die Öffnung in der Mitte FREI bleibt. Stapeln Sie die Tablett aufeinander und auf dem Gerätesockel sorgfältig. Stecken Sie den Netzstecker in eine handelsübliche Steckdose 220-240 Volt. Beachten Sie die verschiedenen Tablett am Ende dieser Bedienungsanleitung, um die Hinweise zu bekommen, wenn die Lebensmittel gedörrt werden.

TABLETT DURCHWECHSELN

Überprüfen Sie regelmäßig die Tablett. Drehen Sie die Tablett, soweit es notwendig ist. Entfernen Sie alle Tablett aus dem Gerät, dann entfernen Sie den Deckel. Legen Sie das obere Tablett auf dem Gerätestockel und dann ein nacheinander.

PFLEGE UND WARTUNG

Nach jeder Verwendung reinigen Sie die Tablett, den Deckel und andere Elemente mit warmem Seifenwasser. Reinigen Sie Maschineneinsätze, Fruchtledereinlagen und Deckel niemals in der Geschirrspülmaschine. Verwenden Sie die Bürsten aus Kunststoff oder tauchen Sie das Gerät ein, um die festen Verschmutzungen zu entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden Bürsten, Reiniger oder Lösungsmittel zur Reinigung der Kunststoffteile! Um den Gerätesockel (der untere Teil mit Antrieb und Heizelementen) zu reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und mit Schwamm oder Tuch abwischen. Tauchen Sie das Netzteil/den Gerätesockel NIEMALS in Wasser.

LAGERUNG

Nach der Reinigung und Trocknung aller Teile, stecken Sie die Tablett in den Gerätesockel ein und bewahren Sie den Dörrautomat in einem sicheren Ort. Vor der ersten Inbetriebnahme machen Sie sich mit der Bedienungsanleitung bekannt. Reinigen und trocknen Sie die Tablett.

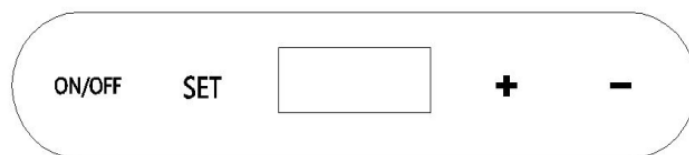
STAPELN DER TABLETT

Vor der Befüllung der Tablett stellen Sie sich sicher, dass Sie entsprechend gestapelt werden. Stapeln Sie in der Nähe des Vorbereitungsbereichs. Suchen Sie nach den Richtungspfeilen auf den Tablett. Sie sollen sich in einer Linie befinden und nach oben zeigen. Werden die Tablett ungenau gestapelt, wird der Dörrvorgang beeinträchtigt. Wenn ein Tablett nicht gestapelt sein kann, ist sie ungenau eingestellt. Drehen Sie es um 180 Grad („drehen“ Sie es um eine Hälfte der Umdrehung, um die Position zu verändern) Um die Tablett richtig einzustellen, prüfen Sie die seitliche Ansicht der Tablett. Der obere Teil des Tablett ist eng. Der untere Teil ist breit.

BEDIENUNG DES DÖRRAUTOMATS

Die Bedienung des Dörrautomats ist benutzerfreundlich, indem es den einfachen Dörrvorgang sicherstellt. Vor der Inbetriebnahme lesen Sie die Sicherheitshinweise. Während der ersten Inbetriebnahme kann der Dörrautomat Geruch ausströmen. Das ist ein normaler Prozess. Um die Speisen vor Geruch zu schützen, legen Sie einen Einsatz und Deckel auf die Basis und gemäß den Anleitungen für Ihres Gerät schalten Sie es ohne Speisen aus, bis den Geruch verschwindet. Es ist nur bei der ersten Inbetriebnahme erforderlich und dauert kürzer als eine Stunde. Vor der ersten Verwendung Ihres Dörrgeräts müssen Tablett, Deckel, Maschineneinsätze und Fruchtledereinlagen mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Legen Sie den Gerätesockel in die ausgewählte Stelle, indem der Kabel in die Steckdose sicher eingesteckt sein kann. Dann können Sie den Geräteautomat mit den Tablett befüllen. Wenn das Tablett befüllt ist, können Sie in den Dörrautomat einstecken und die Dehydrierung anfangen!

Das Gerät verfügt über den Touch-Screen „ON/OFF“. Die Temperatur wird computergesteuert und voreingestellt. Mit dem Hauptschalter schaltet der Benutzer den Dörrautomat aus, um die Tablettts durchzuwechseln.



Bedienung des Geräts

1. Das Gerät in einer sicheren Stellen legen.
2. Die Tablettts befüllen und einstecken.
3. Den Stecker verbinden.
4. Schalten den Hauptschalter „ON“ in die Position (A) um. Der Hauptschalter blinkt. Der Lüfter funktioniert.
5. Nach dem Abschluss des Dörrvorgangs den Schalter „OFF“ drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Falls Sie den Dörrautomat nicht nach bestimmter Zeit ausschalten können, verbinden Sie ihn mit dem automatischen Timer. Überprüfen Sie die Spezifikation, um sich sicher zu stellen, dass der Timer die Leistung von min. 5 Amper hat. Das Geräte kann zwischen 35-70c (95-158F). eingestellt werden. Wählen Sie die niedrige Temperatur für dünne und kleine Scheiben oder kleine Menge der Lebensmittel (wenn Sie nur ein paar Tablettts anwenden). Die Temperaturüberwachung kann auch zum Ausschalten der Temperatur dienen, wenn den Dörrvorgang zum Ende kommt, damit man die Feuchtigkeitsstufe der Speisen kontrollieren kann.

BEDIENUNG DES GERÄTS

1. Das Gerät in einer sicheren Stellen legen.
2. Die Tablettts befüllen und einstecken.
3. Den Stecker verbinden.
4. Die Temperatur auswählen.
5. Den Schalter „ON/OFF“ drücken. Der Lüfter funktioniert.
6. Nach dem Abschluss den Schalter „ON/OFF“ drücken. Die rote LED Diode erlischt, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
7. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
8. Falls Sie den Dörrautomat nicht nach bestimmter Zeit ausschalten können, verbinden Sie ihn mit dem automatischen Timer. Überprüfen Sie die Spezifikation, um sich sicher zu stellen, dass der Timer die Leistung von min. 5 Amper hat.

Das Geräte kann zwischen 35-70c (95-158F). eingestellt werden, wie auch kann man die Arbeitsdauer des Geräts mit dem Timer einstellen. Wählen Sie die niedrige Temperatur und kurze Zeit für dünne und kleine Scheiben oder kleine Menge der Lebensmittel (wenn Sie nur ein paar Tablettts anwenden). Wählen Sie die höhere Temperatur und lange Zeit für dicke Scheiben und große Menge der Lebensmittel. Die Temperaturüberwachung kann auch zum Ausschalten der Temperatur dienen, wenn den Dörrvorgang zum Ende kommt, damit man die Feuchtigkeitsstufe der Speisen kontrollieren kann.

BEDIENUNG DES GERÄTS

1. Das Gerät in einer sicheren Stellen legen.
2. Die Tablettts befüllen und einstecken.
3. Den Stecker verbinden.
4. Die Temperatur auswählen.
5. Timer und Temperatur Steuerungspanel. Timer-Einstellungen: drücken Sie die Taste, um den Timer für 1 Stunde einzustellen. Temperatureinstellungen: drücken Sie die Taste, um die Temperatur einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste „ON / OFF“, um den Trockner einzuschalten. Das Display zeigt den Betrieb des Geräts und die verbleibende Betriebszeit an. Sie werden die Arbeit des Ventilators hören.
7. Drücken Sie nach Abschluss des Trocknungsvorgangs die Taste „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn Sie die Länge des Zyklus während des Vorgangs erhöhen möchten, drücken Sie die Taste „ON / OFF“, um den aktuellen Zyklus zu deaktivieren. Stellen Sie dann den Timer gemäß Ihres Wunsches ein und drücken Sie die Taste „ON / OFF“ erneut, um neu zu starten.

LAGERUNG GETROCKNETER LEBENSMITTEL

Wenn die Lebensmittel hinreichend getrocknet sind, lagern Sie es entsprechend, um die besten Ergebnisse zu erreichen. Beachten Sie die nachfolgenden Hinweise, damit Ihre Lebensmittel frisch und fertig wird.

ALLGEMEINE LAGERUNGSHINWEISE

Lassen Sie das Gerät vor dem Lagern abkühlen. Wärme und Beleuchtung verderben die Lebensmittel. Wählen Sie geeignete luftdichte Aufbewahrungsgefäße und lagern Sie sie bei optimalen Bedingungen. Entlüften Sie den Behälter und schließen Sie ihn dicht. Die beste Temperatur für Lagerung beträgt 15°C. Lagern Sie die Lebensmittel in keinen Metallbehältern. Verzichten Sie auf Behälter, die „atmen“ oder schlechte Dichtung haben. Prüfen Sie die Behälter mit den gedörrten Speisen während der Wochen nach der Dehydrierung auf Feuchtigkeit. Wenn Feuchtigkeit im Behälter auftritt, so wurde das Lebensmittel nicht ausreichend gedörrt. Um die beste Qualität zu erreichen, soll gedörrtes Obst und Gemüse ein Jahr gelagert werden. Führen Sie die Dehydrierung im Sommer, wenn die Lebensmittel frisch sind. Jedes Jahr tauschen Sie die Lebensmittel aus. Gedörrtes Fleisch, Geflügel oder Fisch sollen nicht länger als 3 Monate im Kühlschrank und 1 Jahr im Gefrierschrank gelagert werden. Mit der Vakuumdichtung kann man die Lagerung um ein paar Monate verlängern, vorausgesetzt, dass die Lebensmittel entsprechend und genau gedörrt wurden.

BEHÄLTER

Zur Lagerung geeignet sind alle sauberen, luftdichten und feuchtigkeitsundurchlässigen Behälter Zippverschlussstüten oder Hitzeverschlussstüten sind eine ausgezeichnete Wahl. Geben Sie möglichst viel Füllgut in einen Behälter damit er möglichst wenig Luft und damit Feuchtigkeit enthält. Gefüllte Tüten können in Metalldosen mit Deckeln, z.B. Kaffeedosen aufbewahrt werden. Dadurch werden die Lebensmittel vor Insekten und Licht geschützt. Gläser mit dichtabschließenden Deckeln können mit oder ohne Plastiktüten verwendet werden. Plastikgefäße mit Deckeln sind gut, sollten aber zusammen mit schließenden Plastiktüten benutzt werden, da Plastikgefäße nicht luftdicht sind. Verwenden Sie keine Papier- oder Stofftüten, Butterbrotpapier, unbeschichtete Metallgefäße oder Gefäße ohne dichtschießenden Deckel.

AUFBEWAHRUNGORT

Kühl, dunkel und trocken sind die wichtigsten Aspekte, um die Qualität getrockneter Lebensmittel zu erhalten. Die Bretter beim Fenster sollen bedeckt werden, um die Behälter vor der Strahlung zu schützen. Gläser oder Plastikgefäße sollten in einer Papiertüte oder einem geschlossenen Schrank aufbewahrt werden, um die Helligkeit zu minimieren. Betonwände und Böden sind oft feucht. Behälter mit getrockneten Lebensmitteln sollten deshalb nicht direkt auf dem Boden stehen oder eine Kellerwand berühren. Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel nicht in der Nähe von Gegenständen mit starkem Geruch, wie z.B. Lack, Farbfarben oder Kerosin auf.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Getrocknetes Obst und Gemüse sollten nicht länger als ein Jahr gelagert werden. Planen Sie getrocknetes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Dörrfleisch innerhalb eines oder zweier Monate aufzubrauchen. Beschriften Sie die gedörrten Lebensmittel mit Datum. Prüfen Sie getrocknete Lebensmittel regelmäßig. Wenn das Lebensmittel feuchter erscheint als beim Verpacken, könnte Feuchtigkeit in das Gefäß eingedrungen sein. Verteilen Sie die Lebensmittelauf den Dörretablets und trocknen Sie sie erneut. Verpacken Sie die Lebensmittel in luftdichten Behältern. Schimmel zeigt, dass das Lebensmittel nicht hinreichend getrocknet war oder nicht passend gelagert wurde. Entsorgen Sie verschimmelte Lebensmittel.

WIEDERHERSTELLUNG

Die Dehydrierung entzieht die Feuchtigkeit. Die Wiederherstellung bedeutet die Rückführung von Feuchtigkeit in das Lebensmittel. Manche gedörrten Lebensmittel, wie Früchte, schmecken sehr gut im getrockneten Zustand, jedoch ist es besser, die anderen Lebensmittel wiederherzustellen. Tipps für Wiederherstellung:

EINFACH WASSER HINZUFÜGEN

Gehackte oder geschnitzelte Gemüse und Obst, die in beispielsweise in Kuchen verwendet werden sollen, müssen normalerweise nicht wiederhergestellt werden. Wenn Ihnen die Stücke zu knusprig und trocken erscheinen, besprenkeln Sie diese mit 1 Esslöffel Wasser je 1/2 Tasse getrocknetes Lebensmittel.

Für Gemüse und Früchte, die in Soufflees, Pasteten, schnellen Broten, Knetteigen oder Rührteigen verwendet werden, nehmen Sie 2 Teile Wasser zu 3 (Volumen-)Teile getrocknetes Lebensmittel.

Für Gemüse und Obst, das in Flüssigkeit gekocht wird wie Gemüsebeilagen, Obstbelag und Kompott, verwenden Sie 1 bis 1/2 Teile Wasser auf 1 Teil getrocknetes Lebensmittel. Für entsprechendes Kochen wenden Sie zusätzliche Flüssigkeit an.

ZEIT DER WIEDERHERSTELLUNG

Gehackte und geschnitzelte Lebensmittel sind rasch wiederhergestellt. Im Allgemeinen genügen 15–30 Minuten.

Ganze Stücke oder Scheiben von Obst und Gemüse oder Fleischwürfel brauchen am längsten zur Wiederherstellung und weichen am besten über Nacht im Kühlschrank ein. Wenn Sie nicht genug Zeit haben um das Gemüse oder Obst lange genug einzuweichen, dann geben Sie es in kochendes Wasser, nehmen es vom Herd und lassen es 2–3 Stunden stehen.

Ganze Stücke oder Scheiben von Obst brauchen am längsten zur Wiederherstellung und weichen am besten über Nacht im Kühlschrank ein.

ANDERE TIPPS FÜR WIEDERHERSTELLUNG

Wenn Sie wiederhergestellte Lebensmittel abgießen, heben Sie die Flüssigkeit auf. Diese Flüssigkeit hat einen hohen Nährwertgehalt. Frieren Sie sie zur Verwendung in Suppen, Ledern, Pasteten oder Kompotts ein. Die Lebensmittel für Suppen müssen nicht wiederhergestellt werden. Fügen Sie sie einfach zur Suppe eine Stunde vor dem Servieren hinzu. Fügen Sie keine Gewürze, Salz, Brühwürfel oder Tomatenprodukte zu, bis das Gemüse wiederhergestellt und gekocht ist. Diese Dinge behindern die Wiederherstellung. Einige Nahrungsmittel brauchen bei der Wiederherstellung länger als andere. Karotten und Bohnen brauchen länger als grüne Erbsen oder Kartoffeln. Eine Faustregel: Lebensmittel, die lange gedörrt werden müssen, benötigen auch zum Wiederherstellen die meiste Zeit. Verwenden Sie nur so viel Wasser bei der Wiederherstellung, wie nötig. Die Nährstoffe werden mit übermäßigem Wasser entfernt. Die gedörrten Lebensmittel ins Gefäß legen und fügen so viel Wasser, bis sie zu bedeckt ist. Später fügen Sie noch etwas Wasser hinzu.

OBST DEHYDRIERUNG TIPPS

Das gedörrte Obst ist ein super Lebensmittel. Probieren Sie sie allein, als Fruchtlecker, mit Eis, Cobbler und Kuchen. Es ist schwer vorstellbar, die leckeren, nahrhafteren Snacks als gedörrtes Obst zu essen. Getrocknetes Obst enthält keine Konservierungsmittel, ist günstig und natürlich süß. Dank dem Dörrautomat wird den Dörrvorgang sehr einfach. Vor der Vorbereitung waschen Sie Obst. In meisten Fällen halbieren, entkernen oder schneiden Sie das Obst.

OBST VORBEHANDLUNG

Das Obst muss nicht vorbehandelt werden, um die guten Ergebnisse zu erreichen. Einige Fruchtarten, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Bananen tendieren zur Oxidation und dunkeln beim Trocknen oder bei der Lagerung über 6 – 7 Monate etwas nach. Das dunkle Obst kann verzehrt werden, jedoch es sieht nicht so gut auf dem Teller aus. Falls die Verfärbung kein Problem für Sie ist, können Sie das Obst nicht vorbehandeln. Die Früchte, wie Banana, werden braun ohne Vorbehandlung, gleichzeitig sind sie sehr süß und locken mit Bananaroma, indem Sie sie einfach schneiden und in den Dörrautomat einstecken. Die Dörrzeiten für

Obst werden in der „Obst-Tabelle“ angegeben. Um die Verdunkelung zu vermeiden, können Sie die Obstscheiben in den Lösungen des Zitronen-, Banana-, und Orangensafts oder der Ascorbinsäure vor Dehydrierung eintauchen. Tauchen Sie das Obst 2 Minuten ein. Trocknen Sie es mit Küchenpapier und auf die Tablettts legen.

Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft

Der frische oder abgefüllte Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft ist die beste Lösung wegen der natürlichen Süße. Falls Sie den Zitronensaft anwenden, lösen Sie ihn im Verhältnis 1 Saftportion zu 8 Wasserportionen und tauchen die Obstscheiben 2 Minuten ein. Erinnern Sie daran, dass der Saft den Obstgeschmack dominieren kann und nicht immer vor der Verfärbung schützt. Erfahren Sie selbst, wie lange Sie das Obst eintauchen sollten, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

Ascorbinsäure

Die kristallisierte Ascorbinsäure und Produkte mit der Ascorbinsäure, die zur Konservierung der Lebensmittel dienen, sind in den Apotheken oder Geschäften mit Konservierungsmitteln vorhanden. Viele Lebensmittelgeschäfte verkaufen sie zusammen mit den Dosen. Mischen Sie 1 Teelöffel mit vier Tassen des Wassers und tauchen Sie die Obstscheiben 2 Minuten ein. Wie im Fall von Zitronensaft, kann die Säure den Geschmack dominieren. Deshalb soll man mit den Dörrzeiten experimentieren.

TIPPS FÜR OBST-VORBEHANDLUNG

Manchmal wird es Fruit Rolls, Fruit Strips, oder Fruit Jerky genannt. Püriertes Obst, das in dünnen Schichten getrocknet wird, wird zu einem schmackhaften kandisartigen Fruchtleder-Snack. Wahrscheinlich haben Sie schon die auf dem Markt vorhandene Version ausprobiert, jedoch wenn Sie die frischen, zu Hause gemachten Snacks versuchen, kaufen Sie sie nie im Geschäft! Das Fruchtleder ist eine gute Form zum Bearbeiten der Obstreste, die normalerweise weggeworfen werden.

Die Herstellung von Fruchtleder ist sehr einfach. Waschen Sie das Obst im kalten Wasser und entfernen Sie die Stängel oder Blätter. Danach entfernen Sie Schale, Haut, Kerne usw. Entsteinen und pürieren Sie das Obst Ihrer Wahl und fügen Sie gerade genug Flüssigkeit hinzu, damit der Mixer wirksam püriert. Fügen Sie Honig, Obstsaft oder Wasser hinzu, aber nicht zu viel, damit die Mischung nicht zu dünn wird. Das Obst mit niedriger Feuchtigkeitsstufe brauchen keine zusätzlichen Flüssigkeiten.

Da Sie ein Kocher sind, müssen Sie selbst Püree versuchen. Das ist nicht nur Vergnügen, sondern auch Ihre Verpflichtung. Wenn das Püree lecker ist, wird das Fruchtleder auch gut schmecken. Erinnern Sie daran, dass die Aromen und Süße sich im getrockneten Leder konzentrieren und aus diesem Grund muss es nicht zu süß sein! Am besten nutzen Sie die Fruchtlederleinlage an, aber Sie können auch jede Hälfte des Tablettts mit der Plastikfolie bedecken. Für eine hinreichende Zirkulation sollte immer nur eine Hälfte des Dörrtablettts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die mittlere Öffnung nicht bedeckt wird. Falls Sie ein paar Tablettts anwenden, legen Sie Plastikfolie auf die abwechselnden Hälften der Tablettts. Stellen Sie die Tablettts entsprechende, damit sie in einer Richtung positioniert werden.

Fetten Sie die Fruchtlederleinlagen dünn mit Pflanzenöl ein, bevor Sie das Frucht-püree aufgießen. So verhindern Sie das Ankleben beim Entfernen des Leders. Sie können auch etwas Olivenöl verwenden. Reiben Sie es mit einem Papiertuch auf die Fruchtlederleinlage. Dörren Sie bis das Püree die Struktur des Leders hat. Nehmen Sie es aus der Fruchtlederleinlage. Wickeln Sie es in Frischhaltefolie ein und lagern Sie es bei Raumtemperatur. Gewürze, gehackte Nüsse oder Kokosnuss können dem Püree für einen zusätzlichen Geschmack hinzugefügt werden. Für weitere Variationen mixen Sie verschiedene Früchte vordem Pürieren. Trauen Sie sich ruhig zu experimentieren. Das einzelne Obstaroma schmeckt gut, aber Sie können viele Früchte verbinden, um die einzigartigen Aromen zu erreichen.

Zum Beispiel:

- Erdbeeren und Bananen
- Ananas und Pfirsich
- Erdbeeren und Rhabarber
- Himbeeren und Äpfel
- Ananas und Pfirsich
- Himbeeren, Bananen und Kokosnuss
- Ananas und Orangen
- Mixed Berry
- Äpfel und Himbeeren
- Äpfel Zimt (mit Zimt bespritzen)
- Honig Moosbeeren Orangen (Moosbeeren sollen gekocht werden)

GEMÜSE-VORBEHANDLUNG TIPPS

Getrocknetes Gemüse ist sehr vielseitig. Verwenden Sie es, um Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Ragouts und Dips herzustellen. Sie können auch in Rezepten für frisches oder eingemachtes Gemüse verwendet werden. Vor der Vorbereitung und Dehydrierung waschen Sie das ausgewählte Gemüse. Dazu entkernen, schneiden und enthäuten Sie es. Nutzen Sie eine Küchenmaschine, um die Vorbereitungen zu beschleunigen. Bei der Dehydrierung können Sie kreativ sein. Tauchen Sie die Gemüsescheiben in den Zitronensaft 2 Minuten ein und geben Sie etwa Aroma zu. Die Dörrzeiten werden in der Tabelle bestimmt.

GEMÜSE-VORBEHANDLUNG

In meisten Fällen braucht das Gemüse keine Vorbehandlung vor der Dehydrierung, es gibt aber ein paar Ausnahme. Nachfolgend werden die Richtlinien für die Vorbereitung der getrockneten Gemüsestückchen: Einige Gemüsearten, wie Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Pilze können ohne Wärmebehandlung getrocknet und erfolgreich wiederhergestellt werden. Im Allgemeinen muss Gemüse, das zum Einfrieren dampfgegart oder blanchiert wird, auch zum Trocknen vorbehandelt werden. Jedoch müssen viele anderen Gemüsesorten dampfgegart oder blanchiert werden, bevor man sie trocknet. Manches Gemüse hat Enzyme, dank denen das Gemüse reift. Die aktiven Enzyme können aber zur Veränderung des Aromas führen. Obwohl unbehandeltes Gemüse, das innerhalb von drei bis vier Monaten verbraucht wird, noch einen akzeptablen Geschmack hat, hat wärmebehandeltes Gemüse eine bessere Farbe und nimmt seine ursprüngliche Form schneller wieder an..

DAMPFGAREN

Das Dampfen ist die beste Methode der Vorbehandlung. Legen Sie eine Schicht der geschnittenen und zerkleinerten Gemüsescheiben in Sieb oder Korb. Das zerrissene Gemüse kann bis zu 1,5 cm in Sieb oder Korb eingesteckt werden. Legen Sie das Gemüse im Gefäß mit Wasser und decken es. Die Nahrungsmittel sollten das Wasser nicht berühren. Fangen Sie Zeitmessung gemäß der Tabelle für Dampfen an. Das Obst soll zart sein. Legen Sie das Obst auf Tablett und den Dörrvorgang beginnen.

BLANCHIEREN

Das Blanchieren eignet sich vor allem für grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Kartoffel und Bohnen. Da diese Lebensmittel oft in Suppen, Aufläufe angewendet werden, garantiert das Blanchieren die erwünschte Farbe. Um das Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in Gefäß für 3 bis 5 Minuten. Seihen Sie es ab und in den Dörrautomat legen. Das Blanchieren ist schneller als Dampfen, jedoch während dieses Prozesses verlieren die Lebensmittel den Nährwert. Es ist nicht für die geschnittenen oder zerkleinerten Obstscheiben empfohlen, das sie einfach zerkochen. Um das geschnittene Obst zu blanchieren, legen Sie es in Gefäß mit kochendem Wasser. Fügen Sie nicht mehr als 1 Tasse je Quart kochenden Wassers. Messen Sie die Zeit. Die Zeit beträgt ein Drittel bis zu ein Zweitel des Dampfens.

GEMÜSECHIPS

Gemüsechips haben eine großartige knusprige Struktur und Geschmack Wählen Sie Gemüse wie Gurken, Auberginen, Zucchini oder Pastinaken. Es ist nicht notwendig die Gemüse zu schälen. Schneiden Sie sehr dünne Scheiben (0,3cm dick). Dämpfen Sie das Gemüse für 3 oder 4 Minuten, wenn die Chips länger als 5 Monate gelagert werden. Salzen Sie großzügig Gemüse dörren vor dem Trocknen. Dörren Sie, bis die Chips sehr spröde sind. Chips können alleine oder mit Dips serviert werden.

GEMÜSEPULVER

Gemüse kann püriert, als Leder getrocknet und dann gepulvert werden, um Säfte, Suppenfonds, Dips, Salatdressings oder Babynahrung zuzubereiten. Dörren Sie das Gemüseleder, bis es sehr spröde ist. Pulver in kleinen Mengen jeweils in einem trockenen Mixer oder einer Kaffeemühle zubereiten. Sprödes, geschnittenes oder gehacktes Gemüse kann ebenfalls gepulvert werden. Das Pulver muss in luftdichten Behältern aufbewahrt werden, um Verklumpen zu vermeiden. Pulver haben einen sehr konzentrierten Geschmack.

TABELLE MIT DER TEMPERATURUMRECHNUNG

Celsius - Fahrenheit C°/F°

40 - 104

45 - 113

50 - 122

55 - 131

60 - 140

65 - 149

70 - 158

75 - 167

80 - 176

FLEISCH, GEFLÜGEL ODER FISCH VORBEHANDLUNG TIPPS

Trockenfleisch verwendet man am besten für bevorstehende Camping- und Rucksacktouren. Bei der Wiederherstellung ergibt es ein schmackhaftes Fleisch, fast wie frisch gekochtes Fleisch.

ACHTUNG: Ausgenommen vom Dörrfleisch muss man alle anderen Fleischsorten kochen. Das gedörrte Fleisch, Fisch oder Geflügel sollen max. 2 Monaten gelagert werden. Wählen Sie magere Fleischstücke. Je magerer das Fleisch, desto besser wird getrocknet. Vor der Dehydrierung marinieren Sie das Fleisch, damit es aromatisch wird. Die Marinade soll Salz enthalten, das Wasser entzieht und die Lebensmittel konserviert. Die Mehrheit von Marinaden hat eine Säure (wie Tomatensoße oder Essigsoße), da dank der Säure das Fleisch zart wird. Schneiden Sie das gefrorene Fleisch, wenn die Scheiben dünn sein sollen. Dazu können Sie die Küchenmaschine anwenden. Informieren Sie Ihren Fleischer, dass Sie das Fleisch dörren und bekommen Sie die dünnen Scheiben. Bei der Dehydrierung des Fleisches für Aufläufe, Suppen usw. vergessen Sie nicht, dass es vor der Dehydrierung gekocht sein sollte. Schneiden Sie Fleisch und legen in den Dörrautomat. Trocknen für 2 bis 8 Stunden.

Wenn Sie das Fleisch in Ihren Lieblings Speisen anwenden möchten, stellen Sie es einfach wieder. Dazu tauchen Sie es ins Wasser 1 ½ Stunde ein.

RIND

Wählen Sie magere Stücke, wie Rolle, Hüfte, Flanke.

GEFLÜGEL

Vor der Dehydrierung kochen Sie Geflügel. Dampfen oder braten sind die besten Methoden. Brust ist magerer als dunkles Fleisch.

FISCH

Vor der Dehydrierung dampfen Sie Fisch. Falls Sie ihn braten möchten, schalten Sie den Herd ein und warten bis er die Temperatur von 80°C erreicht. Braten Sie den Fisch für 20 Minuten. Zum Dörren eignet sich Seezunge, Flunder.

DÖRRFLEISCH

Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid, chewy style of meat known as jerky. It is one of the oldest known forms of meat preservation. Because "jerked meat" is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have clean and sanitary work area. Also, be sure to thoroughly cleanse the work surfaces when done. Remember that Jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator. Die Dehydrierung des Fleisches ohne vorheriges Kochen macht das Dörrfleisch. Das ist eine von den ältesten Methoden der Konservierung. Da das Dörrfleisch ohne vorheriges Kochen vorbereitet wird, wählen Sie nur das hochwertige Fleisch und arbeiten unter sauberen Bedingungen. Reinigen Sie den Arbeitsbereich nach Kochen. Nur bei der Herstellung von Dörrfleisch darf das Fleisch ungekocht in das Dörrgerät gegeben werden.

DÖRRFLEISCHZUBEREITUNG

1. Wählen Sie mageres Fleisch (magere Flanken- oder Rollensteaks ergeben tolles Dörrfleisch). Schneiden Sie jegliches Fett und Bindegewebe ab. Schneiden Sie es in Streifen von ca. 2,5 – 4 cm dicke.
 2. Um das Schneiden zu erleichtern, frieren Sie das Fleisch kurz (je 30 Minuten mit jeder Seite auf den Boden des Gefrierers legen) ein. Schneiden Sie quer zur Maserung in Streifen von ca. 0,3 cm Dicke.
 3. Würzen oder marinieren Sie Fleisch oder Fisch 1/2 Stunde bis zu einer Nacht im Kühlschrank. Verlängern Sie die Marinierzeit für einen stärkeren Geschmack des Dörrfleischs.
 4. Fleisch kann auch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebelpulver oder anderen Gewürzen gewürzt werden, anstatt es zu marinieren. Da sich der Geschmack während des Dörrs verstärkt, gehen Sie mit Salz sparsam um. Würzen Sie Fleisch jedoch etwas stärker, als beim normalen Kochen, wenn es zu Dörrfleisch verarbeitet werden soll.
 5. Entsorgen Sie übriggebliebene Marinade, die mit Fleisch vermischt wurde. Dörren Sie das Fleisch bis es trocken ist. Das Fleisch trocknet 6 bis 16 Stunden.
- Wichtig: Hygiene ist wichtig bei der Arbeit mit rohem Fleisch. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen, Utensilien und Ihre Hände gründlich gereinigt sind.

Dehydrierung der anderen Lebensmittel

BLUMEN

Pflücken Sie die Blumen nach Tau und vor dem Abend. Die Blumen sollen sofort getrocknet werden, am besten gleich nach dem Pflücken. Entfernen Sie die beschädigten Stellen. Legen Sie in Tablett. Die Dörrzeit hängt von der Größe und Art der Blumen ab. Dörren Sie die Blumen 2 bis 36 Stunden.

KRÄUTER

Entfernen Sie übermäßiges Wasser und beschädigte Stellen. Blüten, Samen, Blätter und Stängel können alle zum Würzen verwendet werden. Wenn Blüten in Tees verwendet werden, lassen Sie sie im Ganzen trocknen. Entfernen Sie alle festen oder verfärbten Teile. Die Dörrzeit hängt von der Größe und Art ab.

NUSS

Legen Sie in Tablett. Nach der Dehydrierung lassen Sie die Nüsse abkühlen. Die Nüsse enthalten viel Öl, das zum Verderben führen kann. Frieren Sie die Nüsse, damit sie frisch sind. Wenn Sie die Nüsse verzehren möchten, warten bis sie die Raumtemperatur erreicht. Dörren Sie die Nüsse 18 bis 26 Stunden.

SERVICE

Falls Sie irgendwelche Probleme mit Ihrem Dörrautomat haben, lesen Sie zuerst das Kapitel über Fehlerbehebung auf 15 Seite. Dort können Sie viele Ratschläge finden, wie Sie die Störungen entfernen können. Falls Sie keine Lösung dort finden, nehmen Sie den Kontakt mit Ihrem Händler oder Ansprechperson auf, um weitere Informationen zu bekommen.

Schicken Sie die Tablett NICHT, soweit sie nicht beschädigt sind.

Die elektrischen Teile im Gerätesockel sollen nicht vom Anwender repariert werden. Die Öffnung der elektrischen Teile im Gerätesockel kann zum Erlöschen der Garantie führen. Solche Arbeiten sollen nur von den autorisierten Servicestellen durchgeführt werden.

SPEZIFIKATION:

220-240V 50Hz 550W

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE ETICHETTE DEI PRODOTTI E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE IL DISIDRATATORE ALIMENTARE.

- Non toccare le superfici calde né consentire loro di entrare in contatto con materiali infiammabili.
- Per la protezione da pericoli elettrici, non immergere il cavo, la spina o la base del disidratatore in acqua o altri liquidi.
- Non lavare in lavandino o lavastoviglie.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima di pulirlo.
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualche modo, restituirlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione o la sostituzione.
- L'uso di accessori diversi da quelli forniti o consigliati dal produttore può causare rischi e invalidare la garanzia.
- Disporre il cavo in modo che non possa ci si possa inciampare. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone. Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Questo apparecchio è solo per uso interno, domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per scopi diversi da quelli domestici come descritto nel presente manuale.
- Questo apparecchio non è per scopi commerciali.
- Non posizionare disidratatore, cavo, mensole o altre parti sopra o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o in un forno riscaldato.
- Per scollegare, portare il controllo su "OFF" prima di rimuovere la spina dalla presa.
- Azionare il disidratatore solo in un'area pulita e priva di polvere. Polvere e sporco possono essere aspirati nel disidratatore e possono contaminare il cibo essiccato.
- Non posizionare il disidratatore su un asciugamano o un tappeto. Ciò ridurrà o interromperà il flusso d'aria dell'essiccatore e potrebbe provocare danni all'apparecchio.
- Lasciare sempre almeno un pollice di spazio attorno al disidratatore su tutti i lati per una corretta ventilazione.
- È stato fornito un cavo di alimentazione Ashort per ridurre i pericoli derivanti dal rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo. Una prolunga può essere utilizzata se si presta attenzione durante il suo utilizzo. Utilizzare una prolunga nominale a 5 amp o più. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non drappeggiare sul bancone o sul tavolo. Non utilizzare una prolunga più del necessario.
- Non utilizzare più di 20 vassoi di asciugatura contemporaneamente.
- Non esporre alcuna parte del disidratatore a temperature superiori a 180° F.
- Non utilizzare vicino a bombolette spray infiammabili o in pressione.
- Questo apparecchio ha una spina polarizzata. Una lama è più larga dell'altra. Come caratteristica di sicurezza, questa spina si inserisce in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di annullare questa funzione di sicurezza.
- Per pulire la base di riscaldamento, scollegare la spina dalla presa a muro e pulire con un panno umido o una spugna e sapone neutro. Non immergere la base o il cavo in acqua. Il coperchio superiore e i vassoi possono essere immersi in acqua calda e lavati con sapone neutro o lavati solo nel cestello TOP della lavastoviglie. Il calore del ciclo di asciugatura può deformare i vassoi che non sono coperti da garanzia.
- Prima di ogni operazione di disidratazione, assicurarsi di lavare e asciugare i vassoi e tutte le altre parti che verranno a contatto con gli alimenti.
- Non utilizzare questo disidratatore alimentare su un vetro non resistente al calore, su una superficie di cottura in legno o su qualsiasi tovaglia. È IMPORTANTE CHE UNA SUPERFICIE COTTURA RESISTENTE AL CALORE COME UNA PIASTRELLA O QUALSIASI SUPERFICIE PROTETTA CON UNA FINITURA RESISTENTE AL CALORE SIA POSIZIONATO SOTTO QUESTA UNITÀ.
- La prima volta che si accende il disidratatore si nota un aroma. E' normale. Per evitare che questo odore venga trasferito al cibo, posizionare un vassoio e il coperchio sulla base e, seguendo le istruzioni specifiche per il modello, consentire all'unità di funzionare senza cibo in posizione fino a quando l'aroma non scompare. Questo è necessario solo al primo utilizzo del disidratatore e richiede meno di un'ora.

Congratulazioni per aver scelto il disidratatore alimentare controllato da computer. Questo apparecchio di qualità è progettato per garantirvi molti anni di utilizzo. Per risultati ottimali e un servizio senza problemi, ti invitiamo a leggere l'intero manuale.

DISIDRATAZIONE - CONSERVAZIONE DEI CIBI

Migliaia di anni fa, uno dei pochi modi in cui le persone dovevano preservare i cibi era metterli ad asciugare al sole. Prima di apparecchi moderni come i frigoriferi e prima dei conservanti chimici, la disidratazione era un modo semplice per conservare in modo sicuro gli alimenti da utilizzare in un secondo momento, quando il cibo era scarso o non in stagione. Il tuo nuovo disidratatore alimentare applica la scienza moderna a questa antica arte per offrirti un modo controllato, prevedibile e sicuro per conservare gli alimenti a casa. Il cibo disidratante ti apre una nuova dimensione nel preservare frutta, verdura e carne. Il tuo nuovo disidratatore alimentare sarà in grado di catturare perfettamente il sapore e la nutrizione appena raccolti e stagionali di quasi tutti gli alimenti per il divertimento fuori stagione. Questi alimenti secchi possono essere conservati più facilmente perché hanno meno probabilità di rovinarsi e occupano anche meno spazio. Inoltre, pesano meno rendendoli perfetti per i pasti in campeggio o in spalla. Gli snack di frutta secca sono deliziosi e nutrienti. Gli ingredienti per le tue ricette di zuppe preferite possono essere essiccati e conservati, il che rende anche un ottimo pasto dell'ultimo minuto, pronto da cucinare. Il tuo disidratatore alimentare mantiene la temperatura nella camera di essiccazione a una costante controllata da computer. Il cibo viene immerso in un flusso costante di aria calda e secca che rimuove delicatamente l'umidità dal cibo. Il risultato è sempre un ottimo cibo essiccato. Scoprirai che essiccare gli alimenti è pratico, economico e facile. E tutto inizia con il tuo disidratatore alimentare all'avanguardia.

CHE COS'È L'ESSICCAZIONE?

La disidratazione si riferisce a un processo in cui l'umidità viene rimossa dal cibo, consentendo al cibo essiccato di essere conservato in sicurezza per un uso successivo. Il principale vantaggio rispetto ad altri metodi così antichi (come la salatura o il fumo) è che non aggiunge aromi e rimuove pochi nutrienti dal cibo disidratato. Se fatto correttamente, durante la disidratazione si perdono pochi nutrienti. Secondo la Food and Drug Administration (FDA), la disidratazione mantiene il 95-97% dei nutrienti nel cibo originale. Al contrario, l'inscatolamento conserva solo il 20-30% e il congelamento conserva solo il 40-60% della nutrizione del cibo. Anche il cibo disidratato è buono! Poiché i sapori naturali si concentrano quando si rimuove l'umidità, il prodotto essiccato è naturalmente delizioso. Come imparerai presto, la ricostituzione è parte integrante della disidratazione. La ricostituzione si riferisce all'aggiunta di acqua al cibo essiccato. Quando viene lasciato immerso nell'acqua, il cibo essiccato assorbe l'acqua e si rigonfia nelle dimensioni, nella forma e nella consistenza originali, conservando quasi il 100% del sapore e della nutrizione originali.

Strumenti necessari per iniziare

- Coltello da sbucciatura (lama in acciaio inossidabile).
- Tagliere
- Contenitori di stoccaggio

Strumenti aggiuntivi che rendono il lavoro più semplice e veloce possono includere:

- Un robot da cucina o un altro apparecchio simile per un'affettatura più rapida e coerente.
- Una vaporiera e un cestello, o un bollitore e una vaporiera pieghevole per sbollentare.
- Frullatore per la produzione di purea di frutta.
- Un piccolo taccuino per tenere traccia dei tempi e delle ricette che funzionano per te e per quelli che non lo fanno.

SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE ALIMENTARI DI BASE

SBUCIARE O NON SBUCIARE

Le bucce di frutta e verdura contengono spesso gran parte del valore nutrizionale del cibo. Pertanto, è meglio non sbucciare se il cibo essiccato deve essere consumato come snack o utilizzato nei biscotti. D'altra parte vorrai sbucciare le mele destinate a torte o pomodori destinati alle zuppe. In genere, se normalmente sbucciare il cibo per una ricetta specifica, pianificare di sbucciare il cibo prima che sia disidratato.

IL TAGLIO FA LA DIFFERENZA

Uno dei fattori più importanti per il successo della disidratazione è il modo in cui gli alimenti vengono tagliati. Quando si asciugano i frutti aiuta a ottenere tutte le fette dello stesso spessore in modo che si asciugano allo stesso livello di umidità contemporaneamente. Le fette spesse si asciugano più lentamente delle fette sottili. Lo spessore che scegli dipende da te, ma tagliare tutti i pezzi alla stessa dimensione possibile contribuirà a garantire successo e coerenza. La pelle di molti alimenti protegge naturalmente il cibo, ma può ostacolare il processo di disidratazione. Durante la disidratazione l'umidità fuoriesce meglio da una superficie tagliata o rotta, non attraverso la pelle dura. Pertanto, maggiore è l'area di taglio, più veloce e migliore sarà la disidratazione del cibo. Per questo motivo, le verdure sottili come gli asparagi di fagiolini e il rabarbaro dovrebbero essere tagliate a metà della lunga strada o con un taglio diagonale estremo per esporre il più possibile le parti interne del cibo. La frutta dovrebbe essere

tagliata attraverso il nucleo e non verso il basso. Cerca di eseguire sempre tagli sottili e piatti. Gli steli dei broccoli dovrebbero essere dimezzati o divisi in quattro, a seconda del diametro. I piccoli frutti come le fragole possono essere tagliati a metà. Anche le bacche più piccole dovrebbero essere tagliate a metà o sbollentate leggermente per spezzare la pelle.

RIEMPIMENTO DEI VASSOI DI ASCIUGATURA

Quando si carica il cibo nei vassoi, è possibile utilizzare tutta la superficie superiore dei vassoi, ma è necessario mantenere un certo flusso d'aria. Cerca di posizionare il cibo in un singolo strato ove possibile. Ciò è particolarmente importante con alimenti come fette di banana e anelli di ananas e non altrettanto importante con i fagioli. Se alcuni pezzi escono con troppa umidità quando hai finito, uno dei motivi è che potrebbe essere stato coperto da altri pezzi di cibo. La disidratazione rimuove l'umidità e provoca la riduzione del cibo mentre si asciuga. Ciò consente di conservare la stessa quantità di cibo in uno spazio più piccolo, ma significa anche che mentre il cibo si restringe durante il processo di asciugatura, pezzi più piccoli possono cadere attraverso i fori nei vassoi di asciugatura. Per evitare ciò, in particolare quando si asciugano alimenti tritati o tritati, rivestire i vassoi con inserti per maglie prima di stendere il cibo. Il cibo tritato non deve essere spalmato più spesso di 3/8 di pollice. Utilizzare una forchetta per esporre l'inserito del vassoio in rete in diversi punti per garantire una corretta circolazione dell'aria. Se non si dispone di inserti per vaschette in rete, utilizzare reti di nylon, tela per ricamo ad ago, garza o tessuto analogo a trama grossa. Quando si allinea il vassoio, assicurarsi di tagliare un'apertura per il foro centrale del vassoio. Il tessuto deve essere sicuro per gli alimenti, consentire all'aria di attraversarlo e deve essere lavato prima di essere utilizzato. Prestare attenzione quando si sceglie il tessuto poiché gli alimenti appiccicosi potrebbero non essere facilmente rimovibili e le particelle del tessuto potrebbero aderire ai pezzi di cibo. Potrebbe essere necessario mescolare il cibo tritato finemente una o due volte durante la disidratazione per garantire un'asciugatura uniforme di tutti i pezzi. Per fare ciò, spegnere la macchina, scollegarla, rimuovere i vassoi, mescolare, quindi rimontare e riavviare la macchina secondo le istruzioni.

PREVENIRE LO SGOCCIOLAMENTO

Alcuni alimenti come pomodori molto maturi e agrumi o frutti zuccherati possono gocciolare. Se nella parte inferiore dell'unità gocciola troppo liquido, questo può essere danneggiato e richiedere la manutenzione. Inoltre, il gocciolamento da un vassoio sopra può cambiare il sapore di diversi alimenti su vassoi inferiori. Per aiutare a ridurre il gocciolamento, dopo aver posizionato gli alimenti sui vassoi di asciugatura e prima di posizionarli sulla base dell'essiccatore, toccare il vassoio con decisione verso il basso su un asciugamano appoggiato sul bancone top alcune volte per rimuovere l'umidità in eccesso. Per raccogliere eventuali gocciolamenti residui durante la disidratazione che possono verificarsi con alimenti molto umidi, utilizzare fogli di pelle di frutta posizionati sui due vassoi inferiori. Alternare i fogli su una metà dei due vassoi (ad es. il lato sinistro del primo vassoio e il lato destro del secondo vassoio). Quindi posizionare questi due vassoi inferiori sulla base dell'essiccatore prima di posizionare i vassoi rimanenti con il cibo da asciugare sopra di essi. Quando si ruotano i vassoi, pulire dalla frutta, ma lasciare questi due vassoi nella parte inferiore della pila di vassoi. Quando il cibo diventa abbastanza asciutto da non gocciolare più, rimuovere i fogli di cuoio della frutta dai due vassoi inferiori per migliorare il flusso d'aria. Non utilizzare carta cerata al posto dei fogli della frutta poiché la cera sulla carta si scioglie a temperature di disidratazione che possono contaminare il cibo o danneggiare il disidratatore. Ricordarsi sempre di lasciare scoperto il foro centrale di ciascun vassoio.

QUANTO CI SI IMPIEGA A ESSICCARE IL CIBO?

È impossibile fornire i tempi esatti di asciugatura perché ci sono così tanti fattori che possono influire sul tempo di asciugatura. Questi fattori includono:

- Il contenuto di umidità di ogni alimento
- Lo spessore o la dimensione del cibo preparato
- L'umidità e la temperatura nella stanza in cui opera il disidratatore
- La densità del cibo. Anche il cibo scelto ha un ruolo. L'età del cibo, dove e come il cibo è stato coltivato, come è stato conservato lungo il suo viaggio verso di te e altri fattori influenzano il tempo impiegato per disidratarsi. Ma non preoccuparti. Con un po' di esperienza, sarai presto in grado di dire quando taglierai gli alimenti su quanto tempo ci vorrà, e quali alimenti si asciugheranno prima e quali impiegheranno più tempo. Ecco un buon esempio: i pomodori sono normalmente abbastanza succosi. Il loro alto contenuto di umidità li farà asciugare più di molti altri alimenti. D'altra parte, il cavolo, che ha un livello di umidità relativamente basso, impiegherà molto meno tempo ad asciugarsi. Gli agrumi come le arance impiegheranno generalmente più tempo delle mele per lo stesso motivo. Quindi, come fai a sapere per quanto tempo lasciare asciugare gli alimenti? Dopo che il disidratatore funziona per un po', rimuovere i vassoi ed esaminare i cibi. Non abbiate paura di "sbirciare!" Questo ti aiuterà a conoscere il processo di asciugatura e quanto tempo impiega. Per alimenti con livelli di umidità più elevati come frutta e carne, controllali periodicamente dopo circa le prime quattro ore di asciugatura. Gli alimenti con un contenuto di umidità iniziale inferiore come erbe e verdure a foglia o cibi tritati e tritati possono asciugarsi prima,

quindi devono essere controllati dopo circa due o tre ore e più spesso dopo. Presto avrai una "sensazione" per quanto tempo gli alimenti impiegheranno ad asciugare. Non preoccuparti, però. È meglio asciugare eccessivamente il cibo quindi lasciare troppa umidità in esso. Gli alimenti umidi hanno maggiori probabilità di rovinarsi durante la conservazione. Se gli alimenti sono stati essiccati eccessivamente e sembrano fragili o leggermente dorati, sono ancora utilizzabili per zuppe o la maggior parte dei prodotti da forno. Potrebbe richiedere un po' più di tempo per ricostituire e richiedere acqua aggiuntiva, ma il loro sapore e la qualità non sono generalmente compromessi.

CONSIGLI GENERALI SULL'USO

La sezione seguente si applica a tutti i modelli, salvo dove diversamente indicato. Prima di utilizzare il disidratatore alimentare per la prima volta, assicurarsi di leggere e comprendere completamente queste istruzioni. Lavare e asciugare i vassoi e tutte le altre parti che verranno a contatto con il cibo.

- La prima volta che accendi il tuo disidratatore potresti notare un aroma. E' normale. Per evitare che questo odore venga trasferito al cibo, posizionare un vassoio e il coperchio sulla base e seguire le istruzioni per il modello specifico, consentire all'unità di funzionare senza cibo in posizione fino a quando l'aroma non scompare. Ciò è necessario solo la prima volta che si utilizza il disidratatore e richiede meno di un'ora.
- Posizionare il disidratatore su una superficie piana, asciutta e stabile (non in moquette). Assicurarsi che ci sia almeno un pollice di spazio attorno al disidratatore per garantire un flusso d'aria adeguato.
- Preparare gli alimenti, secondo le istruzioni fornite in questo manuale e riempire i vassoi di asciugatura. Non coprire MAI il foro centrale nei vassoi o le prese d'aria sul coperchio superiore!
- Accertarsi che i vassoi di asciugatura siano posizionati saldamente uno sopra l'altro e sulla base dell'unità.
- Inserire il cavo di alimentazione in una presa domestica da 220-240 volt standard.
- Consultare le varie tabelle alla fine di questo manuale per farsi un'idea di quando il cibo è adeguatamente disidratato e pronto per essere conservato.

ROTAZIONE VASSOIO

- Ispezionare periodicamente i vassoi di asciugatura. Ruota i vassoi se il cibo che stai asciugando lo richiede. Rimuovere tutti i vassoi come unità, quindi rimuovere il coperchio. Posizionare il vassoio superiore sulla base, seguito dal successivo vassoio più in alto, fino a quando tutti i vassoi non sono stati ruotati.

CURA E MANUTENZIONE

- Dopo ogni utilizzo, pulire i vassoi di asciugatura e il coperchio dell'essiccatore con acqua calda e sapone. Non lavare vassoi, coperchio o base in lavastoviglie. Le particelle ostinate possono essere rimosse immergendo e / o usando uno scrubber di plastica. Non utilizzare materiali abrasivi o solventi per pulire la plastica!
- Per pulire la base dell'essiccatore (la parte inferiore con il motore e l'elemento riscaldante), scollegare e pulire con una spugna o un panno umidi. Non immergere MAI la base in acqua o consentire al liquido di fluire nell'area che contiene le parti elettriche.

CONSERVZIONE

- Dopo aver pulito il disidratatore, asciugare tutte le parti, impilare i vassoi di asciugatura sulla base e conservare in un luogo sicuro.

COME OPERARE L'ESSICCATORE

Il tuo disidratatore alimentare è semplice da usare ed è progettato per rendere il processo di disidratazione semplice e accurato se vengono seguite le istruzioni. Assicurarsi di aver letto i suggerimenti di sicurezza all'inizio di questo manuale prima di procedere. La prima volta che si accende il disidratatore si nota un aroma. Questo è un normale sottoprodotto del processo di fabbricazione. Per evitare che questo odore venga trasferito al cibo, posizionare un vassoio e il coperchio sulla base e, seguendo le istruzioni seguenti per il modello specifico, consentire all'unità di funzionare senza cibo in posizione fino a quando l'aroma non scompare. Ciò è necessario solo la prima volta che si utilizza il disidratatore e richiede meno di un'ora. Prima di iniziare a preparare il cibo, lavare e asciugare i vassoi, il coperchio e le fodere del vassoio se devono essere utilizzati. Individua la base in cui rimarrà il disidratatore durante il processo di asciugatura e assicurati che il cavo raggiunga un'uscita in modo sicuro. In questo modo, mentre prepari il cibo, puoi posizionarlo direttamente sui vassoi. Una volta riempito, il vassoio può essere posizionato sul disidratatore e sarai pronto per avviare il disidratatore in pochissimo tempo!

ISTRUZIONI PER MODELLI SPECIFICI



Il dispositivo è dotato di un touchpad "ON / OFF". La temperatura è controllata dal computer e preimpostata in fabbrica e non è regolabile dall'utente. L'interruttore offre all'utente un modo conveniente per spegnere il disidratatore mentre si cambiano o ruotano i vassoi.

Per far funzionare il dispositivo

- 1- Posizionare l'apparecchio in un luogo sicuro.
- 2- Caricare e quindi inserire i vassoi.
- 3- Inserire la spina nella presa corretta.
- 4- Selezionare la posizione "ON" dell'interruttore. L'interruttore stesso si illuminerà indicando che l'unità è accesa. Sentirai anche il funzionamento della ventola.
- 5- Al termine, toccare l'interruttore "OFF" e rimuovere la spina dalla presa. Se non sarai disponibile per spegnere il disidratatore all'ora corretta, potresti voler collegare il disidratatore a un timer automatico simile a quello consigliato per accendere e spegnere le luci all'ora di punta. Controlla le specifiche del timer per essere certo che il timer abbia una capacità di almeno 5 amp.

Il dispositivo offre all'utente la possibilità di impostare la temperatura in un intervallo di 35-70 ° C (95-158 ° F). Utilizzare temperature inferiori per pezzi di cibo più sottili o più piccoli o per carichi più piccoli di cibo (ad esempio quando si asciugano solo pochi vassoi). Il controllo della temperatura può anche essere usato per abbassare la temperatura poiché il cibo è vicino alla fine del suo ciclo di asciugatura, facilitando il controllo del livello di umidità finale nel cibo.

USARE IL DISPOSITIVO

- 1- Posizionare l'apparecchio in un luogo sicuro.
- 2- Caricare e quindi inserire i vassoi.
- 3- Inserire la spina nella presa corretta.
- 4- Selezionare la temperatura desiderata.
- 5- Toccare il pulsante "ON / OFF" dell'unità. Sentirai il ventilatore in funzione.
- 6- Al termine, toccare il pulsante "ON / OFF". Il LED rosso si spegne per indicare che l'unità non funziona.
- 7- Rimuovere la spina dalla presa.

Se non sarai disponibile per spegnere il disidratatore all'ora corretta, potresti voler collegare il disidratatore a un timer automatico simile a quello raccomandato per accendere e spegnere le luci all'ora di punta. Controlla l'etichetta del timer e assicurati che il timer abbia una capacità di almeno 5 amp.

Il dispositivo offre all'utente il pieno controllo della temperatura in un intervallo di 35-70 ° C (95-158 ° F). e per quanto tempo l'unità funzionerà usando il suo timer digitale integrato. Utilizzare temperature più basse e tempi più brevi per pezzi di cibo più sottili o più piccoli o per carichi più piccoli di cibo (come

quando si asciugano solo pochi vassoi). Utilizzare temperature più elevate e tempi più lunghi per cibi più spessi e carichi più grandi. Il controllo della temperatura può anche essere usato per abbassare la temperatura poiché il cibo è vicino alla fine del suo ciclo di asciugatura, facilitando il controllo del livello di umidità finale nel cibo.

PER USARE IL DISPOSITIVO

- 1- Posizionare l'apparecchio in un luogo sicuro.
- 2- Caricare e quindi inserire i vassoi.
- 3- Inserire la spina nella presa corretta.
- 4- Selezionare la temperatura desiderata
- 5- Impostare il periodo di tempo desiderato toccando e tenendo premuto il pulsante "TIMER". Display del timer e dello scambio di temperatura. Impostazione timer: toccando il pulsante aggiungi per un'ora. Impostazione della temperatura: toccando il pulsante aggiungi per la temperatura di un grado.
- 6- toccare il pulsante "ON / OFF" per accendere l'unità. Il display inizierà a lampeggiare indicando che è in esecuzione. Il display lampeggiante mostra il tempo rimanente di funzionamento. Sentirai anche il funzionamento della ventola.
- 7- Al termine, toccare l'interruttore "OFF" e rimuovere la spina dalla presa. Se si desidera aggiungere più tempo durante il ciclo, toccare prima il pulsante "ON / OFF" per spegnere l'unità, reimpostare il timer sul periodo di tempo desiderato, quindi riavviare toccando nuovamente il pulsante "ON / OFF".

CONSERVARE CIBO ESSICCATO

Una volta che il cibo viene asciugato correttamente, è importante conservarlo correttamente per i migliori risultati. Seguendo queste tecniche di conservazione, il cibo rimarrà fresco e pronto per l'uso per il tempo più lungo possibile.

CONSIGLI PER CONSERVARE IL CIBO

- Attendere che il cibo si raffreddi prima di riporlo.
- Il calore e la luce possono deteriorare il cibo. Conservare sempre il cibo in un luogo asciutto, fresco e buio.
- Rimuovere tutta l'aria possibile dal contenitore e chiuderla ermeticamente.
- La temperatura di conservazione ideale è di 60 ° F o inferiore.
- Non conservare mai gli alimenti direttamente in un contenitore di metallo.
- Evitare contenitori che "respirano" o che presentano un sigillo debole.
- Controllare il contenuto del cibo disidratato per verificare l'umidità durante le settimane successive alla disidratazione. Se c'è umidità all'interno, è necessario disidratare il contenuto per un tempo più lungo.
- Per la migliore qualità, frutta e verdura essiccate non devono essere conservate per più di 1 anno.
- Disidratare i prodotti in estate quando è alla freschezza ottimale e sostituirli ogni anno.
- Le carni secche, la selvaggina, il pollame e il pesce devono essere conservati per non più di 3 mesi se conservati in frigorifero e per non più di 1 anno se conservati nel congelatore.
- La sigillatura sottovuoto può aiutare a prolungare la durata di conservazione di diversi mesi, se il cibo è stato adeguatamente e accuratamente asciugato.

CONTENITORI

Qualsiasi contenitore pulito, ermetico e resistente all'umidità è adatto per la conservazione. I sacchetti di

plastica pesanti con cerniera o i sacchetti di cottura termosaldati sono eccellenti. Riempi ogni sacchetto il più possibile e spremi l'aria in eccesso. I sacchetti riempiti possono essere collocati in lattine di metallo con coperchi (le scatole di accorciamento o di rame sono buone) per tenere fuori gli insetti. Vasetti di vetro con coperchi aderenti possono essere utilizzati con o senza sacchetti di plastica. I contenitori di plastica di qualità con coperchi aderenti sono buoni, ma devono essere ermetici. Non utilizzare sacchetti di carta o di stoffa, sacchetti di plastica leggeri, involucri di pane o altri contenitori senza coperchio a chiusura ermetica.

LUOGO

Fresco, scuro e asciutto sono le chiavi per mantenere la qualità del cibo essiccato. Gli scaffali vicino a una finestra potrebbero dover essere coperti per tenere fuori la luce. Barattoli di vetro o contenitori di plastica devono essere collocati in un sacchetto di carta o in un armadio chiuso. Le pareti e i pavimenti in cemento sono spesso umidi e freddi. Pertanto, i contenitori di alimenti secchi non devono essere posizionati direttamente sul floor o toccare un seminterrato o la parete della cantina in quanto ciò può causare condensa nel contenitore. Non conservare alimenti secchi vicino ad oggetti con un forte odore, come vernice, smacchiatore o cherosene.

DURATA DELLA CONSERVAZIONE

Frutta e verdura secca non devono essere conservate per più di un anno. Pianifica di utilizzare tutte le carni secche, il fih, il pollame o il jerky entro un mese o due. Etichettare i cibi secchi e ruotarli su una base asciugata a pugno, da usare a pugno. Controlla periodicamente i cibi secchi. Se il cibo sembra più umido rispetto a quando confezionato, l'umidità entra nel contenitore. Distribuire il cibo sui vassoi di asciugatura e asciugare nuovamente. Quindi imballare il cibo in un contenitore ermetico. La muffa indica che il cibo non è stato adeguatamente asciugato prima di essere conservato. Distruggi il cibo ammuffito.

RICOSTITUZIONE

La disidratazione è il processo di rimozione dell'umidità dal cibo. La ricostituzione è la sostituzione di quell'umidità per riportare il cibo al suo stato naturale. Sebbene alcuni alimenti secchi come la frutta siano eccellenti nel loro stato disidratato, spesso vorrai ricostituire altri alimenti secchi prima di mangiarli. Ecco alcuni consigli sulla ricostituzione:

AGGIUNGERE L'ACQUA

Per le verdure tritate o tritate e per la frutta da utilizzare nei biscotti, di solito non è necessaria la ricostituzione. Se i pezzi sono piuttosto croccanti e asciutti, puoi provare a cospargere con 1 cucchiaino. acqua per ½ tazza di cibo essiccato a. Per frutta e verdura da utilizzare in soufflé, torte, pane veloce, impasti o pastelle, utilizzare 2 parti di acqua per 3 parti (in volume) di alimenti secchi. Per verdure e frutta che verranno cotte nel liquido, come contorni di verdure, condimenti di frutta e composte, utilizzare da 1 a 1 ½ parti di acqua per 1 parte di cibo secco. Potrebbe essere necessario un liquido extra per una cottura adeguata.

TEMPO PER LA RICOSTITUZIONE

Gli alimenti tritati e trituri si ricostituiscono rapidamente. In genere, sono sufficienti 15-30 minuti. Fette di frutta o verdura più grandi e cubetti di carne possono essere ricostituiti durante la notte nell'acqua rimasta nel frigorifero. Se ciò è scomodo, metterlo in acqua bollente, rimuoverlo dalla stufa e lasciar

riposare 2-3 ore. I pezzi interi di frutta impiegano più tempo a ricostituirsi e si lasciano immergere durante la notte.

ALTRI CONSIGLI PER LA RICOSTITUZIONE

Se si drenano alimenti ricostituiti, conservare il liquido. Questo liquido ha un grande valore nutrizionale. Congela questo liquido per un uso successivo in zuppe, pelli, torte o composte. Non è necessario ricostituire in anticipo il tempo per la preparazione delle zuppe. Le verdure secche possono essere aggiunte direttamente alla zuppa circa un'ora prima di servire. Non aggiungere spezie, sale, cubetti di brodo o prodotti a base di pomodoro fino a quando le verdure non vengono ricostituite e cotte. Questi elementi ostacolano notevolmente la reidratazione. Alcuni alimenti impiegano più tempo a ricostituire rispetto ad altri. Carote e fagioli richiedono più tempo rispetto ai piselli o alle patate. Una regola empirica: quelli che impiegano più tempo a disidratarsi impiegheranno più tempo a ricostituire. Cerca di non usare più liquido del necessario per la ricostituzione perché i nutrienti verranno eliminati con l'acqua in eccesso. Metti il cibo disidratato in un contenitore e usa abbastanza acqua per coprire il cibo. Aggiungi più acqua in seguito, se necessario, per sostituire ciò che assorbe il cibo.

CONSIGLI PER L'ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

La frutta secca è un piacere superbo. Da provare la pelle della frutta o nei gelati e torte. È difficile immaginare uno spuntino migliore, più nutriente della frutta secca. La frutta secca è naturalmente dolce, non contiene conservanti ed è economica. Il tuo disidratatore alimentare semplifica l'essiccazione della frutta. Con tutti i frutti è meglio lavarli prima di iniziare. Dopodiché, la maggior parte dei frutti ha solo bisogno di dimezzarsi, carotarsi o snocciolare e affettare prima di metterli nel disidratatore.

PRE-TRATTAMENTO DELLA FRUTTA

Non è necessario pretrattare la frutta per ottenere buoni risultati, ma alcuni frutti, come mele, pere, pesche, albicocche e banane tendono a scurirsi un po' con l'essiccazione o la conservazione oltre i sei-sette mesi. Sebbene siano ancora commestibili quando oscurati, tendono a non apparire allettanti al palato. Se non ti preoccupi del cambiamento di colore della tua frutta secca, non è necessario pretrattare. Frutti come le banane diventano marroni senza pretrattamento, ma allo stesso tempo diventano molto dolci e scoppiano con puro sapore di banana semplicemente tagliando e posizionando direttamente nel disidratatore. Per i tempi di essiccazione dei frutti, consultare la sezione "Calendario dei frutti". Per evitare questo oscuramento, i pezzi di frutta possono essere immersi in soluzioni di limone, ananas o succo d'arancia o acido ascorbico prima della disidratazione. Immergi il frutto nella soluzione per due minuti. Scolare su tovaglioli di carta e metterli in vassoi di asciugatura. Succo di limone, ananas o arancia. I succhi di limone, ananas o arancia freschi o in bottiglia sono i migliori per la loro dolcezza naturale. L'ananas e il succo d'arancia possono essere utilizzati a piena forza o diluiti a piacere. Se usi il succo di limone, è meglio diluirlo con 1 parte di succo in 8 parti di acqua e immergere i pezzi di frutta per due minuti.

Essere consapevoli del fatto che il gusto di questi succhi può sopraffare il sapore del frutto essiccato e potrebbe non impedire sempre lo scolorimento del cibo. Sperimenta i tempi di diluizione e ammollo secondo i tuoi gusti.

Acido ascorbico

L'acido ascorbico cristallino o i prodotti con acido ascorbico fatti per conservare i frutti per l'inscatolamento possono essere ottenuti dalle farmacie o dai negozi che vendono forniture per conserve. La maggior parte dei negozi di alimentari lo vendono anche con le loro conserve. Mescola 1 cucchiaino in quattro tazze d'acqua e immergi la frutta per circa due minuti. Come il succo di limone, il gusto può essere abbastanza prepotente, quindi sperimenta concentrazioni e tempi di immersione.

CONSIGLI ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA A FETTE

A volte indicato come Fruit Rolls, Fruit Strips o Fruit Jerky, la frutta che viene passata e asciugata in fogli sottili diventa uno snack gustoso, gommoso e simile a una caramella che chiameremo pelle di frutta. Probabilmente hai provato le versioni commerciali dal mercato, ma una volta che l'hai assaggiato reso fresco a casa con frutta di qualità, non tornerai mai più al negozio acquistato! La pelle di frutta è un buon modo per utilizzare i frutti rimasti o troppo maturi che potrebbero altrimenti essere scartati. Realizzare la pelle di frutta è molto semplice. Inizia lavando accuratamente la frutta in acqua fredda e rimuovi eventuali steli o foglie lasciati sulla frutta. Rimuovere la buccia, la pelle, le fosse o i semi se necessario. Quindi frullate semplicemente la combinazione di frutta o frutta di vostra scelta e aggiungete abbastanza liquido al frullatore per ottenere una purea liscia e densa. Miele, succo di frutta o acqua possono essere usati, ma non rendere la miscela troppo sottile o non rimarrà sullo scaffale del disidratatore. Con frutti che hanno un alto livello di umidità, è necessario aggiungere poco o nessun liquido. Dato che sei il cuoco, puoi assaggiare la purea mentre la stai preparando. È non solo il tuo privilegio, ma una parte importante del processo, perché se la purea ha un buon sapore, la pelle avrà un sapore ancora migliore! Ricorda che i sapori e la dolcezza si concentreranno quando la pelle è asciutta, quindi non renderla troppo dolce! È meglio utilizzare un foglio di cuoio per frutta progettato allo scopo, ma se non disponibile è possibile rivestire metà di ogni vassoio di asciugatura con un involucro di plastica. Per mantenere una circolazione adeguata è necessario coprire solo la metà di ciascun vassoio. Come sempre, è necessario lasciare scoperto il foro centrale del vassoio di asciugatura. Se si utilizza più di un vassoio, posizionare la plastica su metà alternative dei vassoi nella pila. Ricorda che i vassoi vanno in un solo modo, quindi impila i vassoi correttamente sul bancone prima di rivestirli per assicurare il corretto posizionamento dell'involucro di plastica. Quando si asciugano le puree appiccicose (ad esempio le banane), spruzzare una piccola quantità di spray a base di olio vegetale sul foglio di cuoio della frutta o sull'involucro di plastica. Dopo aver archiviato tutti i fogli di cuoio della frutta, impilare i vassoi di asciugatura sopra la base. Disidratare fino a quando la purea di frutta non diventa la consistenza della pelle. Dovrebbe essere facile staccare il foglio di cuoio della frutta. Avvolgere in un involucro di plastica e conservare a temperatura ambiente. Spezie, noci tritate o cocco possono essere aggiunti alla purea per un tocco in più. Per ulteriori variazioni, frullare insieme diversi tipi di frutta. Sentiti libero di sperimentare le tue ricette. I singoli gusti di frutta funzioneranno semplicemente, ma ci sono molte diverse combinazioni di frutta che si combinano per fare spuntini gustosi.

Questi includono:

- Banana alla fragola
- Ananas Albicocca
- Rabarbaro alle fragole
- Mela Lampone
- Pesca all'ananas

- Lampone Banana Cocco
- Arancia Ananas
- Bacca mista
- Mirtillo alle mele
- Cannella di mele (usare la cannella con parsimonia)
- Miele, mirtillo e arancia (i mirtilli rossi devono essere cotti)

CONSIGLI ESSICCAZIONE VERDURE

Le verdure essiccate sono altrettanto versatili della frutta secca. Con le verdure secche puoi preparare deliziose zuppe, stufati, casseruole e altro ancora. Fondamentalmente, ovunque dovresti usare verdure fresche puoi usare verdure disidratate. Prima di preparare e disidratare le verdure scelte, lavarle sempre in acqua fredda. È richiesta una certa quantità di carotaggio, taglio, pelatura o triturazione. Un robot da cucina può essere uno strumento utile durante la lavorazione delle verdure, impiegando pochi secondi per tagliare un grosso lotto, pronto per il disidratatore. Sii creativo quando asciughi le verdure. Mettere le verdure nel succo di limone diluito o in simili aromi per circa 2 minuti aggiungerà un pizzico di aroma a verdure come fagioli verdi e asparagi. Per i tempi di asciugatura delle verdure, consultare la sezione "Orario".

PRETRATTAMENTO DELLA VERDURA

Per la maggior parte, le verdure hanno bisogno di poco in termini di trattamento speciale per la disidratazione, anche se ci sono alcune eccezioni. Ecco alcune linee guida per la preparazione che ti aiuteranno a ottenere il massimo dalle tue verdure essiccate: alcune verdure, come cipolle, aglio, peperoni, pomodori e funghi possono essere essiccate e ricostituite con successo senza pretrattamento. In generale, se le verdure devono essere cotte a vapore o sbollentate per congelamento, devono essere trattate per l'essiccazione. Con in mente le eccezioni sopra menzionate, la maggior parte delle verdure rimanenti dovrà essere cotta a vapore o sbollentata prima, asciugandola. Molte verdure hanno enzimi che aiutano la maturazione del cibo, e lasciare questi enzimi attivi nel cibo farà sì che continuino a causare cambiamenti nel sapore e nell'aroma che possono essere indesiderabili. Anche se le verdure non trattate che sono disidratate possono essere buone per un periodo che va dai tre ai quattro mesi, le verdure trattate termicamente si ricostituiscono in meno tempo, rimangono più a lungo e generalmente mantengono più sapore quando ricostituite.

VAPORE

La cottura a vapore è il miglior metodo di pretrattamento. Metti un singolo strato di verdure tritate o affettate in uno scolapasta o un cestello per il vapore. Le verdure tritate possono essere profonde 1/2 pollice nel colino o nel cestino. Metti le verdure in una pentola sopra una piccola quantità di acqua bollente e copri. L'acqua non deve toccare le verdure. Inizia subito il cronometraggio. Fare riferimento alla tabella di lunga durata della cottura a vapore. Quando sono pronti per la rimozione, le verdure dovrebbero essere appena teneri. Distribuire le verdure al vapore sui vassoi e disidratarle.

SBIANCAMENTO

Lo sbiancamento è consigliato per fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi, patate e piselli. Dal momento che queste verdure sono spesso utilizzate in zuppe o stufati, lo sbiancamento garantirà che mantengano un colore desiderabile. Per sbollentare, metti le verdure preparate in una pentola di acqua bollente solo

per 3-5 minuti. Filtrare e asciugare e mettere le verdure nel disidratatore. Lo sbiancamento è più veloce della cottura a vapore, ma molti nutrienti vengono persi nell'acqua sbiancante. Non è raccomandato per verdure tritate o triturate, che potrebbero facilmente cuocere troppo durante lo sbiancamento. Per sbollentare le verdure affettate, lascia cadere la verdura preparata in una grande pentola di acqua bollente. Non aggiungere più di 1 tazza di cibo per litro di acqua bollente. Inizia subito il cronometraggio. Per i tempi, seguire le indicazioni standard di congelamento. La tempistica è approssimativamente da un terzo alla metà di quella della cottura a vapore, o fino a quando le verdure sono appena tenere.

PATATINE VEGETALI

Le patatine vegetali, con la loro consistenza croccante e il loro gusto eccezionale, sono così buone che sicuramente vorrai pianificare per loro. Seleziona verdure come cetrioli, melanzane, zucchine o pastinache. Non è necessario sbucciare. Tagliare fette molto sottili di circa 1/8 di pollice. Vapore circa 3 o 4 minuti se i chip saranno conservati per più di 5 mesi. Cospargere di sale prima di asciugare o utilizzare sale stagionato per un sapore più interessante. Secco fino a diventare molto fragile. Questi possono essere serviti semplici o con salse.

POLVERI DI VERDURA

Le verdure possono essere frullate, essiccate come pelli e quindi polverizzate per preparare succhi di frutta, zuppe, patatine fritte, condimenti per insalate, zuppe di crema o alimenti per bambini. Disidratare la pelle vegetale fino a renderla molto fragile, quindi spolverare immediatamente una piccola quantità alla volta in un frullatore elettrico asciutto. Le verdure a fette o tritate, se essiccate a una consistenza fragile, possono anche essere in polvere. Tutte le polveri vegetali devono essere conservate in contenitori ermetici per evitare la formazione di grumi. Vaporizzare o sbollentare le verdure da spolverare se si raccomanda il trattamento termico nelle tabelle sul retro di questo manuale. Quando usi le polveri, ricorda che sono molto concentrate nel sapore, quindi aggiungi lentamente i tuoi pasti per arrivare al sapore desiderato senza sopraffare il piatto.

DIAGRAMMA DI CONVERSIONE DELLA TEMPERATURA

Centigradi - Fahrenheit C° / F°

40 - 104

45 - 113

50 - 122

55 - 131

60 - 140

65 - 149

70 - 158

75 - 167

80 - 176

SUGGERIMENTI PER LA DISIDRATAZIONE DI CARNE, PESCE E POLLAME

Le carni secche sono le migliori se fatte per i prossimi viaggi in campeggio e zaino in spalla. Quando ricostituiti, producono una carne saporita, un po' come cucinata fresca.

NOTA IMPORTANTE: ad eccezione di a scatti, per garantire la sicurezza è necessaria la cottura di carne e pesce prima dell'essiccazione. Non conservare carne, pesce o pollame sporchi per più di due mesi.

Usa solo carni molto magre e taglia il più grasso possibile. La carne deve essere marinata prima dell'essiccazione per aggiungere il sapore e anche per tenerla. La marinata dovrebbe contenere sale, che aiuta a estrarre l'acqua dalla carne e aiuta anche a preservarla, ma non dovrebbe avere olio. La maggior parte delle marinade contiene una sorta di acido (come salsa di pomodoro o aceto) perché l'acido rompe i fieri rendendo la carne più tenera. Affettare la carne parzialmente congelata sarà più facile, soprattutto se vuoi fette molto sottili. Un robot da cucina o un'affettatrice specializzata possono fare un ottimo lavoro. Puoi anche dire al tuo macellaio che stai preparando carne secca o a scatti e saranno felici di tagliarli a fette sottili per te. Quando si asciuga la carne o la selvaggina per stufati, zuppe, ecc., Ricordare che questi tipi di carne devono essere cotti prima dell'essiccazione. Cuocere, tagliare a dadini e metterlo nel disidratatore. Asciugare fino a quando tutta l'umidità è stata rimossa, circa 2-8 ore. Quando sei pronto per l'uso nel tuo spezzatino preferito, reidratalo semplicemente immergendolo in acqua o brodo per almeno 1 ora e mezza o fino a quando non diventa tenero e circa le dimensioni che erano prima di disidratarsi.

MANZO

Scegli tagli magri. Bistecca di manzo, rotonda o di groppa sono meglio di mandrino o costola.

POLLAME

Tutto il pollame DEVE essere cotto prima dell'essiccazione. La cottura a vapore o la torrefazione sono i metodi migliori. I petti di pollo sono più magri della carne scura.

PESCE

Una buona idea è quella di cuocere a vapore il pesce prima di disidratarlo o, se si sceglie di cuocerlo, preriscaldare il forno convenzionale a 200 ° F e cuocere per 20 minuti o fino a quando il pesce è morbido.

JERKY

Disidrattare la carne senza una precedente cottura produrrà lo stile rigido e gommoso della carne noto come jerky. È una delle più antiche forme conosciute di conservazione della carne, poiché la "carne jerky" è prodotta senza cottura del pugno di carne, è importante iniziare con carne di qualità e avere un'area di lavoro pulita e sanitaria. Inoltre, assicurarsi di pulire accuratamente le superfici di lavoro al termine. Ricorda che jerky è l'unica carne da mettere cruda nel disidratatore.

CREARE JERKY DI MANZO

Come con quasi tutti gli alimenti, è importante iniziare con un taglio di carne di qualità. Seleziona una bistecca magra o una bistecca rotonda spessa circa 1 a 1½ pollici. Tagliare tutto il grasso e il tessuto connettivo. Il grasso ostacola la capacità della carne di seccarsi e il tessuto connettivo renderà la masticazione dura a scatti. Per un taglio più semplice, mettere la carne nel congelatore per circa 30 minuti per congelare parzialmente. Quindi capovolgi e congela per altri 15 minuti. Tagliare attraverso il grano in strisce di circa 1/8 di pollice. Marinare le strisce per almeno 3 ore o anche durante la notte. Ciò conferisce alla carne un sapore unico e allo stesso tempo rende la carne più tenera. Aumenta il tempo di marinatura per uno scatto a scatti più forte.

La carne può essere condita con sale, pepe, aglio o cipolla in polvere o altre spezie. Poiché i sapori si intensificano durante la disidratazione, usa il sale con parsimonia! Ci sono molte ricette a scatti disponibili. Provali o crea il tuo sapore unico! Scolare le strisce marinate su salviette di carta e posizionare le strisce sui vassoi di asciugatura (ricordarsi di proteggere il disidratatore dal gocciolamento degli alimenti, come descritto in precedenza in questo Manuale). Disidrattare fino a quando le strisce sono abbastanza

asciutte e piegare fino a piegarle, ma possono essere piegate senza rompersi. Questo richiederà dalle 6 alle 16 ore.

A differenza di altre carni secche, Jerky dovrebbe essere leggermente gommoso ma non fragile.

IMPORTANTE: ricordare che è fondamentale mantenere un'area di lavoro sanitaria. Assicurarsi di lavare tutte le superfici di lavoro e le mani prima di passare la carne e lavarsi le mani dopo aver toccato qualsiasi altro oggetto o superficie prima di passare nuovamente la carne. Mescola bene gli ingredienti.

Marinata di jerky comune:

- ½ tazza di salsa di soia
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 2 cucchiaini. zucchero di canna
- 2 cucchiaini. ketchup
- ½ tazza di salsa Worcestershire
- 1-1¼ cucchiaini. sale
- ½ cucchiaino. cipolla in polvere
- ½ cucchiaino. Pepe

ESSICCARE ALTRI INGREDIENTI

FIORI

I fiori dovrebbero essere raccolti dopo che la rugiada si è asciugata e prima dell'umidità della sera. I fiori dovrebbero essere asciugati il più rapidamente e il più presto possibile dopo la raccolta. Eliminare eventuali foglie danneggiate o marroni. Posizionare nei vassoi senza sovrapposizioni. I tempi di asciugatura variano in base alle dimensioni e al tipo di fiore. Asciugare per circa 2-36 ore.

ERBE AROMATICHE

Risciacquare e agitare con acqua in eccesso. Rimuovi le foglie morte o scolorite. Se si utilizza il seme, selezionare quando i baccelli hanno cambiato colore. Dovresti lasciare le erbe sullo stelo e rimuoverle quando l'asciugatura è stata completata. Distribuire le erbe liberamente sul vassoio. I tempi di asciugatura variano in base alla dimensione e al tipo. Asciugare per circa 2-6 ore.

NOCCIOLINE

Togliere dal risciacquare con acqua calda. Distribuire in un unico strato su vassoi. Dopo la disidratazione, lasciare raffreddare i dadi prima di riporli. Le noci contengono molto olio e l'olio potrebbe causare irrancidimento delle noci, quindi è necessario congelarle per garantire la freschezza. Quando sei pronto per usare i dadi, portali a temperatura ambiente. Asciugare per circa 18-26 ore.

SE È NECESSARIO IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se il disidratatore presenta un problema, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi a pagina 15. Questa pagina contiene numerosi suggerimenti per la diagnosi e la risoluzione di problemi comuni. Se non è possibile trovare la soluzione, contattare il rivenditore o il distributore presso cui è stata acquistata l'unità e richiedere ulteriore assistenza o organizzare un servizio di riparazione. Quando si restituisce l'unità per l'assistenza NON INVIARE VASSOI DI ASCIUGATURA a meno che non siano difettosi o non

sia stato richiesto di farlo. Le parti elettriche nella base non sono progettate per essere riparate dall'utente. L'apertura della parte elettrica della base può invalidare la garanzia o danneggiare il disidratatore in modo irreparabile. Qualsiasi lavoro di questo tipo deve essere eseguito solo da un centro di assistenza autorizzato.

TEMPO DI PROVA DI ESSICCAZIONE (ORE)

Carciofi Tagliati a strisce da 1/3 di pollice. Far bollire circa 10 minuti fragili da 6 a 14 asparagi Tagliati a pezzi da 1 pollice. Le punte producono un prodotto migliore fragile da 6 a 14 fagioli Tagliare e cuocere a vapore fino a quando diventano fragili traslucide da 8 a 26 bietole Sbollentare, raffreddare, rimuovere cime e radici. Tagliare 8-26 germogli dal gambo. Tagliare a metà in modo croccante 8-30 broccoli. Cuocere a vapore tenero, circa 3-5 minuti. Fragola da 6 a 20. Trim di cavolo e taglio in strisce da 1/8 di pollice. Tagliare l'anima in strisce da 1/4 di pollice coriacee da 6 a 14 carote. Cuocere a vapore fino a quando diventa tenero. Tritare o tagliare a fette coriacee da 6 a 12 Cavolfiore Sbiancare a vapore fino a quando saranno teneri. Tagliare il sedano da 6 a 16 gli steli in fette da 1/4 di pollice. Erba cipollina Tagliare a pezzi da 6 a 10. Cetriolo tagliare a fette da 1/2 pollice. Melanzane / Zucca Tagliare e tagliare fragole da 1/4 pollici a 1/2 pollice 6 a 18 aglio. Rimuovere la pelle dai chiodi di garofano e tagliare i fragili da 6 a 16. Peperoncini essiccati interi coriacei da 8 a 14 funghi. Affettare, tagliare o asciugare interi coriacei da 6 a 14 cipolle. Affettare sottilmente o tritare fragili 8 a 14 piselli e sbollentare per 3 a 5 Minuti. 8-14 peperoni tagliati in strisce o anelli da 1/4 di pollice. Rimuovi i semi fragili da 4 a 14. Patate, sbiancamento a vapore da 8 a 10 min. Rabarbaro, rimuovere la pelle esterna e tagliarla in lunghezze da 1/8 di pollice senza umidità da 8 a 38. Spinaci. Sbiancamento a vapore fino a quando non sono appassiti, ma non inzuppati. Cavolo da 6 a 16. Pomodori Rimuovere la pelle. Tagliare a metà o fette da 8 a 24. Zucchini tagliare in pezzi da 1/4 di pollice da 6 a 18.

TEMPO DI PROVA DI ESSICCAZIONE (ORE)

Mele Pare, core e tagliare fette o anelli flessibili da 5 a 6 Carciofi Tagliati in strisce da 1/8 di pollice fragili 5-13. Albicocche Pulite, tagliate a metà o in fette flessibili da 12 a 38. Banane sbucciate e tagliate a fette da 1/8 di pollice 8-38 bacche croccanti. Tagliare le fragole a fettine da 3/8 di pollice, altre bacche intere senza umidità 8-26. Ciliegie. La nocciola è facoltativa, da 8 a 34. Mirtilli rossi. Tritare o lasciare interi 6-26. Fichi a fette da 6 a 26. Uva. Lasciate intera da 8 a 38. Nettarine tagliare a metà, asciugate con la pelle rivolta verso il basso. Sbucciare quando 50% a secco. Scorza di arancia, sbucciare in strisce lunghe fragili 8 a 16. Pesche. Sbucciare quando 50% a secco. Tagliare o un quarto con il lato di taglio rivolto verso l'alto da 10 a 34. Pere. Sbucciare e tagliare a fette da 8 a 30.

SPECIFICHE:

220-240V 50-60Hz 550W

US



001-877-644-9366
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447
clienti@aosom.it