Excalibur

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

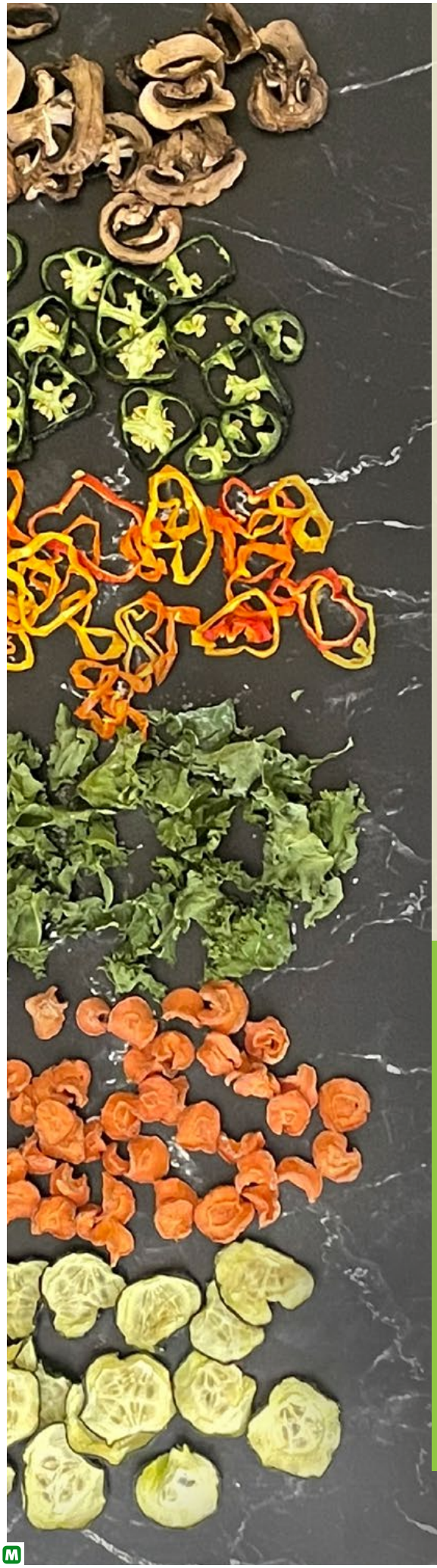


DH06SS / DH10SS
6 & 10 TRAY DIGITAL DEHYDRATOR MANUAL
MANUEL DE DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE À 6 ET 10 PLATEAUX
MANUAL PARA DESHIDRATADOR DIGITAL DE 6 Y 10 BANDEJAS



www.ExcaliburDehydrator.com

082924



Excalibur®
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

CONTENTS

Introduction
Important Safeguards 1
Know Your Dehydrator 2
Trouble Shooting Guide 2
Before Use 2
How to Use 3
Fruits Drying Guide 4
Vegetables Drying Guide 5
Raw Living Foods 6
Drying Guide 7
Preparation 7
Storage & Reconstruction 7
Year Round Dehydration Tips 8
Helpful Hints & Tips 9
An Introduction to Your Dehydrating Life 10-15
Leathers & Fruit Rolls 10
Jerky 10
Vegetables 11
Fruits 11
Trailmixes, Granola & Nuts 12
Herbs & Spices 12
Pet Treats 13
Yogurt 13
Raise Bread & Re-Crisping 14
Pasta 14
Cheese 15
Potpourri, Arts & Crafts 15

INTRODUCTION

Working on a simple premise, the Excalibur® Dehydrator removes water from food by a continuous circulation of thermostatically-controlled warm air. A variety of foods, from bright golden kernels of farm-fresh corn to rings of island-sweetened pineapple can be dehydrated. Produce, however, is not the only food commonly preserved in a food dryer! Slices of beef, chicken, fish or even venison can be marinated in a combination of sauces and spices and easily transformed into homemade jerky. A carton of yogurt spread over a sheet of Paraflexx® or plastic wrap, dries, and becomes a vividly colored, taffy-like snack or fruit roll.

ExcaliburDehydrator.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use hot pads or potholders until unit cools.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first if provided with an appliance inlet, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Always use appliance on a heat resistant, dry, stable, level surface only.
16. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
17. This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS:

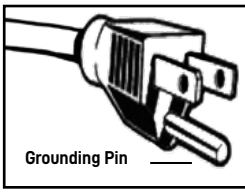
A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- **a.** The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- **b.** If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3 wire cord; and
- **c.** The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

North American models with grounded plugs:



GROUNDED PLUG

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a grounding type cord and plug that has a third grounding pin (3-prong plug). The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. If the plug does not fi t into the outlet or if in doubt as to wheter the outlet is properly grounded, contact a qualifi ed electrician to install the proper outlet. Do not alter the plug in any way.

KNOW YOUR DEHYDRATOR

See-through Glass Window
Easily monitor drying process

LED Touch Screen Control Panel

- Progress Bar - Easily reference drying process
- Adjustable thermostat 85 to165°F (29 to 74°C) for up to 80-hours
- Dual Time and Temperature

Clear Glass Drawbridge Door

Accessories

- 6 tray / 9.6 square foot capacity (DH06SS)
- 10 tray / 16 square foot capacity (DH10SS) (not pictured)
- 1 poly screen
- 1 crumb tray
- Digital recipe book

https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload



Hyperwave™ Technology
Fluctuates temperature to dry surface moisture and move inner moisture to the dryer surface.

Parallexx™ Horizontal AirFlow
Distributes air for fast, even dehydrating.

EASY AS:


1. Simply wash, slice and load food onto the dehydrator trays.



2. Next, place trays in the dehydrator and set the time(s) and temperature(s).


3. Lastly, remove the dried food and store in airtight container or bag. Trays may be placed in the dishwasher.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

All Excalibur® Dehydrators are checked before shipping for electrical or mechanical problems. If you see any damage to the machine due to rough shipping, report it to the shipper or dealer you purchased from. Excalibur® will not be responsible for damage due to shipping.

Problem	Possible Causes / Resolvent
E1	Temperature sensor is open circuit or its plug is loose. Contact us.
E2	Temperature sensor short circuited or damaged. Contact us.
Display screen does not display	Missing power cord plug. Connect to the power supply. or The power cord is damaged. Contact us.
Abnormal display of control panel	The circuit board is damaged. Contact us. or Control panel failure. Contact us.
Button failure	Key damage. Contact us. or The circuit board is damaged. Contact us.

BEFORE USE

Cleaning:

Wipe all parts of the appliance before first use. DO NOT USE harsh chemicals or abrasive materials for cleaning. DO NOT immerse the appliance in water. Clean the interior of the unit with a cloth or sponge, warm water and mild detergent. To clean the trays and poly screen simply hand wash with warm soapy water, rinse and air-dry. Dishwashing is not recommended.

For Product Registration or if you have Warranty Questions,
please contact Excalibur Customer Service at www.ExcaliburDehydrator.com

HOW TO USE



Follow the step-by-step instructions below to start and complete the drying process.
Ensure that the surface of the dehydrator is flat.

1. Place clean food on the tray(s) - don't overload the tray or overlap the food. Close the door.

2. Insert the power cord into the outlet. The unit will beep, and the progress bar will illuminate for a few seconds, then disappear.

3. Press the key. The default temperature and time will appear on the display. The unit is automatically set to 165˚F / 8 hours.

4. To switch from ˚F to ˚C hold down the key for 3 seconds. The temperature will automatically switch to ˚C.

5. To change the temperature to 85 - 165˚F (29 - 74˚C), press the key.

6. Then press , to adjust the temperature up and down.

7. Time range from 10 minutes up to 80 hours. To adjust the time, press the key.

8. Then press , to adjust the time up and down.

9. If time and temperature is not selected, the unit will go on standby mode after a few minutes of inactivity.

10. Once the desired time and temperature is set, press the to start the appliance. The progress bar ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● will illuminate.

11. Press the key again to pause the appliance and adjust the temperature and time.

12. The progress bar ●●●●●●●●●○○○○○○○○○ provides a visual representation of the drying progress. The circles decrease as the dehydrating time progresses.

13. Once the drying process is complete, the unit will go on standby mode and END will display on the screen.

14. After a few minutes of inactivity, an audible alert will sound indicating that the unit has turned off.

15. Unplug the power cord from the outlet.

Dual Time / Temperature Mode

Based on your desired drying method, this unit allows you to set 2 different drying phases.

1. Touch the key. The default value is 165˚F / 8 hours.

2. Touch and hold simultaneously , to enter the dual time / temperature mode P1 setting.

3. Set Phase 1 (P1) temperature to 85-165˚F (29~74˚C).

4. Touch the key. Then press , to adjust the temperature up and down.

5. Adjust P1 time for 10 minutes to 80 hours.

6. Touch the key to enter Phase 2 (P2) dual time / temperature.

7. Set Phase (P2) temperature to 85-165˚F (29~74˚C).

8. Touch the key. Then press , to adjust the temperature up and down.

9. Adjust P2 time for 10 minutes to 80 hours.

10. Touch the key. Then press , to adjust the time up and down.

11. Touch the key. The appliance will start working in sequence according to the parameters set for P1 and P2.

12. When the appliance is operating, touch the key to pause the appliance and adjust the temperature and time.

13. The progress bar ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ is used to prompt P1 and P2 and to divide the remaining drying time. When drying is completed, all the circles will no longer illuminate.

14. Unplug the power cord from the outlet once drying is complete.

FRUITS DRYING GUIDE

Dry best at 135°F/57°C

Food	Preparation	Test	Time
Apples	Pare, core & cut into ¼" slices or rings. May be sprinkled with cinnamon if desired.	Pliable	7-15 hours
Apricots	Wash, cut in half, slice and remove pit. Push in backs dry skin side down.	Pliable	20-28 hours
Bananas	Peel & cut into 1/8" slices.	Leathery or Crisp	6-10 hours
Berries	Leave whole. For wax skin berries pretreat by crazing.	Leathery	10-15 hours
Cherries	Remove stems & pits. Cut in half & place skin side down & sticky on tray. Will be like raisins, watch to prevent over drying.	Leathery & Sticky	13-21 hours
Cranberries	Same process as berries.	Pliable	10-12 hours
Figs	Wash, cut out blemishes, quarter & spread one layer deep, skin side down.	Pliable	22-30 hours
Grapes	Wash, remove stems & cut in half or leave whole, skin side down. Blanching will reduce drying time by 50%.	Pliable	22-30 hours
Nectarines	Wash, pit and peel. Cut into 3/8" slices, dry skin side down.	Pliable	8-16 hours
Peaches	Wash, pit and peel-if desired 1/4" slices.	Pliable	8-16 hours
Pears	Wash, remove core, peel 1/4" slices, or 1/4 the pear.	Pliable	8-16 hours
Persimmons	Wash, remove cap & peel 1/4" slices.	Leathery	11-19 hours
Pineapple	Peel, remove fibrous eyes and core. Cut into 1/4" slices or wedges.	Pliable	10-18 hours
Prune Plums	Wash, cut in half, remove pit and pop the back to expose more surface to the air.	Leathery	8-16 hours
Rhubarb	Wash, cut into 1" lengths.	Leathery	6-10 hours
Strawberries	Wash, cut off caps, slice 1/4" thick.	Leathery & Sticky	7-15 hours
Watermelon	Cut off rind, cut into wedges and remove seeds.	Pliable & Sticky	8-10 hours

*For raw & living foods - use 105°F/the drying time is extended



VEGETABLES DRYING GUIDE

Dry best at 125°F/52°C

Food	Preparation	Test	Time
Asparagus	Wash & cut into 1" pieces.	Brittle	5-6 hours
Beans, Greens or Wax	Wash, remove ends, cut 1" pieces or French style.	Brittle	8-12 hours
Beets	Remove all but 1/2" of the top scrub thoroughly, steam until tender. Cool, peel & cut 1/4" slice or 1/8" cubes.	Leathery	8-12 hours
Broccoli	Wash & trim, cut stems into 1/4" pieces. Dry florets whole.	Brittle	10 -14 hours
Cabbage	Wash, trim & cut into 1/8" strips.	Brittle	7-11 hours
Carrots	Wash, trim tops, peel if desired. Cut into 1/8" cubes or circles.	Leathery	6-10 hours
Celery	Wash thoroughly, separate stalks, cut into 1/4" strips.	Leathery	3-10 hours
Corn	Shuck corn, trim silk & steam until milk is set. Cut off from cob & spread on tray, stirring several times while drying.	Brittle	6-10 hours
Cucumber	Wash, slice 1/8" thick.	Leathery	4-8 hours
Eggplant	Wash, peel, slice 1/4" thick.	Leathery	4-8 hours
Mushrooms	Brush off dirt or wipe with damp cloth, slice 3/8" slice from cap through stem ends. Spread in single layer on tray.	Leathery	3-7 hours
Okra	Wash, trim, slice 1/4" circles.	Leathery	4-8 hours
Onions	Remove root, top and skin, 1/4" slices, 1/8" rings or chop. Dry at 145°F/63°C.	Leathery	4-8 hours
Peas	Shell peas, wash and steam only until they indent, rinse with cold water, blot dry with paper towel.	Brittle	4-8 hours
Peppers	Remove stem, seeds and white section. Wash and pat dry, chop or cut 1/4" strips or rings.	Leathery	4-8 hours
Popcorn	Leave kernels on cob until well dried, then remove from cob and dry until shriveled.	Shriveled	4-8 hours
Potatoes	Use new potatoes, wash and steam for 4-6 minutes. Cut French style, in 1/4" slices, 1/8" circles or grate.	Brittle or Leathery	6-14 hours
Pumpkin	Cut into pieces, remove all seeds. Bake or steam until tender, scrape pulp from skin and puree in a blender. Pour onto Paraflexx® sheets or kitchen parchment paper. When dry cover with plastic wrap & roll.	Leathery	7-11 hours
Summer Squash	Wash, peel if desired, cut into 1/4" slices.	Leathery	10-14 hours
Tomatoes	Wash & remove stems, slice 1/4:, Circles & for cherry/grape tomatoes, slice in half, dry skin side down.	Leathery or Brittle	5-9 hours
Winter Squash	Wash & cut into pieces, bake or steam until tender, puree pulp in blender, pour onto Paraflexx® drying sheets.	Brittle	7-11 hours
Yams	Wash, steam until just tender, peel and cut into 1/4" slices.	Brittle	7-11 hours
Zucchini	Wash & cut into 1/4" slices or into 1/8" slices for chips.	Brittle	7-11 hours

*For raw & living foods - use 105°F/the drying time is extended

RAW & LIVING FOODS



What are Living Foods?
Ann Wigmore Foundation: "Living foods or raw foods are uncooked, free from animal products, organic, easy to digest, rich in enzymes, and highly nutritious. They include home grown sprouted grains and beans, vegetables, fruits, nuts, fermented preparations, dehydrated snacks and delicious deserts such as fruit and nut pies and fruit ice cream."

There is no nutritional loss caused by the heat of cooking. Raw foods are easier for your body to digest than cooked food. The enzymes are what make raw foods easier to digest than cooked foods. When food is cooked the enzymes become deactivated by heat. During the digestive process, the natural food enzymes assist your body's digestive enzymes in breaking down food into digestive proteins.

Dehydration is the best way to preserve the essence of raw fruits and vegetables. Dehydrating does not subject foods to the high temperatures associated with cooking, or traditional canning methods.

Why Excalibur® is Superior for Living Foods
There are two important elements when dehydrating living foods to preserve the enzymes. The first element is the proper control of temperature, and the second, is the time it takes the food to dehydrate.

Excalibur's adjustable thermostat allows you to control the air temperature, and the rear-mounted fan that creates the Parallexx™ Horizontal-Airflow Drying System provides fast and even drying. With these two features, Excalibur® Dehydrators are able to keep the food temperature low enough to preserve the enzymes while raising the air temperature high enough to dry the food quickly, preventing mold and bacteria from growing.

Excalibur® adjustable thermostat has been specifically designed to create a proper fluctuation in the air temperature. This keeps the food temperature very constant throughout the entire dehydrating cycle.

Food Temperature vs. Air Temperature
During the dehydration process the food temperature is generally 20 to 30 degrees F cooler than the air temperature, due to the effects of evaporation.

Enzymes and Temperature
There are many varying opinions among raw foodists concerning the temperature at which enzymes become deactivated. The most frequently quoted temperature is 118°F/47°C (food temperature) based upon the studies of Dr. Edward Howell.

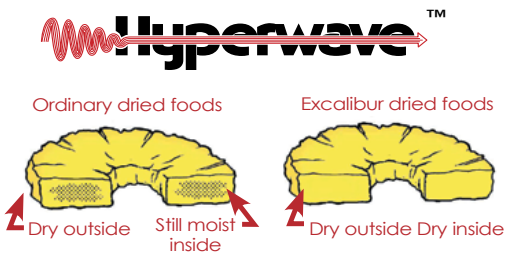
How to use your Dehydrator for Living Foods
According to Ann Wigmore and Viktoras Kulvinskas, the best way to preserve the living enzymes, and overcome the potential of spoilage or bacteria growth, is to set the dehydrator on the highest temperature setting for the first two or three hours, then turn it down to less than 120°F/49°C for the remaining time.

EXCALIBUR HYPERWAVE™

Excalibur dries BETTER, FASTER & SAFER thanks to our **HYPERWAVE™ FLUCTUATION TECHNOLOGY!**

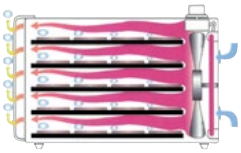
Ordinary dehydrators produce constant, unchanging heat causing "case hardening," a dry surface with moisture trapped inside — a perfect environment for yeast, mold, and bacteria growth.

Excalibur's Adjustable Thermostat lets you take advantage of Hyperwave™ Fluctuation (changing heat through the drying cycle) for faster, better, safer dried foods. As the temperature fluctuates up, the surface moisture evaporates. Then, as the temperature fluctuates down the inner moisture moves to the drier surface. The food temperature stays LOW enough to keep the enzymes active, and the air temperature gets high enough to dry food fast, overcoming yeast, mold, and bacteria growth and spoilage.



Parallexx® Horizontal Airflow — Fast, even dehydration.

The fan, heating element, and thermostat are in the back. Cool air is drawn in, heated, and distributed evenly over each tray. This exclusive design helps the food dry faster, retain more nutrients, and look and taste better, without tray rotation.



DRYING GUIDE

Timing
Drying times, are enormously dependent on factors: amount of humidity in the air, the moisture content of the food being dried and the method of preparation.
Humidity: Check with your local weather service to determine the day's humidity level. The closer the humidity is to 100%, the longer it will take for your food to dry.
Moisture Content: Water content of a fruit or vegetable can vary due to growing season, rainfall and environmental factors, as well as the ripeness of the food.
Slicing: Should be uniformly sliced, (not more than 1/4" thick) and spread evenly in a single layer on the drying trays.

Cleaning
DO NOT USE harsh chemicals or abrasive materials for cleaning. DO NOT immerse any portion of this appliance in water except the trays and removable poly screen. Clean interior with a cloth or sponge, warm water and mild detergant.
This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

PREPARATION

Pre-treatment
Pretreating food is not an essential procedure when using your Excalibur® Food Dehydrator. There are basically two types of pre-treatment, dipping and blanching.

Dipping
Dipping is a treatment used primarily to prevent fruits or vegetables from oxidizing.
Sodium Bisulfite: When mixed with water, sodium bisulfite is a liquid form of sulfur. It is the most effective and least expensive anti-oxidant. Use only a food-safe grade of sodium bisulfite that is made especially for dehydration. Sodium Bisulfite is available directly through Excalibur®.
If subject to sulfur allergic reactions, check with your physician before using Sodium Bisulfite as a dip.
Fruits: Mix 1 1/2 tablespoons of Sodium Bisulfite in one gallon of water. Soak fruit slices for five minutes and halved fruit for fifteen minutes. Rinse.
Vegetables: Recommended for steam blanching only. Add 1 teaspoon Sodium Bisulfite to each cup of steaming water and blanch as you would normally. This is particularly recommended for vegetables to be stored in excess of three months.
Ascorbic Acid-Citric Acid Dip: is simply a form of vitamin C. Citric acid is found in all citrus fruits. These citrus type dips are available through Excalibur, in drug or health food stores in crystal, powder or tablet form. Soak the prepared produce in a solution of 2 tablespoons of powder to 1 quart of water for 2 minutes.
Fruit Juice Dip: Citrus juices, such as pineapple, lemon or lime, may be used as a natural anti-oxidant. Stir 1 cup of juice into 1 quart of lukewarm water and soak for 10 minutes. Note: fruit juice is only 1/6 as effective as pure ascorbic acid and may add taste to your food.
Honey Dip: Honey dips are used quite frequently on fruits to be dried. The honey will make fruit considerably sweeter and will add calories as well. Dissolve 1 cup of sugar in 3 cups of hot water. Allow mixture to cool until lukewarm, and add 1 cup honey. Dip fruits in small batches, remove with a slotted spoon and drain thoroughly before dehydrating.

Blanching
Blanching, as a means of pre-treatment, can be done either in boiling water or by steaming the foods. This pre-treatment is sometimes referred to as “checking” or “crazing.” Use this method most effectively on tough-skinned fruits (sometimes having natural protective wax coating) such as grapes, plums, cranberries, etc. By boiling fruits in water for 1 to 2 minutes, the skin “cracks” and allows the moisture to more readily escape, thus the drying time is faster.

STORAGE & RECONSTITUTION

Containers for dried foods should be safe from moisture and insects. Glass jars with tightly fitted lids, plastic zip-lock and vacuum/heat-sealable bags are recommended storage containers. Food-safe metal cans, such as coffee cans or cookie tins, may be used to store individual bags for extra protection.

Your dried foods should be stored in a cool, dark and dry area. The ideal temperature for food storage is 50° - 60°F/10° - 16°C. Storing foods in this manner further protects the flavors and colors of your dried products from fading.

Reconstitution
Properly dried foods rehydrate well. They return practically to their original size, form and appearance.

An Electric Steamer is one of the most efficient and successful means of rehydrating foods. The food is placed into the rice bowl, and covered with a liquid.
Soaking: place the pieces in a shallow pan, cover with the liquid, and allow 1 to 2 hours for the rehydration process to occur. If rehydrating overnight, place the pan in the refrigerator.
Boiling Water: To reconstitute vegetables, place 1 cup of dried vegetables into 1 cup boiling water. Soak for 5 to 20 minutes. Prepare according to your recipe. To reconstitute fruits, place 1 cup of water and 1 cup dried fruit into a pan and simmer until tender.
Cooking: For vegetable side dishes, fruit toppings or compotes, use 1 part liquid to 1 part dried food. For foods used in soufflés, pies and quick breads, add 2 parts of liquid to 3 parts dried food. When cooking fruits, place them into a saucepan with boiling water, turn heat to low and simmer 1 to 15 minutes or until tender.

YEAR-ROUND SEASON FOR FRUITS/VEGETABLES

January
Good Buys: Avocados, Bananas, Cabbage, Cauliflower, Mushrooms, Pears, Potatoes, Turnips and Winter Squash.

February
Good Buys: Avocados, Bananas, Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Kumquats, Mangos, Mushrooms, Pears, Tangerines, Winter Squash.

March
Good Buys: Artichokes, Asparagus, Avocados, Bananas, Broccoli, Grapefruit, Kumquats, Lettuce, Mushrooms, Radishes, Spinach.

April
Good Buys: Asparagus, Bananas, Cabbage, Chicory, Escarole, Onions, Pineapple, Radishes, Rhubarb, Spinach, Strawberries.

May
Good Buys: Asparagus, Bananas, Celery, Papaya, Peas, Pineapple, Potatoes, Strawberries, Tomatoes, Watercress.

June
Good Buys: Avocados, Apricots, Bananas, Cantaloupe, Cherries, Corn, Cucumber, Figs, Green Beans, Limes, Mangos, Nectarines, Onions, Peaches, Peas, Peppers, Pineapple, Plums, Summer Squash.

July
Good Buys: Apricots, Bananas, Blueberries, Cabbage, Cantaloupe, Cherries, Corn, Cucumbers, Dill, Eggplant, Figs, Gravenstein, Apples, Green Beans, Nectarines, Okra, Peaches, Peppers, Prunes, Watermelon.

August
Good Buys: Apples, Bananas, Beets, Berries, Cabbage, Carrots, Corn, Cucumbers, Dill, Eggplant, Figs, Melons, Nectarines, Peaches, Pears, Peppers, Plums, Potatoes, Summer Squash, Tomatoes.

September
Good Buys: Apples, Bananas, Broccoli, Carrots, Cauliflower, Corn, Cucumbers, Dill, Figs, Grapes, Greens, Melons, Okra, Onions, Pears, Peppers, Potatoes, Summer Squash, Tomatoes, Yams.

October
Good Buys: Apples, Bananas, Broccoli, Grapes, Peppers, Persimmons, Pumpkin, Yams.

November
Good Buys: Apples, Bananas, Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Cranberries, Dates, Eggplant, Mushrooms, Pumpkin, Sweet Potatoes.

December
Good Buys: Apples, Avocados, Bananas, Grapefruit, Lemon, Limes, Mushrooms, Oranges, Pears, Pineapple, Tangerines.



HELPFUL HINTS & TIPS

Cut all your items the same thickness.
If you don't, they'll dry at different times. A slicer is helpful.

Do small or Large batches.
If you are doing a small batch, put the remaining empty trays in the dehydrator. Your dehydrator is designed to work with all or none of the trays.

Poly screen use and care.
Ideally used for smaller food such as carrots, blue berries, nuts, seeds, and more.
After use, simply hand wash with warm soapy water, rinse and air-dry. DO NOT place Poly screen in dishwasher.

Experiment with your drying times.
Everyone's tastes are different. You may like some food dried longer for a crispier texture. You may like other dried less for a chewier texture. Be sure to write down the food and times so you remember what you like!

Store your Paraflexx® sheets in the bottom of the dehydrator (sold separately).
This is a great way to protect your sheets when you're not using them. They can also double as a drip liner at the bottom of your dehydrator for easy cleaning.

Cleaning tips for Paraflexx® sheets (sold separately).
DO NOT SOAK your Paraflexx® sheets. This will damage them. Simply wipe down with a warm, soapy cloth. Then again with clean water. That's it.

Register your warranty online:
http://www.ExcaliburDehydrator.com

Not sure your foods are dry enough?
Put some of your foods in an air-tight bag and check it in a few minutes – if you see water droplets in the bag then you need to dry the food more. Some small fogging is normal as the food cools off.

One side of my drying trays seems to be dried before the other.
What should I do?
Because your dehydrator may dry one side faster than the other, halfway through the drying cycle you may want to turn the trays 180°. This will speed up the dehydration process and will reduce energy consumption.

My apples and pears have darkened to a rusty-brown color while drying.
Are they safe to eat?
Yes. Fruits that have turned brownish color are safe to eat. Many fruits will oxidize during the drying process. Oxidation happens when the flesh of the fruit is exposed to air. By pretreating fruits oxidation is reduced.

Why should the edges of my fruit leather be thicker than the center?
With fruit leathers, the edges of the mixture tend to dry first. If the edges are the same thickness as the center, they will dry too quickly and become brittle.

My fruit leathers are very thin and brittle. I'd like to make them like the ones sold commercially.
How can I do that?
Juicy fresh fruits, such as strawberries, can be too runny to create a thick, chewy leather like the commercial types. By simply adding a banana when pureeing, the mixture will become thick and the fruit leather will as well. Be sure to pour 3/4 to 1 cup of puree on each tray and allow it to spread out. Remember, the poured puree should be 1/4" thick at the edges.

If I powdered my dried vegetables, what could I use them for?
Powdered onion and garlic, of course, are favorite seasonings for meats and sauces. Powdered tomatoes can be reconstituted into tomato sauce, paste, catsup, juice or soup. Powders are easy to make. A blender or food processor will give you the finest texture. Simply place pieces of dried vegetables into a blender and process. Store in air-tight bottles or jars.

As items dry, should they be removed to allow better circulation for still moist foods and avoid over drying?
Yes. As foods dry, remove them from the trays and package. The other still moist pieces should remain in the dehydrator until they are completely dry. However, if you have sliced your food into uniform pieces and have turned your trays 180° halfway through the cycle, your load should be finished at the same time.

Do you have more detailed information in your Manual?
Check out our dehydrator book, Preserve It, Naturally! over 250 page book. It contains hundreds of color pictures and diagrams! The book completely details every aspect of drying from mint leaves to pistachio nuts. It has detailed directions for craft ideas, instructions for yogurt and cheese making, dehydrating grains and even making baby food! There are 275 recipes using home dried fruits, vegetables, meats and grains for you to try, experiment with or use as a guideline while concocting your own!

ON THE FOLLOWING PAGES
Dehydrating Recipes

LEATHERS & FRUIT ROLLS

APRICOT-CHERRY LEATHER

WHAT YOU NEED:
1 cup apricots
1/2 cup cherries
honey or sugar to taste

HOW TO PREPARE:
Puree apricots with a small amount of water. Add cherries and sweetener; blend and pour onto Paraflexx®, kitchen parchment paper, or plastic wrap. Dehydrate at 135°F/57°C until leathery.



Leathers are an easy answer to the often heard request of "What is there to eat?" Yogurt, leftover fruits or vegetables can be pureed, sweetened and spiced and made into a nutritious, high-energy snack food. Spread the pureed, produce thinly on Paraflexx® sheets or plastic wrap and dehydrate, transforming the liquid into a chewy, quick-energy snack! Leathers are so simple to make!
Select ripe or slightly overripe (but not spoiling) produce that blends and tastes well together. Strawberries and rhubarb, or bananas and pineapple make great combinations. Wash, remove any blemishes, stems or pits and peel produce if desired. Keep in mind produce skins are highly nutritious. Puree the produce in a blender until it is smooth.

Pour 1 1/2 to 2 cups of puree or yogurt onto the Paraflexx® or plastic wrap covered trays. Since the edges tend to dry more rapidly, the poured puree should be 1/8" thick at the center and 1/4" thick at the edges. Place the prepared puree in the dehydrator with the temperature set at 135°/57°C. Average drying time for leathers is 4-6 hours. When the leather has dried, it will be a bit shiny and non-sticky to the touch. Allow the leather to cool and peel it from the tray. Roll it into a tight cylindrical shape. A piece of plastic wrap, measured to fit the length and width, is then tightly wrapped around the leather.



JERKY

Western BBQ Jerky

WHAT YOU NEED:
1 lb. lean meat
1 tsp. salt
3 tbsp. brown sugar
¼ tsp. pepper
1/3 cup red wine vinegar
1/8 tsp. cayenne pepper
1 tsp. onion powder
½ tsp. garlic powder
1 tsp. dry mustard

HOW TO PREPARE:
Mix all ingredients except meat in shallow dish or bowl. Stir well. Cut meat into 3/16 -inch-thick pieces.

Place in marinade making sure meat is covered. Cover and refrigerate for at least 12 hours. Place meat on dehydrator trays and dry at 155˚F/68˚C until meat cracks, approx. 5-6 hours. Serves 1.



You can use virtually any combination of the following ingredients: soy, Worcestershire, tomato or barbecue sauce; garlic, onion or curry powder, seasoned salt or pepper. Pick a lean cut of raw meat as free from fat as possible; the higher the fat content, the shorter the storage life of the jerky. The best way to get uniform pieces is with a meat slicer, but a sharp knife will do. When using a knife, partially freezing raw meat will make slicing easier. Slice the meat either with or across the grain. Jerky cut with the grain will be chewy; cut across the grain will be very tender but more brittle. Cut into strips 1' wide, 3/18" thick and as long as you want. Once sliced, cut off all visible fat.

Dry at 155°F/68°C for approximately 4-6 hours, occasionally blotting off any fat droplets that appear on the surface. While drying, the temperature will go up and down around the set point - this is important to dry correctly. Your meat will hit 160° if you use the 155° - set point on the dial.
Always test jerky using a cooled piece. Properly dried jerky, when bent, should crack but not break.

Fish/Shellfish	% Fat
Catfish*	5.2
Cod	0.53
Croaker	2.5
Flounder	1.4
Greenland Turbot	3.5
Grouper	1.0
Haddock	0.5
Halibut	4.3
Lake Trout*	11.1
Mackerel*	9.9
Monkfish	1.5
Mullet*	6.0
Ocean Perch	1.4
Pollock	1.3
Rainbow Trout*	6.8
Rockfish	0.2
Salmon*	9.3
Sea Bass	1.6
Sea Herring	2.8
Sea Trout	3.8
Shark*	5.2
Shrimp	1.6
Smelt	2.0
Snapper	1.1
Sole	1.4
Tuna*	5.1
Whitefish*	7.2
Whiting	1.3
Yellow Perch	1.1

VEGETABLES

Nacho - Cheese Kale Chips

WHAT YOU NEED:
1 cup cashews
1 cup shredded carrots
1 cup filtered water
2 tbsp. nutritional yeast
2 tsp. chili powder
½ tsp. lemon juice
1 tsp. salt
1 tsp. pureed garlic (about 2 cloves)
½ tsp. onion powder
½ tsp. ground cumin
1/8 tsp. ground cayenne pepper
½ pound stemmed curly kale
(about 1 ½ large bunches)

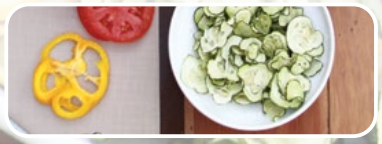
HOW TO PREPARE:
Soak the cashews in water for 4 to 6 hours. Rinse and drain. To make the cheese sauce, combine the cashews, carrot, water, nutritional yeast, chili powder, lemon juice, salt, garlic, onion powder, cumin, and cayenne, blend until smooth and creamy. Wash and dry the kale. Toss the kale with the sauce. Place the leaves on Excalibur dehydrator trays covered with a nonstick sheet. Make sure that each leaf is separated from the others. This ensures that the leaves dry quickly and evenly. Dehydrate at 105˚F/41˚C until completely crisp, about 12 hours or longer. Roll tight into bite size lengths and serve. Keep refrigerated.

You can dry a different vegetable each day for a month and still not go through the entire list. Some are more suitable for dehydrating than others but once you get started, you'll want to try them all.

To preserve most of this goodness in your dehydrated food, start with vegetables that are ripe and in prime condition. Buy or pick the crispest, freshest, most flavorful ones that can be obtained. Dehydrating retains most of the nutrition and good taste, but it can't improve on the original quality of the food. The fresher the vegetables are when processed, the better they will taste when rehydrated and cooked.

Dehydrating

Vegetables have a lower moisture content than fruits, so cooler drying temperatures must be employed. If the temperature is too high, the vegetable pieces will "case harden." Let the dehydrator's thermostat at 125°F/52°C and spread vegetables in a single layer on the drying trays. Leave space between pieces for better air circulation; do not overlap pieces. Note: For tomatoes and onions, dry at 155°F/68°C instead of 125°F/52°C. In case of other exceptions, always refer to the individual listings before beginning to dry. Different vegetables may be dried together as long as none are strong-smelling. Some strong-smelling vegetables include onions, peppers, and brussels sprouts. Dry on average 4 to 14 hours.



FRUITS

Blueberry Cookies

WHAT YOU NEED:
2 cups blueberries
2 cups almonds
blanch & soak over night
1 cup soaked raisins (small cup)

HOW TO PREPARE:
Blend all ingredients to a crumby consistency. Drop 1 teaspoon of mixture on Excalibur® dehydrator tray. Dehydrate at 115°F for 18-22 hours until dry. Turn cookies over about halfway through drying cycle.



You'll have fun drying fruit; it's one of the oldest and most popular dehydrated foods. Enjoy dried fruit as a naturally sweet snack, in your favorite recipes, candied, or in good tasting leathers. Apples, peaches, bananas, and pears are long-time dehydrating favorites. But why stick to the tried and true? Dare to dry dates, have a fling with figs, or perk yourself up with persimmons. Challenge yourself to master them all!

General Rules for Dehydrating Fruits

If fruits (or vegetables) are to be dried with skins on, they should be washed thoroughly. Some fruits, like grapes and certain berries, have a natural wax coating that must be removed by checking.

Uniform slicing makes a big difference in how evenly your fruit dries.

Dehydrating

Most fruits do not have strong odors, so feel free to dry them together. Do not add fresh fruit to a batch that is nearly dry food. For exact instructions, refer to the fruit dehydrating guide.

TRAILMIXES, GRANOLA & NUTS

Candied Pecans

WHAT YOU NEED:
1 cup soaked, rinsed and towel blotted pecan halves
1/2 cup maple syrup
1 tsp. cinnamon
Pinch of nutmeg

HOW TO PREPARE:
Toss the soaked pecans, maple syrup, cinnamon and nutmeg together and spread them on a Paraflexx® sheet. Dehydrate pecans at 105˚F for 12 hours or until they are crisp in a Excalibur® dehydrator. Enjoy as a snack or salad topper, or use in desserts, like Black Bottom Pecan Pie. Store Candied Pecans or other flavored nuts in a sealed glass jar in the refrigerator for up to 3 months.

Looking for an after school energy snack or a healthy treat before a big game? Heading out on the trail? Dried fruit and nut trail mix is easy to do in an Excalibur dehydrator and you can personalize it to your taste. Add dry fruits to include natural sugars, all the while controlling the sugar and salt content. These snacks also reduce pounds of juicy goodness into ounces for lightweight meals and snacking on longer backpacking trips.

Nuts about Nuts!

It is recommended that you prepare nuts, by soaking them. By soaking, enzyme inhibitors are neutralized, the beneficial enzymes are activated and the vitamin content increases. After nuts are done soaking for a period of 8-16 hours, place on drying trays and dehydrate. Time and temperature will vary based on the recipe.

Granola & Energy Bars

Most of the store-bought granolas are high in sugar, contain unhealthy fats and oils, and are packed full of fillers and unnecessary ingredients. Make your own deliciously sweet combination of granola with all the good-for-you ingredients your body craves.

Trail Blazers & Preppers

You know who you are! With an Excalibur, you can make healthy, delicious meals, snacks and desserts. Dehydrate and store for years at a fraction of the space and the weight of canning.



HERBS & SPICES

Basil

WHAT YOU NEED:
Basil Leaves
This herb is an excellent seasoning commonly employed in Italian and Mediterranean style cooking. Its leaves add a pleasant, spicy flavor to tomato and potato dishes, vegetable juices, cheese and egg mixtures, salads, and many types of meat. Although it has a savory clove-like aroma, basil actually belongs to the mint family. The leaves must be dried quickly to avoid molding. Because of its very delicate nature, treat basil carefully to prevent damage.

HOW TO PREPARE:
Wash plant leaves the evening prior to harvesting; if the leaves are still wet, they may turn brown when dried. Clip leaves before the flowers open. Subsequent cuttings may then be made. Throw away dirty leaves. Space the leaves on the trays so they are not touching. Dehydrate the leaves at no more than 95°F/35°C until the leaves are crisp enough to crumble in your hand.

Use your Excalibur® dehydrator to dry your own freshly grown herbs! Buy bulk quantities of fresh herbs and spices, dry them and create special teas and seasonings. Left-over parsley will no longer be wasted…as drying herbs and spices require rather simple preparation.

Preparation

First, trim off any dead or discolored plant parts. Wash off the leaves and stems of most herbs in cool water. A sink spray attachment is ideal for this purpose because it is gentle. Flower heads should be rinsed thoroughly before the petals are removed. Discard damaged parts. Keep the heads whole for use in teas. After it is sufficiently dried, remove the outer covering of the herb seeds by rubbing it between your hands. Be sure to dry the seeds.

Dehydrating

Place the prepared plants on the trays in a sparse layer. When dehydrating large clusters, remove alternate trays so that the tops of the clusters are not touching the tray above. Most herbs and spices require 2 to 4 hours to dry completely, but some may take longer.

PET TREATS

Fluffy's Chicken Delights

WHAT YOU NEED:
8 oz. boiled chicken liver
1/2 cup cornmeal
1 cup wheat flour
1 tsp. garlic powder
1 tsp. beef bouillon
1 large egg
1 tbsp. yeast flakes
2 tbsp. vegetable oil
Parmesan cheese, set aside

HOW TO PREPARE:
Blend all ingredients in food processor until a dough is formed. Roll out dough about 1/4 inch thick. Lay on dehydrator trays and sprinkle Parmesan cheese on top. Dehydrate at 155°F/68°C until done. Approximately 1 hour before the dough is finished dehydrating, cut into shapes or squares. Finish dehydrating until thoroughly dry.

More and more Americans are tuning in to the food system, trying to avoid nasty artificial ingredients. And increasingly, people are looking harder at what's best for their four-legged family members, too.

Preparation

1. Use healthy, fresh, whole ingredients to create homemade dog treats free of additives and preservatives.
2. In a large bowl, mix all ingredients and form into a ball. On a flour-dusted cutting board, roll out the dough to about ¼-inch thick.
3. Cut with bone-shaped cookie cutter or any cutter shape your pet will like.

Dehydrating

1. Dehydrate at the highest setting—145˚-155˚F (63˚-68˚C)—until done, approximately 6 to 8 hours.
2. For crunchier treats, dehydrate longer until they have the consistency you like.



YOGURT

FROZEN YOGURT

WHAT YOU NEED:
1 1/4 cup dried strawberries, raspberries, peaches, bananas, or any other favorite fruit.
1 cup milk
1 cup homemade yogurt
2-4 tbsp. honey (optional)

HOW TO PREPARE:
Blend dried fruit with milk in blender. Add yogurt and honey. Pour into freezer container. Freeze until crystal form around edges. Stir. Freeze until firm. 4 servings.

Yogurt is extremely easy to make. All that is required is 4 cups milk, 1/2 cup powdered milk, and 2 tablespoons of plain yogurt. Use either whole, low fat, or skimmed milk; it's up to you. The yogurt, though, must be plain; there's no substituting.

Making Your Yogurt

Add the powdered milk to the fresh milk and heat to boiling for a few seconds. Allow the milk to cool to 120°F/49°C; then take 1/4 cup of the mixture and stir in the yogurt. When it is thick and sauce-like, pour it into the remaining milk and mix well.

Spoon the yogurt into clean glass jars that have lids or into plastic yogurt cups. Place the containers on the bottom of the dehydrator, set the temperature for 115°F/46°C, and heat for 3 hours. Using a higher temperature would destroy the yogurt culture. If the yogurt has set, cool it. If not, continue to check the batch every 15 minutes until it does.

After the finished yogurt has cooled, add the fruit or flavoring before placing it in the refrigerator. If sweetening is desired, use powdered sugar or honey to maintain the thick, smooth texture. For a variation, blend 1/2 cup of fruit with 1/4 cup water and make a sauce to pour over the yogurt right before it is eaten.



RAISE BREAD & RECRISPING

WHEAT BREAD

WHAT YOU NEED:

1 package dry yeast
2 cups warm water
2 tbsp. sugar.
2 tsp. salt
4 cups white flour
1/2 cup hot water
1/2 cup brown sugar, packed
3 tbsp. shortening
4 cups whole wheat flour

HOW TO PREPARE:

Place yeast in warm water. Add sugar, salt, and white flour. Beat until smooth. Cover and put in warm dehydrator until light in color and bubbles appear on top of dough, approximately 1 hour.

Combine hot water, brown sugar, and shortening. Cool to lukewarm. Add to yeast mixture. Now add whole wheat flour and mix until smooth. Turn dough out onto lightly floured surface. Knead about 10 minutes using a little wheat flour on your hands until dough loses its stickiness. Place dough into greased bowl; turn over once to grease top of dough. Cover. Let rise in warm dehydrator until double. Punch down dough. Cut in half with knife.

Shape each half to form a ball; cover and let rise 10 minutes. Place into lightly-greased loaf pans, cover, and let rise until double. Bake at 375°F/191°C approximately 40 to 50 minutes.

Yes, you can use your Excalibur Dehydrator to make your bread rise! An Excalibur can make a big difference in speeding up the time it takes for dough to rise. Remove the trays from the dehydrator, set the thermostat to 115˚F / 46˚C and allow the unit to pre-heat. Place a shallow pan of water on the bottom of the dehydrator. Insert a drying tray above the water and place the bowl of dough on the tray. Cover the dough with a cloth to keep it from drying out. Allow the dough 30 minutes to 1 hour of time to rise. When it has risen, continue with preparation to your recipe.

Re-Crisping

You'll never have to throw away crackers, chips, cookies or cereals that have become stale. Dry them at 145˚F / 63˚C for 1 hour.

Bread Crumbs, Stuffing Mixes & Poultry Seasonings

Put your extra breads of all types in your Excalibur to dry for making bread crumb recipes. Crumble by hand or process for a few seconds in your food processor. Store in air tight containers until needed. Add your favorite herbs and spices to create stuffing mixes for side dishes or poultry stuffing.



PASTA

PASTA PRIMAVERA WITH DRIED TOMATOES

WHAT YOU NEED:

8 oz. Rotini, Twists or Spirals, uncooked
1 tbsp. olive or vegetable oil
2 cloves garlic, minced
1/8 tsp. hot red pepper flakes
1 cup tender fresh green beans, cut into 1" pieces
2 small zucchini, sliced
2 small yellow squash, sliced

1 cup carrot sliced thin
1 medium red onion, cut into eighths
1/4 cup chicken broth
1/4 cup lightly pack fresh basil leaves, chopped
1/2 cup oil-packed dried tomatoes, chopped
1/4 cup grated Parmesan cheese
1/4 cup chopped fresh parsley

HOW TO PREPARE:

Prepare pasta according to package instructions. Drain. In medium skillet, heat oil and garlic. Stir in red pepper flakes. Add zucchini, squash, carrots and onion and stir-fry until tender-crisp about 5 minutes. Add chicken broth and simmer 1 minute. Toss together pasta, vegetables, basil and dried tomatoes. Garnish with Parmesan cheese and parsley. Serves 4.

Your dehydrator is perfect for preparing pasta. Store bought varieties can't compete with the taste of homemade.

Make and cut the noodles according to the recipe directions. No need for separate pasta racks! Place strips of freshly made pasta in single layers onto your drying trays. Dry for 2 to 4 hours at 135°F/57°C. Store in airtight packages. Dried noodles can be used in soups and casseroles; as a main dish buttered; or in a cream, tomato, or cheese sauce.

What to do with Dehydrated Pasta

1. Perfect for soups and stews
2. Excellent for thermos bottle cooking and MRE's
3. Serve with your favorite sauce
4. Use in salads and one dish meals



CHEESE

Cottage Cheese

WHAT YOU NEED:
1 gallon of pasteurized milk and either
4 tbsp. unflavored yogurt made in your dehydrator
1/2 cup fresh buttermilk, or 1/4 tablet of rennet (an enzyme) dissolved in 1/2 cup warm water

HOW TO PREPARE:
Pour the milk into a crock and warm it to room temperature, about 72°F/22°C. Mix in the yogurt, buttermilk, or rennet and cover the crock with cheesecloth. Place the crock in the dehydrator and hold the temperature inside at 85°F/29°C for 12 to 18 hours until clabbered. Clabbering means that the milk has separated to form thick, solid "curd" and watery, liquid "whey."

When the milk has thickened into curds and a little whey lays on the surface, the cheese is clabbered. Now your next task is to cut the curd as follows. Use a long-bladed knife and make all cuts approximately 1/2" apart. (1) Holding the knife vertically, make straight up and down cuts across the curd. (2) Now slant the knife and make diagonal slices down through the cheese following the cuts of step 1. Make the first cut at a 45" angle, but gradually straighten the blade so that the last cut is nearly vertical. (3) Repeat the process of step 2, only slant the knife in the opposite direction. (4) Turn the crock 180°F/82°C and make a final set of vertical cuts to form a crosshatch pattern on the surface. This cubing process helps the sour whey to drain out.

The Final Steps. Place several inches of water in a large pan, set the crock in it, and heat to 115°F/46°C. Hold the cottage cheese at this temperature for 1/2 hour, stirring occasionally. Once the time is up, line a colander with cheesecloth and pour in the curds and whey. Allow the whey to drain off; otherwise, it will give the cottage cheese a bitter taste. To get rid of even more of the sour taste, dip the colander in cold water and gently stir the curds to wash away the last traces of the whey. Let the curds drain thoroughly. If desired add 1 teaspoon salt per pound of cottage cheese and 4 to 6 tablespoons of cream. After refrigeration, your cottage cheese will be ready to eat as is or in fruit salads, dips, cheesecake, and casseroles.

The low temperatures of your dehydrator are ideal for ripening milk into cheese. Cottage cheese is unripened cheese - that is, it has not been aged. Hard cheeses, on the other hand, are pressed, dipped in paraffin wax, and aged. Longhorn, cheddar, Colby, and Romano are all hard type cheeses. In addition, there are the semi-hard or soft cheeses: Scamorze, Neufchatel, and cheese spreads. These are generally milder in flavor than the hard cheeses and are only aged for a short time, if at all. Refer to Excalibur's Preserve It Naturally Book for more directions on making cheese.

POTPOURRI, ARTS & CRAFTS

Your dehydrator can help satisfy your creative cravings by shortening the drying times for ceramics, dough art or decoupage.

Potpourri
Nearly any garden blossoms, leaves, herbs, spices or cones can be used for potpourri. Fixatives must be added to the potpourri to prevent the fragrances from evaporating. Orris, benzoin, calamus and oak moss are common fixatives. Using scissors, cut only unblemished herbs and flower heads; one decaying leaf or petal can destroy a whole potpourri. Spread the petals or herbs sparsely over the drying trays. Try to avoid drying both at the same time to prevent the distinctive fragrances from mixing. Dry for 6 to 8 hours at 110°F/43°C until dry and brittle. Let cool.

Photographs
Treat and wash as usual; then shake or blot off the excess liquid. Place on the dryer trays. Dry until no wet spots remain. Note: Dry only photographs that have been printed on resin-coated stock; other paper types will crinkle unless pressed flat.

Pomander Balls
These charming, old-fashioned aromatic delights dry quickly and easily in a dehydrator. For each pomander, select a ripe, attractive apple, lemon, lime, or orange. Using an ice pick or awl, punch holes evenly all over the skin of the fruit and push a whole clove in each; the skin should be completely covered. Roll the ball in a mixture of 1/2 oz ground cinnamon, 1/2 oz ground allspice or nutmeg, 1 teaspoon powdered orris root, and a sprinkling of glitter. Thoroughly coat. Let it stand in the mixture for several days, turning occasionally. Next arrange on a Paraflexx® sheet and place in Excalibur dehydrator with the thermostat set at the lowest temperature. Dry till shrunken and lightweight; then tie a long ribbon or cord around it for hanging..

Dried Macrame Beads
With a little ingenuity, you can dehydrate vegetables for use as beads in macrame and other crafts.

Dough Art
Dough art is a fun craft for children and adults. Roll the dough, coil it, braid it, stamp it, or press it to make wall plaques, napkin rings, jewelry, figurines, small sculptures, and even Christmas tree ornaments.





Excalibur®
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

TABLE DES MATIÈRES

Introduction
Mesures de sécurité importantes 22-23
Connaissez votre déshydrateur 24
Guide de dépannage 24
Cycles à un temps/une température 25
Cycles à deux temps/deux températures 25
Guide de séchage des fruits 26
Guide de séchage des légumes 27
Aliments crus et vivants 28
Principes de base du séchage 29
Préparation 29
Stockage et reconstitution 29
Fruits et légumes en saison, par mois 30
Conseils utiles 31
Recettes au déshydrateur 32-37
te de fruits séchés, roulés aux fruits 32
Charqui 32
Légumes 32
Fruits 33
Mélange montagnard, granola et noix 34
Fines herbes et épices 34
Gâteries pour animaux domestiques 35
Yogourt 35
Lever le pain, rendre croustillant 36
Pâtes 36
Fromage 37
Pot-pourri, artisanat 37

INTRODUCTION

Le principe est simple : le déshydrateur ExcaliburMD retire l'eau des aliments grâce à une circulation continue d'air chaud thermostaté. Du maïs en grains doré frais du potager aux rondelles d'ananas sucré des îles… toutes sortes d'aliments peuvent être déshydratés. Toutefois, la déshydratation n'est pas uniquement réservée aux fruits et aux légumes! Vous pouvez mariner des tranches de bœuf, de poulet, de poisson ou même de gibier dans un mélange de sauces et d'épices afin d'en faire une charqui maison. Et saviez-vous qu'une portion de yogourt étendue sur une feuille de ParaflexxMD ou de pellicule en plastique devient, au séchage, une collation de style tire ou un roulé aux fruits vivement coloré?

ExcaliburDehydrator.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :

1. Avant d'utiliser le produit, lire toutes les instructions.
2. L'appareil génère de la chaleur lorsqu'il est en marche. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons. Toujours utiliser des mitaines à four ou des sous-plats jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
3. Ne pas laisser le cordon, la fiche ou l'appareil entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des limitations physiques, sensoriels ou mentales, si elles sont supervisées par des personnes ayant déjà expérimenté le produit ou si elles ont pris connaissance du manuel d'instructions de l'appareil et qu'elles sont en mesure de l'utiliser d'une manière sûre et d'en comprendre les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
6. Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de remettre des pièces ou de les enlever, et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de remettre des pièces ou de les retirer, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, mettre toute commande sur « OFF », puis débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher.
7. Ne pas utiliser un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil ou après que celui-ci ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de remplacer ou d'épisser un cordon d'alimentation endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. .Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur des surfaces humides ou des sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à proximité de ces surfaces et de ces sources, ou dans un four chauffé.
12. Prendre des précautions particulières lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Toujours brancher la fiche de l'appareil en premier si elle est équipée d'une entrée d'appareil, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celle prévue. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
15. Toujours utiliser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, sèche, stable et horizontale uniquement.
16. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous que la ventilation est adéquate et que l'air circule au-dessus et sur tous les côtés. Ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, les revêtements muraux, les vêtements, les torchons ou d'autres matériaux inflammables en cours d'utilisation.
17. Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou bien un système à télécommande.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

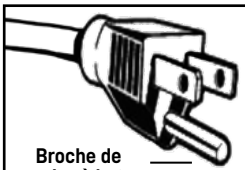
Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler dans un long cordon ou de trébucher sur celui-ci. Vous pouvez vous procurer une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long, mais il faut les utiliser avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé(e) :

- **a.** Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation amovible ou la rallonge doivent être au moins aussi grandes que celles de l'appareil ;
- **b.** Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon d'alimentation à 3 fils de type mis à la terre ; et
- **c.** Le cordon d'alimentation plus long ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

Modèles nord-américains à fi ches de mise à la terre :



PRISE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil dispose d'un cordon de mise à la terre et d'une fi che dotée d'une troisième broche de mise à la terre (fi che à trois broches). La fi che doit être branchée dans une prise appropriée qui est correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. Si la fi che ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise, contactez un électricien qualifi é pour bien l'installer. Ne modifi ez pas la fi che de quelque manière que ce soit.

CONNAISSEZ VOTRE DÉSHYDRATEUR

Fenêtre vitrée

Contrôlez facilement le processus de séchage

Panneau de commande de l'écran tactile à DEL

- Barre de progressio – Suivez facilement le processus de séchage
- Thermostat réglable de 29 à 7 4 °C (85 à 165 °F) jusqu'à 80 heures
- Double temps et température

Porte à pont-levis en verre transparent

Accessoires

- Capacité de 6 plateaux / 9,6 pieds carrés (DH06SS)
- Capacité de 10 plateaux/16 pieds carrés (DH10SS) (non illustré)
- 1 écran poly
- 1 ramasse-miettes
- Livre de recettes numérique

https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload



Technologie Hyperwave™
Fluctue la température pour sécher l'humidité de surface et déplacer l'humidité intérieure vers la surface du séchoir.

Parallexx™ Horizontal AirFlow
Distribue l'air pour une déshydratation rapide et uniforme.

AUSSI SIMPLE QUE :



1 Il suffit de laver, de trancher et de charger les aliments sur les plateaux du déshydrateur.



2 Ensuite, placez les plateaux dans le déshydrateur et réglez le(s) temps(s) et la (les) température(s).



3 Enfin, retirez les aliments séchés et conservez-les dans un récipient ou un sac hermétique. Les plateaux peuvent aller au lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Tous les déshydrateurs Excalibur® sont vérifiés avant l'expédition pour détecter tout problème électrique ou mécanique. Si vous constatez que la machine a été endommagée à la suite d'un transport brutal, signalez-le à l'expéditeur ou au revendeur auprès duquel vous l'avez achetée. Excalibur® n'est pas responsable des dommages causés par le transport.

Problème	Causes possibles/Résolutif
E1	Le capteur de température est en circuit ouvert ou sa fiche est desserrée. Contactez-nous.
E2	Le capteur de température est court-circuité ou endommagé. Contactez-nous.
L'écran d'affichage ne s'affiche pas.	La fiche de cordon d'alimentation est manquante. Branchez sur l'alimentation électrique. ou Le cordon d'alimentation est endommagé. Contactez-nous.
Affichage anormal du panneau de contrôle	La carte de circuit est endommagée. Contactez-nous. ou Panne du panneau de contrôle. Contactez-nous.
Bouton défaillant	Clé endommagée. Contactez-nous. ou La carte de circuit est endommagée. Contactez-nous.

AVANT L'UTILISATION

Nettoyage :

Essuyez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. N'UTILISEZ PAS de produits chimiques agressifs ou abrasifs pour le nettoyage. NE PAS plonger l'appareil dans l'eau. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge, de l'eau tiède et un détergent doux. Pour nettoyer les plateaux et l'écran en polyéthylène, il suffit de les laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les laisser sécher à l'air libre. Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé.

Pour l'enregistrement du produit ou si vous avez des questions sur la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle d'Excalibur à l'adresse suivante : www.ExcaliburDehydrator.com



Suivez les instructions étape par étape ci-dessous pour lancer et terminer le processus de séchage.
Assurez-vous que la surface du déshydrateur soit plane.

1. Placez des aliments propres sur le(s) plateau(x) – ne surchargez pas le plateau et ne faites pas chevaucher les aliments. Fermez la porte.

2. Insérez le cordon d'alimentation dans la prise. L'appareil émettra un bip, la barre de progression s'allumera pendant quelques secondes, puis disparaîtra.

3. Appuyer sur la touche . La température et le temps par défaut s'afficheront à l'écran. L'appareil est automatiquement réglé sur 165˚F/8 heures.

4. Pour passer de ˚F à ˚C, maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes. La température passera automatiquement à ˚C.

5. Pour changer la température à 29 - 74˚C (85 - 165˚F), appuyez sur la touche .

6. Ensuite, appuyez sur , pour monter ou baisser la température.

7. Temps compris entre 10 minutes et 80 heures. Pour régler le temps, appuyez sur la touche .

8. Ensuite, appuyez sur , pour augmenter ou diminuer le temps.

9. Si le temps et la température ne sont pas sélectionnés, l'appareil se met en veille après quelques minutes d'inactivité.

10. Une fois le temps et la température réglés, appuyez sur le pour démarrer l'appareil. La barre de progression ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● s'allumera.

11. Appuyer à nouveau sur la touche pour mettre l'appareil en pause et régler la température et le temps.

12. La barre de progression ●●●●●●●●●○○○○○○○○○ fournit une représentation visuelle de la progression du séchage. Les cercles diminuent au fur et à mesure que le temps de déshydratation progresse.

13. Une fois le processus de séchage terminé, l'appareil se mettra en veille et FIN s'affichera à l'écran.

14. Après quelques minutes d'inactivité, un signal sonore indique que l'appareil s'est éteint.

15. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

Mode double temps/température

En fonction de la méthode de séchage souhaitée, cet appareil vous permet de définir deux phases de séchage différentes.

1. Appuyez sur la touche . La valeur par défaut est 165˚F /8 heures.

2. Appuyez sans relâcher sur , simultanément pour régler le mode temps double/température de la P1.

3. Réglez la température de la phase 1 (P1) à 29-74 ˚C (85-165 ˚F).

4. Appuyez sur la touche . Ensuite, appuyez sur , pour monter ou baisser la température.

5. Réglez le temps P1 de 10 minutes à 80 heures.

6. Appuyez sur la touche pour régler le temps double/température de la phase 2 (P2).

7. Réglez la température de la phase (P2) à 29-74 ˚ C (85-165 ˚ F).

8. Appuyez sur la touche . Ensuite, appuyez sur , pour monter ou baisser la température.

9. Faites passer le temps de la P2 de 10 minutes à 80 heures.

10. Appuyez sur la touche . Ensuite, appuyez sur , pour augmenter ou diminuer le temps.

11. Appuyez sur la touche . L'appareil commencera à fonctionner en séquence selon les paramètres définis pour P1 et P2.

12. Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur la touche pour mettre l'appareil en pause et régler la température et le temps.

13. La barre de progression ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ est utilisée pour lancer P1 et P2 et pour diviser le temps de séchage restant. Lorsque le séchage est terminé, tous les cercles ne s'allument plus.

14. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise une fois le séchage terminé.

GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS

Séchage optimal à135 °F/57 °C

Aliment	Préparation	Test	Temps
Pommes	Peler, enlever les pépins et couper en tranches de 1/4 po ou en anneaux. Saupoudrer de cannelle, au goût.	Souple	7 à 15 heures
Abricots	Laver, couper en deux, trancher et enlever le noyau. Poser avec côté peau sèche vers le bas.	Souple	20 à 28 heures
Bananes	Peler et couper en tranches de 1/8 po.	Coriace ou croustillant	6 à 10 heures
Baies	Laisser entières. Pour les baies à peau dure, prétraiter par craquelage.	Coriace	10 à 15 heures
Cerises	Retirer les tiges et les noyaux. Couper en deux et placer le côté peau vers le bas, en position stable sur le plateau. Comme pour les raisins secs, surveiller pour éviter de trop faire sécher.	Coriace et collant	13 à 21 heures
Canneberges	Même processus que les baies.	Souple	10 à12 heures
Figues	Laver, éliminer les imperfections, couper en quartiers et étendre en une seule couche, côté peau vers le bas.	Souple	22 à 30 heures
Raisins	Laver, enlever la tige, couper en deux ou laisser entiers, peau vers le bas. Le blanchiment réduira le temps de séchage de 50 %.	Souple	22 à 30 heures
Nectarines	Laver, dénoyauter et peler. Couper en tranches de 1/8 po, côté peau sèche vers le bas.	Souple	8 à 6 heures
Pêches	Laver, dénoyauter et peler, et couper en tranches de 1/4 po selon les envies.	Souple	8 à 16 heures
Poires	Laver, retirer le noyau, peler et couper en tranches de 1/4 po ou en quartiers.	Souple	8 à 16 heures
Kakis	Laver, enlever la tige, peler et couper en tranches de 1/4 po.	Coriace	11 à 19 heures
Ananas	Peler et retirer les yeux et le noyau. Couper en tranches de 1/8 po ou en quartiers.	Souple	10 à 18 heures
Prunes à pruneaux	Laver, couper en deux, enlever le noyau et exposer un maximum de surface à l'air.	Coriace	8 à16 heures
Rhubarbe	Laver, couper en morceaux de 1 po.	Coriace	6 à 10 heures
Fraises	Laver, couper les feuilles, couper en tranches de 1/4 po.	Coriace et collant	7 à 15 heures
Pastèques	Enlever la peau, couper en quartiers et retirer les graines.	Souple et collant	8 à 10 heures

*Pour les aliments crus et vivants — utiliser 105 °F/le temps de séchage est prolongé







GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES

Séchage optimal à 125°F/52°C

Aliment	Préparation	Test	Temps
Asperges	Laver et couper en morceaux de 1 po.	Cassant	5 à 6 heures
Haricots jaunes ou verts	Laver, couper les extrémités et couper en morceaux de 1 po ou à la française.	Cassant	8 à 12 heures
Betteraves	Retirer tout sauf 1/2 po du haut. Bien frotter et cuire à la vapeur pour attendrir. Laisser refroidir, peler et couper en tranches d'1/4 po ou en dés d'1/8 po.	Coriace	8 à 12 heures
Brocoli	Laver et tailler, couper les tiges en morceaux de 1/4 po. Séchez les fleurons entiers.	Cassant	10 à 14 heures
Chou	Laver, peler et couper en lanières de 1/8 po.	Cassant	7 à 11 heures
Carottes	Laver, couper le haut et peler si désiré. Couper en cubes ou en tranches de 1/8 po.	Coriace	6 à 10 heures
Céleri	Bien laver, séparer les tiges, couper en lanières de 1/4 po.	Coriace	3 à 10 heures
Maïs	Décoquer le maïs, tailler et cuire à la vapeur jusqu'à ce que le lait soit prêt. Retirer les grains de l'épi et les étendre sur le plateau en remuant plusieurs fois pendant le séchage.	Cassant	6 à 10 heures
Concombres	Laver et couper en tranches de 1/8 po d'épaisseur.	Coriace	4 à 8 heures
Aubergines	Laver, peler et couper en tranches de 1/4 po d'épaisseur.	Coriace	4 à 8 heures
Champignons	Enlever la saleté avec un chiffon humide, couper en tranches de 3/8 po du chapeau au bout de la tige. Étendre le tout en une seule couche sur le plateau.	Coriace	3 à 7 heures
Okra	Laver, tailler et couper en tranches d'1/4 po.	Coriace	4 à 8 heures
Oignons	Enlever la racine, la partie supérieure et la peau. Couper en tranches de 1/4 po, en anneaux de 1/8 po ou émincer. Sécher à 145 °F/63 °C.	Coriace	4 à 8 heures
Pois	Enlever la coque, laver et cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils se ratatinent. Rincer à l'eau froide et sécher avec une serviette en papier.	Cassant	4 à 8 heures
Poivrons	Retirer la tige, les graines et la partie blanche. Laver et sécher délicatement. Hacher ou couper en lanières ou en tranches d'1/4 po.	Coriace	4 à 8 heures
Maïs soufflé	Laisser les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'ils soient bien séchés. Ensuite, les retirer de l'épi et sécher jusqu'à ce qu'ils soient ratatinés.	Ratatiné	4 à 8 heures
Pommes de terre	Utiliser des pommes de terre fraîches. Laver et cuire à la vapeur de 4 à 6 minutes. Râper ou couper à la française, en tranches de 1/4 po ou en anneaux de 1/8 po.	Cassant ou coriace	6 à 14 heures
Citrouille	Couper en morceaux et retirer toutes les graines. Cuire au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Gratter la pulpe de la peau et réduire en purée dans un mélangeur. Verser sur des feuilles de Paraflexx[MD] ou sur du papier sulfurisé de cuisine. Quand le tout est séché, couvrir d'une pellicule plastique et enrouler.	Coriace	7 à 11 heures
Courges d'été	Laver, peler si désiré, et couper en tranches de 1/8 po.	Coriace	10 à 14 heures
Tomates	Laver et enlever les tiges, couper en tranches de 1/4 po ou en anneaux pour les tomates cerises/en grappe. Couper en deux et poser côté peau sèche vers le bas.	Coriace ou cassant	5 à 9 heures
Courges d'hiver	Laver et couper en morceaux. Faire cuire au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre, réduire en purée au mélangeur et verser sur des feuilles de séchage Paraflexx[MD].	Cassant	7 à 11 heures
Ignames	Laver, cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre, peler et couper en tranches de 1/4 po.	Cassant	7 à 11 heures
Zucchini	Laver et couper en tranches de 1/4 po ou de 1/8 po pour obtenir des croustilles.	Cassant	7 à 11 heures

*Pour les aliments crus et vivants — utiliser 105 °F/le temps de séchage est prolongé

ALIMENTS CRUS ET VIVANTS



Qu'est-ce que les aliments vivants?

Selon la fondation Ann Wigmore, « les aliments crus ou vivants sont non cuits, biologiques, faciles à digérer, riches en enzymes, très nutritifs et ne contiennent aucun produit animal. Les grains et les fèves germées cultivés localement, les légumes, les fruits, les noix, les aliments fermentés, les collations déshydratées et de délicieux desserts tels que les tartes de fruits et noix et la crème glacée aux fruits comptent parmi ce type d'aliments. »

Aucun élément nutritif n'est détruit par la cuisson. Les aliments crus sont plus faciles à digérer que les aliments cuits, puisque les enzymes dans les aliments crus facilitent le processus digestif. Lorsqu'un aliment est cuit, la chaleur détruit les enzymes. Au cours du processus digestif, les enzymes naturellement contenus dans les aliments aident ceux de votre corps à convertir la nourriture en protéines digestives.

Le séchage est idéal si l'on veut préserver les bienfaits des fruits et des légumes crus. Sécher les aliments ne les expose pas aux températures élevées associées à la cuisson ni aux méthodes de conserve traditionnelles.

L'avantage Excalibur[MD] pour les aliments crus

Il y a deux points importants lors du séchage d'aliments vivants afin qu'ils conservent leurs enzymes: une maîtrise adéquate de la température et un temps de séchage approprié.

Le thermostat réglable du déshydrateur Excalibur vous permet de régler la température de l'air, et le ventilateur arrière, pièce centrale du système de séchage à circulation d'air horizontale Parallex[MC], assure un séchage rapide et uniforme. Grâce à ces deux éléments, le déshydrateur Excalibur garde la température des aliments assez basse pour préserver les enzymes tout en augmentant suffisamment la température de l'air pour assurer un séchage rapide et empêcher la formation de bactéries et de moisissures.

Le thermostat réglable Excalibur[MD] a été spécialement conçu pour assurer une bonne fluctuation de la température de l'air. Cela fait en sorte que la température des aliments reste stable pendant toute la durée du cycle de séchage.

Température des aliments et température de l'air

Lors du processus de séchage, la température des aliments est en général de 20 à 30 degrés inférieure à celle de l'air en raison de l'évaporation.

Enzymes et température

En ce qui concerne la température à laquelle les enzymes sont désactivés, chez les crudivores, les avis sont mitigés. Toutefois, la température la plus citée est de 118°F / 47°C (température des aliments) si l'on se fie aux études du Dr Edward Howell.

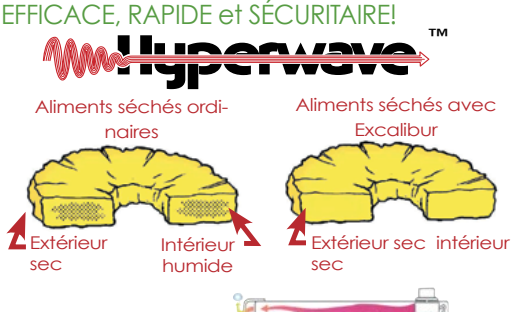
Comment utiliser votre déshydrateur pour garder vos aliments vivants

Selon Ann Wigmore et Viktoras Kulvinskas, la meilleure façon de garder les enzymes vivants tout en prévenant la moisissure et les bactéries est de régler le déshydrateur à la température maximale pour les deux ou trois premières heures, et ensuite de la réduire à moins de 120 °F/49 °C pour le temps restant.

La **TECHNOLOGIE DE FLUCTUATION HYPERWAVE[MC]** d'Excalibur assure un séchage EFFICACE, RAPIDE et SÉCURITAIRE!

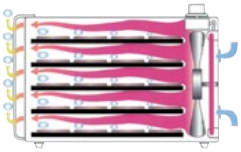
Un déshydrateur ordinaire produit de la chaleur constante et fixe, ce qui cause la formation d'une « croûte », c'est-à-dire une surface sèche qui retient l'humidité à l'intérieur — un environnement propice à la production de levures, de moisissure et de bactéries.

Le thermostat réglable d'Excalibur vous permet de tirer profit de la fluctuation Hyperwave[MC] (fluctuation de la chaleur lors du cycle de séchage) pour bien sécher vos aliments de façon rapide et sécuritaire. Lorsque la température augmente, l'humidité de surface s'évapore. Ensuite, lorsque la température diminue, l'humidité intérieure se déplace vers la surface sèche. La température des aliments demeure assez basse pour ne pas détruire les enzymes, tandis que la température de l'air devient assez élevée pour effectuer un séchage rapide et prévenir la formation de levures, de bactéries et de moisissure ainsi que la détérioration des aliments.



Circulation d'air horizontale Parallexx[MD] — pour un séchage rapide et uniforme

Le ventilateur, l'élément chauffant et le thermostat se trouvent à l'arrière de l'appareil. L'air frais entre dans l'appareil pour ensuite être chauffé et distribué de manière uniforme sur chaque plateau. Cette conception unique assure un séchage rapide des aliments, une rétention accrue d'éléments nutritifs, un bon goût et une belle apparence sans que la rotation des plateaux soit nécessaire.



PRINCIPES DE BASE DU SÉCHAGE

Temps
Le temps de séchage varie en fonction de plusieurs facteurs. Ces facteurs incluent la quantité d'humidité dans l'air, la teneur en humidité des aliments en cours de séchage et la méthode de préparation.
Humidité : Informez-vous du degré d'humidité de la journée auprès de votre service météo local. Plus le taux d'humidité est près de 100 %, plus il faudra de temps pour faire sécher vos aliments.
Teneur en eau : La teneur en eau d'un fruit ou d'un légume peut varier en raison de la saison, des précipitations et des facteurs environnementaux, ainsi que de la maturité de l'aliment.
Tranchage : Tranches minces et uniformes (pas plus de 1/4 po d'épaisseur) réparties uniformément en une couche sur les plateaux de séchage.

Nettoyage
N'utilisez PAS de produits abrasifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil. Ne submergez AUCUNE des composantes dans l'eau, à l'exception des plateaux. Nettoyez l'intérieur avec un linge ou une éponge, de l'eau tiède et un détergent doux.
L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien à part celui décrit dans la section Nettoyage doit uniquement être effectué par un représentant de service autorisé. Voir la garantie en ligne.

PRÉPARATION

Prétraitement
Prétraiter les aliments n'est pas indispensable lorsque vous utilisez votre déshydrateur Excalibur[MD]. Cependant, il existe deux types de prétraitement : le trempage et le blanchiment.

Trempage
Utilisé principalement pour empêcher les fruits et légumes de s'oxyder.
Bisulfite de sodium : Mélangé avec de l'eau, le bisulfite de sodium est du soufre en forme liquide. C'est l'antioxydant le plus efficace et le moins cher. Utilisez uniquement du bisulfite de sodium alimentaire spécialement conçu pour la déshydratation. Excalibur[MD] peut vous fournir directement le bisulfite de sodium.
Si vous êtes sujet à des réactions allergiques au soufre, consultez votre médecin avant d'utiliser le bisulfite de sodium pour le trempage.
Fruits : Mélanger 1 1/2 cuillère à soupe de bisulfite de sodium dans un gallon d'eau. Faire tremper les tranches de fruits pendant 5 minutes, et faire tremper les fruits coupés en deux pendant 15 minutes. Rincer.
Légumes : Recommandé seulement pour le blanchiment à la vapeur. Ajouter 1 cuillère à café de bisulfite de sodium à 1 tasse d'eau bouillante et blanchir normalement. Cette méthode est particulièrement recommandée pour les légumes à stocker pendant plus de trois mois.
Trempage à l'acide ascorbique/citrique : Il s'agit simplement d'une forme de vitamine C naturellement présente dans tous les agrumes. Ce produit est offert par Excalibur et dans les pharmacies ou magasins de produits naturels sous forme de cristaux, de poudre ou de comprimés. Tremper les aliments préparés dans une solution de 2 cuillères à soupe de poudre pour 1 litre d'eau pendant 2 minutes.
Trempage au jus de fruits : Le jus d'agrumes comme le citron et la lime ou le jus d'ananas peuvent être utilisés en tant qu'antioxydant naturel. Incorporer 1 tasse de jus à 1 pinte d'eau tiède et laisser tremper pendant 10 minutes. Note : le jus de fruits n'a que 1/6 fois l'efficacité de l'acide ascorbique pur. Il pourrait conférer un goût aux aliments.
Trempage au miel : Cette méthode est fréquemment utilisée pour le séchage des fruits. Le miel rendra les fruits très sucrés et augmentera leur teneur en calories. Faire dissoudre 1 tasse de sucre dans 3 tasses d'eau chaude, laisser refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède et incorporer 1 tasse de miel. Tremper de petites quantités de fruits, retirer à l'aide d'une cuillère à trous et bien égoutter avant le séchage.

Blanchiment
À réaliser dans l'eau bouillante ou en passant les aliments à la vapeur. Cette méthode, souvent appelée « craquelage », est plus efficace sur les fruits à peau dure (ayant parfois un revêtement naturel de protection) comme les raisins, les prunes, les canneberges, etc. En faisant bouillir les fruits dans l'eau pendant 1 à 2 minutes, la peau se craquelle et permet à l'humidité de s'échapper plus facilement, ce qui réduit le temps de séchage.

STOCKAGE & RECONSTITUTION

Les aliments séchés doivent être stockés dans un récipient à l'abri de l'humidité et des insectes. Les pots en verre à couvercle hermétique, les sacs à fermeture à glissière et les sacs sous vide ou thermoscellables sont tous recommandés pour l'entreposage. Les boîtes de métal pour aliments, telles que les boîtes de café et les bidons à biscuits, peuvent être utilisées pour entreposer des sacs individuels en guise de protection supplémentaire.

Vos aliments séchés devraient être conservés dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. La température idéale pour le stockage est de 50 à 60 °F ou de 10 à 16 °C. Un tel entreposage permet de préserver les saveurs et les couleurs de vos aliments séchés.

Reconstitution
Les aliments correctement séchés se réhydratent bien. Ils reprennent quasiment leur taille, forme et apparence d'origine.

Étuveuse : Cet appareil est très efficace pour une bonne réhydratation des aliments. Il suffit de placer les aliments dans un bol à riz et de les recouvrir de liquide.
Trempage : Placer les aliments dans une casserole peu profonde, recouvrir de liquide et laisser reposer pendant 1 ou 2 heures pour qu'ils se réhydratent. Si vous réhydratez les aliments toute la nuit, mettez-les au réfrigérateur.
Eau bouillante : Pour reconstituer les légumes, ajouter 1 tasse de légumes séchés à 1 tasse d'eau bouillante. Tremper pendant 5 à 20 minutes. Préparer selon la recette désirée. Pour reconstituer les fruits, placer 1 tasse d'eau et 1 tasse de fruits séchés dans une casserole et faire mijoter jusqu'à tendreté.
Cuisson : Pour les plats d'accompagnement constitués de légumes, les garnitures de fruits ou les compotes, utiliser une part de liquide pour une part d'aliments séchés. Pour les aliments utilisés dans un soufflé, une tarte ou une préparation rapide pour pain, ajouter 2 parts de liquide à 3 parts d'aliments déshydratés. Pour la cuisson de fruits, il suffit de les placer dans une casserole avec de l'eau bouillante, de réduire le feu à minimum et de faire mijoter de 1 à 5 minutes, ou jusqu'à tendreté.

FRUITS ET LÉGUMES EN SAISON, PAR MOIS

Janvier
Bons achats : Avocats, bananes, champignons, chou, chou-fleur, courge d'hiver, navets, poires et pommes de terre

Février
Bons achats : Avocats, bananes, brocoli, champignons, chou, chou-fleur, courge d'hiver, kumquats, mangues, poires et tangerines

Mars
Bons achats : Artichauts, asperges, avocats, bananes, brocoli, champignons, épinards, kumquats, laitue, radis et pamplemousse

Avril
Bons achats : Ananas, asperges, bananes, chou, chicorée, épinards, escarole, fraises, oignon, radis et rhubarbe

Mai
Bons achats : Ananas, asperges, bananes, céleri, cresson, fraises, papaye, pois, pommes de terre et tomates

Juin
Bons achats : Ananas, abricots, avocats, bananes, cantaloup, cerises, concombre, courge d'été, figues, haricots verts, limes, mangues, nectarines, oignon, pêches, pois, poivrons et prunes

Juillet
Bons achats : Abricots, aneth, aubergine, bananes, bleuets, cantaloup, cerises, chou, concombre, figues, pommes Gravenstein, haricots verts, maïs, nectarines, okra, pastèque, pêches, poivrons, pommes et prunes

Août
Bons achats : Aneth, aubergine, baies, bananes, betteraves, carottes, chou, concombre, courge d'été, figues, maïs, melon, nectarines, pêches, poires, poivrons, pommes, pommes de terre, prunes et tomates

Septembre
Bons achats : Aneth, bananes, brocoli, carottes, chou-fleur, concombre, courge d'été, figues, ignames, maïs, melon, okra, oignon, poires, poivrons, pommes, pommes de terre, raisins, tomates et verdures

Octobre
Bons achats : Bananes, brocoli, citrouille, ignames, kakis, poivrons, pommes et raisins

Novembre
Bons achats : Aubergine, bananes, brocoli, canneberges, champignons, chou, chou-fleur, citrouille, dattes, ignames et pommes

Décembre
Bons achats : Ananas, avocats, bananes, champignons, citron, oranges, pamplemousses, poires, pommes et tangerines



CONSEILS UTILES

Coupez vos aliments de manière uniforme.
Sinon, ils sécheront à des rythmes différents. Une trancheuse peut s'avérer utile.

Séchez en petites ou en grandes quantités.
Si vous séchez une petite quantité d'aliments, placez tout de même les plateaux vides dans le déshydrateur. Ce dernier est conçu pour être utilisé avec tous les plateaux à la fois.

Tilisation et entretien de l'écran poly.
Idéalement utilisé pour les petits aliments tels que les carottes, les baies bleues, les noix, les graines, etc.
Après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher à l'air libre. NE PLACEZ PAS l'écran Poly dans le lave-vaisselle.

Expérimentez avec les temps de séchage.
Les goûts varient. Certains aliments pourraient vous plaire davantage lorsqu'ils sont séchés longtemps, ce qui leur confère une texture croustillante. D'autres ont meilleur goût lorsqu'ils sont séchés moins longtemps, ce qui leur confère une bonne tendreté. Assurez-vous de noter les temps de séchage pour vos aliments en fonction du résultat désiré!

Entreposez vos feuilles Paraflexx™ au fond du déshydrateur. (vendu séparément).
Il s'agit d'une bonne façon de protéger vos feuilles lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Elles peuvent aussi servir d'égouttoir au fond du déshydrateur, ce qui en facilite le nettoyage.

Astuces de nettoyage pour vos feuilles Paraflexx™ (vendu séparément).
Ne submergez PAS vos feuilles Paraflexx™ dans l'eau; ceci les endommagera. Vous pouvez simplement les essuyer avec un linge imbibé d'eau savonneuse tiède. Ensuite, essuyez de nouveau avec un linge imbibé d'eau propre, et le tour est joué!

Pour enregistrer votre garantie en ligne : http://www.ExcaliburDehydrator.com

Comment savoir si vos aliments sont assez secs :
Placez vos aliments dans un sac étanche à l'air, et vérifiez après quelques minutes – si des gouttelettes se forment dans le sac, il faut sécher les aliments davantage. Il est normal de voir une légère buée dans le sac lorsque les aliments se refroidissent.

Mes aliments se sèchent plus rapidement d'un côté des plateaux que de l'autre. Que devrais-je faire?
Il est possible que votre déshydrateur sèche plus rapidement les aliments d'un côté que de l'autre. Vous pourriez faire une rotation des plateaux de 180º à la moitié du cycle, ce qui accélérera le processus de séchage et réduira la consommation d'énergie.

Mes pommes et poires ont pris une couleur brun rouille au séchage. Sont-elles encore bonnes à manger?
Oui, les fruits ayant pris une couleur brunâtre sont encore comestibles. Plusieurs fruits s'oxydent au cours du séchage; ceci est normal puisque leur chair est exposée à l'air. Grâce au prétraitement, il est possible de réduire l'oxydation des fruits.

Pourquoi la pâte de fruits séchés doit-elle être plus épaisse sur les bords qu'au centre?
Les bords d'une pâte de fruits séchés ont tendance à se sécher en premier. S'ils sont de la même épaisseur que le centre, ils sécheront trop rapidement et deviendront cassants.

Ma pâte de fruits séchés est très mince et cassante. J'aimerais qu'elle ait la même texture que la pâte de fruits commercialisée. Comment puis-je faire cela?
Les fruits frais et juteux tels que les fraises sont parfois trop liquides pour en faire une pâte qui s'apparente à celle vendue sur le marché. Il suffit d'ajouter une banane à la purée pour l'épaissir, rendant ainsi la pâte de fruits séchés plus consistante. Assurez-vous de verser entre 3/4 et 1 tasse de purée sur chaque plateau et de bien l'étendre. N'oubliez pas que la purée étendue devrait être d'une épaisseur de 1/4 po sur les bords.

Que puis-je concocter avec mes légumes séchés si je les réduis en poudre?
L'ail et l'oignon en poudre, comme de raison, sont des assaisonnements reconnus pour les viandes et les sauces. Les tomates en poudre peuvent être reconstituées pour en faire de la sauce ou de la pâte de tomates, du ketchup, du jus ou de la soupe. Réduire les légumes en poudre est facile; grâce à un mélangeur ou à un robot culinaire, la texture sera très fine. Il suffit de placer les morceaux de légumes séchés dans un mélangeur, que vous actionnerez par la suite. Conservez la poudre dans des pots ou des bouteilles étanches à l'air.

Faut-il retirer les aliments à mesure qu'ils sont séchés afin d'assurer une bonne ventilation des aliments encore humides et d'éviter le séchage excessif?
Oui. Retirez les aliments des plateaux et entreposez-les dès qu'ils sont secs. Les morceaux encore humides doivent être laissés dans le déshydrateur jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs. Toutefois, si vous avez coupé vos aliments de manière uniforme et effectué une rotation des plateaux de180º à la moitié du cycle, tous les aliments devraient devenir secs en même temps.

Offrez-vous de plus amples renseignements dans votre manuel?
Jetez un coup d'œil à notre livre sur la déshydratation, *Preserve It, Naturally!* Il contient plus de 250 pages et plusieurs images et diagrammes en couleur! Du séchage des feuilles de menthe et des pistaches à la fabrication de yogourt et de fromage, en passant par les projets d'artisanat et les recettes d'aliments pour bébés, ce livre contient tout! Vous aurez à votre disposition 275 recettes mettant en vedette des fruits, légumes, viandes et grains séchés à la maison. Allez-y : essayez, expérimentez, ou inspirez-vous en créant vos propres recettes!

À SUIVRE

Recettes au déshydrateur et recettes de chefs célèbres

PÂTE DE FRUITS SÉCHÉS ET ROULÉS AUX FRUITS

PÂTE DE CERISES ET D'ABRICOTS SÉCHÉS

INGREDIENTS :
1 tasse d'abricots
1/2 tasse de cerises
Miel ou sucre au goût

DIRECTIVES :
Réduire les abricots en purée avec un peu d'eau. Incorporer les cerises et l'édulcorant, et étendre le mélange sur une feuille Paraflexx[MD], une feuille de papier ciré ou une pellicule plastique. Sécher à 135 °F/57 °C jusqu'à l'obtention d'une texture coriace.



« Que reste-t-il à manger? » Certainement plusieurs ingrédients idéaux pour se concocter une pâte de fruits séchés! Le yogourt ainsi que les restes de fruits et de légumes peuvent tous être mélangés, édulcorés et assaisonnés pour en faire une collation nutritive et énergétique. Étendez les aliments en purée sur des feuilles Paraflexx[MD] ou sur une pellicule plastique, et faites-les sécher. La purée se transformera en une collation tendre, rapide et énergétique! Il n'y a rien de plus simple que de faire de la pâte de fruits séchés.
Choisissez des fruits et des légumes mûrs ou un peu trop mûrs (mais pas moisis) dont les goûts s'agencent bien, par exemple des fraises et de la rhubarbe, ou des bananes et de l'ananas. Lavez les aliments et enlevez les imperfections, tiges et noyaux. Pelez-les si vous le désirez. N'oubliez pas que la peau de fruits et de légumes est riche en éléments nutritifs. Réduisez les aliments en purée dans un mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Versez entre1 1/2 et 2 tasses de purée ou de yogourt sur les plateaux recouverts de Paraflexx[MD] ou de pellicule plastique. Puisque les bords sèchent plus rapidement, la purée étendue devrait avoir une épaisseur de 1/8 po au centre et de 1/4 po sur les bords. Placez la purée étendue au déshydrateur et réglez la température à 135 °/57 °C. En moyenne, le séchage devrait prendre entre 4 et 6 heures. Une fois prête, la pâte de fruits séchés sera un peu luisante et pas du tout collante. Laissez-la refroidir et retirez-la délicatement du plateau. Roulez-la fermement; vous pouvez aussi l'emballer d'une pellicule plastique.



CHARQUI

Charqui barbecue de style western

INGRÉDIENTS :
1 lb de viande maigre
1 c. à thé de sel
3 c. à soupe de cassonade
1/4 c. à thé de poivre
1/3 tasse de vinaigre de vin rouge
1/8 c. à thé de poivre de Cayenne
1 c. à soupe de poudre d'oignon
1/2 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de moutarde sèche

DIRECTIVES :
Mélanger tous les ingrédients sauf la viande dans un bol peu profond. Bien brasser. Couper la viande en morceaux de 3/16 po d'épaisseur.

Placer les morceaux de viande dans la marinade et assurer qu'ils sont bien couverts. Couvrir et réfrigérer au moins 12 heures. Placer la viande sur les plateaux du déshydrateur et sécher à 155 °F/68 °C jusqu'à ce qu'elle se craquelle (environ 5 à 6 heures). Donne 1 portion.



Vous pouvez utiliser n'importe quelle combinaison des ingrédients suivants : soja, sauce Worcestershire, sauce tomate ou barbecue, ail, oignon, poudre de cari, sel ou poivre. Choisissez une coupe maigre de viande crue avec le moins de matières grasses possible; plus il y a de matières grasses, plus la durée de conservation de la charqui est courte. Tranchez la viande selon le grain ou en travers. Une coupe uniforme est la clé! La charqui coupée selon le grain sera moelleuse, tandis qu'une coupe en travers sera très tendre, mais plus cassante. Coupez-les en lanières aussi longues que vous voulez de 1 po de large et de 3/18 po d'épaisseur. Une fois la viande coupée en tranches, éliminez tout le gras visible.

Séchez à 155 °F/68 °C pendant environ 4 à 6 heures, en essuyant à l'occasion les gouttelettes de gras à la surface. Lors du séchage, la température établie fluctuera légèrement – ceci est nécessaire pour un séchage adéquat. La viande atteindra les 160 ° si vous utilisez le point de réglage de 155 °.

Toujours vérifier la charqui en pliant un morceau refroidi. La charqui bien séchée devrait craqueler et non casser.

Poisson/fruits de mer	% de lipides
Poisson-chat*	5,2
Morue	0,53
Tambour brésilien	2,5
Plie	1,4
Turbot du Groenland	3,5
Mérou	1,0
Aiglefin	0,5
Flétan	4,3
Truite de lac*	11,1
Maquereau*	9,9
Baudroie	1,5
Mulet*	6,0
Perche d'océan	1,4
Goberge	1,3
Truite arc-en-ciel*	6,8
Sébaste	0,2
Saumon*	9,3
Serranidé	1,6
Hareng	2,8
Truite de mer	3,8
Requin*	5,2
Crevettes	1,6
Éperlan	2,0
Vivaneau	1,1
Sole	1,4
Thon*	5,1
Corégone*	7,2
Merlan	1,3
Perche jaune	1,1

PB

LÉGUMES

Croustilles de chou frisé et de fromage nacho

INGRÉDIENTS :
1 tasse de noix de cajou
1 tasse de carottes râpées
1 tasse d'eau filtrée
1 c. à soupe de levure alimentaire
2 c. à thé de poudre de chili
1/2 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de sel
1 c. à thé d'ail en purée (environ 2 gousses)
1/2 c. à thé de poudre d'oignon
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/8 c. à thé de poivre de Cayenne moulu
1/2 livre de chou frisé, sans les tiges (environ une grosse botte et demie)

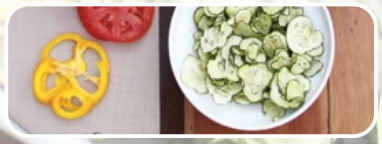
DIRECTIVES :
Faire tremper les noix de cajou dans l'eau pendant 4 à 6 heures. Rincer et égoutter. Préparer la sauce au fromage en mélangeant tous les ingrédients – sauf le chou frisé – dans un mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Laver et sécher le chou frisé avec une serviette, déposer dans un grand bol et mélanger avec la sauce en assurant que toute la sauce colle aux feuilles. Placer les feuilles sur les plateaux, le tout recouvert d'une feuille antiadhésive. S'assurer que chaque feuille est séparée des autres. Faire sécher à 105 °F jusqu'à ce que ce soit croustillant (12 heures ou plus). Rouler en petites bouchées et servir. Garder au réfrigérateur.

Vous pouvez essayer un nouveau légume chaque jour; il vous en restera encore, même après un mois! Certains légumes se prêtent mieux au séchage que d'autres, mais une fois que vous aurez commencé, vous voudrez tous les essayer!

Afin de préserver un maximum de bienfaits, faites sécher les légumes lorsqu'ils sont mûrs et dans leur meilleur état. Cueillez ou achetez des légumes aussi croquants, frais et pleins de saveur que possible. Le séchage permet de conserver une grande quantité de goût et d'éléments nutritifs, mais il ne peut pas améliorer la qualité originale du légume. Si les légumes sont frais au départ, ils auront un meilleur goût une fois réhydratés et cuits.

Séchage

Les légumes contiennent moins d'humidité que les fruits, donc il faut les sécher à une température moins élevée. Si la température est trop élevée, les légumes sécheront uniquement à la surface. Gardez le thermostat du déshydrateur à 125 °F/52 °C et étendez les légumes en une seule couche sur les plateaux. Laissez assez d'espace entre les morceaux pour que l'air circule; ne les superposez pas. Note : Séchez les tomates et les oignons à 155 °F/68 °C au lieu de 125 °F/52 °C. Pour les autres exceptions, référez-vous à la liste des légumes avant de les faire sécher. Il est possible de sécher différents légumes ensemble, pourvu qu'aucun d'eux ne soit trop odorant. Les oignons, les poivrons et les choux de Bruxelles comptent parmi les légumes odorants. Faites-les sécher en moyenne de 4 à 14 heures.



FRUITS

Biscuits aux bleuets

INGRÉDIENTS :
2 tasses de bleuets
3 tasses d'amandes blanchies et trempées pendant une nuit
1 tasse de raisins secs trempés (petite tasse)

DIRECTIVES :
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Déposer le mélange une cuillère à thé à la fois sur les plateaux du déshydrateur Excalibur[MD]. Sécher à 115 °F pour 18 à 22 heures, jusqu'à ce que ce soit sec. Retourner les biscuits à la moitié du cycle environ.



Préparer des fruits séchés... quel plaisir! Cette pratique date de longtemps et connaît une grande popularité. Savourez les fruits séchés sous forme de collation naturellement sucrée, dans vos recettes favorites, dans les confiseries ou dans une pâte de fruits séchés. Vous connaissez sans doute les pommes, pêches, poires et bananes séchées. Mais pourquoi se limiterait-on à cela? De délicieuses dattes, de fantastiques figues, des kakis colorés... Essayez-les tous!

Règle générale pour le séchage de fruits

Si vous séchez des fruits ou des légumes avec la peau, lavez-les bien au préalable. Certains fruits tels que les raisins et les baies ont un enrobage de cire naturelle qui doit être retiré par craquelage. Notez bien que trancher les fruits de manière uniforme assure un séchage uniforme.

Séchage

La plupart des fruits ne sont pas très odorants, donc vous pouvez les sécher ensemble. N'ajoutez pas de fruits frais lorsqu'il y a déjà des fruits presque secs dans le déshydrateur. Pour des instructions précises, consultez le guide de séchage des fruits.

MÉLANGE MONTAGNARD, GRANOLA ET NOIX

Pacanes confites

INGRÉDIENTS :
1 tasse de pacanes en moitiés, trempées, rincées et séchées
1/2 tasse de sirop d'érable
1 c. à thé de cannelle
Pincée de muscade

DIRECTIVES :
Mélanger les pacanes trempées, le sirop d'érable, la cannelle et les noix de muscade et répartissez le tout sur une feuille de séchage Paraflexx[MD]. Sécher les pacanes à 105 °F pendant 12 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes dans un déshydrateur Excalibur[MD]. Dégustez-les comme friandise, dans votre salade ou dans des desserts comme la tarte aux pacanes. Conservez les pacanes confites et autres noix dans un pot en verre scellé placé au réfrigérateur jusqu'à 3 mois.

Vous vous cherchez un goûter d'après-midi énergétique, ou une collation santé avant le grand match? Vous partez en randonnée? Le mélange montagnard aux fruits et aux noix est facile à préparer selon vos goûts dans un déshydrateur Excalibur. Incorporez-y des fruits séchés, source de sucres naturels, et contrôlez à votre goût le contenu de sucre et de sel. Ces goûters permettent aussi de réduire le poids des aliments; donc, vous pourrez préparer des collations et des repas légers pour vos longues randonnées.

Craquez pour les noix!
Il est recommandé de préparer les noix en les trempant. Ce processus neutralise les inhibiteurs d'enzymes, active les enzymes bénéfiques et accroît la teneur en vitamines. Après avoir trempé les noix pendant 8 à 16 heures, placez-les sur les plateaux et séchez-les. Le temps et la température varient en fonction de la recette.

Barres tendres et barres énergétiques
La plupart des barres tendres commercialisées contiennent une forte teneur en sucre, des huiles et gras nocifs, et plusieurs ingrédients non nécessaires. Concoctez vos propres mélanges de granola et autres ingrédients santé dont votre corps raffolera.

Randonneurs et survivalistes
Vous vous connaissez! Grâce au déshydrateur Excalibur, vous pourrez préparer de délicieux repas et desserts et de savoureuses collations. Séchez et stockez pendant des années, en profitant d'un espace et d'un poids énormément réduits comparativement aux conserves!



FINES HERBES ET ÉPICES

Basilic

INGRÉDIENT :
Feuilles de basilic
Cette herbe, excellent assaisonnement, est surtout utilisée dans la cuisine italienne et méditerranéenne. Ses feuilles confèrent un goût plaisant et épicé aux plats à base de tomates ou de pommes de terre, aux jus de légumes, aux œufs et au fromage, aux salades et à plusieurs viandes. Malgré son goût savoureux qui s'apparente à celui du clou de girofle, le basilic appartient à la famille de la menthe. Ses feuilles doivent être séchées aussi vite que possible afin d'éviter la moisissure. De plus, le basilic est très délicat, donc maniez-le avec soin.

DIRECTIVES :
Laver le plant avant la cueillette (les feuilles mouillées s'oxydent). Couper les feuilles avant la floraison. Par la suite, il sera possible de couper d'autres feuilles. Jeter les feuilles sales. Laisser assez d'espace entre les feuilles sur les plateaux. Sécher à un maximum de 95 °F/35 °C, jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes au toucher.

Utiisez votre déshydrateur Excalibur[MD] pour sécher les fines herbes de votre jardin! Vous pouvez aussi acheter de grandes quantités de fines herbes fraîches et d'épices, les sécher et créer des tisanes et assaisonnements uniques. Plus besoin de jeter les restants de persil... la préparation des herbes et épices pour le séchage est très simple.

Préparation
Coupez les parties mortes ou décolorées de la plante. Lavez les feuilles et les tiges à l'eau froide. Un robinet à douchette peut s'avérer utile pour un lavage délicat. Les fleurs devraient être bien rincées avant d'en retirer les pétales. Jetez les parties endommagées. Laissez les têtes des plants entières pour les utiliser en tisane. Une fois qu'ils sont assez secs, enlevez les revêtements des graines en les frottant entre vos mains. Séchez bien les graines.

Séchage
Une fois qu'ils sont préparés, répartissez les plants en une seule couche sur les plateaux. Lorsque vous séchez de grandes bottes, retirez des plateaux en alternance pour que les plants ne touchent pas le plateau en haut d'eux. La plupart des fines herbes et épices sèchent en 2 à 4 heures, mais d'autres pourraient prendre plus longtemps.

GÂTERIES POUR ANIMAUX DOMESTIQUES

Délices au poulet de Fido

INGRÉDIENTS :
8 oz de foie de poulet bouilli
1/2 tasse de semoule de maïs
1 tasse de farine de blé
1 c. à thé d'ail en poudre
1 c. à thé de bouillon de bœuf en poudre
1 gros œuf
1 c. à soupe de levure en flocons
2 c. à soupe d'huile végétale
Fromage parmesan mis de côté

DIRECTIVES :
Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à ce qu'ils forment une pâte. Rouler la pâte à une épaisseur d'environ 1/4 po. Étendre sur les plateaux du déshydrateur et saupoudrer de parmesan. Sécher à 155 °F/68 °C jusqu'à ce que ce soit prêt. Environ une heure avant la fin du séchage, couper en formes farfelues ou en carrés. Laisser sécher complètement.

De plus en plus d'Américains se conscientisent au sujet de la production alimentaire et essaient d'éviter les ingrédients artificiels nocifs pour la santé. De surcroît, les gens essaient de trouver des solutions de rechange santé pour leurs amis à pattes et à poils.

Préparation
1. Utilisez des ingrédients frais, entiers et santé afin de préparer des gâteries pour chiens sans additifs ni agents de conservation.
2. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients et formez une boule sur une planche recouverte de farine. Roulez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1/4 po.
3. Coupez à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'os ou d'une autre forme dont votre animal domestique raffolera.

Séchage
1. Séchez au réglage le plus élevé — de145 à155 °F (63 à 68 °C) — jusqu'à ce que ce soit prêt, pendant environ 6 à 8 heures.
2. Pour des gâteries plus croquantes, séchez davantage, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.



YOGOURT

YOGOURT GLACÉ

INGRÉDIENTS :
1 1/4 tasse de fraises, framboises, pêches, bananes ou autre fruit séché
1 tasse de lait
1 tasse de yogourt maison
2 à 4 c. à soupe de miel (facultatif)

DIRECTIVES :
Mélanger les fruits séchés avec le lait dans un mélangeur. Incorporer le yogourt et le miel. Verser dans un contenant à congeler. Congeler jusqu'à ce que les bords se cristallisent. Brasser et congeler jusqu'à fermeté. Donne 4 portions.

Le yogourt est très facile à préparer. Il ne faut que 4 tasses de lait, 1/2 tasse de lait en poudre et 2 cuillères à soupe de yogourt nature. Le lait peut être entier, faible en gras ou partiellement écrémé; le choix vous revient. Par contre, il faut absolument utiliser du yogourt nature.

Préparation du yogourt
Ajoutez le lait en poudre au lait frais et amenez à ébullition pendant quelques secondes. Laissez refroidir jusqu'à une température de 120 °F/49 °C. Ensuite, prenez 1/4 tasse de ce lait et ajoutez au yogourt en brassant. Lorsque le mélange prend une consistance épaisse, versez-le dans le lait restant et mélangez bien.

Versez le yogourt dans des pots en verre propres avec couvercle ou dans des tasses à yogourt en plastique. Placez les contenants au fond du déshydrateur, réglez la température à 115 °F/46 °C et chauffez pendant trois heures. Une température plus élevée détruirait la culture bactérienne. Si le yogourt est prêt, sortez-le et laissez-le refroidir. Sinon, vérifiez le mélange toutes les 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit prêt.

Dès que le yogourt est refroidi, ajoutez des fruits ou des saveurs avant de le mettre au réfrigérateur. Si vous désirez le sucrer, utilisez du sucre en poudre ou du miel pour en conserver la texture lisse et crémeuse. Pour faire changement, mélangez 1/2 tasse de fruits et 1/4 tasse d'eau pour créer une sauce qui sera versée sur le yogourt avant de le servir.



LEVER LE PAIN ET LE RENDRE CROUSTILLANT

PAIN DE BLÉ

INGRÉDIENTS :

1 paquet de levure sèche
2 tasses d'eau tiède
2 c. à soupe de sucre
2 c. à thé de sel
4 tasses de farine blanche
1/2 tasse d'eau chaude
1/2 tasse de cassonade, tassée
3 c. à soupe de shortening
4 tasses de farine de blé entier

DIRECTIVES :

Mettre la levure dans l'eau tiède. Ajouter le sucre, le sel et la farine blanche. Battre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Couvrir et mettre au déshydrateur à une température tiède jusqu'à l'obtention d'une couleur pâle et de bulles à la surface (environ une heure).

Combiner l'eau chaude, la cassonade et le shortening. Laisser refroidir jusqu'à l'obtention d'une température tiède. Ajouter au mélange de levure. Ensuite, incorporer la farine de blé et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Étendre la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir pendant environ dix minutes, avec un peu de farine de blé sur vos mains, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante. Mettre la pâte dans un bol graissé et retourner une fois pour que le dessus de la pâte soit graissé. Couvrir et faire lever au déshydrateur jusqu'à ce que la taille soit doublée. Dégonfler la pâte et couper en deux à l'aide d'un couteau.

Former une boule avec chaque moitié, couvrir et laisser lever dix minutes. Placer dans des moules à pains légèrement graissés, couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la taille soit doublée. Cuire à 375 °F/191 °C pendant environ 40 à 50 minutes.

Eh oui, vous pouvez utiliser votre déshydrateur Excalibur pour faire lever votre pain! Cet appareil permet de réduire de façon significative le temps nécessaire pour faire lever la pâte.

Retirez tous les plateaux du déshydrateur, réglez le thermostat à 115 ˚F/46 °C et laissez préchauffer. Placez un récipient d'eau peu profond au fond du déshydrateur. Insérez un plateau au-dessus de l'eau et placez le bol de pâte sur ce plateau. Couvrez la pâte d'un linge pour qu'elle ne sèche pas. Laissez lever pendant une demi-heure ou une heure. Lorsque la pâte est levée, continuez à préparer votre pain.

Rendre croustillant

Plus besoin de jeter les craquelins, croustilles, céréales ou biscuits gâtés! Faites-les sécher à 145 ˚F/63 °C pendant une heure.

Chapelure, mélange à farce et assaisonnement pour volaille

Séchez toutes sortes de restes de pain dans le déshydrateur Excalibur pour les recettes de chapelure. Émiettez-les avec vos mains ou mettez-les au mélangeur quelques secondes. Stockez-les dans un contenant étanche à l'air jusqu'à l'utilisation. Ajoutez des fines herbes et épices au goût.



PÂTES

PÂTES PRIMAVERA AUX TOMATES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS :

8 oz de rotinis, de torsades ou de spirales, non cuites
1 c. à soupe d'huile végétale ou d'huile d'olive
2 gousses d'ail émincées
1/8 c. à thé de flocons de chili
1 tasse de haricots verts frais tendres, en morceaux de 1 po
2 petits zucchinis, tranchés
1 petite courge jaune, tranchée

1 tasse de carottes en tranches fines
1 oignon de taille moyenne, coupé en demi quarts
1/4 tasse de bouillon de poulet
1/4 tasse de basilic frais haché, légèrement tassé
1/2 tasse de tomates séchées dans l'huile, hachées
1/4 tasse de fromage parmesan râpé
1/4 tasse de persil frais haché

DIRECTIVES :

Préparer les pâtes selon les directives de l'emballage. Égoutter. Dans une poêle de taille moyenne, chauffer l'huile et l'ail. Incorporer la poudre de chili. Ajouter le zucchini, la courge, les carottes et l'oignon et faire sauter jusqu'à l'obtention d'une texture tendre, mais encore croquante (environ 5 minutes). Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter une minute. Mélanger les pâtes, les légumes, le basilic et les tomates séchées. Garnir de parmesan et de persil. Donne 4 portions.

Votre déshydrateur est idéal si vous voulez faire des pâtes. Les pâtes commerciales n'auront jamais aussi bon goût que celles faites maison!

Préparez et coupez les nouilles selon votre recette. Pas besoin de grilles à pâtes séparées! Placez les pâtes fraîchement préparées en couches fines sur les plateaux de séchage. Séchez pendant 2 à 4 heures à 135 ° F/57 °C. Conservez dans un emballage étanche à l'air. Les pâtes sèches peuvent être utilisées en soupe ou en casserole, comme plat principal avec du beurre ou garnies de sauce tomate, à base de crème ou de fromage.

Que faire avec les pâtes sèches?

1. Elles sont idéales pour les soupes et les ragoûts
2. Elles sont excellentes pour les repas instantanés et les RIC
3. Servez-les avec votre sauce favorite
4. Utilisez-les en salade et dans les plats principaux



FROMAGE

Fromage cottage

INGRÉDIENTS :
1 gallon de lait pasteurisé et un des ingrédients suivants :
4 c. à soupe de yogourt nature préparé dans votre déshydrateur,
1/2 tasse de babeurre frais ou 1/4 comprimé de présure (un enzyme) dissous dans 1/2 tasse d'eau tiède

DIRECTIVES :
Verser le lait dans un pot et laisser réchauffer à température ambiante, à environ 72 °F/22 °C. Ajouter et mélanger du yogourt, du babeurre ou de la présure et couvrir le pot avec un coton fromage. Placer le pot dans le déshydrateur et maintenir la température intérieure à 85 °F/29 °C pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce que le lait se sépare pour former un « caillé » épais et solide et un « petit-lait » liquide.

Ensuite, découper le caillé comme suit : utiliser un long couteau et faire des entailles d'environ 1/2 po. (1) En tenant le couteau de façon verticale, faire des entailles de haut en bas partout sur le caillé. (2) Ensuite, pencher le couteau et faire des entailles diagonales sur le fromage qui suivent les entailles faites à l'étape 1. Effectuer la première entaille à un angle de 45 degrés. Ensuite, effectuer des entailles de plus en plus droites, la dernière étant presque verticale. (3) Répéter l'étape 2, en penchant le couteau en sens inverse. Mettre le pot à 180 ° F/82 °C et faire une dernière série d'entailles verticales pour former un motif de quadrillage sur la surface. Ce processus permet au petit-lait aigre de s'égoutter.

Finalement, verser plusieurs pouces d'eau dans une grande casserole, mettre le pot et chauffer à 115 °F/ 46 °C. Maintenir le fromage cottage à cette température pendant une demi-heure, en remuant de temps en temps. Une fois le temps écoulé, doubler une passoire avec du coton fromage et verser le caillé et le petit lait à l'intérieur. Laisser le petit lait s'écouler, sinon il donnera un goût amer au fromage. Pour vous débarrasser autant que possible de la saveur aigre, il faut tremper la passoire dans l'eau froide et remuer doucement le caillé pour enlever les dernières traces de petit lait. Laisser le caillé s'égoutter. Si vous voulez, vous pouvez ajouter une cuillère à thé de sel par livre de fromage et 4 à 6 cuillères à soupe de crème. Après réfrigération, votre fromage cottage sera prêt à déguster tel quel ou dans des salades de fruits, des trempettes, des gâteaux au fromage et des casseroles.

Les températures basses de votre déshydrateur sont idéales pour transformer le lait en fromage par mûrissement. Le fromage cottage est un fromage frais, c'est à dire qu'il n'a pas été vieilli. Les fromages à pâte dure, au contraire, sont pressés, trempés dans de la paraffine et vieillis. Les fromages Longhorn, cheddar, Colby, et romano sont tous à pâte dure. De plus, il y a les fromages à pâte demi-dure et les fromages à pâte molle : le Scamorze, le Neufchâtel et les fromages à tartiner. Ils ont en général un goût moins prononcé et ne sont pas vieillis longtemps, ou du tout. Référez-vous au livre *Preserve It Naturally!* d'Excalibur pour en savoir plus sur la fabrication de fromage.

POT-POURRI ET ARTISANAT

Votre déshydrateur peut s'avérer un vrai atout dans vos projets créatifs : il permet de réduire le temps de séchage de la céramique, des créations en pâte et des découpages.

Pot-pourri
Vous pouvez utiliser presque toute fleur, feuille, herbe, épice ou cocotte pour confectionner un pot-pourri. Il faut cependant y ajouter un fixatif pour éviter que les odeurs s'évaporent. L'iris, la benzoïne, le calame et la mousse de chêne sont les fixatifs les plus connus. À l'aide de ciseaux, coupez uniquement les fleurs et les herbes sans imperfection. Une feuille ou un pétale en décomposition peuvent gâcher tout le pot-pourri. Étendez les pétales ou les herbes sur les plateaux, de manière assez espacée. Il est préférable de ne pas sécher les herbes et les pétales en même temps, ce qui pourrait mélanger des odeurs distinctes. Séchez pendant 6 à 8 heures à 110 °F/43 °C, jusqu'à l'obtention d'une texture sèche et cassante. Laissez refroidir.

Photos
Traitez et lavez comme à l'habitude, puis enlevez l'excès d'eau en essuyant ou en secouant. Placez sur les plateaux et séchez jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace de liquide. Ne séchez que les photos imprimées sur du papier plastifié; les autres types de papier se froisseront, sauf s'ils sont pressés.

Fruits parfumés
Ces petites merveilles odorantes à l'ancienne sèchent rapidement et facilement lorsqu'elles sont mises au déshydrateur. Choisissez un beau fruit mûr pour chaque fruit parfumé : une pomme, un citron, une lime ou une orange. À l'aide d'un poinçon à glace ou d'un perçoir, transpercez de manière uniforme la peau du fruit et insérez un clou de girofle dans chaque trou. Le fruit devrait être couvert. Roulez-le ensuite dans un mélange de 1/2 oz de cannelle moulue, de 1/2 oz de muscade ou de piment de Jamaïque moulu, d'une cuillère à thé de racine d'iris en poudre et d'une pincée de paillettes. Laissez le fruit dans ce mélange pendant plusieurs jours, en le retournant à l'occasion. Disposez-le ensuite sur une feuille de Paraflexx[MD] et placez dans le déshydrateur Excalibur à la plus basse température. Séchez jusqu'à ce que le fruit soit léger et rétréci, et attachez-y ensuite une corde ou un ruban pour le suspendre.



Billes séchées pour macramé
Faites preuve de créativité! Les légumes déshydratés peuvent être utilisés comme billes pour macramé et dans d'autres projets d'artisanat.

Créations en pâte
Faire des créations en pâte est aussi amusant pour les petits que pour les grands. Roulez, torsadez, tressez, étampez ou pressez la pâte pour en faire des plaques murales, des anneaux à serviettes, des bijoux, des figurines, de petites sculptures et même des décorations pour votre arbre de Noël.



Excalibur®
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

CONTENIDO

Introducción
Medidas de seguridad importantes 45
Conozca su deshidratador 46
Guía para la resolución de problemas. 46
Ciclos de un tiempo / una temperatura. 47
Ciclos de dos tiempos / dos temperaturas 47
Guía para el deshidratado de frutas. 48
Guía para el deshidratado de vegetales 49
Alimentos crudos y vivos. 50
Guía de deshidratado. 51
Preparación. 51
Almacenamiento y reconstitución 51
Consejos para deshidratado durante todo el año 52
Consejos e ideas útiles. 53
Introducción a su vida en el deshidratado 54-59
Carne seca 54
Vegetales 55
Frutas 55
Mezclas de frutas secas, granola y nueces 56
Hierbas y especias 56
Premios para mascotas 57
Yogur 57
Leudar pan y regresar lo crujiente a los alimentos 58
Pasta 58
Queso 59
Popurrí, artesanías y manualidades 59

INTRODUCCIÓN

Siguiendo un sencillo principio, el deshidratador Excalibur® elimina el agua de los alimentos mediante la circulación continua de aire caliente controlado por un termostato. Es posible deshidratar una variedad de alimentos, desde brillantes y dorados granos de maíz recién cosechado hasta aros de piña endulzados. Sin embrago, las frutas y verduras no son los únicos alimentos que se pueden conservar mediante un deshidratador de alimentos; rebanadas de carne, pollo, pescado e incluso venado pueden ser marinados con salsas y especias y transformarse fácilmente en carne seca. Un bote de yogur extendido sobre una hoja de Paraflexx® o envoltura plástica se seca y se convierte en un bocadollo colorido o rollo de fruta tipo chicloso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Este aparato genera calor durante el uso. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos. Siempre utilice protectores de calor o agarraderas hasta que la unidad se enfríe.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando utilizan cualquier aparato o se encuentran cerca de estos.
5. Este aparato puede usarse por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de conocimientos o experiencia si se les ha brindado supervisión o instrucción respecto al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento del aparato.
6. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición "OFF" y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No tire del cable para desconectarlo.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causarle lesiones.
9. No lo use en exteriores ni con fines comerciales.
10. .No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el cable al aparato primero si este está provisto de una entrada; luego conecte el cable al tomacorriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF" (apagado), luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
14. Utilice el aparato solo para el fin previsto. El uso incorrecto puede causarle lesiones.
15. Siempre utilice el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca, estable y nivelada.
16. Al utilizar este aparato, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para la circulación del aire. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, toallas u otros materiales inflamables durante el uso.
17. Este producto no está destinado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

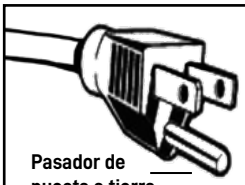
Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable desmontable largo o un cable de extensión:

- **a.** La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- **b.** Si el aparato es del tipo con toma de tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con toma de tierra.
- **c.** El cable más largo se debe colocar de modo que no caiga sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

No envuelva el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.

Modelos estadounidenses con enchufes a tierra:



Pasador de puesta a tierra

ENCHUFE A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un cable y un enchufe de conexión a tierra que tienen un tercer pasador de conexión a tierra (enchufe de 3 pasadores). El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y normas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está debidamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista califi cado para que instale el tomacorriente adecuado. No altere el enchufe de ninguna manera.

CONOZCA SU DESHIDRATADOR

Ventana de vidrio transparente
Controle fácilmente el proceso de secado

Panel de control de pantalla táctil LED

- Barra de progreso: consulte fácilmente el proceso de secado
- Termostato ajustable de 85 a 165° F (29 a 74° C) durante un máximo de 80 horas
- Tiempo dual y temperatura

Puerta levadiza de vidrio transparente

Accesorios

- 6 bandejas / 9,6 pies cuadrados de capacidad (DH06SS)
- 10 bandejas / 16 pies cuadrados de capacidad (DH10SS) (no mostrada)
- 1 pantalla de polietileno
- 1 bandeja para migas
- Libro de recetas digital

https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload



Tecnología Hyperwave™
Fluctúa la temperatura para secar la humedad de la superficie y desplazar la humedad interna hacia la superficie del secador.

Flujo de aire horizontal Parallexx™
Distribuye el aire para una deshidratación rápida y uniforme.

TAN FÁCIL COMO:



1 Simplemente lave, corte y cargue los alimentos en las bandejas del deshidratador.



2 A continuación, coloque las bandejas en el deshidratador y establezca el tiempo y la temperatura.



3 Por último, retire los alimentos secos y guárdelos en un recipiente o bolsa hermética. Las bandejas se pueden colocar en el lavavajillas.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Todos los deshidratadores Excalibur® se comprueban antes del envío para descartar problemas eléctricos o mecánicos. Si ve algún daño en la máquina debido a un envío brusco, infórmelo al remitente o distribuidor al que compró. Excalibur® no será responsable de los daños causados por el envío.

Problema	Posibles causas / Resolución
E1	El sensor de temperatura es de circuito abierto o su enchufe está suelto. Contáctenos.
E2	Cortocircuito o daño en el sensor de temperatura. Contáctenos.
La pantalla no se muestra	Falta el enchufe del cable de alimentación. Conéctelo a la fuente de alimentación. o El cable de alimentación está dañado. Contáctenos.
Visualización anormal del panel de control	La placa del circuito está dañada. Contáctenos. o Falla del panel de control. Contáctenos.
Falla de botón	Tecla dañada. Contáctenos. o La placa del circuito está dañada. Contáctenos.

ANTES DE USAR

Limpieza:

Limpie todas las partes del aparato antes de usarlo por primera vez. NO UTILICE productos químicos agresivos ni materiales abrasivos para la limpieza. NO sumerja el aparato en agua. Limpie el interior de la unidad con un paño o una esponja, agua tibia y detergente suave. Para limpiar las bandejas y la pantalla de polietileno simplemente lave a mano con agua jabonosa tibia, enjuague y seque al aire. No se recomienda lavavajilla.

Para el registro del producto o si tiene preguntas sobre la garantía, comuníquese con el Servicio al Cliente de Excalibur en www.ExcaliburDehydrator.com

MODO DE EMPLEO



Siga las instrucciones paso a paso a continuación para comenzar y completar el proceso de secado.
Asegúrese de que la superficie del deshidratador sea plana.

1. Coloque alimentos limpios en las bandejas; no sobrecargue las bandejas ni sobreposicione la comida. Cierre la puerta.

2. Inserte el cable de alimentación en el tomacorriente. La unidad emitirá un pitido y la barra de progreso se iluminará durante unos segundos y luego desaparecerá.

3. Presione la tecla . La temperatura y el tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. La unidad se ajusta automáticamente a 165° F / 8 horas.

4. Para cambiar de °F a °C, mantenga presionada la tecla durante 3 segundos. La temperatura pasará automáticamente a °C.

5. Para cambiar la temperatura a 85 - 165° F (29 - 74° C), presione la tecla .

6. Luego presione , para ajustar la temperatura hacia arriba y hacia abajo.

7. Rango de tiempo de 10 minutos hasta 80 horas. Para ajustar el tiempo, presione la tecla .

8. Luego presione , para ajustar el tiempo hacia arriba y hacia abajo.

9. Si no se selecciona el tiempo y la temperatura, la unidad entrará en modo de espera después de unos minutos de inactividad.

10. Una vez configurado el tiempo y la temperatura deseados, presione para encender el aparato. La barra de progreso ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● se iluminará.

11. Presione la tecla nuevamente para pausar el aparato y ajustar la temperatura y el tiempo.

12. La barra de progreso ●●●●●●●●●○○○○○○○○○ proporciona una representación visual del progreso del secado. Los círculos se van apagando a medida que avanza el tiempo de deshidratación.

13. Una vez finalizado el proceso de secado, la unidad entrará en modo de espera y se mostrará END (FIN) en la pantalla.

14. Después de unos minutos de inactividad, sonará una alerta audible indicando que la unidad se apagó.

15. Desconecte el cable de alimentación del enchufe.

Tiempo dual / Modo de temperatura

Según el método de secado deseado, esta unidad permite configurar 2 fases de secado diferentes.

1. Toque la tecla . El valor predeterminado es 165° F / 8 horas.

2. Mantenga pulsado simultáneamente , para entrar en la configuración del modo de tiempo dual / temperatura P1.

3. Ajuste la temperatura de la Fase 1 (P1) a 85-165° F (29~74° C).

4. Toque la tecla . Luego presione , para ajustar la temperatura hacia arriba y hacia abajo.

5. Ajuste el tiempo P1 de 10 minutos a 80 horas.

6. Toque la tecla para entrar en la Fase 2 (P2) tiempo dual / temperatura.

7. Ajuste la temperatura de la Fase (P2) a 85-165° F (29~74° C).

8. Toque la tecla . Luego presione , para ajustar la temperatura hacia arriba y hacia abajo.

9. Ajuste el tiempo P2 de 10 minutos a 80 horas.

10. Toque la tecla . Luego presione , para ajustar el tiempo hacia arriba y hacia abajo.

11. Toque la tecla . El aparato comenzará a funcionar en secuencia de acuerdo con los parámetros establecidos para P1 y P2.

12. Cuando el aparato esté en funcionamiento, toque la tecla para pausar el aparato y ajustar la temperatura y el tiempo.

13. La barra de progreso ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ se utiliza para indicar P1 y P2 y para dividir el tiempo de secado restante. Cuando se complete el secado, todos los círculos ya no estarán iluminados.

14. Desconecte el cable de alimentación del enchufe una vez que se haya completado el secado.

GUÍA PARA EL SECADO DE FRUTAS

Mejores resultados a 135 ° F/57 °C

Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Arándanos	Dejar enteros, para arándanos con piel encerada, escalde primero.	Plegable	10-12 horas
Cerezas	Retire tallos y semillas. Corte en mitades y ponga en la charola con la piel hacia abajo. Quedarán como pasas, cuide para evitar secado excesivo.	Similar a cuero y pegajoso	13-21 horas
Chabacanos	Lave, corte a la mitad, rebane y retire el hueso. Ponga con la piel seca hacia abajo.	Plegable	20-28 horas
Ciruelas	Lave, corte en mitades, retire el hueso y oprima la parte de atrás para exponer más superficie al aire.	Similar a cuero	8-16 horas
Duraznos	Lave, quite el hueso y pele si lo desea rebanadas de 1/4" (64 mm).	Plegable	8-16 horas
Fresas	Lave, retire la parte superior, rebane a 1/4" (64 mm) de grueso.	Similar a cuero y pegajoso	7-15 horas
Higos	Lave, descarte imperfecciones, corte en cuartos y distribuya en una capa de profundidad, con la piel hacia abajo.	Plegable	22-30 horas
Manzanas	Parta, quite el corazón y corte en rebanadas o anillos de 1/4". Puede es-polvorearlas con canela si lo desea.	Plegable	7-15 horas
Moras	Mismo proceso que con los arándanos.	Similar a cuero	10-15 horas
Nectarinas	Lave, quite el hueso y pele. Corte en rebanadas de 3/8" (95 mm) , con la piel seca hacia abajo.	Plegable	8-16 horas
Peras	Lave, quite el hueso, pele rebanadas de 1/4" (64 mm) o un cuarto de la pera.	Plegable	8-16 horas
Persimonios o cakis	Lave, quite la parte superior y pele en rebanadas de 1/4" (64 mm).	Similar a cuero	11-19 horas
Piña	Pele, retire los ojos fibrosos y el centro. Corte en rebanadas o rodajas de 1/4" (64 mm).	Plegable	10-18 horas
Plátanos	Pele y corte en rebanadas de 1/8" (32 mm).	Similar a cuero o crujiente	6-10 horas
Ruibarbo	Lave, corte en trozos de 1" (2.5 cm) de largo.	Similar a cuero	6-10 horas
Sandía	Quite la cáscara, corte en rebanadas y retire las semillas	Plegable y pegajoso	8-10 horas
Uvas	Lave, retire los tallos y corte en mitades o deje entero, con la piel hacia abajo.El escaldado reduce el tiempo de secado en 50%.	Plegable	22-30 horas

*Para alimentos crudos y vivos, use 105 °F/40.5 °C. El tiempo de secado se extiende.







GUÍA PARA EL SECADO DE VEGETALES

Mejores resultados a 135 ° F/57 °C

Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Apio	Lave completamente, separe los tallos, corte en trozos de 1/4" (64 mm).	Similar a cuero	3-10 horas
Berenjena	Lave, pele y rebane a 1/4" (64 mm) de grueso.	Similar a cuero	4-8 horas
Betabel	Conserve solamente 1/2" (1.27 cm) de la parte superior, cueza a vapor hasta quedar tierno. Enfríe, pele y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm)o en cubos de 1/8" (32 mm).	Similar a cuero	8-12 horas
Brócoli	Lave y recorte, corte los tallos en trozos de 1/4" (64 mm). Seque las flores completas.	Quebradizo	10 -14 horas
Calabacita	Lave y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm) o en rebanadas de 1/8" (32 mm) para hacer chips.	Quebradizo	7-11 horas
Calabaza	Corte en trozos, quite todas las semillas. Hornee o cueza a vapor hasta que esté suave, raspe la pulpa y haga puré en una licuadora. Vierta en hojas Paraflexx® o papel encerado de cocina. Al secar, cubra con película de plástico y envuelva.	Similar a cuero	7-11 horas
Calabaza de invierno	Lave y corte en trozos, hornee hasta quedar tierna, haga puré con la pulpa en la licuadora, vierta en hojas de secado Paraflexx®.	Quebradizo	7-11 horas
Calabaza de verano	Lave, pele si lo desea, corte en rebanadas de 1/4" (64 mm)	Similar a cuero	10-14 horas
Camotes	Lave, cueza a vapor hasta que esté blando, pele y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm)	Quebradizo	7-11 horas
Cebollas	Quite la raíz, las hojas y la piel, rebane en 1/4" (64 mm)o anillos de 1/8" (32 mm) o pique. Seque a 145°F/63°C.	Similar a cuero	4-8 horas
Champiñones	Elimine la suciedad con un cepillo o un paño húmedo, rebane a 3/8" (95 mm) corte de la parte superior hasta el tallo. Extienda en una sola capa en la charola.	Similar a cuero	3-7 horas
Chícharos	Pele los chícharos, lávelos y vaporice hasta que se vean abollados, enjuague con agua fría, seque con una toalla de papel.	Quebradizo	4-8 horas
Ejotes, verdes o encerados	Lave, retire las puntas, corte en trozos de 1" (2.5 cm) o al estilo francés.	Quebradizo	8-12 horas
Espárragos	Lave y corte en trozos de 1" (2.5 cm).	Quebradizo	5-6 horas
Maíz	Deshoje el elote, quite el pelo y vaporice hasta que quede la leche. Corte los granos de la mazorca y extiéndalos en una charola, revolviendo varias veces durante el ciclo de secado.	Quebradizo	6-10 horas
Maíz palomero	Deje los granos en la mazorca hasta que estén bien secos, a continuación retírelos de la mazorca y seque hasta que queden quebradizos.	Se encoge	4-8 horas
Ocra	Lave, recorte, rebane en rodajas de 1/4" (64 mm).	Similar a cuero	4-8 horas
Papas	Use papas frescas, lave y cueza a vapor durante 4-6 minutos. Corte al estilo francés, en rebanadas de 1/4" (64 mm), círculos de 1/8" (32 mm) o ralle.	Quebradizo o similar a cuero	6-14 horas
Pepino	Lave, rebane a 1/8" (32 mm) de grueso.	Similar a cuero	4-8 horas
Pimientos	Retire los tallos, semillas y la sección blanca. Lave y seque, corte en tiras o anillos de 1/4" (64 mm).	Similar a cuero	4-8 horas
Repollo	Lave y recorte, corte en tiras de 1/8" (32 mm)	Quebradizo	7-11 horas
Tomates	Lave y quite los tallos, rebane en círculos de 1/4" (64 mm), y para tomate cherry, corte en mitades y ponga con la piel hacia abajo.	Similar a cuero o quebradizo	5-9 horas
Zanahorias	Lave, quite la parte superior, pele si lo desea. Corte en rebanadas o rodajas de 1/8" (32 mm).	Similar a cuero	6-10 horas

*Para alimentos crudos y vivos, use 105 °F/40.5 °C. El tiempo de secado se extiende.

ALIMENTOS CRUDOS Y VIVOS

¿Qué son los alimentos vivos?
Fundación Ann Wigmore: "Los alimentos vivos o crudos son alimentos sin cocinar, libres de productos de origen animal, orgánicos, de fácil digestión, ricos en enzimas y altamente nutritivos. Incluyen granos y frijoles germinados en casa, vegetales, frutas, nueces, preparaciones fermentadas, botanas deshidratadas y postres deliciosos como frutas, tartas de nueces y helado de frutas".

No hay pérdida nutricional causada por el calor o la cocción. Los alimentos crudos son más fáciles de digerir para el organismo. Lo que hace a los alimentos crudos más fáciles de digerir que los alimentos cocidos son las enzimas. Al cocinarse, las enzimas se desactivan por el calor. Durante el proceso de digestión, las enzimas de los alimentos naturales ayudan a las enzimas del sistema digestivo del cuerpo a descomponer los alimentos en proteínas digeribles.

El deshidratado es la mejor forma de preservar la esencia de las frutas y vegetales crudos. El deshidratado no expone los alimentos a altas temperaturas como la cocción o los métodos tradicionales de enlatado.

¿Por qué Excalibur® es mejor para los alimentos vivos?
Para preservar las enzimas durante el deshidratado de los alimentos, hay dos elementos importantes a considerar: El primero es el control adecuado de la temperatura y el segundo, el tiempo necesario para deshidratar los alimentos.

El termostato ajustable de Excalibur le permite controlar la temperatura del aire, mientras que el ventilador montado en la parte posterior que crea el Sistema de Secado de flujo de aire horizontal Parallexx™ proporciona un secado rápido y uniforme con estas dos funciones. Los deshidratadores Excalibur® pueden mantener la temperatura de los alimentos lo suficientemente baja para preservar las enzimas a la vez que aumentan la temperatura lo suficientemente alto para secar los alimentos rápidamente, evitando el crecimiento de hongos y bacterias.

El termostato ajustable de Excalibur® ha sido diseñado específicamente para crear una fluctuación adecuada en la temperatura del aire. Esto mantiene la temperatura de los alimentos muy constante a lo largo de todo el ciclo de deshidratado.

Temperatura de los alimentos y temperatura del aire
Durante el proceso de deshidratado, la temperatura de los alimentos es generalmente de 20 a 30 °F menor que la temperatura del aire, debido al efecto de la evaporación.

Enzimas y temperatura
Hay diversas opiniones entre los entusiastas de los alimentos crudos respecto a la temperatura a la cual las enzimas se desactivan. La temperatura citada con más frecuencia es 118 °F/47 °C (temperatura del alimento) de acuerdo con los estudios del Dr. Edward Howell.

Cómo usar su deshidratador para alimentos vivos
De acuerdo con Ann Wigmore y Kiktoras Kulvinskas, la mejor forma de preservar las enzimas vivas y evitar la potencial descomposición o crecimiento bacteriano, es seleccionando la temperatura más alta en el deshidratador durante las primeras tres horas, para luego reducirla a menos de 120 °F/49 °C durante el tiempo restante.



Excalibur deshidrata MEJOR, MÁS RÁPIDO Y CON MAYOR SEGURIDAD gracias a nuestra **TECNOLOGÍA DE FLUCTUACIÓN HYPERWAVE™**

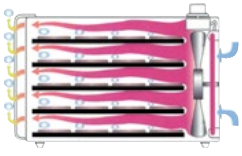
Los deshidratadores convencionales producen calor constante y sin cambio, provocando "endurecimiento en el exterior", una superficie seca con la humedad atrapada en el interior, el entorno perfecto para el crecimiento de levaduras, hongos y bacterias.

El termostato ajustable de Excalibur le permite aprovechar la Fluctuación Hyperwave™ (cambio del calor a través del ciclo de secado) para obtener alimentos deshidratados más rápido, mejores y más seguros. A medida que la temperatura sube, la humedad superficial se evapora, y mientras baja, la humedad interior se transporta a la superficie más seca. La temperatura del alimento permanece lo suficientemente baja para permitir que las enzimas continuen activas, y la temperatura del aire se calienta lo suficiente para secar los alimentos más rápido, evitando el crecimiento de levaduras, hongos y bacterias, así como la descomposición.



Flujo de aire horizontal Parallexx® — Deshidratado rápido y uniforme

El ventilador, el elemento de calor y el termostato se encuentran en la parte posterior. El aire frío es atraído hacia adentro, calentado y distribuido de manera uniforme sobre cada una de las charolas. Este diseño exclusivo ayuda a que los alimentos se sequen más rápido y retengan más nutrientes sin necesidad de rotar las charolas.



GUÍA DE DESHIDRATADO

Tiempo
Los tiempos de secado dependen en gran parte de ciertos factores: la cantidad de humedad en el aire, el contenido de humedad de los alimentos a deshidratar y el método de preparación.
Humedad: Consulte su servicio meteorológico local para determinar el nivel de humedad del día. Entre más cerca al 100% se encuentre la humedad, más tiempo será necesario para deshidratar sus alimentos.
Contenido de humedad: El contenido de agua de una fruta o vegetal puede variar debido a la temporada de crecimiento, a la precipitación y factores ambientales, así como al grado de madurez de los alimentos.
Corte: El corte debe ser en rebanadas uniformes (no mayores a 1/4"/64 mm de grosor), distribuya uniformemente en una sola capa en las charolas de secado.

Limpieza
NO UTILICE productos químicos fuertes ni materiales abrasivos para la limpieza. NO sumerja ninguna porción de este aparato en agua, excepto las charolas. Limpie el interior con un paño o esponja, agua tibia y detergente suave.

Este aparato no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier reparación que vaya más allá de la descrita en la Sección de Limpieza solo podrá realizarla un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

PREPARACIÓN

Tratamiento previo
El tratamiento previo de los alimentos no es un procedimiento esencial al usar su deshidratador de alimentos Excalibur®. Hay básicamente dos tipos de tratamiento previo: inmersión y el blanqueado o escaldado.

Inmersión
La inmersión es un tratamiento utilizado para evitar la oxidación de frutas y verduras.
Bisulfito de sodio: Al mezclarse con agua, el bisulfito de sodio es la forma líquida del azufre. Es el antioxidante más efectivo y barato. Use solo bisulfito de sodio de grado alimenticio, preparado especialmente para el deshidratado. El bisulfito de sodio se encuentra disponible directamente a través de Excalibur®.
Si presenta reacciones alérgicas al azufre, consulte con su médico antes de usar bisulfito de sodio como medio de inmersión.
Frutas: Mezcle 1-1/2 cucharadas soperas de bisulfito de sodio en un galón (3.7 l) de agua. Remoje las rebanadas de frutas durante cinco minutos y las frutas en mitades durante quince minutos. Enjuague.
Vegetales: Se recomienda el blanqueado o escaldado por vapor. Agregue 1 cucharada pequeña de bisulfito de sodio por cada taza de agua hirviendo y escalde de la forma normal. Este procedimiento se recomienda especialmente para vegetales que van a guardarse durante más de tres meses.
Inmersión en ácido ascórbico-ácido cítrico: Es simplemente una forma de la Vitamina C. El ácido cítrico se encuentra en todas las frutas cítricas. Este tipo de ácido cítrico para inmersión se encuentra disponible a través de Excalibur®, en farmacias o tiendas naturistas en forma de cristal, polvo o tabletas. Remoje el producto preparado en una solución de 2 cucharadas soperas de polvo por 1 cuarto(946 ml) de agua durante dos minutos.
Inmersión en jugo de frutas: Los jugos cítricos, como la piña, el limón o la lima, pueden usarse como un antioxidante natural. Disuelva 1 taza de jugo en 1 cuarto (946 ml) de agua tibia y remoje durante 10 minutos. Nota: el jugo de frutas solo es un sexto de efectivo comparado al ácido ascórbico puro y puede agregar sabor a sus alimentos.
Inmersión en miel: La inmersión en miel es de uso frecuente para frutas que van a deshidratarse. La miel endulzará considerablemente la fruta, y también le agregará calorías. Disuelva 1 taza de azúcar en 3 tazas de agua caliente. Permita que la mezcla se enfríe hasta quedar tibia, y agregue 1 taza de miel. Remoje las frutas en pequeños lotes, retire con una cuchara ranurada y drene completamente antes de deshidratar.

Escaldado
El escaldado, como medio de tratamiento previo, puede hacerse ya sea sumergiendo los alimentos en agua hirviendo o en vapor.
Este tratamiento previo en ocasiones es conocido como "blanqueado". Este método es más efectivo en frutas de piel dura (las que en ocasiones tienen un recubrimiento de cera protector natural) como las uvas, ciruelas, arándanos, etc. Al hervir las frutas en agua durante 1 a 2 minutos, la piel "se resquebraja" y permite que la humedad escape más fácilmente, reduciendo así el tiempo de secado.

ALMACENAMIENTO Y RECONSTITUCIÓN

Los contenedores para alimentos secos deben ser a prueba de humedad y de insectos. Se recomiendan frascos de vidrio con tapas herméticas, bolsas de plástico con sello o selladas por calor. Las latas metálicas que son seguras para alimentos, como las latas de café o de galletas, pueden usarse para guardar las bolsas individuales como una protección adicional.

Almacene sus alimentos deshidratados en un área fresca, oscura y seca. La temperatura ideal de almacenamiento es de 50 a 60°F o de 10 a 16°C. Almacenar alimentos de esta forma protege adicionalmente los sabores y colores de sus productos deshidratados.

Reconstitución
Los alimentos que han sido deshidratados correctamente, se rehidratan bien. Prácticamente regresan a su tamaño, forma y apariencia originales.

Un evaporador eléctrico es uno de los medios más eficientes y exitosos para rehidratar los alimentos. Los alimentos se colocan en el tazón para el arroz y se cubren con un líquido.
Remojo: coloque las piezas en una cacerola plana, cubra con el líquido y permita de 1 a 2 horas para que ocurra el proceso de rehidratación. Si rehidrata durante la noche, coloque la cacerola en el refrigerador.
Agua hirviendo: Para reconstituir vegetales, coloque una taza de los vegetales deshidratados en una taza de agua hirviendo, remoje durante 5 a 20 minutos. Prepare según su receta. Para reconstituir frutas, coloque una taza de agua y una taza de frutas deshidratadas en una cacerola y ponga a hervir hasta que suavicen.
Cocción: Para guarniciones de vegetales, cubiertas de frutas o compotas, use una parte de líquido por una parte de alimentos deshidratados. Para alimentos a utilizarse en soufflés, tartas y panes sin levadura, use dos partes de líquido por 3 partes de alimentos deshidratados. Al cocinar frutas, colóquelas en una cacerola con agua hirviendo, baje el fuego y hierva de 1 a 15 minutos o hasta que estén suaves.

FRUTAS Y VEGETALES DE ESTACIÓN TODO EL AÑO

Enero
Buenas compras: Aguacates, plátanos, repollo, coliflor, champiñones, peras, papas, nabos y calabaza de invierno.

Febrero
Buenas compras: Aguacates, plátanos, brócoli, repollo, coliflor, kumquats o naranjitas chinas, mangos, champiñones, peras, tangerinas, calabaza de invierno.

Marzo
Buenas compras: Alcachofas, espárragos, aguacates, plátanos, brócoli, uvas, kumquat o naranjitas chinas, lechuga, champiñones, rábanos, espinacas.

Abril
Buenas compras: Espárragos, plátanos, repollo, achicoria, escarola, cebollas, piña, rábanos, ruibarbo, espinacas, fresas.

Mayo
Buenas compras: Espárragos, plátanos, apio, papaya, chícharos, piña, papas, fresas, tomates, berros.

Junio
Buenas compras: Aguacates, chabacanos, plátanos, melón liso, cerezas, maíz, pepino, higos, ejotes, limas, mangos, nectarinas, cebollas, duraznos, chícharos, pimientos, piña, ciruelas, calabaza de verano.

Julio
Buenas compras: Chabacanos, plátanos, moras azules, repollo, melón liso, cerezas, maíz, pepinos, eneldo, berenjena, higos, manzanas gravenstein, manzanas, ejotes, nectarinas, ocra, duraznos, pimientos, ciruelas, sandía.

Agosto
Buenas compras: Manzanas, plátanos, betabel, moras, repollo, zanahorias, maíz, pepinos, eneldo, berenjena, higos, melones, nectarinas, duraznos, peras, pimientos, ciruelas, papas, calabaza de verano, tomates.

Septiembre
Buenas compras: Manzanas, plátanos, brócoli, zanahorias, coliflor, maíz, pepinos, eneldo, higos, uvas, verduras, melones, ocra, cebolla, chícharos, pimientos, papas, calabaza de verano, tomates, camotes.

Octubre
Buenas compras: Manzanas, plátanos, brócoli, uvas, pimientos, persimonios o cakis, calabaza, camotes.

Noviembre
Buenas compras: Manzanas, plátanos, brócoli, repollo, coliflor, arándanos, dátiles, berenjena, champiñones, calabaza, camotes.

Diciembre
Buenas compras: Manzanas, aguacates, plátanos, uvas, limón, limas, champiñones, naranjas, peras, piña, tangerinas.



CONSEJOS E IDEAS ÚTILES

Corte todos los artículos al mismo grosor.
De lo contrario, se secarán a intervalos diferentes. Un rebanador es útil.

Prepare lotes pequeños o grandes.
Si está preparando un lote pequeño, ponga las charolas vacías restantes en el deshidratador. Su deshidratador está diseñado para funcionar con todas las charolas o ninguna.

Uso y cuidado de las polipantallas.
Se utiliza idealmente para alimentos más pequeños como zanahorias, arándanos, nueces, semillas y más.
Después de su uso, simplemente lave a mano con agua jabonosa tibia, enjuague y seque al aire. NO coloque polipantallas en el lavavajillas.

Experimente con los tiempos de secado.
Los gustos de cada quien son diferentes. Puede que les gusten algunos alimentos deshidratados más tiempo, con una textura más crujiente o pueden gustarle otros, menos secos y con una textura más masticable. Asegúrese de tomar notas de los alimentos y los tiempos para que recuerde sus preferencias.

Guarde sus hojas Paraflexx™ en el fondo de su deshidratador (se vende por separad).
Esta es una buena manera de proteger sus hojas cuando no las esté usando. También pueden doblarse como un recolector de goteo en el fondo de su deshidratador para facilitar la limpieza.

Consejos de limpieza para sus hojas Paraflexx™ (se vende por separad).
NO REMOJE sus hojas Paraflexx™. Esto las dañaría. Simplemente límpielas con un lienzo humedecido en agua tibia jabonosa y limpie de nuevo, pero con el lienzo humedecido con agua limpia, y eso es todo.

Registre su garantía en línea:
http://www.ExcaliburDehydrator.com

¿No tiene la seguridad de que sus alimentos estén lo suficientemente secos?
Coloque algunos de sus alimentos en una bolsa de cierre hermético y verifique después de algunos minutos: si ve gotitas de agua en la bolsa, es necesario secar los alimentos más tiempo. Un poco de vapor es normal, a medida que se enfrían los alimentos.

Un lado de mis charolas de secado parece secarse antes que el otro.
¿Qué debo hacer?
Debido a que su deshidratador puede secar un lado más rápido que el otro, a mitad del ciclo de secado, puede girar 180° las charolas. Esto acelerará el proceso de deshidratado y reducirá el consumo de energía.

Mis manzanas y peras se han oscurecido a un color café óxido al secarse.
¿Es seguro comerlas?
Sí. Las frutas que han adquirido un color café son seguras de comer. Muchas frutas se oxidan durante el proceso de secado. La oxidación sucede mientras que la pulpa de la fruta es expuesta al aire. Puede reducir la oxidación al tratar previamente las frutas.

¿Por qué las orillas de mis cueros de fruta deben ser más gruesas que el centro?
En los cueros de fruta, las orillas de la mezcla tienden a secarse primero. Si los lados tienen el mismo grosor que el centro, se secarán demasiado pronto y se volverán quebradizos.

Mis cueros de fruta son demasiado delgados y quebradizos. Me gustaría hacerlos como los que se venden comercialmente.
¿Cómo puedo hacerlo?
Las frutas frescas jugosas como las fresas pueden resultar demasiado líquidas para crear un cuero grueso y masticable como los de tipo comercial. Simplemente agregue un plátano al hacer el puré; la mezcla se hará más densa y el cuero de fruta también. Asegúrese de verter de 3/4 a 1 taza de puré en cada charola y permita que se extienda. Recuerde, el puré que ha vertido debe tener un grosor de 1/4" (64 mm) en los bordes.

Si hago polvo con mis vegetales secos, ¿en qué los podría usar?
La cebolla y el ajo en polvo son, desde luego, los sazonadores más populares para carnes y salsas. Los tomates en polvo pueden reconstituirse y hacer puré de tomate, pasta, catsup, jugo o sopa. Los polvos son fáciles de hacer. Una licuadora o procesador de alimentos le dará la textura más fina. Simplemente ponga pedazos de vegetales secos en una licuadora o procesador. Guarde en frascos o botes herméticos.

A medida que los artículos se secan, ¿debería extraerlos para permitir mejor circulación para los alimentos más húmedos y evitar el secado excesivo?
Sí, a medida que los alimentos se van secando, retírelos de las charolas y empáquelos. Las otras piezas aún húmedas deben permanecer en el deshidratador hasta que se sequen completamente. Sin embargo, si ha rebanado los alimentos en piezas uniformes y ha girado las charolas 180° a mitad del ciclo de secado, su carga debe terminar al mismo tiempo.

¿Tienen información más detallada en su manual?
Dé una hojeada al libro de nuestro deshidratador: ¡Consérvelo Naturalmente!, un libro de más de 250 páginas que contiene cientos de imágenes y diagramas a color. El libro detalla completamente cada aspecto del secado, desde hojas de menta hasta pistachos. Contiene instrucciones detalladas para ideas de manualidades, instrucciones para hacer yogur y queso, deshidratado de granos y hasta preparación de alimentos de bebé. Hay 275 recetas que utilizan frutas, vegetales, carnes y granos deshidratados en casa para que las pruebe, experimente con ellas o la use como guía al preparar sus propias recetas.

EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS

Recetas de alimentos deshidratados y recetas de chefs famosos

CUEROS Y ROLLOS DE FRUTAS

CUERO DE CEREZA Y CHABACANO

INGREDIENTES:
1 taza de chabacanos
1/2 taza de cerezas
miel o azúcar al gusto

INSTRUCCIONES:
Haga puré con los chabacanos y una pequeña cantidad de agua. Agregue las cerezas y el endulzante; licue y vierta sobre hojas Paraflexx®, papel encerado de cocinar o película de plástico. Deshidrate a 135°F/57°C hasta tener una consistencia de cuero.



Los cueros son una respuesta fácil a la pregunta frecuente de "¿Qué hay de comer?" Los sobrantes de yogurt y de frutas o verduras pueden ser hechos puré azucarado, sazonarse y convertirse en bocadillos nutritivos altos en energía. Distribuya la mezcla hecha puré en una capa delgada sobre las hojas Paraflexx® o película plástica y deshidrate, para transformar el líquido en una botana masticable alta en energía. ¡Los cueros son tan fáciles de preparar!
Seleccione frutas y vegetales maduros o ligeramente sobremaduros (pero no descompuestos) que se mezclen y tengan un buen sabor juntos. Fresas y ruibarbo o plátanos y piña son grandes combinaciones. Lave, retire cualquier imperfección, tallos o huesos y pele si lo desea. Recuerde que la piel de las frutas y vegetales es alta en nutrientes. Haga puré en una licuadora hasta obtener una consistencia suave.

Vierta 1-1/2 a 2 tazas del puré o yogur sobre hojas Paraflexx® o charolas cubiertas con película plástica. Como los bordes tienden a secarse más rápidamente, el puré debe tener 1/8" (32 mm) de grosor en el centro y 1/4" (64 mm) de grosor en los bordes. Coloque el puré preparado en el deshidratador con la temperatura seleccionada en 135° F/57 °C. El tiempo promedio de secado es de 4-6 horas. Cuando el cuero haya secado, será algo brillante y no pegajoso al tacto. Permita que el cuero se enfríe y despréndalo de la charola. Enróllelo en una forma cilíndrica estrecha. Un trozo de la envoltura plástica medida para cubrir lo largo y ancho se envuelve firmemente alrededor del cuero.



CARNE SECA

Carne seca tipo barbecue del Oeste

INGREDIENTES:
1 libra (453 g) de carne magra
1 cuch. pequeña de sal
3 cuch. soperas de azúcar mascabado
1/4 cuch. pequeña de pimienta
1/3 taza de vinagre de vino tinto
1/8 cuch. pequeña de cayena en polvo
1 cuch. pequeña de cebolla en polvo
1/2 cuch. pequeña de ajo en polvo
1 cuch. pequeña de mostaza en polvo

INSTRUCCIONES:
Mezcle todos los ingredientes excepto la carne en un plato plano o un tazón. Incorpore todo bien. Corte la carne en trozos de 3/16" (47mm) de grueso.

Coloque en la marinada asegurándose de que la carne quede cubierta. Cubra y refrigere durante 12 horas como mínimo. Coloque la carne en las charolas del deshidratador y seque a 155° F/68 °C hasta que la carne se agriete, aproximadamente de 5-6 horas. Rinde 1 porción.



Puede usar prácticamente cualquier combinación de los siguientes ingredientes: salsa de soya, inglesa, de tomate o barbecue; polvo de ajo, cebolla o curry, sal sazonadora o pimienta. Seleccione un corte magro de carne cruda con la menor cantidad de grasa posible; entre más contenido de grasa, menor será el tiempo que pueda guardarse. La mejor forma de obtener trozos uniformes es usando una rebanadora de carnes, pero un cuchillo afilado también funcionará. Al usar un cuchillo, la carne parcialmente congelada se cortará en rebanadas más fácilmente. Corte la carne ya sea a lo largo o en contra de la fibra. La carne seca cortada a lo largo de la fibra resultará más masticable, mientras que cortada en contra será más suave, pero más quebradiza. Corte en tiras uniformes de 1" (2.5 cm) de ancho y 3/18" (95 mm) de grueso y de la longitud que desee y retire toda la grasa visible.

Deshidrate a 155˚F-165°F / 68˚C durante 4-6 horas aproximadamente. De vez en cuando elimine las gotitas de grasa que aparecen en la superficie. Al secar la carne, la temperatura ascenderá y descenderá alrededor del punto seleccionado, esto es importante para un deshidratado correcto. Su carne llegará a los 160°F/71°C si selecciona 155°F/68°C en el selector. Al probar la carne seca, hágalo siempre con un trozo que haya enfriado. La carne secada adecuadamente, se agrietará al doblarse, pero no se romperá.

Pescado/marisco	% de grasa
Abadejo	1.3
Arenque	2.8
Atún*	5.1
Bacalao	0.53
Bagre*	5.2
Blanco de España	1.3
Camarón	1.6
Corvina	2.5
Eperlano	2.0
Jurel	9.9
Lenguado	1.4
Lisa*	6.0
Merluza	0.5
Mero	1.0
Pargo	1.1
Perca	0.2
Perca amarilla	1.1
Perca de mar	1.4
Pescado blanco*	7.2
Pescado plano	4.3
Platija	1.4
Rape	1.5
Robalo	1.6
Rodaballo	3.5
Salmón*	9.3
Tiburón*	5.2
Trucha arco iris*	6.8
Trucha de lago	11.1
Trucha de mar	3.8

VEGETALES

Chips de col rizada y queso de nachos

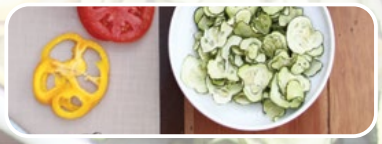
INGREDIENTES:
1 taza de nueces de la India
1 taza de zanahorias rayadas
1 taza de agua filtrada
2 cuch. soperas de levadura nutricional
2 cuch. pequeña de chile en polvo
1/2 cuch. pequeña de jugo de limón
1 cuch. sopera de sal
1 cuch. pequeña de ajo en pasta (aprox. 2 dientes)
1/2 cuch. pequeña de cebolla en polvo
1/2 cuch. pequeña de comino molido
1/8 cuch. pequeña de cayena
1/2 libra de kale (col rizada) al vapor
(alrededor de 1-1/2 manojos grandes)

INSTRUCCIONES:
Remoje las nueces de la India en agua durante 4-6 horas. Enjuague y drene. Haga la salsa de queso combinando las nueces, zanahorias, agua, levadura nutricional, chile en polvo, jugo de limón, sal, ajo, cebolla en polvo, comino y cayena en polvo en una licuadora hasta que queden suaves y cremosos. Lave y seque la col. Combine la col con la salsa. Coloque las hojas sobre charolas del deshidratador Excalibur cubiertas con una película no adherente. Asegúrese de que las hojas no se toquen una con otra para que las hojas se sequen rápidamente y de manera uniforme. Deshidrate a 105 °F/41 °C hasta quedar crujientes (12 horas o más). Enrolle en trozos de tamaño comestible y sirva. Manténgase en refrigeración.

Puede deshidratar un vegetal diferente cada día durante un mes y aun así no terminar con la lista entera. Algunos son más adecuados para deshidratarse que otros, pero una vez que haya iniciado, deseará probar con todos
Para conservar la mayoría de los beneficios de sus alimentos deshidratados, comience con vegetales maduros y en condiciones óptimas. Compre o seleccione los más crujientes, más frescos, y de mayor sabor que pueda obtener. El deshidratado retiene la mayoría de los nutrientes y el buen sabor, pero no puede mejorar la calidad original de los alimentos. Entre más fresco se encuentre el vegetal al ser procesado, mejor sabor tendrá al deshidratarse y cocinarse.

Deshidratado:

Los vegetales tienen un contenido menor de humedad que las frutas, por lo que deben emplearse temperaturas de secado menores. Si la temperatura es demasiado alta, los trozos de vegetales se endurecerán. Ponga el termostato del deshidratador en 125°F/52°C y distribuya los vegetales en una sola capa en las charolas de secado. Deje espacio entre los trozos para permitir la circulación del aire, no los encime. Nota: Para tomates y cebollas, seque a 155°F/68°C en vez de 125°F/52°C. Para otras excepciones, siempre consulte el listado de alimentos individual antes de iniciar el secado. Pueden secarse diferentes vegetales juntos, siempre y cuando ninguno tenga un olor fuerte. Algunos vegetales de olor fuerte incluyen las cebollas, pimientos y coles de Bruselas. Seque en promedio de 4 a 14 horas.



FRUTAS

Galletas de moras azules

INGREDIENTES:
2 tazas de moras azules
2 taza de almendras
escalde y remoje durante la noche
1 taza de pasas remojadas (taza pequeña)

INSTRUCCIONES:
Licue todos los ingredientes hasta obtener una consistencia de migajas. Vierta 1 cuch. pequeña de la mezcla sobre una charola del deshidratador Excalibur® . Deshidrate a 115°F/46°C durante 18 a 22 horas hasta quedar seco. Voltee las galletas aproximadamente a mitad del ciclo de secado.



Se va a divertir deshidratando frutas; son una de las formas más antiguas y populares de alimentos deshidratados. Disfrute las frutas secas como una botana de dulzura natural, en sus recetas favoritas, caramelizadas o en deliciosos cueros. Las manzanas, duraznos, plátanos y peras deshidratados son alimentos favoritos de siempre, pero ¿por qué ceñirse a lo ya probado? Atrévase a deshidratar dátiles, aventúrese con higos o anímese con persimonios o cakis. ¡Rétese a dominarlos todos!

Reglas generales al deshidratar frutas
Si las frutas (o los vegetales) van a deshidratarse con la piel, deben lavarse completamente. Algunas frutas como las uvas y ciertas moras, tienen un recubrimiento de cera natural que debe eliminarse mediante el escaldado.

El corte en rebanadas uniformes determina la uniformidad con que se deshidratarán sus frutas.

Deshidratado
La mayoría de las frutas carecen de un olor fuerte, así que no tema deshidratarlas juntas. No agregue frutas frescas a un lote que casi esté seco. Para instrucciones exactas, consulte la guía de deshidratación de frutas.

MEZCLAS DE FRUTAS SECAS, GRANOLA Y NUECES

Nueces caramelizadas

INGREDIENTES:
1 taza de nueces pacanas en mitades remojadas, escurridas y secadas con una toalla.
1/2 taza de jarabe de maple
1 cuch. pequeña de canela
Una pizca de nuez moscada

INSTRUCCIONES:
Mezcle juntos las nueces remojadas, el jarabe de maple y la nuez moscada y distribúyalos sobre una hoja Paraflexx®. En su deshidratador Excalibur®, deshidrate las nueces a 105 °F/41 °C durante 12 horas o hasta que estén crujientes. Disfrute como una golosina, como complemento de ensaladas o use en postres como en la tarta de nueces de fondo oscuro. Guarde las nueces caramelizadas u otras nueces saborizadas en un contenedor hermético de vidrio en el refrigerador hasta por tres meses.

¿Busca una botana saludable para después de la escuela o un bocadillo saludable antes de un gran juego? ¿Está por salir a hacer senderismo? Las frutas deshidratadas y la mezcla de frutas secas son fáciles de hacer en un deshidratador Excalibur y puede personalizarlas de acuerdo a su gusto. Agregue frutas secas para incluir azúcares naturales, a la vez que controla el contenido de azúcar y sal. Estas botanas también reducen kilos de beneficios de frutas a solo gramos para obtener alimentos de peso ligero y botanas para excursiones más prolongadas.

¡Locos por las nueces!

Se recomienda remojar las nueces para prepararlas. Al remojarlas, se neutralizan los inhibidores de las enzimas, se activan las enzimas benéficas y se aumenta el contenido de vitaminas. Al terminar de remojar las nueces durante 8 a 16 horas, colóquelas en charolas de secado y deshidrate. El tiempo y la temperatura varían según la receta.

Granola y barras energéticas

La mayoría de las granolas comerciales son altas en azúcar, contienen grasas y aceites no saludables y están llenas de ingredientes innecesarios. Prepare su propia combinación deliciosa de granola con todos los ingredientes benéficos que su cuerpo desea.

Mezclas de frutas secas y alimentos para previsores

¡Usted se conoce bien! Con un Excalibur, pude preparar alimentos, botanas y postres deliciosos y saludables. Deshidrate y almacene por años, con una fracción del espacio y el peso de las latas.



HIERBAS Y ESPECIAS

Albácar

INGREDIENTES:
Hojas de albácar
Esta hierba es un excelente sazonador, empleado frecuentemente en la cocina italiana y mediterránea. Sus hojas agregan un sabor delicioso al tomate y platillos de papas, jugos de verduras, mezclas de queso y huevo, ensaladas, y a muchos tipos de carnes. Aunque tiene un aroma parecido al clavo, el albácar en realidad pertenece a la familia de la menta. Las hojas deben secarse rápidamente para evitar la formación de hongos. Debido a su naturaleza muy delicada, trate al albácar con cuidado para evitar dañarlo.

INSTRUCCIONES:
Lave las hojas la noche antes de cosecharlas; si las hojas aún están mojadas, pueden adquirir un color marrón al deshidratarse. Corte las hojas antes de que la planta florezca. Pueden hacerse cortes posteriores. Deseche las hojas que estén sucias. Coloque las hojas en las charolas dejando espacio de forma que no se toquen. Deshidrate las hojas a una temperatura inferior a los 95°F/35°C hasta que puedan desmoronarse en su mano.

Use su deshidratador Excalibur® para secar sus hierbas recién cosechadas. Compre cantidades a granel de hierbas y especias frescas, deshidrátelas y prepare tés y sazonadores especiales. Ya no es necesario eliminar los restos de perejil... debido a que deshidratar hierbas y especias requiere de una preparación bastante sencilla.

Preparación

Recorte primero cualquier parte marchita o descolorida de las plantas. Lave bien las hojas y tallos de la mayoría de las hierbas en agua fresca. El aditamento de rociado del fregadero es ideal para este propósito debido a que es suave. Las flores también deben lavarse completamente antes de desprender los pétalos. Elimine las partes dañadas. Mantenga las cabezas de flores enteras para usarse en tés. Una vez que estén lo suficientemente secas, retire la capa exterior que cubre las semillas de las hierbas frotándolas entre sus manos. Asegúrese de deshidratar las semillas.

Deshidratado

Coloque las plantas preparadas en las charolas en capas dispersas. Al deshidratar grupos grandes, retire las charolas alternadas para que la parte superior de los grupos de plantas no toquen la charola superior. La mayoría de hierbas y especias requieren de 2 a 4 horas para deshidratarse completamente, pero algunas pueden requerir más tiempo.

PREMIOS PARA MASCOTAS

Bocados de pollo de Fluffy

INGREDIENTES:
8 oz. (226 g) de hígado de pollo hervido.
1/2 taza de harina de maíz
1 taza de harina de trigo
1 cuch. pequeña de ajo en polvo
1 cuch. pequeña de caldo de pollo en polvo
1 huevo grande
1 cuch. sopera de levadura en polvo
2 cuch. soperas de aceite vegetal
Queso parmesano, reserve.

INSTRUCCIONES:
Procese todos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta formar una masa. Haga bolitas con la masa de 1/4" (63 mm) de grueso. Coloque en charolas de deshidratar y espolvoree queso parmesano encima. Deshidrate a 155°F/68°C hasta que estén listos. Aproximadamente 1 hora antes de finalizar, corte en cuadros o en la forma que desee. Termine de deshidratar hasta que sequen completamente.

Más y más personas se están volviendo al sistema alimenticio, tratando de evitar ingredientes artificiales nocivos. Y cada vez más, las personas están investigando más acerca de lo que es bueno para los miembros de cuatro patas de la familia.

Preparación
1. Use ingredientes saludables, frescos y enteros para preparar premios caseros para perros, sin aditivos ni conservadores.
2. En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes y haga una bola en una tabla de cortar enharinada, haga bolitas de alrededor de 1/4" (63 mm)de grosor.
3. Corte con un molde de galletas en forma de huesitos o cualquier otro que le gustará a su mascota.

Deshidratado
1. Deshidrate a la temperatura más alta: 145-155°F (63-68°C) hasta que estén listas, aproximadamente de 6 a 8 horas.
2. Para premios más crujientes, deshidrate más tiempo hasta obtener la consistencia deseada.



YOGUR

YOGUR CONGELADO

INGREDIENTES:
1-1/4 taza de fresas, frambuesas, duraznos, plátanos deshidratados o de la fruta seca de su preferencia.
1 taza de leche
1 taza de yogur hecho en casa
2-4 cuch. soperas de miel (opcional)

INSTRUCCIONES:
Licue la fruta deshidratada con la leche en la licuadora. Agregue el yogur y la miel. Vierta en un contenedor para congelar. Congele hasta que se formen cristales alrededor de los bordes. Agite. Congele hasta estar firme. 4 porciones.



El yogur es extremadamente fácil de preparar. Todo lo que se necesita es 4 tazas de leche, 1/2 taza de leche en polvo y 2 cucharadas soperas de yogurt natural. Use la leche que desee; entera, baja en grasa o descremada. Sin embargo, el yogur debe ser natural y sencillo, no haga sustituciones.

Preparación del yogur
Agregue la leche en polvo a la leche fresca y caliente hasta hervir durante unos segundos. Permita que la leche se enfríe a 120°F/49°C, a continuación tome 1/4 de taza de la mezcla e incorpore en el yogur. Cuando espese y adquiera una consistencia similar a la salsa, viértalo en la leche restante y mezcle bien.

Con una cuchara, ponga el yogur en contenedores transparentes de vidrio que tengan tapa o en contenedores de plástico para yogur. Coloque los contenedores en el fondo del deshidratador, seleccione la temperatura en 115°F/46°C y caliente durante 3 horas. Usar una temperatura mayor puede destruir los cultivos del yogur. Si el yogur está listo, enfríelo. De lo contrario, verifique el lote cada 15 minutos hasta que esté listo.

Una vez que el yogur terminado ha enfriado, agregue la fruta o el saborizante antes de ponerlo en el refrigerador. Si se desea endulzar, use azúcar en polvo o miel para mantener la textura densa y suave. Como variación, licue 1/2 taza de fruta con 1/4 de taza de agua y haga una salsa para verter sobre el yogur justo antes de consumir.

LEUDAR PAN Y REGRESAR LO CRUJIENTE A LOS ALIMENTOS

PAN DE TRIGO

INGREDIENTES:

1 paquete de levadura seca
2 tazas de agua tibia
2 cuch. soperas de azúcar
2 cuch. pequeñas de sal
4 tazas de harina estándar
1/2 taza de agua caliente
1/2 taza de azúcar mascabado
3 cuch. soperas de manteca vegetal
4 tazas de harina integral

INSTRUCCIONES:

Coloque la levadura en agua tibia, agregue azúcar, sal y harina blanca. Bata hasta suavizar. Cubra y ponga en un deshidratador tibio hasta que adquiera un color pálido y aparezcan burbujas en la superficie de la masa, aprox. 1 hora.

Combine agua caliente, azúcar mascabado y manteca vegetal. Enfríe hasta que esté tibio. Agregue la mezcla de la levadura y mezcle hasta que suavice. Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Amase alrededor de 10 minutos usando un poco de harina de trigo en sus manos hasta que la masa pierda su rigidez. Coloque la masa en un tazón engrasado. Cubra, deje crecer en el deshidratador tibio hasta que doble su tamaño. Presione la masa, corte a la mitad con un cuchillo.

Forme una bola con cada mitad; cubra y deje crecer durante 10 minutos. Coloque en moldes de pan ligeramente engrasados, cubra y deje crecer hasta el doble de su tamaño. Hornee a 375°F/191°C, aproximadamente de 40 a 50 minutos.

Sí, también puede usar su deshidratador Excalibur para leudar pan. Un deshidratador Excalibur puede marcar una gran diferencia al acelerar el tiempo para que la masa crezca. Retire las charolas del deshidratador, seleccione el termostato a 115°F/46°C y permita que la unidad se precaliente. Coloque en una cacerola plana con agua en el fondo del deshidratador. Inserte una charola de secado sobre el agua y coloque el tazón con la masa en la charola. Cubra la masa con un lienzo para evitar que se seque en exceso. Permita que la masa crezca de 30 minutos a 1 hora. Cuando haya leudado, continúe con la preparación de su receta.

Regresar lo crujiente

No es necesario desechar galletas saladas, chips, galletas o cereales que han perdido la frescura. Póngalos a secar a 145˚F / 63˚C durante 1 hora.

Migajas de pan, mezclar para relleno y sazonadores para aves

Coloque todos los tipos de pan que le sobren en su Excalibur para deshidratarlos y hacer migajas. Desmorone a mano o en su procesador de alimentos durante unos segundos. Almacene en contenedores herméticos hasta necesitarlos. Agregue sus hierbas o especias favoritas para preparar mezclas para rellenos, guarniciones y rellenos para aves.



PASTA

PASTA PRIMAVERA CON TOMATES DESHIDRATADOS

INGREDIENTES:

8 oz (226 g) de pasta rotini, fusli o espirales, cruda
1 cuch. sopera de aceite de oliva o aceite vegetal
2 dientes de ajo picados
1/8 cuch. pequeña de hojuelas de pimientos rojos
1 taza de ejotes verdes tiernos, corte en trozos de 1" (2.5 cm)
2 calabacitas pequeñas, rebanadas
2 calabazas amarillas pequeñas en rebanadas
1 taza de zanahoria rebanada finamente
1 cebolla morada mediana, cortada en octavos
1/4 de taza de caldo de pollo
1/4 de taza de hojas frescas de albácar ligeramente apretada, picadas
1/2 taza de tomates deshidratados en aceite, picados
1/4 de taza de queso parmesano rallado
1/4 de taza de perejil fresco picado

INSTRUCCIONES:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Drene. En un sartén mediano, caliente el aceite y el ajo. Agregue las hojuelas de pimientos rojos, agregue las calabacitas, calabazas, zanahorias y cebolla y sofría hasta que estén suaves y crujientes, aprox. 5 minutos. Agregue el caldo de pollo y deje hervir 1 minuto. Revuelva la pasta, los vegetales, el albahaca y los tomates deshidratados. Aderece con queso parmesano y perejil. Rinde 4 porciones.

Su deshidratador es perfecto para preparar pasta. Las variedades adquiridas comercialmente no pueden competir con el sabor de la hecha en casa.

Haga y corte la pasta según las instrucciones de la receta. No se necesitan estantes para pasta. Coloque las tiras de paste recién hecha en capas sencillas en las charolas de su deshidratador. Seque de 2 a 4 horas a 135° F/57 °C. Almacene en contenedores herméticos. La pasta deshidratada puede utilizarse en sopas y guisos, como plato principal
con mantequilla o en salsa de crema, tomate o queso

Qué hacer con la pasta deshidratada

1. Es perfecta para sopas y estofados
2. Es excelente para cocinar en un termo y como comida lista preparada
3. Sírvala con su salsa favorita
4. Usar en ensaladas y en comidas de un solo platillo



QUESO

Queso cottage

INGREDIENTES:
1 galón (3.7 l) de leche pasteurizada
4 cuch. soperas de yogur natural hecho en su deshidratador
1/2 taza de suero de leche fresco o 1/4 tableta de cuajo disuelta en 1/2 taza de agua tibia

INSTRUCCIONES:
Ponga la leche en una vasija y caliente a temperatura ambiente, alrededor de 72°F/22°C. Agregue el yogur, el suero de leche o el cuajo y cubra la olla con una gasa de queso. Coloque la vasija en el deshidratador y mantenga la temperatura interior a 85°F/29°C por 12 a 18 horas hasta que la leche se haya separado para formar una "cuajada" espesa y sólida y un líquido acuoso o "suero".

Cuando la leche haya espesado y se vea cuajada y un poco de suero en la superficie, el queso ha cuajado. Ahora su siguiente tarea es cortar la cuajada de la siguiente manera: Use un cuchillo de hoja larga y haga cortes con 1/2" (1.3 cm). (1) Sosteniendo el cuchillo de forma vertical, haga cortes rectos hacia arriba y hacia abajo a lo largo de la cuajada (2) Ahora incline el cuchillo y haga cortes diagonales a lo largo de su cuajada siguiendo los cortes del paso 1. Haga el primer corte a un ángulo de 45°, pero enderece gradualmente el cuchillo de forma que el último corte sea casi vertical (3). Repita el proceso del paso 2, solo que incline el cuchillo en la dirección opuesta (4). Ponga la temperatura de la vasija a 180°F/82°C y haga una serie final de cortes verticales para formar un patrón de cuadrícula en la superficie. Este proceso de corte en cubos ayuda a que el suero drene por completo.

Finalmente, coloque varias pulgadas de agua en una cazuela grande, coloque la vasija dentro y caliente a 115° F/46°C. Mantenga el queso cottage a esta temperatura durante 1/2 hora, revolviendo ocasionalmente. Una vez transcurrido el tiempo, forre un colador con la gasa y vierta la cuajada con el suero. Permita que el suero drene; de lo contrario, le dará al queso cottage un sabor ácido. Para eliminar aún más el sabor ácido, sumerja el colador en agua fría y revuelva suavemente la cuajada para retirar la última porción de suero. Permita que la cuajada drene completamente. Si lo desea, agregue 1 cucharada pequeña de sal por libra de queso cottage y de 4 a 6 cucharadas soperas de crema. Después de refrigerarse, su queso cottage estará listo para consumo de la forma en que se encuentra, o en ensaladas de frutas, dips, pays de queso y cacerolas.

Las bajas temperaturas de su deshidratador son ideales para convertir leche en queso cottage. El queso cottage es un tipo de queso fresco, o sea que no ha sido añejado. Los quesos duros, por otra parte, son prensados, sumergidos en cera de parafina y añejados. Longhorn, cheddar, colby y romano son ejemplos de quesos duros. Además, también existen quesos semiduros o suaves como: Scamor ze, Neufchatel y los productos untables a base de queso. Estos son generalmente de sabor más suave que los quesos duros y en caso de ser añejados, solo se hace por un período breve. Consulte el libro de Excalibur "Presérvelo naturalmente" para obtener más instrucciones acerca de la elaboración de queso.

POPURRÍ, ARTESANÍAS Y MANUALIDADES

Su deshidratador puede ayudarle a satisfacer su creatividad al disminuir los tiempos de secado de cerámicas, artesanías de migajón o decoupage.

Popurrí
Casi cualquier floración del jardín, así como hojas, hierbas, especias o conos pueden usarse para hacer popurrí. Se deben agregar fijadores para evitar que la fragancia del popurrí se evapore. Raíz de orris, benjuí, cálamo y musgo de roble se usan regularmente como fijadores. Use tijeras y corte las hierbas y botones sin defectos; una hoja o pétalo descompuesto puede arruinar todo el popurrí. Distribuya los pétalos o hierbas sobre las charolas de secado. Trate de evitar deshidratar dos a la misma vez para evitar que diferentes fragancias se mezclen. Seque de 6 a 8 horas a 110°F/43°C hasta que quede seco y quebradizo. Deje enfriar.

Fotografías
Trate y lave como de costumbre. Sacuda o seque el exceso de líquido. Coloque las fotos en una charola de secado hasta que no queden puntos húmedos. Nota: Solo seque fotos impresas en base de resina al agua. Otros tipos de fotos se arrugarán a menos de que les coloque un peso encima.

Esferas de Pomander
Estos antiguos encantos aromáticos se deshidratan fácil y rápidamente en un deshidratador. Para cada esfera seleccione una manzana, limón, lima o naranja maduros y atractivos. Use un picahielo o un punzón para perforar orificios uniformes sobre toda la piel de la fruta e introduzca un clavo de olor entero en cada uno; la piel debe quedar completamente cubierta. Cubra completamente la esfera en una mezcla de ½ oz (14 g) de canela molida, ½ oz (14 g) de pimentón o nuez moscada, 1 cuch. pequeña de raíz de orris en polvo y una pizca de brillo de escarcha. Deje la esfera en la mezcla durante varios días, volteando ocasionalmente. A continuación, coloque en una hoja Paraflexx® y ponga en el deshidratador Excalibur con el termostato en la temperatura más baja. Seque hasta que encoja y disminuya su peso, finalmente ate un listón o cuerda alrededor para colgar.

Cuentas secas para macramé
Con un poco de ingenio, puede deshidratar vegetales para usar como cuentas en macramé u otras manualidades.

Artesanías en masa o migajón
El migajón o masa es divertido para niños y adultos. Haga la masa, envuélvala, tréncela, séllela o presiónela para hacer placas para pared, aros para servilletas, joyería, figurillas, pequeñas esculturas e incluso adornos navideños.



NOTES / NOTES / NOTAS

NOTES / NOTES / NOTAS

DRY IT, YOU'LL LIKE IT.
FAITES SÉCHER,VOUS AIMEREZ.
DESHIDRÁTELO, LE GUSTARÁ.



www.facebook.com/ExcaliburDehydrators

www.twitter.com/drying123

http://www.youtube.com/excaliburdehydrators

http://www.pinterest.com/drying123/

Excalibur®
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

© 2024 The Legacy Companies.
Weston, FL 33331 | ExcaliburDehydrator.com