

Excalibur[®]
NOURISH LIFE.



HANDLEIDING

voor huishoudelijk gebruik



INHOUD

<i>Introductie</i>	2
<i>Veiligheids- en gebruiksinstructies</i>	3
Temperatuur	4
Tijd	4
Schoonmaken	4
<i>Vorbereiding</i>	5
Voorbehandeling	5
Dompelen	5
Blancheren	6
<i>Opbergen en reconstitutie</i>	7
Voedsel drogen gids – Fruit	8
Voedsel drogen gids – Groenten	10
Fruitrollen	13
Fruit	13
Yoghurt	13
Groenten	13
<i>Gedroogd vlees</i>	14
Het proces	14
Dehydratatie/drogen	14
Bewaren	14
<i>Rundvlees, wild, gevogelte, vis</i>	15
<i>Rauw en natuurlijk voedsel</i>	16
Wat is natuurlijk voedsel?	16
Superieur voor natuurlijk voedsel	16
Voedsel temperatuur t.o.v. lucht temperatuur	16
Het droogapparaat voor natuurlijk voedsel	16
<i>Overige toepassingen</i>	17
Kruiden en specerijen	17
Noten	17
Brood	17
Pasta	17
Krokant maken	17
Yoghurt	17
Kaas	17
Drogen van foto's	18
Hele maaltijd voorbereiden	18
<i>Recepten</i>	19
<i>Vragen en antwoorden</i>	21
<i>Problemen oplossen</i>	22
<i>Hints & Tips</i>	24

INTRODUCTIE

Het Excalibur® droogapparaat verwijdert het water uit voedsel door middel van een continue circulatie van thermostatisch gecontroleerde warme lucht. Een variatie van voedsel, van heldere gouden pitten van kakelverse maïsringen tot eilandzoete ananas, kan gedroogd worden.

Vorbewerkt voedsel is echter niet het enige soort voedsel dat vaak bewaard wordt in voedseldrogers! Plakjes rundvlees, kip, vis of zelfs wild kan worden gemarineerd in een combinatie van sauzen en specerijen en gemakkelijk omgezet worden in zelfgemaakt droog vlees. Een pak yoghurt, verdeeld over een vel Paraflexx™ of een plastic wrap, wordt door het drogen een levendig, gekleurd, yoghurtsnoep-achtige snack of fruitrol.

Operationele kosten voor uw Excalibur® droogapparaat is ongeveer 3 á 6 cent per uur. Het gebruik van uw droogapparaat in vergelijking met inblikken of invriezen op een traditionele manier zal een goede lage-kosten investering zijn.

VEILIGHEIDS- & GEBRUIKSINSTRUCTIES

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Deze basis veiligheidsvoorzorgsmaatregelen moeten altijd worden nageleefd wanneer u elektrische apparaten gebruikt

1. Lees alle instructies.
2. Vermijd contact met hete oppervlakten.
3. Om uzelf te beschermen tegen elektrische gevaren, dompel geen onderdelen of snoeren van het droogapparaat onder in water.
4. Toezicht is verplicht wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat u gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijdert.
6. Gebruik het apparaat niet wanneer hij, of het snoer, beschadigd is of wanneer het apparaat storingen heeft.
7. Accessoires die niet zijn aangeraden door de fabrikant kunnen gevaren veroorzaken.



8. Laat het snoer niet over randen hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Niet op of naast een brander plaatsen of in een hete oven neerzetten.
11. Stop altijd eerst de stekker in het stopcontact voordat u de machine aanzet. Zet na gebruik eerst het apparaat uit, voordat u de stekker eruit haalt.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
13. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
14. Veeg alleen de zijkanalen en bodem schoon; geen elektrische componenten schoonmaken.
15. Dit apparaat mag niet door kinderen of personen met een fysieke beperking, mentale achterstand of gebrek aan kennis gebruikt worden. Alleen personen die het apparaat begrijpen, deze veilig kunnen gebruiken en de gevaren inzien, mogen het apparaat gebruiken. Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht bedienen en mogen in geen enkel geval met het apparaat spelen. Kinderen mogen ook niet schoonmaken zonder toezicht.
16. Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
17. Het symbool op het product of de verpakking geeft een indicatie dat dit product niet weggegooid mag worden samen met ander huishoudelijk vuil. Het is daarentegen uw



verantwoordelijkheid om dit apparaat te overhandigen bij een aangewezen inzamelpunt voor recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De gescheiden inzameling en recycling van afgedankte apparatuur op het moment van verkoop zal helpen bij de instandhouding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt verwerkt op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u afval voor recycling kunt inleveren kunt u contact opnemen met uw gemeente, of waar u het product heeft aangeschaft.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GEbruiksinstructies

Het bedienen van uw droogapparaat is zeer eenvoudig! Begin met het aansluiten van uw toestel. Schuif vervolgens met behulp van beide handen (om kantelen te voorkomen) de laden met voedsel in de juiste positie. Zodra de laden op hun plaats zitten, plaats de deur* en zet de thermostaat op de juiste temperatuur.

1. Plaats het droogapparaat op een gladde, droge ondergrond.
2. Vul de laden met voedsel. Plaats de deur op de machine.*
3. Steek te stekker in het stopcontact met 220/240 volt.
4. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur.**
5. Laat het apparaat afkoelen, zodra uw voedsel gedroogd is. Verpak het vervolgens luchtdicht.

*Deurmontage, pagina 25.

** PROBLEEMEN OPLOSSEN, pagina 24.



TEMPERATUUR

Voor uw gemak is uw Excalibur® uitgerust met een kleurrijk temperatuurschema. Wanneer u gebruik maakt van dit schema, weet u zeker dat u de juiste temperatuur gebruikt bij het drogen van voedsel. Wanneer het apparaat te warm staat ingesteld, zal de buitenkant van het voedsel hard worden maar de binnenkant vochtig blijven. Wanneer het apparaat niet warm genoeg ingesteld staat, zal de droogtijd toenemen en daarmee ook het elektriciteitsgebruik toenemen.



Tijd

Een schatting van de tijd die nodig is om voedsel te drogen kunt u vinden op pagina 8 – 12. Echter kunnen de droogtijden variëren op basis van de volgende factoren:

Luchtvochtigheid: Lucht moet in beweging worden gehouden. Stilstaande lucht zal het vocht behouden en er zal dan geen droging plaatsvinden. Het drogen moet een continue proces zijn om de groei van micro-organismen te voorkomen. Controleer uw lokale weerdienst om de vochtigheidsgraad van de dag te bepalen. Hoe hoger de luchtvochtigheid, hoe langer het drogen zal duren.

Vochtgehalte: De werkelijke hoeveelheid water in het voedsel dat u droogt is ook een belangrijke factor. Vergeet niet, het watergehalte van fruit of groente kan variëren als gevolg van het groeiseizoen, neerslag en omgevingsfactoren en de rijpheid van het voedsel. Dit heeft invloed op de droogtijden. Als u de producten wast voor u ze droogt, zorg er dan voor dat u het voedsel daarna goed afdroogt met een handdoek.

Snijden: Uniform snijden is de laatste factor die bijdraagt aan de lengte van de droogcyclus. Succesvol drogen is alleen mogelijk wanneer het voedsel wat u droogt goed en gelijkmatig is gesneden (niet dikker dan 6,5 mm) en verdeel gelijkmatig over een enkele laag.

<p>TEMPERATUUR</p>	<h3>Temperatuur</h3> <p>De thermostaatradius is 30°C tot 74°C (85°F tot 165°F).</p> <p>De 5 & 9 lade-uitvoeringen zonder een timer hebben de aan-uitschakelaar in de thermostaat. Draai tegen de klok in om uit te schakelen.</p> <p>Draai de thermostaat met de klok mee tot de gewenste temperatuur.</p>
<p>UIT</p> <p>TIMER</p>	<h3>Tijd</h3> <p>Bij timer-eenheden is de timer de aan-uitschakelaar.</p> <p>Om de timerbewerking te selecteren, draai de knop naar de gewenste tijd om deze in te stellen. De knop zal vervolgens de resterende tijd aangeven.</p> <p>Raadpleeg de droogtijden op pagina 8 – 12 voor timing informatie.</p>



Schoonmaken

De machine is eenvoudig te reinigen, zowel binnen als buiten. De onderdelen in de binnenzijde die in aanraking komen met voedsel kunnen worden gereinigd door een zachte doek of spons die is bevochtigd met warm water en een mild schoonmaakmiddel. De droogoven kan worden gereinigd met een zachte doek of spons die is bevochtigd met schoon water. De trays kunnen worden gereinigd met de hand of door ze in het bovenste rek van de vaatwasser te plaatsen. De uitneembare tray Poly schermen kunnen worden gereinigd door ze in een heet sopje te weken en vervolgens af te vegen met een vochtige spons. Door de Poly schermen kan de lucht volledig circuleren rond het voedsel tijdens het drogen en voorkomt dat er vocht wordt opgesloten aan de onderzijde van het voedsel.

De herbruikbare anti-aanbak sheets kunnen alleen worden schoongeveegd en kunnen niet worden geplaatst in de vaatwasser. Gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende materialen voor het reinigen. Dompel dit deel van het apparaat niet in het water, alleen de laden en Poly schermen onderdompelen.

De droogoven is uitgerust met een afneembare deur. Deze solide deur voorkomt dat licht de kleuren vervagen of dat er voedingsstoffen uit het voedsel verdwijnen. Wees voorzichtig met de deur om te voorkomen dat er krassen ontstaan. Reinig de deur alleen met een vochtige spons of zachte doek.

VOORBEREIDING



Er is geen goed of fout om voedsel voor te bereiden. Echter, wanneer je onderstaande richtlijnen aanhoudt ben je van succes verzekerd.

Voorbehandeling

Voorbehandeling van het voedsel is niet essentieel, maar kan helpen de kleur, voedingsstoffen en textuur te behouden. De snelle droogtijden en gecontroleerde voorwaarden waaronder het apparaat werkt laat het voedsel drogen voordat het een kans heeft te bederven. Echter, voorbehandeling helpt te behouden:

- **Kleur:** vermindert oxidatie van voedingsmiddelen zoals appels en aardappelen
- **Voedingsstoffen:** helpt het minimale verlies te behouden tijdens het droogproces
- **Textuur:** de kans op vezel verslechtering van het product wordt vermindert

Er zijn twee typen voorbehandeling; dompelen en blancheren.



Dompelen

Dompelen is een behandeling die voornamelijk wordt gebruikt om het oxideren van fruit en groenten te voorkomen. U kunt experimenteren met de volgende verschillende voorbehandelingen:

- **Sodium Bisulfite:** Direct beschikbaar via Excalibur®. De meest effectieve en minst dure antioxidant. Gebruik alleen voedsel-veilige rang. Wanneer gemengd met water, is dit de vloeibare vorm van zwavel. Voor gebruik, neem contact op met uw arts over allergieën.
- **Fruit:** Meng ½ á 1 eetlepel Natriumbisulfiet in 1 liter water. Week hier de stukjes fruit in voor ongeveer 5 minuten. Vervolgens afspoelen.
- **Groenten:** Alleen aanbevolen om met stoom te blancheren. Ook wordt het sterk aanbevolen om groenten op te slaan voor 3 maanden. Voeg 1 eetlepel Natriumbisulfiet toe aan elke kop stoom, water en blancheren.



- **Ascorbinezuur-Citroenzuur:** Eenvoudige vorm van vitamine C. Gevonden in alle citrusvruchten. Week geprepareerd voedsel in een oplossing van 2 eetlepels poeder op 1 liter water gedurende 2 minuten.
- **Fruitsap:** Een natuurlijke antioxidant. Roer 1 kopje sap van citrusvruchten in 1 liter lauw water. Week geprepareerd voedsel voor 10 minuten. **OPMERKING:** Vruchtensap is slechts 1/6 net zo effectief als pure ascorbinezuur en kan ongewenste smaak toe voegen aan uw voedsel.
- **Honing:** Een normale behandeling voor gedroogde vruchten, verkocht in de supermarkt of in reformwinkels. Dit zal fruit aanzienlijk zoeter maken en zal calorieën toevoegen. Los 1 kopje suiker op in 3 kopjes warm water. Koel de mix af naar een lauwe temperatuur. Voeg 1 kopje honing toe. Dompel de vruchten in kleine batches. Verwijder uit de pan met een schuimspaan en grondig afvoeren voor het drogen.

Bij het gebruik van dompelen, volg dan de hierboven genoemde specifieke aanwijzingen. Spoel het voedsel af en laat het uitlekken, dep het overtollige vocht met keukenpapier voordat u het voedsel gaat drogen. Overtollig vocht van voedingsmiddelen zal de droogcyclus verlengen.



Blancheren

Een behandeling met kokend water of stoom. Ook bekend als het controleren van haarscheuren. Gebruik op taaiere vellen of vruchten met een natuurlijke beschermende wax, zoals druiven, pruimen, cranberries, ect. Door het fruit in het water te koken voor 1-2 minuten, barst het vel en laat het vocht sneller ontsnappen waardoor de droogtijd vermindert wordt.

- **Water blancheren:** Breng een pan water aan de kook. Roer het voedsel. Afdekken en laten koken gedurende 3 minuten. Verwijder het voedsel. In ijswater plaatsen om af te laten koelen. Schillen van fruit worden zo gekraakt, zodat het vocht tijdens het droogproces kan ontsnappen. Overtollig vet wegdeppen, vervolgens in het droogapparaat plaatsen.
- **Stoom blancheren:** Vul het onderste gedeelte met 2 cm water met behulp van een stomer. Vul het bovenste, geperforeerde gedeelte met voedsel. Laat het water snel koken gedurende 5 minuten. Verwijder het voedsel. In ijswater plaatsen om af te koelen. Overtollig vocht wegdeppen, vervolgens in het droogapparaat plaatsen.
- **Elektrische stomers:** Volg de aanwijzingen in de handleiding van de stomer voor het blancheren van groente en fruit.



OPBERGEN EN RECONSTITUTIE

De ideale temperatuur voor het bewaren van voedsel is 50° - 60°F / 10° - 16°C. Gebruik plastic bakjes tegen vocht en insecten. Glazen potten met strakke deksels, verzegelde tassen en vacuüm verzegelde zakken worden aanbevolen. U kunt zakken opslaan in metalen koffieblikken of in een koekjesbak.



CONSTITUTIE

Gedroogd voedsel kan gemakkelijk in uw dieet worden opgenomen. Snacken met bananenchips, gedroogde stukjes gekruid vlees en stukjes gedroogde groenten is een typische gewoonte die is gevormd door de Excalibur gebruikers. Reconstituëren van gedroogde voeding voegt nog een dimensie toe aan de veelzijdigheid van de dagelijkse voedselbereiding.

Goed gedroogd voedsel rehydrateert goed. Zij keren bijna tot hun oorspronkelijke grootte, vorm en uiterlijk terug. Indien zorgvuldig behandeld, zullen ze veel van het aroma en de smaak en mineralen en een aanzienlijke hoeveelheid van de vitamines behouden. Er zijn verschillende methoden voor de reconstitutie van gedroogd voedsel; weken in water of sap, voedsel in kokend water of gebruik maken van een elektrische stomer. Het is belangrijk om te onthouden geen zout, suiker of kruiden toe te voegen tijdens de eerste 5 minuten van de reconstitutie, zij belemmeren het absorptieproces.

- **Elektrische stomer:** Plaats het voedsel in een rijstkom en vul deze met vloeistof. Volg de aanwijzingen van de handleiding van uw stomer voor het mengen van groenten en fruit.
- **Weken:** Plaats gedroogd voedsel in een ondiepe pan. Vul deze met vloeistof. Laat 1 tot 2 uur het hydraterende proces optreden.
- **Kokend water:** Groenten: Plaats 1 kopje gedroogde groenten in 1 kopje kokend water. Week deze gedurende 5 tot 20 minuten. Fruit: Plaats 1 kopje gedroogde vruchten en 1 kopje kokend water in een pan. Laten sudderen tot ze gaar zijn.
- **Koken:** Voor plantaardige producten, fruitbewerkingen of compote: Gebruik 1 deel vloeistof op 1 deel gedroogd voedsel. Voor voedsel gebruikt in souffles, taarten en snelle broden: voeg 2 delen vloeistof op 3 delen van het gedroogde voedsel toe. Bij het koken van groenten: stop deze in een pan met kokend water en zet het vuur laag. Laten sudderen gedurende 1-15 minuten of tot ze gaar zijn.

De volgende tabellen zijn richtlijnen voor de voorbereiding, timing en het testen van diverse groenten en fruit. Als de luchtvochtigheid laag is op de dagen dat u droogt, zal uw droogtijd dichterbij de eerste tijd in de tabel komen. Als de luchtvochtigheid hoog is, zal het dichterbij de tweede tijd liggen.

VOEDSEL DROGEN GIDS - FRUIT

Droog het beste bij 135°F/57°C



Voedsel	Vorbereiding	Test	Tijd
Appels	Schillen en klokhuis verwijderen. In ringen of reepjes van 6,5 mm snijden. Kan worden bestrooid met kaneel indien gewenst.	Buigzaam	7-15 uur
Abrikozen	Wassen en halveren, pit verwi- jderen. Ahchterkant induwen en met droge huid naar beneden plaatsen.	Buigzaam	20-28 uur
Bananen	Verwijder de schil en snij in plakjes van 3 mm.	Stevig of knapperig	6-10 uur
Bessen	Heel laten, voor bessen met een wax huid - scheuren in het velletje maken.	Stevig	10-15 uur
Kersen	Stengels en pitten verwijderen. Halveren en met de plakkerige huid op de tray plaatsen. Niet compleet laten uitdrogen	Stevig & plakkerig	13-21 uur
Cranberry's	Zelfde proces als bessen	Buigzaam	10-12 uur
Vijgen	Wassen, beurse plekken ver- wijderen, in 4 delen snijden en verspreiden over de tray met huid omlaag	Buigzaam	22-30 uur
Druiven	Wassen, stengels verwijderen, halveren (of heel laten) en de huidkant naar beneden laten. Blancheren halveert de droogtijd.	Buigzaam	22-30 uur



VOEDSEL DROGEN GIDS - FRUIT

Droog het beste bij 135°F/57°C



Voedsel	Vorbereiding	Test	Tijd
Nectarines	Was, schillen en pit verwijderen. Vervolgens in 9,5 mm plakken snijden. Met huidkan naar onderen plaatsen.	Buigzaam	8-16 uur
Perzikken	Wassen, piet verwijderen en schillen wanneer gewenst in 6,5 mm plakken snijden	Buigzaam	8-16 uur
Peren	Wassen, klokhuis verwijderen en in 6,5 mm stukjes of plakjes snijden.	Buigzaam	8-16 uur
Per Simmons	Wassen, kopblad verwijderen en in reepjes van 6,5 mm snijden.	Stevig	11-19 uur
Ananas	Schillen, kern verwijderen. In plakken van 6,5 snijden	Buigzaam	10-18 uur
Pruimen	Wassen en halveren, pit verwijderen en plat maken om een groter oppervlakte aan de lucht bloot te stellen.	Stevig	8-16 uur
Rabarber	Wassen, in stukjes van 2,5 cm snijden.	Stevig	6-10 uur
Aardbeien	Wassen, kroon verwijderen en in plakjes (6,5 mm) snijden	Stevig & plakkerig	7-15 uur
Watermeloen	Schil verwijderen, in plakken snijden en pitten verwijderen	Buigzaam & plakkerig	8-10 uur



FOOD DRYING GUIDE VEGETABLES

Dry Best At 125°F/52°C



Voedsel	Vorbereiding	Test	Tijd
Asperges	Wassen en in stukjes van 2,5 cm snijden.	Bros	5-6 uur
Bonen	Wassen, uiteindes verwijderen en in reepjes snijden (2,5 cm)	Bros	8-12 uur
Bieten	Verwijder alles op 1,5 van de bovenkant na. Grondig schrobben en gaar stomen. Af laten koelen, schillen en in plakjes (6,5 mm) of blokjes (3 mm) snijden.	Stevig	8-12 uur
Broccoli	Wassen en trimmen, stam in 6,5 mm stukjes snijden. Droog de roosjes.	Bros	10 -14 uur
Kool	Wassen, trimmen en in 3 mm reepjes snijden.	Bros	7-11 uur
Wortels	Wassen, bovenkant trimmen, schillen indien gewenst en in blokjes of rondjes van 3 mm snijden.	Leathery	6-10 uur
Selderij	Was grondig, stengels scheiden en in reepjes van 6,5 mm snijden.	Stevig	3-10 uur
Maïs	Kaf de maïs, trim de zijde en stoom tot er melk wordt afgescheiden. Snij de maïs los van de kolf en verspreid deze over de tray, af en toe roeren tijdens drogen.	Bros	6-10 uur
Komkommer	Wassen en in plakjes van 3 mm snijden.	Stevig	4-8 uur
Aubergine	Wassen, schillen en snijden in stukjes van 6,5 mm	Stevig	4-8 hours

FOOD DRYING GUIDE VEGETABLES

Dry Best At 125°F/52°C



Voedsel	Vorbereiding	Test	Tijd
Spinaziebladeren	Was grondig, taai stengels verwijderen, verdelen over de trays zodat het geen hoopje wordt.	Bros	3-7 uur
Champignon	Borstel het vuil eraf, in plakjes van 9,5 mm snijden vanaf de bovenkant tot stengel.	Stevig	3-7 uur
Okra	Wassen, trimmen en in cirkels van 6,5 mm snijden	Stevig	4-8 uur
Uien	Wortels, bovenkant en schil verwijderen. In stukjes van 6,5 mm, ringen van 3 mm snijden of fijnhakken. Drogen op 63°C.	Stevig	4-8 uur
Pastinaak	Schrobben, trimmen en schillen indien gewenst. In reepjes van 9,5 mm snijden.	Taai/Bros	7-11 uur
Erwten	Schil verwijderen, wassen en stomen tot ze indeuken. Afspoelen met koud water en droog deppen met keukenpapier.	Bros	4-8 uur
Pepers	Stengel, pitjes en witte gedeelte verwijderen. Wassen en droogmaken. Fijnhakken of in reepjes of ringen van 6,5 mm snijden.	Stevig	4-8 uur
Popcorn	Laat de maïs op de kofl zitten tot ze goed gedroogd zijn. Vervolgens verwijderen en drogen tot ze verschrompeld zijn	Verschrompeld	4-8 uur
Aardappelen	Gebruik verse aardappelen, was en stoom 4-6 minuten. Op de Franse manier, snij in reepjes van 6,5 mm of in 3 mm plakjes.	Bros of stevig	6-14 uur

FOOD DRYING GUIDE VEGETABLES

Dry Best At 125°F/52°C



Voedsel	Vorbereiding	Test	Tijd
Pompoen	Snij in stukjes en verwijder de zaden. Gaar bakken of stomen. Pulp van de huid afschrapen en pureren in een blender. Op de Paraflexx sheets leggen. Wanneer droog, met plastic bedekken en oprollen.	Stevig	7-11 uur
Zomer pompoen	Was, schillen indien gewenst en in reepjes van 6,5 mm snijden.	Stevig	10-14 uur
Tomaten	Wassen en kroontjes verwijderen, snij in 4 partjes. Cherrytomaatjes door de helft snijden en met de huid naar beneden drogen.	Stevig of bros	5-9 uur
Rapen	Schillen en in stukjes van 9,5 mm snijden.	Bros	8-12 uur
Winter pompoen	Was en in stukjes snijden. Gaarbakken of stomen. Vervolgens de puree in de blender stoppen en op de Paraflexx vellen laten drogen.	Bros	7-11 uur
Yams	Wassen, stomen totdat hij zacht is, schillen en in stukjes snijden van 6,5 mm.	Bros	7-11 uur
Courgette	Wassen en in stukjes van 6,5 mm snijden of in plakjes van 3 mm snijden voor chips.	Bros	7-11 uur



FRUITROLLEN

Puree yoghurt of overgebleven fruit of groenten. Gezoet of heet. Smeer 1½ tot 2 kopjes van de gepureerde producten dun (ongeveer 1/8" dik in het midden en om de randen 1/4") over de Excalibur Paraflexx sheets of bakpapier en droog deze op 135°F/57°C gedurende 4-6 uur. Wanneer het stevige fruit gedroogd is, is deze glanzend en plakt niet. Laat deze afkoelen en haal ze van de plaat. Rol ze op en serveer ze als een energie-snack. Aardbeien met rabarber of bananen met ananas zijn voorbeelden van goede combinaties.

Fruit

Zure vruchten (rabarber en veenbessen) vereisen verzoeting voor het drogen. Voeg ¼ tot ½ kopje honing of suiker toe aan de puree. Geef appelrollen smaak met kaneel of nootmuskaat. Pinda-en bananenrollen kunnen met 4 bananen en 1 kopje pindakaas gemaakt worden. Zorg ervoor dat de rollen koel bewaard blijven. De olie van de noten maakt de rollen minder lang houdbaar. Voeg kokosnoot of gehakte noten toe voor extra smaak en textuur. Droge op 135°F/57°C gedurende 4-6 uur.

Yoghurt

Gedroogde yoghurt wordt een taffy-achtige snack. Maak yoghurt en voeg ingrediënten zoals aardbeien of pepermint toe voor extra smaak. Laat het drogen en snij de yoghurtrollen in reepjes van 1/2". Droog deze vervolgens weer gedurende 1 uur om de randen te verzegelen. Droge op 135°F/57°C gedurende 4-6 uur.

Groenten

Gaar stomen, pureren en mixen met kruiden en specerijen. Tomatenpuree gemixt met Italiaanse kruiden kan worden gedroogd en later gedehydriseerd worden om als pastasaus gebruikt te worden. Gazpachorollen gemaakt van tomaat, komkommer, uien, groene peper en kruiden zijn heerlijk en bevatten weinig calorieën. Worteltjesrollen kunnen als basis dienen voor crème soep. Droge op 125°F / 52°C gedurende 4-6 uur.



GEDROOGD VLEES

Om gedroogd vlees te kunnen maken, kies een rauw en mager stuk vlees uit met zo min mogelijk vet. Hoe hoger het vetgehalte, hoe lager de houdbaarheid van het gedroogde vlees. Snij ze in reepjes van 2,5 cm breed, 9,5 mm dik en zo lang als u wilt. Eenmaal gesneden, snij al het zichtbare vet weg. Gedroogd vlees met het vet mee gesneden zal taai worden: door het vet weg te snijden zal het malser, maar ook brozer worden. Op smaak brengen met soja, Worcestershire, tomaat of BBQ saus; knoflook, ui of kerrievoeder; peper of zout.

Voeg wat zout toe om het gedroogde vlees langer te kunnen behouden. Pekel is zout en houdt afbrekende stoffen weg van het vleesoppervlak. Combineer het zout of de marinade met water en kruiden. Week het vlees tot het zout is geabsorbeerd.

Het proces

Met behulp van het droogproces, strooi gelijkmatig het uitgeharde mengsel aan beide zijden van de reepjes vlees. Stapel de reepjes op elkaar in een dichte bak. Strooi zout over de bovenste laagjes vlees heen. Marineer gedurende 6-12 uur in de koelkast. Draai de reepjes een aantal keren om het uitharden te garanderen.

Dehydratie

Haal het overtollige zout weg. Strooi een enkele laag van vlees over de lade van het droogapparaat. Droog op 155°F-165°F /68°C gedurende ongeveer 4-6 uur. Af en toe vetdruppeltjes van het oppervlak wegdeppen. Controleer het gedroogde vlees altijd met een afgekoeld stukje. Goed gedroogd vlees zal buigen en barsten maar niet breken.

Opbergen

Voor het behouden van de smaak, bewaar het gedroogde vlees in een luchtdichte bak op een koele, donkere en droge plaats. Als er waterdruppels verschijnen, betekent dit dat het gedroogde vlees niet genoeg gedroogd is en kan vervolgens gaan vervormen. Droog het vlees dan langer.



Rundvlees

Rijk aan eiwitten, fosfor, ijzer en riboflavine. Zie pagina 19.

Wild

Herten, beren en elandenvlees kan worden gebruikt om te drogen. Hertenvlees is uitermate geschikt omdat dit geen gemarmerd vet bevat. Voor het drogen moet het vlees minstens 60 dagen bevroren zijn geweest bij 0°C. Dit moet elke ziekteverwekkende bacterie doden. Volg de instructies voor de bereiding van die van het gedroogde vlees.

Gevogelte

Voor iets unieks anders, probeer gerookte kip of kalkoen. Aangezien dit vlees erg vezelig is, is het gedroogde vlees iets brozer dan zijn rundvlees tegenhanger. Drogen bij 155°F/68°C tot het vlees overal uitgedroogd is.

Vis

Het drogen van vis is niet een proces die te licht opgevat moet worden. Vis moet extreem vers zijn om bederf te voorkomen. Kijk uit voor vis met een hoog oliegehalte. Vette vis, zoals tonijn, bederft snel. Het drogen van vette vis wordt afgeraden.

- **Curing:** Maak een koude pekkel bestaande uit 3/4 kop zout en 1/2 liter water en leg de vis hier in te marinieren gedurende 1/2 uur. Spoel de vis grondig om sporen van zout te verwijderen. Smeer de vis daarna in met een droge marinade die kan bestaan uit een combinatie van zout en kruiden. Leg de gemarineerde vis in een luchtdichte container gedurende 6-10 in de koelkast. Haal de vis uit de koelkast en schud de overtollige marinade eraf. Leg de stukken in de droogoven en droog gedurende 12-14 uur bij 155°F/68°C.
- **Testing:** Wanneer je het vlezige deel van een gedroogd stuk vis tussen duim en wijsvinger knijpt, mag deze nooit kruimelig of knapperig zijn. De vis moet een visachtige smaak en aroma hebben. De gedroogde vis moet 15% tot 20% water bevatten en er mag geen zichtbare vochtigheid optreden.
- **Opbergen:** Zoals je ook zou doen met gedroogd vlees

Vis/Schepdieren	% Vet
Meerval*	5.2
Kabeljouw	0.5
Zeebaars	1.6
Platvis	1.4
Groenland Tarbot	3.5
Zeebaars	1.0
Schelvis	0.5
Heilbot	4.3
Forel (meer)*	11.1
Makreel*	9.9
Zeeduivel	1.5
Zeebarbeel*	6.0
Roodbaars	1.4
Pollock	1.3

Vis/Schepdieren	% Vet
Rockfish	0.2
Zalm*	9.3
Forel*	6.8
Haring	2.8
Forel (zee)	3.8
Haai*	5.2
Garnaal	1.6
Spiering	2.0
Snapper	1.1
Tong	1.4
Tonijn*	5.1
Witvis*	7.2
Wijting	1.3
Gele baars	1.1

RAUW EN NATUURLIJK VOEDSEL

Wat is natuurlijk voedsel?

Rauw of natuurlijk voedsel is ongekookt voedsel dat niet van dieren afkomstig is, gemakkelijk te verteren is, vol met enzymen zit en zeer voedzaam is. Zodra u een hap neemt van een stuk rauw groente of fruit, ervaart u het volledige potentieel van vitamines, mineralen en enzymen in een compact pakket. Rauw voedsel heeft een hoge voedingswaarde, omdat er geen voedingsstoffen verloren zijn gegaan door het bewerken. Het is makkelijker te verteren, vanwege de actieve enzymen, dus hoeft je lichaam niet zo hard te werken om voedingsmiddelen te verteren die voor energie zorgen. Drogen is de beste manier om de essentie van uw rauwe groenten en fruit te behouden.

Waarom Excalibur® superieur is voor natuurlijk voedsel

Excalibur maakt gebruik van de juiste regeling van de temperatuur en tijd. Met de gepatenteerde Paraflexx Horizontal-Airflow Drying System, de gepatenteerde Hyperwave technologie en de regelbare thermostaat, kunt u de temperatuur regelen en Excalibur regelt de luchtstroom voor een snelle en egale droging. De luchttemperatuur schommelt tussen het verdampen van vocht op het oppervlak van het voedsel en het verdampen van vocht in het midden en aan de randen van het voedsel. Dit houdt de temperatuur goed genoeg om de enzymen in het voedsel te behouden.

Voedseltemperatuur vs. Luchttemperatuur

Tijdens het droogproces is de temperatuur van het voedsel ongeveer 20 tot 30°F kouder dan de luchttemperatuur als gevolg van verdamping. Als de warme lucht over het voedsel blaast, wordt het vocht uit het voedsel verdampt. Dit heeft een verkoelend effect op het voedsel. Houd in gedachten dat de gegevens op het display de luchttemperatuur vertegenwoordigen en bij het voedsel dus nog een extra 25°F kan oplopen.

Het droogapparaat te gebruiken voor natuurlijk voedsel

Om zo veel mogelijk enzymen te behouden, adviseert het Hippocrates Health Institute om het droogapparaat de eerste 2 á 3 uur op zijn hoogste stand te zetten en de resterende tijd de temperatuur onder de 120°F/49°C te houden.



OVERIGE TOEPASSINGEN

Kruiden en specerijen

Maak speciale thee en kruiden. Het is simpel! Snij alle dode of verkleurde plantendelen weg. Was de rest in koud water en dep ze vervolgens droog met een handdoek. Verwarm het droogapparaat tussen de 95°F/35°C en 115°F/46°C. Verspreid de kruiden op de dienbladen. Droog ze 2 tot 4 uur. Tijd kan variëren. Wanneer het langer duurt dan 4 uur, zet de temperatuur dan hoger. Bewaren in een luchtdichte verpakking.

Noten

Rijk aan noodzakelijke vetten in de voeding en een geconcentreerde bron van eiwitten. Drogen in natuurlijke toestand of gekruid. Verspreid de noten in een enkele laag. U kunt de noten beter eerst blancheren voordat u ze droogt. Drogen tussen de 115°F/46°C en 125°F/52°C gedurende 8 – 12 uur. Bewaren in een luchtdichte verpakking. Opmerking: Noten kunnen erg smerig worden wanneer deze niet gekoeld bewaard worden, vanwege het hoge oliegehalte.

Rijzend brood

De perfecte omgeving voor het laten rijzen van uw brood is in uw droogapparaat. Verwarm het droogapparaat op 115°F/46°C. Plaats een ondiepe pan met water op de bodem en plaats een droog dienblad direct boven het water. Plaats de kom met deeg op de lade. Dek het deeg af met een doek en geef het deeg 30 minuten tot 1 uur om te stijgen. Als het eenmaal gestegen is, kunt u verder gaan met het voorbereiden op basis van uw recept.

Pasta

Hiervoor zijn geen aparte pastarekken nodig! Plaats de verse pastastrips op de droogschotels en droog deze 2 tot 4 uur bij 135°F/57°C. Bewaren in luchtdichte bakjes.

Krokant maken

Maak crackers, chips koekjes of granen opnieuw knapperig door ze op een droog dienblad gedurende 1 uur te laten drogen op 145°F/63°C.

Yoghurt

Gemakkelijk te maken! Voeg 1 kopje melkpoeder per liter magere melk toe. Laat dit koken gedurende 2 seconden. Van het vuur halen en laten afkoelen tot 115°F/46°C. Voeg 2 eetlepels niet-gepasteuriseerde yoghurt toe aan de gekoelde melk. Gieten in containers, afsluiten en laten drogen in het droogapparaat op 115°F/46°C gedurende 5 uur. Gebruik een suikerthermometer voor de beste resultaten. Doe de deur niet open terwijl de yoghurt aan het drogen is. Koel houden wanneer u klaar bent. Voeg vers fruit toe indien gewenst voor het serveren.



Kaas

Maak ongerijpte kaas, zoals kwark. Hiervoor hebt u 1 liter gepasteuriseerde melk, 4 eetlepels smaakloze yoghurt, ½ kopje verse karnemelk of ¼ stremsel tablet opgelost in ½ kopje warm water nodig.

Giet de melk in een pot en warm deze op tot kamertemperatuur (ongeveer 72°F/22°C). Meng de yoghurt, karnemelk of stremsel. Bedek de pot met een kaasdoek. Plaats in het droogapparaat bij 95°F/35°C gedurende 12 tot 18 uur tot de melk gescheiden is om de dikke, solide “wrongel” en er waterige vloeistof gevormd is. Snijd daarna de wrongel in 1,5 cm stukken met behulp van een lang mes.

Hier ziet u hoe:

1. Houdt het mes verticaal en snijd recht op en neer door de “wrongel”.
2. Kantel het mes en maak diagonale plakjes door de kaas door de sneden van stap 1 te volgen. Maak de eerste snede bij een hoek van 45°, vervolgens geleidelijk het mes rechte trekken waardoor de laatste snede bijna verticaal is.
3. Herhaal stap 2, maar dan met het mes in tegenovergestelde richting.
4. Draai de pot 180° en breng een laatste set verticale snede aan met een patroon van gekruiste lijnen op het oppervlak. Dit proces helpt de zure afscheiding weg te laten lopen.

Plaats enkele centimeters water in een grote bak, zet de pot erin en verhit deze tot 115°F/46°C. Houd de cottage kaas op deze temperatuur gedurende 30 minuten. Af en toe roeren. Bekleed een vergiet met een kaasdoek en giet hier de wrongel en afscheiding in. Laat de afscheiding weglopen. Dompel het vergiet in koud water en spoel voorzichtig de laatste resten afscheiding van de wrongel af. Laat de kwark goed afgieten. Indien gewenst, voeg 1 theelepel zout per kilo kaas toe en 4-6 eetlepels crème. Na het afkoelen is de kaas klaar om te eten.

Half zachte en harde kazen kunnen ook worden gemaakt met behulp van een Excalibur. Raadpleeg Excalibur's domein met uiteraard boeken voor meer “how-to-do's”.

Drogen van foto's

Behandelen en vooraf wassen zoals gewoonlijk. Schud de overtollige vloeistof weg en plaats de foto's op het dienblad. Drogen tot er geen vlekken meer zijn. Alleen droge foto's afdrukken. Andere typen zullen kreuken wanneer deze niet platgedrukt worden.

Hele maaltijd voorbereiden

Liefhebbers van de buitenlucht en survivalisten zullen hele en ontwaterde maaltijden wensen. Licht van gewicht en voedzaam! Gedroogd vlees met gepoederde tomaat en gedroogde groente stukjes kunnen worden gemengd met gedroogde pasta, gekookt in een ketel boven een kampvuur voor een “gourmet” maaltijd.

RECEPTEN

Bananen-aardbeien fruitrol

250 gram aardbeien
1 banaan

Pureer fruit in de blender. Vervolgens op Paraflexx™ vellen of plastic folie gieten en drogen bij 135°F/57°C tot het stevig is.

Perzk-peer fruitrol

250 gram perzikken, geschild
125 gram peer, geschild

Mix het samen en verzoeten indien gewenst. Vervolgens op Paraflexx™ vellen of plastic folie gieten en drogen bij 135°F/57°C tot het stevig is.

Persimmon-annanas fruitrol

250 gram persimmon pulp
125 gram ananas puree

Pureer fruit in de blender. Vervolgens op Paraflexx™ vellen of plastic folie gieten en drogen bij 135°F/57°C tot het stevig is.

Spaghetti Saus Mix

1 eetlepel gedroogde uien	1 eetlepel gedroogde peterselie
3 theelepels maïzena	1 eetlepel gedroogde groene pepers
1 1/2 theelepels gedroogd knoflook poeder	1 theelepel suiker
1/2 theelepel gedroogde oregano	1/2 theelepel gedroogde basilicum
250 gram tomatenpoeder	60 gram gedroogde, gesneden champignons

Meng alle ingrediënten en bewaar deze in een goed afgesloten glazen pot. Om saus te bereiden, voeg 3 kopjes water toe, mixen en laten sudderen tot een dikke massa.

Beef Jerky Ole'

1 fles met milde salsa	1 pak chili kruidenmix
1 theelepel oreganopoeder	gemalen rode peper
2,3 gr mager rundvlees, 1/4" dik gesneden	

Verwijder het zichtbare vet van het vlees. Combineer alle ingrediënten, behalve de rode peper, in een grote kom. Leg het vlees in een luchtdichte zak en voeg marinade toe. Een nachtje in de koelkast laten liggen, regelmatig keren.

Plaats het stuk vlees in enkele lagen op de drooglades. Strooi de vermaalde rode peper over het vlees voor extra smaak.

Drogen gedurende 6-10 uur bij 155°F/68°C. Droog-test: wanneer u het vlees buigt, zou het moeten barsten, maar niet breken. Bewaren in een luchtdichte bak of vacuüm zakjes.

Romige champignon soep

375 gram gedroogde champignons
500 gram hete vlees bouillon
1 liter melk
6 eetlepel meel

125 gram gedroogde uien
17 gram margarine
1 theelepel zout
peterselie of garnering

Bak de champignons en uien in margarine in een pan met een dikke bodem gedurende 5 minuten. Af en toe roeren. Meng de bouillon, melk, zout en bloem. Mixen tot een gladde massa. Toevoegen aan gebakken champignons en uien. Koken op laag vuur tot het kookt, voortdurend roeren. Garneer met peterselie. Maakt ongeveer 8 porties.

Sweetheart Joghurtrol

Aardbei-, kers- of frambozenyoghurt
Hartvormige koekjesvorm

Paraflexx™ sheets

Bedek elke drooglade die wordt gebruikt met Paraflexx™ vellen of plastic folie. Gebruik 1 pak yoghurt per lade. Met yoghurt bij kamertemperatuur, leeg de pakken op de vellen. Strijk met een spatel de yoghurt glad in een 8-10" cirkel. Drogen bij 135°F/57°C gedurende 4-5 uur. De yoghurt zal glimmen en niet plakkerig zijn na het drogen. Snijd met een hartvormige koekjessnijder 4-5 harten uit de afgekoelde yoghurt. Bedekken met plastic en bewaren.

Aardappels O'Brien

500 gram gedroogde, gemalen aardappelen
Vers gemalen zwarte peper naar smaak
60 gram kopje vermalen, gedroogde, groene ui
4 eetlepels olie

60 gram gedroogde ui
125 gram stukjes spek (optioneel)
50 gram kopje gedroogde rode pepers
zout naar smaak

Droog aardappels, ui en peper. Rond de 20 minuten laten staan en uitlekken. Olie toevoegen op middelhoog vuur in een koekenpan en kook de aardappelen, ui en paprika tot ze knapperig en goudbruin zijn. Spek, zout en peper toevoegen. Maakt 6-12 porties.

Zomersalade dressing

3/4 kopje gedroogde uienvlokken
1/4 kopje gedroogde rode pepers
1/4 kopje gedroogde peterselie
1/2 kopje gedroogde tomatenvlokken

1/2 kopje gedroogde stukjes wortel
1/4 kopje gedroogde groene pepers
1/4 kopje zonnebloempitten
1/2 kopje geraspte Parmezaanse kaas

Vermaal alle ingrediënten in een blender. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed gemengd zijn. Bewaren in een glazen pot in de koelkast. Giet het bij serveren over salades.

Aztec Mais

190 gram gedroogde ui
250 ml zure room
60 gram theelepel peper
60 ml water
3/4 theelepel zout

375 gram gedroogde mais
60 gram milde rode salsa
3 theelepel boter
250 gram geraspte kaas
1 blikje vermalen zwarte olijven

Uien in boter zacht bakken, mais en water toevoegen. Goed afdekken en 5 minuten op matig vuur koken. Deksel verwijderen en op hoog vuur opzetten, grootste deel van het vloeistof laten verdampen. Zure room, kaas, salsa, olijven, zout en peper roeren. Grondig verhitten, niet laten koken. Voor 6 personen.

VRAGEN & ANTWOORDEN

Een kan van mijn drooglade droogt sneller dan de andere kant.

Wat moet ik doen?

Als uw droogapparaat de ene kant sneller droogt dan de ander, kunt u de lades halverwege 180° draaien. Dit versnelt het droogproces en zal het energieverbruik verminderen.

Mijn appels en peren krijgen een donkere roestbruine kleur tijdens het drogen.

Is dit veilig om te eten?

Ja. Vruchten die een bruinachtige kleur hebben gekregen zijn veilig om te eten. Veel fruit zal oxideren tijdens het droogproces. Dit gebeurt wanneer het vruchtvlees wordt blootgesteld aan lucht. Door voorbehandeling van de vruchten vermindert dit proces.

Waarom zouden de randen van mijn fruitrollen dikker moeten zijn dan het midden?

Met fruitrollen drogen de randen van het mengsel meestal eerst. Als de randen dezelfde dikte zouden zijn als het midden, zullen ze te snel droog worden en bros worden.

Mijn fruitrollen zijn erg dun en broos. Ik zou ze graag willen maken zoals als die commercieel ook worden verkocht.

Hoe kan ik dat doen?

Sappig vers fruit, zoals aardbeien, kan te sappig zijn en zo een dik en taai stuk te creëren, zoals de commerciële types. Door het toevoegen van een banaan tijdens het pureren, zal het mengsel dikker worden. Zorg ervoor dat u ¾ tot 1 kopje puree op elke lade heeft en het uitspreidt. Vergeet niet dat de puree 1/4" dik moet zijn aan de randen.

Als ik mijn gedroogde groente vermaal tot poeder, waar kan ik ze dan voor gebruiken?

Ui-en-knoflookpoeder zijn favoriete kruiden voor vlees en sauzen. Tomatenpoeder kan opnieuw gebruikt worden voor in de tomatensaus, pasta, ketchup, sap of soep. Poeders zijn gemakkelijk te maken. Een blender of voedselverwerker zal u de mooiste vorm geven. Plaats stukjes gedroogde groenten in een blender en verwerk deze. Bewaren in luchtdichte potten.

Wanneer ik aan het drogen ben, moeten de ingrediënten die klaar zijn uit de droogoven verwijderd worden om zo een betere circulatie te creëren voor de rest en te voorkomen dat de ingrediënten compleet uitdrogen?

Ja. Wanneer voedsel droog is, verwijder ze van de lades. De andere nog vochtige stukken moeten nog langer blijven, tot deze ook droog zijn. Echter als u uw ingrediënten in gelijkmatige stukken heeft gesneden en uw lade 180° heeft gedraaid, moeten deze op hetzelfde moment uit de oven verwijderd worden.

PROBLEMEN OPLOSSEN

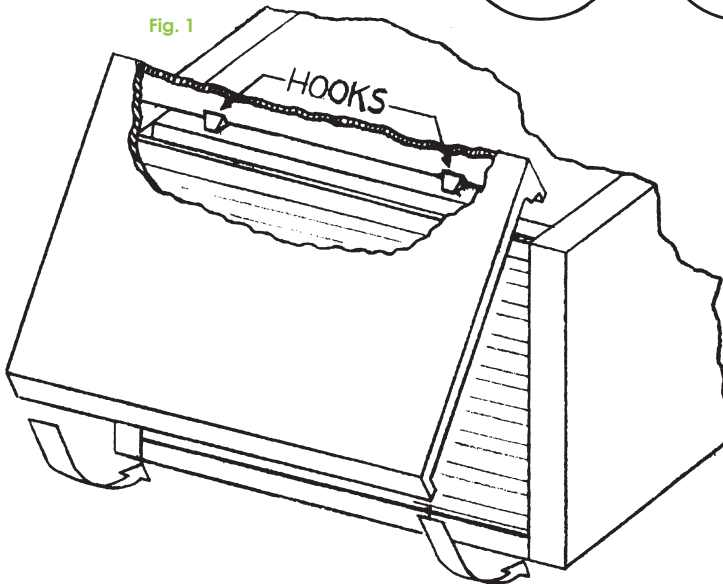
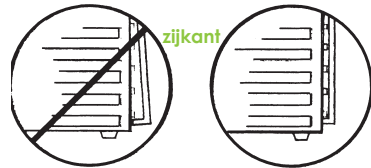
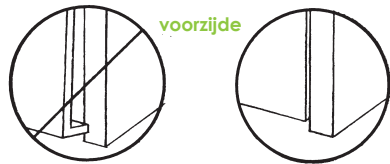
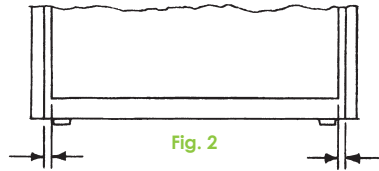
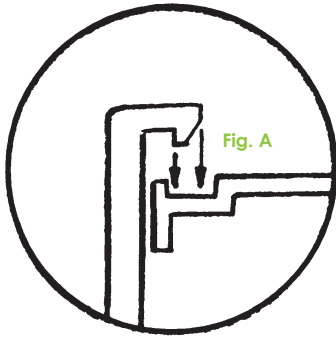
Alle Excalibur® Dehydratoren worden drie keer gecontroleerd op elektrische en mechanische problemen. Ze worden verzonden in perfecte staat. Als u schade aan de machine ziet vanwege ruwe scheepvaart, moet u dit melden bij de verzender of dealer waar deze is aangeschaft. Excalibur® is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van de scheepvaart. Technische ondersteuning kan op +31 (0) 206979000.

Probleem	Antwoord
Niks gaat aan	Test het stopcontact meet een ander apparaat dat werkt. Test de Dehydrator op een ander stopcontact dat zeker weten stroom heeft.
Ventilator maakt een slepend geluid	<p>Vanwege ruw transport kunnen de lades mogelijk tegen de beschermende laag van de ventilator terecht gekomen zijn. Haal de lades er uit en blaas op het ventilatorblad om te lokaliseren waar het schuren tegen het scherm plaatsvindt. U moet mogelijk de ventilator aanzetten en zachtjes tegen het scherm drukken, om zo te kijken waar het geluid toeneemt. Trek het scherm uit de buurt van de ventilator met een naald en punttang.</p>
Geen warmte, maar de ventilator werkt	<p>Verwijder de lades en controleer of er geen losse draden hangen. Er kan ook een stukje stof of ander afval de thermostaat blokkeren. Met de ventilator draaiend, draai de knop heen en weer tussen de hoogste en laagste instelling en pauzeer voor een moment bij elke instelling. Herhaal dit voor 40 rotaties. Druk vervolgens, met de ventilator draaiende, het metalen gaas tegen de ventilator aan zodat dit de rotatie stopt: dit maakt een hard geluid en is OK. Gebruik hierbij uw afgeplatte hand – steek nooit een object door de vierkante gaten in het scherm! Met het ventilatorblad gestopt, zoek naar gloeiende materialen. Als u iets ziet gloeien, haal dan onmiddellijk uw hand weg: u heeft het afval verwijderd en het apparaat werkt weer. Als er geen gloeiende materialen aanwezig zijn, is uw zekering kapot en moet u deze vervangen. Zekeringen zijn online beschikbaar.</p>
Poly schermen niet aanwezig	<p>De gaasschermen zijn op de bodem en bovenste lade geplaatst. Haal alle lades er uit en kijk in de Dehydrator met voldoende licht, zodat u deze kunt zien. Ze zitten er.</p>
Accessoires niet aanwezig/niet compleet	<p>Keukenaccessoires worden geleverd in de Dehydrator doos met uitzondering van grotere items, zoals de appelschil, v-snijmachine, gedroogd-vlees-pistool, ect. Deze worden aan de zijkant van de Dehydrator geplaatst en kunnen er onder geschoven zijn. Controleer nogmaals door alle verpakkingen te verwijderen. Paraflexx™ platen hebben dezelfde kleur als de kartonnen doos, dus kijk goed!</p>
Deur is gescheurd of gebroken aan de onderkant	<p>Kwalitatief hoogwaardige plastic onderdelen zijn gegoten. Een mal wordt in een plastic spuitgietmachine aangebracht, waarbij het plastic wordt gesmolten en geïnjecteerd onder een zeer hoge druk. Waar het plastic de mal binnenkomt, wordt de poort genoemd. Alle plastic onderdelen hebben een poort en de beste plek hiervoor is in een gebied dat niet wordt gezien. De beste plaats voor de poort aan de deur is onderaan in het midden. We breken de poort open en vijlen de scherpe randen indien nodig. Vanwege ontwerpbeperkingen is dit het beste wat we kunnen doen.</p>

AFNEEMBARE DEUR

Medium 5 Tray en Large 9 Tray Model

Om de deur te installeren, houd hem een beetje schuin (zie Fig. 1). Plaats de haken aan de binnenste bovenkant op de bovenste rand van de Dehydrator (zie Zicht A). Zorg ervoor dat er een gelijke ruimte tussen de deur en zijkant van de Dehydrator zit, (zie fig. 2), en dat de onderkant van de deur de zijkanten niet raakt (zie voor-en zij aanzicht Zicht B). Hierdoor kan de vochtige lucht ontsnappen.



HINTS & TIPS

- ***Snijd alle ingrediënten dezelfde dikte.*** Als u dit niet doet, zullen de ingrediënten verschillende droogtijden hebben. Een snijmachine is hierbij handig.
- ***Kleine of grote porties.*** Als u van plan bent een klein portie voor te bereiden, zet dan de resterende lege lades ook in de het droogapparaat. Deze is ontworpen om met alle, of helemaal geen lades te werken.
- ***Koop het “Preserve It, Naturally!” boek.*** Dit boek behandelt alles wat u moet weten over het droogproces en hoe u het meeste uit uw Dehydrator haalt.
- ***Experimenteer met uw droogtijden.*** Smaken verschillen. U kunt van wat langer gedroogde, krokantere textuur houden of een juist minder lang gedroogde textuur. Zorg ervoor dat u dit opschrijft, zodat u de volgende keer ook nog weet wat u wilt!
- ***Bewaar uw Paraflexx® platen op de bodem van de Dehydrator.*** Op deze manier blijven ze beschermd wanneer niet in gebruik. Ze kunnen ook als vetvanger dienen.
- ***Reiniging tips voor de Paraflexx® platen.*** WEEK UW PARAFLEXX® NIET! Dit zal ze beschadigen. Veeg ze af met een warm, vochtig doekje. Vervolgens met schoon water. Meer niet.
- ***Weet u niet zeker of uw ingrediënten droog genoeg zijn?*** Doe wat voedsel in een luchtdichte zak en laat het een paar minuten staan – als u vervolgens waterdruppels ziet verschijnen, moet u het eten langer laten drogen. Lichte verneveling is echter normaal.









Excalibur®

NOURISH LIFE.



Excalibur®
SuperfoodsAndMore Wholesale
www.sam-wholesale.com