

# EZDRY

by *Excalibur*



**EVM/EVE/EJM Dehydration Guide**

**Guide de déshydratation EVM/EVE/EJM**

**Guía de deshidratación para EVM/EVE/EJM**

# CONTENTS

Introduction	1
Getting To Know Your Dehydrator	2
Before Each Use	4
Care and Cleaning	4
How To Operate Your Dehydrator	4
Important Safeguards	5
Drying Basics	6-7
Drying/Selecting Foods To Dry	6
Pretreatment	6
Dipping	6
Blanching	6
Temperature	7
Time	7
Testing for Dryness	7
Storage	7
ReConstitution	7
Fruits Drying Guide	8
Vegetables Drying Guide	9
Other Dehydrator Uses	10-11
Fruit Leathers / Rolls	10
Meat & Fish Jerky	10
Herbs and Spices	10
Nuts	10
Pasta	10
Recrisping	11
Yogurt	11
Cheese	11
Warranty	12
Notes	13
French	14-27
Spanish	28-41





# Dry it! You'll like it!

Thank you for choosing EZ Dry by Excalibur. Since 1973, Excalibur has been in the dehydrating business. The idea started in a garage in Sacramento, CA. Over the years, we've received many patents for air flow and dehydration technologies that have revolutionized the way people dry foods.

A variety of foods from bright golden kernels of farm-fresh corn to rings of island-sweetened pineapple can be dehydrated. Slices of beef, chicken, fish or even venison can be marinated in a combination of sauces and spices and easily transformed into homemade jerky. Fruit purees dried become a vivid colored taffy-like snack or fruit roll.

We're proud of our history and delighted that you have chosen to be a part of it.



If you have any questions, please contact our Customer Service Department at 1-800.875.4254.

Join us on:



[www.facebook.com/ExcaliburDehydrators](http://www.facebook.com/ExcaliburDehydrators)



[www.twitter.com/drying123](http://www.twitter.com/drying123)



[www.youtube.com/excaliburdehydrators](http://www.youtube.com/excaliburdehydrators)



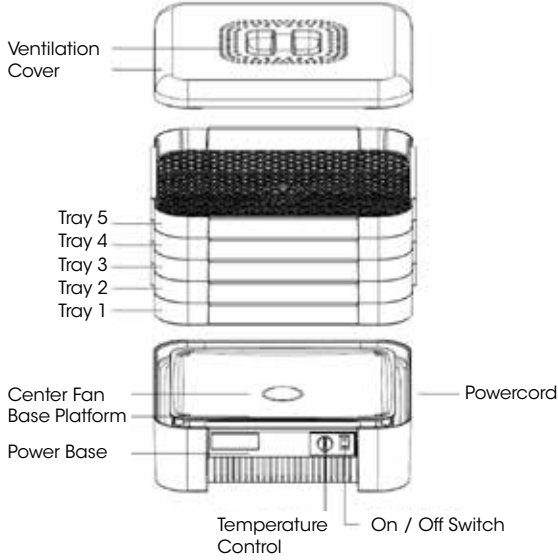
<http://www.pinterest.com/drying123/>

[www.Drying123.com](http://www.Drying123.com)

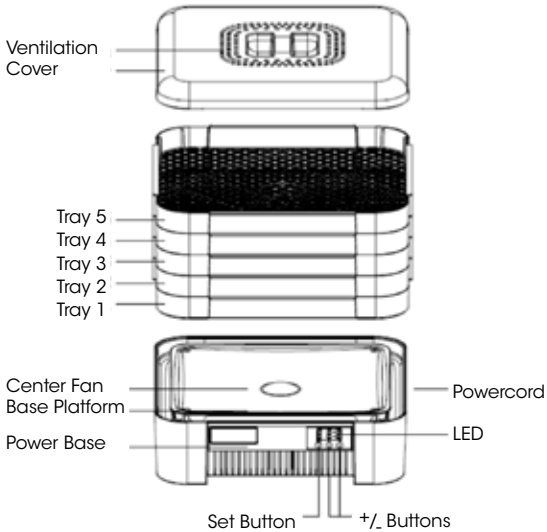


# GETTING TO KNOW YOUR DEHYDRATOR

## EVM DIAL DEHYDRATOR



## EVE/EJM DIGITAL DEHYDRATOR



## **EVM DIAL DEHYDRATOR**

1. Power on the dehydrator. Switch should be in the | position for ON.
2. Turn the temperature control mode to desired temperature.
3. To stop dehydrating turn knob to the Zero or place switch in the O position.

## **EVE DIGITAL DEHYDRATOR**

1. Place the power base on a level counter top or other suitable firm surface.
2. Plug the unit into a proper wall outlet. Be certain the outlet voltage corresponds with the voltage marked on the power base.
3. The appliance will enter standby mode, without any display or output.
4. Press the "SET" key. 00:0 will light up in red.
5. Press the "SET" key again. 00:0 <<< 00 will light up in red. This is the HOUR setting.
6. Press the + or - key to increase or decrease the hours. Each press of the + or - key, increases the hour setting in increments of one.
7. Press the "SET" key again. 00:0 <<< 0 will light up in red. This is the MINUTE setting. There are (2) options for minutes. 0 or 5. Each press of the + or - key, moves the setting from 0 to 5. 0 means a flat hour / 5 means a half hour. For example, setting the timer at 03:0 is 3 hours and setting the timer at 03:5 is 3 1/2 hours.

## **EJM DIGITAL DEHYDRATOR WITH JERKY GUN**

1. Follow instructions for EVE Digital Dehydrator.
2. See separate insert for instructions for Jerky Gun.

# GETTING TO KNOW YOUR DEHYDRATOR

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the base unit, 5 food trays and cover.
2. Wash trays and cover in warm soapy water. Rinse well. (Trays can also be washed in the top rack of the dishwasher.)
3. Wash the outside of the base unit with a moist sponge and mild detergent. Do not spill water or other liquids in openings. Do not immerse the base unit in water or any other liquid.

## CARE & CLEANING

1. Turn off the unit.
2. Remove plug from wall outlet.
3. Remove trays from base.
4. Wash trays and in warm water with a mild detergent or on top rack of dishwasher.
5. NOTE: Remove from dishwasher before drying cycle.
6. Wipe the dehydrator base with a soft, damp cloth. Do NOT dip or submerge the base in water or other liquid.

## HOW TO OPERATE YOUR FOOD DEHYDRATOR

1. Place the base unit on a counter top or other suitable firm surface. Plug the unit into a proper wall outlet. Be certain that the outlet voltage corresponds with the voltage marked on the base unit.
2. Prepare the food, according to its type, as indicated in the drying charts on pages 8 and 9.
3. Preheat the dehydrator by turning it on 5-10 minutes before loading the first tray. For pre-heating it is recommended to set temperature at 155F to 165F.
4. Arrange food to dry on each of the trays. Remember that it is the hot air circulation that dries the food, so do not overload the trays and never overlap the food. Stack trays with prepared food and place on the base pan. Place the cover on the top tray.
5. Dry for the time period suggested on the charts (pages 8 and 9). Check food frequently (every 1/2 hour) near the end of the drying time and remove individual pieces as they become dry. When drying the same food, make sure food is evenly sliced to the same thickness so food dries at approximately the same rate. Food moisture content and humidity may effect the drying times.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

1. Read all of the instructions before using, then save for future reference.
2. Do not let the cord hang over the edge of the work space or touch any hot surfaces.
3. Place the dehydrator securely in the center of the counter or work space.
4. Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
5. Using attachments not recommended or sold by Excalibur may be hazardous.
6. Do not operate the dehydrator on a non-heat resistant glass, or wood cooking surface or any tablecloth.
7. It is imperative that a heat resistant cooking surface with heat resistant finish be placed beneath this unit.
8. Do not operate with a damaged cord. Return the dehydrator to the repair center or have it repaired by a licensed electrician.
9. This dehydrator is for household use only.
10. This dehydrator should not be used for other than its intended use.
11. If you suspect your food is contaminated, do not eat it.
12. Always unplug before cleaning and removing parts.
13. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
14. For indoor use only.
15. Do not place near hot gas or electric burner.
16. To disconnect, turn the control to "off" before removing the plug from the outlet.
17. To reduce the hazards of potential shock, the dehydrator has a polarized plug (one blade is wider than the other), which will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit, contact a qualified electrician for assistance.
18. Do not attempt to defeat this safety feature.
19. Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short-circuit electrical parts, creating a possibility of an electrical shock and damaging the unit.
20. To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or motor base in water or any other liquid.
21. It is recommended that you do not use an extension cord with this dehydrator. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# DRYING BASICS

Wash produce before drying. Blot off excess water. Load trays with food that is sliced evenly. As a tray is loaded, place it on the dehydrator to begin drying. During the drying process, we suggest rotating the trays halfway thru the drying cycle.

## DRYING/SELECTING FOODS TO DRY

Foods to dry should be in prime condition. Because sugar is not added, as it is to canned foods, dried unripe fruits may have a flat, often bitter taste. Tree-ripened fruits have the highest natural sugar and best flavor for drying. Vegetables should be fresh and tender when dried. Avoid overripe fruits and vegetables, and cut away any bruised or spoiled portions. Remember that if it's perfect for eating, it will be best for drying.

## PRETREATING

Pretreating food is not an essential procedure. However, pretreating will help maintain:

**Color:** reduces oxidation of foods such as apples and potatoes keeping them from turning brown.

**Nutrients:** helps retain the minimal loss which tends to occur during the drying process.

**Texture:** lessens the chance for fiber deterioration in produce.

**There are basically two types of pre-treatment, dipping and blanching.**

## DIPPING

Used primarily to prevent fruits or vegetables from oxidizing. The following are pre-treatment dips:

**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. If subject to sulfur allergic reactions, check with your physician before using Sodium Bisulfite as a dip. For Fruits, mix 1 1/2 tablespoons of Sodium Bisulfite in one gallon of water. Soak fruit slices for 5-10 minutes. Rinse. For Vegetables, recommended for steam blanching only. Add 1 teaspoon Sodium Bisulfite to 1 cup of steaming water and blanch. 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. 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.

## BLANCHING

Done either in boiling water or by steaming the foods. This method is most effective 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.

**Water Blanch:** Bring a pot of water to a boil and stir the food directly into the boiling water. Cover and blanch for approximately 3 minutes. Remove food from the boiling water and place it into ice water to cool. Blot with a towel to remove excess water before drying.

**Steam Blanching:** Using a pan-type steamer, fill the lower portion with 2 inches of water. Fill upper section with food. Let the water rapidly boil approximately four minutes. Remove food and place it into ice water to cool. Blot with a towel to remove excess water before drying.

**Electric Steamers:** Electric steamers are perhaps the best means for blanching. Follow the set guidelines provided in your electric steamer's operating manual for blanching fruits and vegetables.



## TEMPERATURE

Follow the guide on the cover of the dehydrator for proper drying temperatures. If the heat is too high, the food may “case harden” which means it will feel dry on the outside; yet inside, it is still moist. If the heat is set too low, drying time and use of electricity is increased. Meats and Fish should always be dried at the highest temperature setting.

## TIME

Drying times vary depending on multiple factors. These factors include the amount of humidity in the air, the moisture content of the food being dried and the method of preparation. Halfway through the dehydration process, we suggest rotating the trays for even dehydration.

**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. The more water, the longer the drying time.

**Slicing:** Uniform, thin food slicing not more than 1/4" thick, spread evenly in a single layer on the drying trays.

## TESTING FOR DRYNESS

Remove a piece of food, let it cool. Fruits should be pliable, leathery or chip-like. Depending on your preferences. Tear fruits in half, pinch and watch for moisture drops along tear. Fruit rolls should be leathery with no sticky spots. Vegetables should be tough or crisp. Meat and fish jerky should be tough, not brittle.

## STORAGE

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. Store in a cool, dark and dry area at 50° - 60°F/10° - 16°C.

## RECONSTITUTION

Reconstituting dried foods adds yet another dimension to the versatility of daily food preparation. Properly dried foods rehydrate well. They return practically to their original size, form and appearance. There are several methods of reconstituting dehydrated food, including soaking foods in water or juice, placing food in boiling water, cooking, or using an electric steamer. It is important to remember not to add salt, sugar or spices during the initial five minutes of reconstitution as these additives hinder the absorption process.



# FRUITS DRYING GUIDE

Dry best at 135°F/57°C

Food	Preparation	Test	Time
Apples	Pare, core & cut into 1/4" 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 for fruits and vegetables



# 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 shiveled.	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

# OTHER DEHYDRATING USES

## FRUIT LEATHERS / ROLLS

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 the parchment paper and dehydrate, transforming the liquid into a chewy, quick-energy snack! The plastic trays are not dishwasher safe.

## MEAT & FISH JERKY

Many recipes are available, but you can use just about 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. Slice the meat either with or across the grain. Uniform, even slicing is key! 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.

## HERBS & SPICES

Dry your own freshly grown herbs! Create special teas and seasonings.

Trim off any dead or discolored plant parts. Wash the leaves and stems in cool water. Blot with towel to remove as much water as possible. Spread the plants in a single layer on trays. Dry at 95°F/35°C - 115°F/46°C for 2 to 4 hours. **Note: If herbs take longer than 4 hours, turn the temperature to a higher setting. Higher humidity areas may require temperature as high as 125°F/52°C to dry herbs and spices properly.**

## NUTS

Nuts can be dried at home in their natural state or spiced and seasoned.

Spread nuts in a single layer on the drying trays. Dry at 115°F/46°C - 125°F/52°C for 10 to 14 hours, and nut meats should be dry in 8 to 12 hours. **Note: Due to high oil content, nut meats may turn rancid if not refrigerated.**

## PASTA

Place strips of freshly made pasta in single layers onto your drying trays. Dry at 135°F/57°C for 2 to 4 hours.



## RECRISPING

There is no need to throw away crackers, chips, cookies or cereals that have become stale. Recrisp these items by placing them in a single layer on the drying trays and drying them for 1 hour at 145°/63°C.

## YOGURT

Add 1 cup powdered milk to 1/2 gallon low-fat milk. Scald for 2 seconds. Remove from heat and cool to 115°F/46°C. Add 2 tablespoons of non-pasteurized plain yogurt to the cooled milk. Pour into containers and cover. Incubate in the dehydrator at 115°F/46°C for 5 hours. (Note: Use a candy thermometer for best results.) When finished, refrigerate. Before serving, add flavors or fresh fruit, if desired.

## CHEESE

Cottage cheese got its name from the fact it is so easily made in the home...or in the cottage. To make, you'll need a gallon of pasteurized milk and either 4 tablespoons of unflavored yogurt, 1/2 cup fresh buttermilk, or 1/4 tablet of rennet dissolved in 1/2 cup warm water. 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 and 12 to 18 hours until the milk has separated to form thick, solid "curd" and the watery, liquid "whey." Next, cut the curd using a long bladed knife and make all cuts approximately 1/2" apart. Turn the crock 180°F/82°C and make a final set of vertical cuts to form a crosshatch pattern on the surface. 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 4-6 tablespoons of cream. After refrigeration, your cottage cheese will be ready to eat as is or in fruit salads, dips, cheesecake and casseroles. In addition to using your dehydrator to make soft cheeses, semi-soft and hard cheeses also can be made.



# WARRANTY

---

## HOME UNITS

EZ Dry by Excalibur Dehydrators are built to a such a high standard they come with a limited warranty. We have replacement parts on hand, if a component of your dehydrator is accidentally damaged or needs warranty repair. Our limited warranty covers all plastic and electrical components for a limited time free of charge. For the balance of the warranty new or rebuilt replacements for factory defective electrical parts will be supplied at no charge. Shipping of the electrical parts are the responsibility of the customer.

We recommend that you properly register your purchase by completing the warranty registration online. Or fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

## ONE-YEAR WARRANTY

Your Dehydrator is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim to: 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Excalibur is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Excalibur undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

## INTERNATIONAL

### LIMITED TIME WARRANTY- PARTS ONLY

If you have warranty questions, please contact Customer Service at (800) 875-4254 or (916) 381-4254 from 8am-5pm Mon-Fri Pacific Standard Time.







# TABLE DES MATIÈRES

Introduction	15
Se familiariser avec le déshydrateur	16
Avant chaque utilisation	18
Entretien et nettoyage	18
Mode d'emploi de votre déshydrateur	18
Mesures de protection importantes	19
Principes de base de la déshydratation	20-21
Déshydratation/choix des aliments à déshydrater	20
Prétraitement	20
Immersion	20
Blanchiment	20
Température	21
Durée	21
Test de la déshydratation	21
Conservation	21
Reconstitution	21
Guide de déshydratation des fruits	22
Guide de déshydratation des légumes	23
Autres utilisations du déshydrateur	24-25
Pâtes de fruits/roulés	24
Charqui de viande et poisson	24
Herbes et épices	24
Noix	24
Pâtes	24
Rendre à nouveau croustillant	25
Yogourt	25
Fromage	25
Garantie	26
Remarques	27
Espagnol	29-41



# Déshydratez! Ça vous plaira!

Merci d'avoir choisi EZ Dry d'Excalibur. Excalibur travaille dans l'industrie de la déshydratation depuis 1973. L'idée est venue dans un garage à Sacramento, CA. Au cours des années, nous avons reçu de nombreux brevets pour toutes les technologies de circulation d'air et déshydratation qui ont révolutionné la façon dont les gens déshydratent les aliments.

De nombreux aliments peuvent être déshydratés, des grains de maïs tout frais d'un jaune d'or étincelant aux rondelles d'ananas sucré des îles. Des morceaux de bœuf, de poulet, de poisson ou même de gibier peuvent être marinés dans un mélange de sauces et d'épices et facilement transformés en charqui fait maison. Les purées de fruits deviennent une collation ou roulé de fruit de style papillote aux couleurs vives.

Nous sommes fiers de notre histoire et ravis que vous ayez choisi d'en faire partie.



Pour toute question, veuillez contacter notre service à la clientèle au 1 800 875-4254.

Veuillez nous joindre sur :



[www.facebook.com/ExcaliburDehydrators](http://www.facebook.com/ExcaliburDehydrators)



[www.twitter.com/drying123](http://www.twitter.com/drying123)



[www.youtube.com/excaliburdehydrators](http://www.youtube.com/excaliburdehydrators)

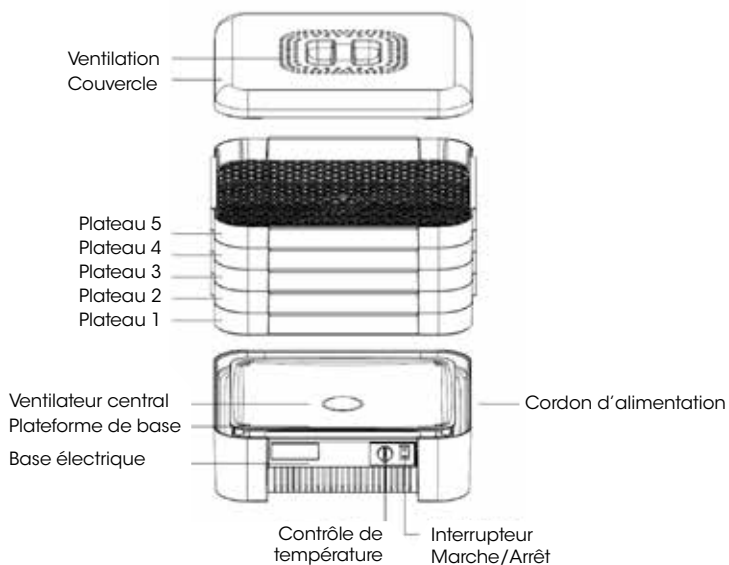


<http://www.pinterest.com/drying123/>

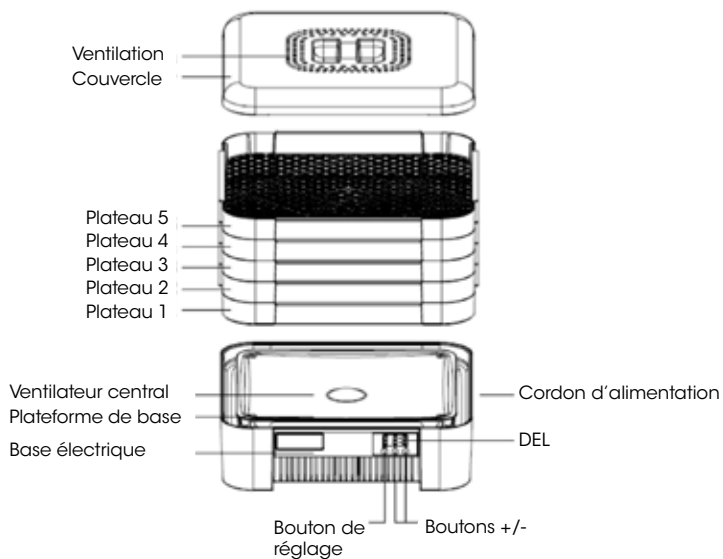
[www.Drying123.com](http://www.Drying123.com)



## DÉSHYDRATEUR À CADRAN EVM



## DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE EVE/EJM



## DÉSHYDRATEUR À CADRAN EVM

1. Allumez le déshydrateur. L'interrupteur doit se trouver en position | pour allumer.
2. Tournez le mode de contrôle de la température à la température souhaitée.
3. Pour interrompre la déshydratation, tournez le bouton à Zéro ou placez l'interrupteur en position O.

## DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE EVE

1. Placez la base électrique sur un revêtement de comptoir de niveau ou autre surface ferme adéquate.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant murale appropriée. Assurez-vous que la tension de la prise correspond à la tension indiquée sur la base électrique.
3. L'appareil se mettra en mode d'attente, sans affichage ou sortie.
4. Appuyez sur la touche « SET (RÉGLAGE) ». 00:0 s'illuminera en rouge.
5. Appuyez à nouveau sur la touche « SET (RÉGLAGE) ». 00 : 0 <<< 00 s'illuminera en rouge. Ceci représente le réglage des HEURES.
6. Appuyez sur la touche + ou - pour augmenter ou diminuer les heures. À chaque fois que vous appuyez sur la touche + ou -, le réglage de l'heure augmente en tranches d'une heure.
7. Appuyez à nouveau sur la touche « SET (RÉGLAGE) ». 00 : 0 <<< 0 s'illuminera en rouge. Ceci représente le réglage des MINUTES. Deux (2) choix s'offrent à vous pour les minutes. 0 ou 5. À chaque fois que vous appuyez sur la touche + ou -, le réglage passe de 0 à 5. 0 représente une heure ronde tandis que 5 représente une demi-heure. Par exemple, régler la minuterie à 03:0 signifie 3 heures et régler la minuterie à 03:5 signifie 3 heures 1/2.

## DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE EJM AVEC PISTOLET À CHARQUI

1. Suivez les instructions du déshydrateur numérique EVE.
2. Consultez l'imprimé séparé pour les instructions relatives au pistolet à charqui.

# SE FAMILIARISER AVEC LE DÉSHYDRATEUR

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'unité de base, les 5 plateaux pour aliments et le couvercle.
2. Lavez les plateaux et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.  
(Les plateaux peuvent également être lavés sur l'étagère supérieure du lave-vaisselle.)
3. Lavez l'extérieur de l'unité de base avec une éponge humide et un détergent doux. Évitez tout déversement d'eau ou autres liquides dans les ouvertures. N'immergez pas l'unité de base dans l'eau ou tout autre liquide.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'unité.
2. Retirez la fiche de la prise murale.
3. Retirez les plateaux de la base.
4. Lavez les plateaux à l'eau chaude avec un détergent doux ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
5. REMARQUE : Retirez du lave-vaisselle avant le cycle de séchage.
6. Essuyez la base du déshydrateur au moyen d'un linge doux et humide. Ne trempez et N'immergez PAS la base dans l'eau ou d'autres liquides.

## MODE D'EMPLOI DE VOTRE DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

1. Placez l'unité de base sur un revêtement de comptoir de niveau ou autre surface ferme adéquate. Branchez l'appareil dans une prise de courant murale appropriée. Assurez-vous que la tension de la prise correspond à la tension indiquée sur l'unité de base.
2. Préparez chaque aliment en fonction de son type, tel qu'indiqué dans les tableaux de déshydratation aux pages 8 et 9.
3. Préchauffez le déshydrateur en le mettant en marche 5 à 10 minutes avant de charger le premier plateau. Pour le préchauffage, il est recommandé de régler la température entre 68 °C et 74 °C.
4. Placez les aliments à déshydrater sur chacun des plateaux. N'oubliez pas que la circulation d'air chaud est ce qui déshydrate les aliments et que vous ne devez donc pas surcharger les plateaux ni jamais faire chevaucher les aliments. Empilez les plateaux avec les aliments préparés et placez-les sur la plateforme de base. Placez le couvercle sur le plateau supérieur.
5. Déshydratez pendant la durée suggérée dans les tableaux (pages 8 et 9). Vérifiez fréquemment les aliments (toutes les 1/2 heures) vers la fin de la durée de déshydratation et retirez les morceaux individuels au fur et à mesure qu'ils sont déshydratés. Lorsque vous déshydratez les mêmes aliments, assurez-vous que les aliments sont coupés en tranches de la même épaisseur pour leur permettre de se déshydrater à peu près la même vitesse. La teneur en humidité des aliments peut affecter la durée de déshydratation.

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser, puis conservez-les à titre de référence ultérieure.
2. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord de la surface de travail ou toucher des surfaces chaudes.
3. Placez le déshydrateur solidement au centre du revêtement de comptoir ou espace de travail.
4. Une surveillance étroite par un adulte est de rigueur lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Excalibur peut s'avérer dangereuse.
6. N'utilisez pas le déshydrateur sur un verre non réfractaire ou une surface de cuisson au bois ou toute nappe.
7. Il est essentiel qu'une surface de cuisson résistante à la chaleur au fini réfractaire soit placée sous cet appareil.
8. N'utilisez pas avec un cordon d'alimentation endommagé. Retournez le déshydrateur au centre de réparation ou faites-le réparer par un électricien accrédité.
9. Ce déshydrateur est conçu pour un usage domestique seulement.
10. Ce déshydrateur ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
11. Si vous soupçonnez que vos aliments sont contaminés, ne les consommez pas.
12. Débranchez toujours avant de nettoyer et retirer les pièces.
13. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
14. Pour usage à l'intérieur seulement.
15. Ne placez pas à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique.
16. Pour déconnecter, mettez la commande à l'arrêt sur « (off) », puis retirez la fiche de la prise.
17. Pour réduire le risque de choc électrique, le déshydrateur est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), qui ne s'enfoncera que d'une façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas, adressez-vous à un électricien qualifié.
18. Ne tentez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
19. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des petits morceaux peuvent se séparer du tampon et court-circuiter les pièces électriques et ainsi causer un choc électrique et endommager l'appareil.
20. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas la fiche, le cordon d'alimentation ou la base à moteur dans de l'eau ou d'autres liquides.
21. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce déshydrateur. Cependant, si vous utilisez une rallonge, elle doit avoir des caractéristiques électriques égales ou supérieures à celles de cet appareil.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

# PRINCIPES DE BASE DE LA DÉSHYDRATATION

Lavez les produits avant de les déshydrater. Tamponnez pour éliminer l'excès d'eau. Chargez les plateaux d'aliments coupés en tranches uniformes. Quand un plateau est chargé, placez-le sur le déshydrateur pour commencer la déshydratation. Pendant le processus de déshydratation, nous vous suggérons de tourner les plateaux à la moitié de la durée de déshydratation.

## DÉSHYDRATATION/CHOIX D'ALIMENTS À DÉSHYDRATER

Il faut que les aliments à déshydrater soient en parfait état. Puisque qu'aucun sucre n'est ajouté, comme il l'est dans les aliments en boîte, il se peut que les fruits séchés non mûrs aient un goût plat, souvent amer. Les fruits mûrs sur les arbres ont la teneur en sucre naturel la plus élevée et la saveur idéale pour la déshydratation. Il faut que les légumes soient frais et tendres lorsqu'ils sont déshydratés. Évitez les fruits et légumes trop mûrs et coupez toutes les portions abîmées ou pourries. N'oubliez pas que s'il est parfait à manger, il sera idéal à déshydrater.

## PRÉTRAITEMENT

Le prétraitement des aliments n'est pas essentiel. Cependant, le prétraitement aidera à maintenir :  
**La couleur :** réduit l'oxydation des aliments tels que les pommes et pommes de terre pour éviter qu'elles brunissent.

**Les éléments nutritifs :** aide à réduire au minimum la perte qui a tendance à se produire pendant le processus de déshydratation.

**La texture :** diminue le risque de détérioration des fibres dans les fruits et légumes frais.

**Il existe principalement deux types de prétraitement, l'immersion et le blanchiment.**

### L'IMMERSION

Utilisé principalement pour empêcher l'oxydation des fruits ou légumes. Les bains suivants sont à des fins de prétraitement :

**Le bisulfate de sodium :** Lorsque mélangé avec l'eau, le bisulfate de sodium est une forme liquide du sulfure. Il est l'antioxydant le plus efficace et le moins cher. Utilisez uniquement un bisulfate de sodium de qualité alimentaire fabriqué spécialement pour la déshydratation. Si vous êtes susceptible de réactions allergiques au sulfure, consultez votre médecin avant d'utiliser le bisulfate de sodium comme bain d'immersion. Pour les fruits, mélangez 1½ cuillerée à table de bisulfate de sodium dans 3,78 litres d'eau. Trempez les tranches de fruit pendant 5 à 10 minutes. Rincez. Pour les légumes, recommandé pour le blanchiment à la vapeur uniquement. Ajoutez une cuillerée à thé de bisulfate de sodium à une tasse d'eau à ébullition et blanchissez. Ce processus est particulièrement recommandé pour les légumes qui seront conservés pendant plus de trois mois.

**Le bain à l'acide ascorbique-acide citrique :** est tout simplement une forme de vitamine C. Acide citrique. Trempez les produits préparés dans une solution de 2 cuillerées à table de poudre pour 0,94 litre d'eau pendant 2 minutes.

**Le bain au jus de fruits :** Les jus d'agrumes, tels que l'ananas, le citron ou citron vert, peuvent être utilisés comme antioxydant naturel. Mélangez 1 tasse de jus dans 0,94 litre d'eau tiède et trempez pendant 10 minutes.

## LE BLANCHIMENT

Réalisé soit dans l'eau bouillante, soit en passant les aliments à la vapeur. Cette méthode est particulièrement efficace sur les fruits à la peau coriace (parfois avec un revêtement protecteur en cire), tels que les raisins, les prunes, les canneberges, etc. En faisant bouillir les fruits dans l'eau pendant 1 à 2 minutes, la peau se « fissure » et permet à l'humidité de s'échapper plus facilement, accélérant ainsi la durée de déshydratation.

**Le blanchiment à l'eau :** Faites bouillir un pot d'eau et remuez les aliments directement dans l'eau bouillante. Couvrez et blanchissez pendant environ 3 minutes. Retirez les aliments de l'eau bouillante et placez-les dans l'eau glacée pour refroidir. Tamponnez avec une serviette pour retirer l'excès d'eau avant de déshydrater.

**Le blanchiment à la vapeur :** En vous servant d'un cuiseur à vapeur de style casserole, remplissez la partie inférieure de 5 cm d'eau. Remplissez la partie supérieure d'aliments. Laissez l'eau bouillir rapidement pendant environ quatre minutes. Retirez les aliments et placez-les dans l'eau glacée pour refroidir. Tamponnez avec une serviette pour retirer l'excès d'eau avant de déshydrater.

**Les cuiseurs à vapeur électriques :** Les cuiseurs à vapeur électriques sont peut-être la meilleure méthode de blanchiment. Suivez les consignes fournies dans le guide d'utilisation de votre cuiseur à vapeur électrique pour blanchir les fruits et légumes.



## LA TEMPÉRATURE

Suivez le guide sur le couvercle du déshydrateur pour les températures de déshydratation correctes. Si la chaleur est trop élevée, il se peut que les aliments « croustent », ce qui signifie qu'ils seront secs à l'extérieur mais toujours moelleux à l'intérieur. Si la température est réglée trop bas, la durée de déshydratation et la consommation d'électricité augmente. Les viandes et poissons doivent toujours être déshydratés aux réglages de température les plus élevés.

## DURÉE

Les durées de déshydratation varient en fonction de nombreux facteurs. Au nombre de ces facteurs, on compte la quantité d'humidité dans l'air, la teneur en humidité des aliments à déshydrater et la méthode de préparation. À mi-chemin du processus de déshydratation, nous suggérons que vous tourniez les plateaux pour une déshydratation uniforme.

**L'humidité** : Consultez votre service de météorologie local pour déterminer l'humidité du jour. Plus l'humidité se rapproche de 100 %, plus les aliments mettront de temps à sécher.

**La teneur en eau** : La teneur en eau d'un fruit ou légume peut varier en fonction de la saison de croissance, des précipitations et facteurs environnementaux, ainsi que de sa maturité. Plus il y a d'eau, plus la déshydratation prend de temps.

**La coupe en tranches** : Une coupe en tranches minces et uniformes de 6,3 mm d'épaisseur maximum, disposées en une couche uniforme sur les plateaux de déshydratation.

## TEST DE LA DÉSHYDRATATION

Retirez un morceau d'aliment, laissez-le refroidir. Les fruits doivent être souples, parcheminés ou ressembler à une croustille. Selon vos préférences. Déchirez le fruit en deux, pincez et attendez que des gouttes se forment le long de la déchirure. Les roulés de fruit doivent ressembler à du cuir sans coller. Les légumes doivent être coriaces ou croustillants. Le charqui de viande ou poisson doit être dur, non cassant.

## CONSERVATION

Les conteneurs d'aliments déshydratés doivent être protégés de l'humidité et des insectes. Des flacons en verre avec couvercles hermétiques, sacs en plastique à fermeture par pression et glissière et sacs scellables sous vide/chaleur sont des conteneurs de rangement recommandés. Des boîtes en métal appropriées pour les denrées alimentaires, telles que les boîtes de café ou de biscuits, peuvent être utilisées pour ranger les sacs individuels pour une protection accrue. Conservez dans un emplacement frais, sombre et sec à 10 à 16 °C (50° à 60 °F).

## RECONSTITUTION

Reconstituer les aliments déshydratés ajoute encore une autre dimension à la polyvalence de la préparation quotidienne des aliments. Les aliments correctement déshydratés se réhydratent bien. Ils reviennent pratiquement à leur taille, forme et apparence originales. Il existe plusieurs méthodes de reconstitution des aliments déshydratés, y compris tremper les aliments dans l'eau ou le jus, placer les aliments dans l'eau bouillante, faire cuire ou utiliser un cuseur à vapeur électrique. Il est important de ne pas oublier de ne pas ajouter de sel, sucre ou épices pendant les cinq premières minutes de la reconstitution puisque ces additifs nuisent au processus d'absorption.



# GUIDE DE DÉSHYDRATATION DES FRUITS

DÉSHYDRATATION  
OPTIMALE À 57 °C/135 °F

Aliment	Préparation	Test	Durée
Pommes	Épluchez, érognez et coupez en tranches ou rondelles de 6,3 mm. Vous pouvez saupoudrer de cannelle si vous le souhaitez.	Souple	7 à 15 heures
Abricots	Lavez, coupez en deux, coupez en tranches et retirez le noyau. Enfoncez les dos, côté peau sèche vers le bas.	Souple	20 à 28 heures
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 3 mm.	Parcheminé ou croustillant	6 à 10 heures
Baies	Laisser entières. Pour les baies à peau cireuse, prétraitez en fendillant.	Parcheminé	10 à 15 heures
Cerises	Retirez les tiges et les noyaux. Coupez en deux et placez côté peau et collant sur le plateau. Elles seront comme des raisins secs, faites attention à ce qu'elles ne sèchent pas trop.	Parcheminé et collant	13 à 21 heures
Canneberges	Même méthode que pour les baies.	Souple	10 à 12 heures
Figues	Lavez, retirez les défauts, coupez en quatre et disposez sur une seule couche, côté peau vers le bas.	Souple	22 à 30 heures
Raisin	Lavez, retirez les tiges et coupez en deux ou laissez entier, côté peau vers le bas. Le blanchiment réduira la durée de déshydratation de 50 %.	Souple	22 à 30 heures
Nectarines	Lavez, dénoyautez et pelez. Coupez en tranches de 9,5 mm, côté peau sèche vers le bas.	Souple	8 à 16 heures
Pêches	Lavez, dénoyautez et pelez - si vous le souhaitez coupez en tranches de 6,3 mm.	Souple	8 à 16 heures
Poires	Lavez, retirez le trognon, pelez, coupez en tranches de 6,3 mm ou en quart de poire.	Souple	8 à 16 heures
Kakis	Lavez, retirez le chapeau, pelez et coupez en tranches de 6,3 mm.	Parcheminé	11 à 19 heures
Ananas	Pelez, retirez les yeux fibreux et le cœur. Coupez en tranches ou segments de 6,3 mm.	Souple	10 à 18 heures
Prunes à pruneaux	Lavez, coupez en deux, retirez le noyau et faites ressortir le dos pour exposer une plus grande surface à l'air.	Parcheminé	8 à 16 heures
Rhubarbe	Lavez, coupez en longueurs de 2,5 cm.	Parcheminé	6 à 10 heures
Fraises	Lavez, coupez les queues, coupez en tranches de 6,3 mm d'épaisseur.	Parcheminé et collant	7 à 15 heures
Pastèque	Coupez la peau, coupez en segments et retirez les graines.	Souple et collant	8 à 10 heures

\*Pour les aliments crus et vivants - utilisez 41 °C/ la durée de déshydratation est prolongée pour les fruits et légumes



# GUIDE DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

DÉSHYDRATATION  
OPTIMALE À 52 °C/125 °F

Aliment	Préparation	Test	Durée
Asperges	Lavez et coupez en morceaux de 2,5 cm.	Cassant	5 à 6 heures
Haricots, verts ou beurre	Lavez, retirez les extrémités, coupez en morceaux de 2,5 cm ou à la française.	Cassant	8 à 12 heures
Betteraves	Retirez tout sauf 1,3 cm du dessus, frottez avec soin, faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir, épluchez et coupez en tranches de 6,3 mm ou cubes de 3,2 mm.	Parcheminé	8 à 12 heures
Brocoli	Lavez et parez, coupez les tiges en morceaux de 6,3 mm. Séchez les fleurons entiers.	Cassant	10 à 14 heures
Chou potager	Lavez, parez et coupez en tranches de 3,2 mm.	Cassant	7 à 11 heures
Carottes	Lavez, coupez les hauts, épluchez au besoin. Coupez en petits morceaux ou rondelles de 3,2 mm.	Parcheminé	6 à 10 heures
Céleri	Lavez complètement, séparez les tiges, coupez en bandes de 6,3 mm.	Parcheminé	3 à 10 heures
Maïs	Enlevez la collerette du maïs, parez les soies et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que le lait soit dur. Ôtez de l'épis et étalez sur le plateau en tournant plusieurs fois pendant la déshydratation.	Cassant	6 à 10 heures
Concombre	Lavez, coupez en tranches de 3,2 mm.	Parcheminé	4 à 8 heures
Aubergine	Lavez, épluchez, coupez en tranches de 6,3 mm d'épaisseur.	Parcheminé	4 à 8 heures
Champignons	Brossez la saleté ou essuyez avec un linge humide, coupez en tranche de 9,5 mm du chapeau jusqu'au bout du pied. Disposez en une couche unique sur le plateau.	Parcheminé	3 à 7 heures
Okra	Lavez, parez, coupez en rondelles de 6,3 mm.	Parcheminé	4 à 8 heures
Oignons	Retirez les racines, le dessus et les peaux, coupez en tranches de 6,3 mm, rondelles de 3,2 mm ou hachez. Déshydratez à 63 °C (145 °F).	Parcheminé	4 à 8 heures
Pois	Écossez les pois, lavez et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient à peine cuits, rincez à l'eau froide, tamponnez avec une serviette en papier pour sécher.	Cassant	4 à 8 heures
Poivrons	Retirez la tige, les graines et la section blanche. Lavez et tamponnez pour sécher, hachez ou coupez en bandes ou rondelles de 6,3 mm.	Parcheminé	4 à 8 heures
Popcorn	Laissez les grains sur l'épis jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, puis retirez-les de l'épis et déshydratez jusqu'à ce qu'ils soient ratatinés.	Ratatiné	4 à 8 heures
Pommes de terre	Utilisez des pommes de terre nouvelles, lavez et faites-les cuire à la vapeur pendant 4 à 6 minutes. Coupez-les à la française, en tranches de 6,3 mm, en rondelles de 3,2 mm ou râpez-les.	Cassant ou parcheminé	6 à 14 heures
Citrouille	Coupez en morceaux, retirez toutes les graines. Faites cuire au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre, raclez la pulpe de la peau et mettez en purée dans un mélangeur. Versez sur des feuilles Paraflexx® ou de papier sulfurisé de cuisine. Lorsqu'elle est sèche, recouvrez-la d'une pellicule en plastique et roulez-la.	Parcheminé	7 à 11 heures
Courgettes	Lavez, épluchez si vous le souhaitez, coupez en tranches de 6,3 mm.	Parcheminé	10 à 14 heures
Tomates	Lavez et retirez les tiges, coupez en tranches de 6,3 mm; rondelles et pour les tomates cerises/miniatures, coupez en deux, côté peau sèche vers le bas.	Parcheminé ou cassant	5 à 9 heures
Courge d'hiver	Lavez et coupez en morceaux, faites cuire au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre, mettez la pulpe en purée dans un mélangeur, versez sur des feuilles de déshydratation Paraflexx®.	Cassant	7 à 11 heures
Ignames	Lavez, faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres, épluchez et coupez en tranches de 6,3 mm.	Cassant	7 à 11 heures
Zucchini	Lavez et coupez en tranches de 6,3 mm ou en tranches de 3,2 mm pour les frites/croustilles.	Cassant	7 à 11 heures

# AUTRES UTILISATIONS DE LA DÉSHYDRATATION

## PÂTES DE FRUITS/ROULÉS

Le yogourt, les restes de fruits ou légumes peuvent être mis en purée, sucrés et épicés, puis préparés en collation nutritive et remplie d'énergie. Étalez ces purées préparées en une couche fine sur le papier sulfurisé et déshydratez pour transformer le liquide en une collation moelleuse qui donne rapidement de l'énergie! Les plateaux en plastique ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

## CHARQUI DE VIANDE ET POISSON

De nombreuses recettes sont disponibles mais vous pouvez utiliser pratiquement n'importe quelle combinaison des ingrédients suivants : sauce de soja, sauce Worcestershire, sauce tomate ou barbecue; poudre d'ail, oignon ou curry, sel assaisonné ou poivre. Choisissez un morceau de viande crue et maigre avec le moins de gras possible; plus la teneur en gras est élevée, plus la durée de conservation du charqui est courte. Coupez la viande en tranches soit dans le sens ou en travers des fibres. Uniforme est clé, même lorsqu'il s'agit de couper en tranches! Un morceau de charqui coupé dans le sens des fibres sera moelleux; un morceau coupé en travers des fibres sera très tendre mais plus cassant. Coupez en tranches de 2,5 cm de large, 4 mm d'épaisseur et aussi longues que vous le souhaitez. Une fois que vous avez coupé, retirez tout le gras visible.

## HERBES ET ÉPICES

Déshydratez vos propres herbes fraîchement poussées! Créez des thés et assaisonnements spéciaux. Coupez les parties de plantes mortes ou décolorées. Lavez les feuilles et tiges dans l'eau froide. Tamponnez avec une serviette pour retirer le plus d'eau possible. Étalez les plantes en une couche unique sur les plateaux. Déshydratez à 35 °C à 46 °C (95 °F à 115 °F) pendant 2 à 4 heures. **Remarque : Si les herbes mettent plus que 4 heures, réglez la température plus haut. Il se peut que les emplacements à humidité plus élevée nécessitent une température aussi haute que 52 °C/125 °F pour déshydrater correctement les herbes et épices.**

## NOIX

Les noix peuvent être déshydratées chez vous à leur état naturel ou épicées et assaisonnées. Étalez les noix en une seule couche sur les plateaux de déshydratation. Déshydratez à 46 °C à 52 °C (115 °F à 125 °F) pendant 10 à 14 heures et les noix sans coque devraient être déshydratées en 8 à 12 heures. **Remarque : En raison de leur haute teneur en huile, il se peut que les noix sans coque deviennent rances si elles ne sont pas réfrigérées.**

## PÂTES

Placez les bandes de pâtes fraîches en couches uniques sur vos plateaux de déshydratation. Déshydratez à 57 °C (135 °F) pendant 2 à 4 heures.



## RENDRE À NOUVEAU CROUSTILLANT

Il n'est pas nécessaire de jeter les biscuits salés, frites, croustilles, biscuits ou céréales éventés. Rendez ces articles à nouveau croustillants en les plaçant en une couche unique sur les plateaux de déshydratation et en les déshydratant pendant une heure à 63 °C (145 °F).

## YOGOURT

Ajoutez une tasse de lait en poudre à 1,89 litre de lait faible en gras. Chauffez pendant 2 secondes. Retirez de la flamme et laissez refroidir à 46 °C (115 °F). Ajoutez 2 cuillerées à table de yogourt nature non pasteurisé au lait refroidi. Versez dans les conteneurs et couvrez. Incubez dans le déshydrateur à 46 °C (115 °F) pendant 5 heures. (Remarque : Utilisez un thermomètre à sirop pour obtenir les meilleurs résultats.) Lorsque vous avez terminé, réfrigérez. Avant de servir, ajoutez des saveurs ou des fruits frais si vous le souhaitez.

## FROMAGE

Le fromage cottage a reçu son nom du fait qu'il est fait si facilement à la maison... ou dans le « cottage ». Pour le faire, vous aurez besoin de 3,78 litres de lait pasteurisé et soit 4 cuillerées à table de yogourt nature et 1/2 tasse de babeurre frais, soit d'1/4 de pastille de présure dissoute dans 1/2 tasse d'eau chaude. Versez le lait dans un pot et chauffez-le à température ambiante d'environ 22 °C (72 °F). Mélangez-y le yogourt, babeurre ou présure et couvrez le pot d'un coton à fromage. Placez le pot dans le déshydrateur et maintenez la température intérieure à 29 °C (85 °F) pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce que le lait se soit séparé pour former un mélange « caillé » épais et solide et le « petit lait » aqueux et liquide. Ensuite, coupez le caillé en vous servant d'un couteau à lame longue et espacez tous les morceaux d'environ 1,3 cm chacun. Mettez le pot à 82 °C (180 °F) et faites un ensemble final de coupes verticales pour former un motif de hachurage croisé sur la surface. Placez plusieurs centimètres d'eau dans une grande casserole, mettez le pot à l'intérieur et chauffez à 46 °C (115 °F). Gardez le fromage cottage à cette température pendant 1/2 heure en tournant de temps en temps. Une fois ce temps écoulé, doublez une passoire de coton à fromage et versez le lait caillé et petit lait. Laissez le petit lait s'égoutter; autrement, il donnera au fromage cottage un goût amer. Pour vous débarrasser d'encre plus du goût amer, trempez la passoire dans l'eau froide et remuez les morceaux de caillé avec soin pour éliminer les dernières traces de petit lait. Laissez les morceaux de caillé s'égoutter complètement. Si vous le souhaitez, ajoutez une cuillerée à thé de sel par 0,454 kg de fromage cottage et 4 à 6 cuillerées à table de crème. Après la réfrigération, votre fromage cottage sera prêt à être mangé tel quel ou dans des salades de fruits, trempettes, gâteau au fromage et casseroles. Vous pouvez utiliser votre déshydrateur pour faire non seulement des fromages à pâte molle, mais également des fromages à pâte semi-molle et dure.



# GARANTIE

## APPAREILS RÉSIDENTIELS

Les déshydrateurs EZ Dry d'Excalibur sont conçus selon des normes tellement rigoureuses qu'ils sont accompagnés d'une garantie limitée. Nous disposons de pièces de rechange, si un composant de votre déshydrateur est endommagé accidentellement ou a besoin d'une réparation couverte par la garantie. Notre garantie limitée couvre tous les composants en plastique ou électriques pendant une durée limitée et sans frais. Pour la période restante de cette garantie des remplacements nouveaux ou remises à neuf des pièces électriques défectueuses en usine seront fourni(e)s gratuitement. Le client est responsable des frais d'expédition des pièces électriques.

Nous vous encourageons à enregistrer correctement votre achat en remplissant l'enregistrement de garantie en ligne. Ou remplissez tous les renseignements détaillés sur votre carte de garantie et renvoyez-la dans la semaine suivant la date d'achat ou de réception. En vertu de cette garantie, vous bénéficiez de droits juridiques particuliers. Vous pourriez aussi bénéficier d'autres droits, qui peuvent varier d'un état à l'autre.

## GARANTIE D'UN AN

Votre déshydrateur est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de réception. Si votre appareil s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou de réception, retournez l'unité, en port payé, accompagnée d'une explication de la réclamation à : 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (veuillez emballer votre appareil avec soin dans son carton et matériel d'emballage d'origine pour éviter qu'il soit endommagé pendant le transport. Excalibur ne sera pas tenue responsable de tout dommage causé à l'appareil pendant l'expédition de retour.) En vertu de cette garantie, Excalibur s'engage à réparer ou remplacer toute pièce s'avérant défectueuse.

Cette garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé à des fins domestiques uniquement, conformément aux instructions. Cette garantie sera invalide si l'appareil est branché sur une source d'alimentation électrique inadéquate, démonté ou entravé d'une manière quelconque ou endommagé en raison d'un mauvais usage.

## INTERNATIONAL

### GARANTIE LIMITÉE- LES PIÈCES UNIQUEMENT

Pour toutes questions concernant la garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 800 875-4254 ou 916 381-4254 entre 8h et 17h du lundi au vendredi, Heure normale du Pacifique.







# CONTENIDO

Introducción	29
Conoce tu deshidratador	32
Antes de cada uso	32
Limpieza y mantenimiento	32
Cómo operar tu deshidratador	32
Disposiciones de seguridad importantes	33
Principios básicos del secado	34-35
Secado/selección de los alimentos a secar	34
Tratamiento previo	34
Sumergir	34
Escaldar	34
Temperatura	35
Tiempo	35
Cómo comprobar la deshidratación	35
Almacenaje	35
Reconstitución	35
Guía de secado de frutas	36
Guía de secado de vegetales	37
Otros usos del deshidratador	38-39
Fruta seca en rollo / Rollos	38
Jerky (carne seca) de res y pescado	38
Hierbas y especias	38
Nueces	38
Pasta	38
Retostar	39
Yogur	39
Queso 11	39
Garantía	40
Notas	41





# ¡Sécalo! ¡Te gustará!

Gracias por elegir el EZ Dry de Excalibur. Excalibur ha estado en el negocio de la deshidratación desde 1973. La idea comenzó en un garaje en Sacramento, CA. A través de los años hemos recibido muchas patentes por tecnologías de flujo de aire y deshidratación que han revolucionado la manera en la que las personas secan alimentos.

Puede deshidratarse una variedad de alimentos, desde dorados granos de maíz fresco de la granja hasta aros de piña endulzada. Rebanadas de res, pollo, pescado o hasta venado, se pueden marinar en una combinación de salsas y especias y transformarse fácilmente en jerky (carne seca) hecha en casa. Los purés de frutas, al secarse, se convierten en un bocadillo masticable de colores vívidos similares o en rollos de frutas.

Nos enorgullece nuestra historia y nos complace que hayas elegido ser parte de ella.



Si tienes preguntas, comunícate con nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800.875.4254.

Únete a nosotros en:



[www.facebook.com/ExcaliburDehydrators](http://www.facebook.com/ExcaliburDehydrators)



[www.twitter.com/drying123](http://www.twitter.com/drying123)



[www.youtube.com/excaliburdehydrators](http://www.youtube.com/excaliburdehydrators)

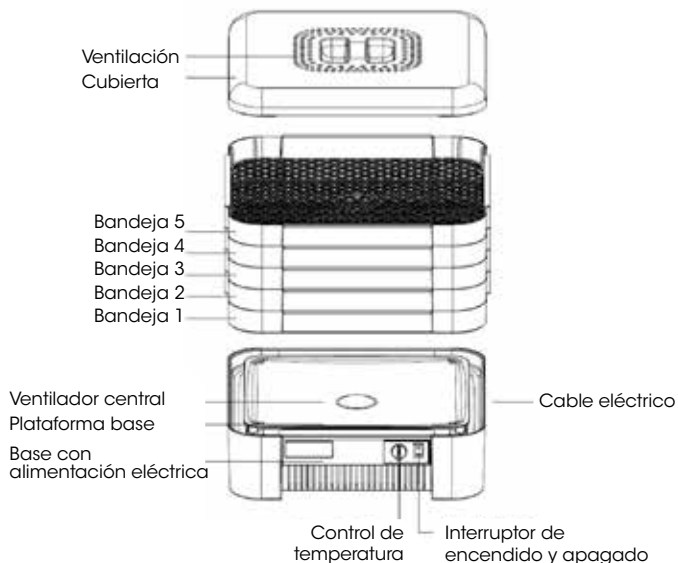


<http://www.pinterest.com/drying123/>

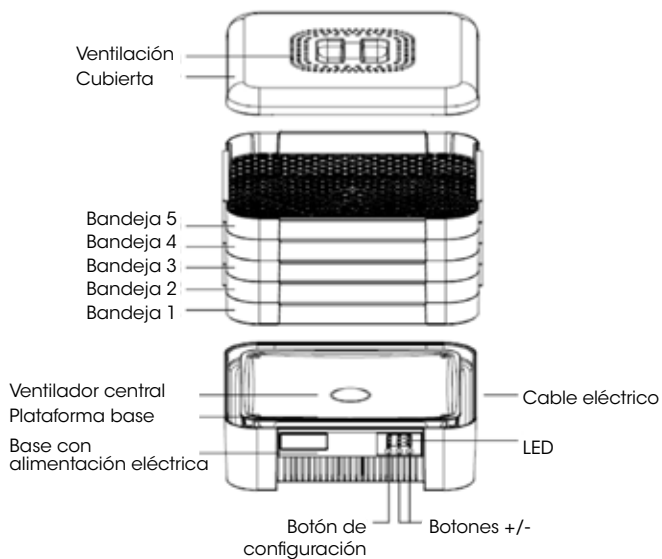
[www.Drying123.com](http://www.Drying123.com)



## EVM DESHIDRATADOR CON DIAL



## DESHIDRATADOR CON DIAL EVM/EJM



## **EVM DESHIDRATADOR CON DIAL**

1. Enciende el deshidratador. El interruptor debe estar en la posición | para encender.
2. Gira el modo de control de temperatura para conseguir la deseada.
3. Para dejar de deshidratar, gira la perilla a Cero o coloca el interruptor en la posición O.

## **DESHIDRATADOR DIGITAL EVE**

1. Coloca la base con alimentación eléctrica sobre un mostrador nivelado u otra superficie firme adecuada.
2. Enchufa la unidad en un tomacorriente adecuado. Asegúrate de que el voltaje del tomacorriente corresponda con el marcado en la base de electricidad.
3. El electrodoméstico entrará en la modalidad de espera, sin mostrar nada en la pantalla ni activar nada.
4. Presiona la tecla "SET" (configurar). 00:0 se encenderá en rojo.
5. Presiona de nuevo la tecla "SET" (configurar). 00:0 <<< 00 se encenderá en rojo. Esta es la configuración de hora (HOUR)
6. Presiona la tecla + o - para aumentar o reducir las horas. Cada vez que se presiona la tecla + o - se aumenta la configuración de horas en incrementos de uno.
7. Presiona de nuevo la tecla "SET" (configurar). 00:0 <<< 0 se encenderá en rojo. Esta es la configuración de minutos (MINUTE). Hay 2 opciones para minutos: 0 o 5. Cada presión de las teclas + o - mueve la configuración de 0 a 5. 0 quiere decir una hora completa / 5 quiere decir media hora. Por ejemplo, establecer el temporizador a 03:0 es 3 horas y en 03:5 es 3 horas y 1/2.

## **DESHIDRATADOR DIGITAL EJM CON PISTOLA PARA CARNE**

1. Sigue las instrucciones para el deshidratador digital EVE.
2. Consulta el anexo aparte para ver las instrucciones de la pistola para carne.

# CONOCE TU DESHIDRATADOR

## ANTES DE ESTRENAR

1. Retira la unidad base, 5 bandejas de alimentos y cubierta.
2. Lava las bandejas y la cubierta con agua tibia jabonosa. Enjuaga bien. (Las bandejas pueden lavarse también en la rejilla superior del lavaplatos).
3. Lava el exterior de la unidad base con una esponja húmeda y un detergente suave. No derrames agua ni otros líquidos en las aberturas. No sumerjas la unidad base en agua ni otro líquido.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apaga la unidad.
2. Retira el enchufe del tomacorriente de la pared.
3. Retira de la base las bandejas.
4. Lava las bandejas en agua tibia con un detergente suave o en la rejilla superior del lavaplatos.
5. NOTA: Retira del lavaplatos antes del ciclo de secado.
6. Limpia el deshidratador con un paño suave húmedo. NO remojes ni SUMERJAS la base EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

## CÓMO OPERAR TU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

1. Coloca la unidad base sobre un mostrador u otra superficie firme adecuada. Enchufa la unidad en un tomacorriente adecuado. Asegúrate de que el voltaje del tomacorriente corresponda con el marcado en la unidad base.
2. Prepara los alimentos, de acuerdo a su tipo, como se indica en las tablas de secado de las páginas 8 y 9.
3. Precalienta el deshidratador encendiéndolo de 5 a 10 minutos antes de cargar la primera bandeja. Se recomienda establecer la temperatura en de 155 °F a 165 °F para precalentar.
4. Arregla los alimentos a secar sobre cada una de las bandejas. Recuerda que es la circulación de aire caliente lo que seca los alimentos, así que no sobrecargues las bandejas y jamás superpongas los alimentos. Apila las bandejas con alimentos preparados y colócalos en la bandeja base. Coloca la cubierta sobre la bandeja superior.
5. Seca durante el período sugerido en las tablas (páginas 8 y 9). Revisa frecuentemente los alimentos (cada 1/2 hora) cuando se acerque el fin del tiempo de secado y retira las piezas individuales a medida que se secan. Al secar el mismo alimento, asegúrate de que sean rebanados al mismo grosor de manera que se seque a aproximadamente el mismo ritmo. El contenido de humedad de los alimentos puede afectar los tiempos de secado.

# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lee todas las instrucciones antes de usar, luego guárdalas para consultarlas en el futuro.
2. No dejes el cable colgar sobre el borde del espacio de trabajo ni que entre en contacto con superficies calientes.
3. Coloca el deshidratador de manera segura en el centro del mostrador o espacio de trabajo.
4. Se requiere estricta supervisión de adultos cuando este electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
5. Puede ser peligroso el uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Excalibur.
6. No operes el deshidratador sobre vidrio que no sea resistente al calor, superficies de cocina de madera ni sobre manteles.
7. Es imperativo que se coloque bajo esta unidad una superficie de cocina resistente al calor o con acabado resistente al calor.
8. No lo operes si el cable está dañado. Retorna el deshidratador al centro de reparaciones o pide a un electricista con licencia que lo repare.
9. Este deshidratador es únicamente para uso doméstico.
10. Este deshidratador no debe operarse para un uso distinto a para el que fue diseñado.
11. Si sospechas que tus alimentos están contaminados, no los consumas.
12. Desconecta siempre antes de limpiar o retirar las piezas.
13. Permite que la unidad se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
14. Sólo para uso en interiores.
15. No lo coloques cerca de un quemador eléctrico o de gas.
16. Para desconectar, gira el control a "off" (apagado) antes de retirar el enchufe del tomacorriente.
17. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica potencial, el deshidratador tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra), que solo encajará de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja, comunícate con un electricista calificado para que te ayude.
18. No intentes evitar esta función de seguridad.
19. No lo limpies con almohadillas de metal. Partes de la almohadilla pueden desprenderse y hacer cortocircuitos en las piezas eléctricas, creando la posibilidad de una descarga eléctrica y daños a la unidad.
20. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable, ni la base del motor, en agua u otros líquidos.
21. Se recomienda no usar un cable de extensión con este deshidratador. Sin embargo, si se usa una, debe tener una clasificación igual o mayor a la de este electrodoméstico.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

# PRINCIPIOS BÁSICOS DEL SECADO

Lava las frutas o vegetales antes de secarlos. Seca el exceso de agua con un paño. Carga las bandejas con alimentos rebanados de manera uniforme. A medida que se carga una bandeja, colócala en el deshidratador para comenzar a secar. Durante el proceso de secado, sugerimos rotar las bandejas a mitad de ciclo de secado.

## SECADO/SELECCIÓN DE ALIMENTOS A SECAR

Los alimentos a secar deben estar en condiciones perfectas. Debido a que no se agrega azúcar como en los alimentos enlatados, secar frutas que no estén maduras puede dejarlas con sabores suaves y, usualmente, amargos. Las frutas maduras en su árbol tienen el más alto nivel de azúcares naturales y el mejor sabor al secarse. Los vegetales deben ser frescos y estar blandos al secarse. Evita las frutas y vegetales demasiado maduros, y corta cualquier parte magullada o dañada. Recuerda que será mejor para secar si está en el punto perfecto para comer.

## TRATAMIENTO PREVIO

Tratar previamente los alimentos no es un procedimiento esencial. Sin embargo, el tratamiento previo ayudará a mantener:

**Color:** reduce la oxidación de alimentos como manzanas y papas, evitando que se pongan marrones.

**Nutrientes:** ayuda a retener la pérdida mínima que tiende a ocurrir durante el proceso de secado.

**Textura:** reduce la posibilidad de que se deterioren las fibras de las frutas o vegetales.

**Hay básicamente dos tipos de tratamiento previo: sumergir y escaldar.**

### SUMERGIR

Se usa principalmente para evitar que frutas o vegetales se oxiden. Las siguientes son tratamientos previos para sumergir:

**Bisulfato de sodio:** Al mezclarse con agua, el bisulfato de sodio es una forma líquida de azufre. Es la forma de antioxidante más efectiva y menos costosa. Usa únicamente un bisulfato de sodio de grado seguro para alimentos, hecho específicamente para deshidratar. Si tiene reacciones alérgicas al azufre, consulte a su médico antes de usar bisulfato de sodio para sumergir. Para frutas, mezcla 1 1/2 cucharadas de bisulfato de sodio en un galón de agua. Sumerge las rebanadas de fruta por 5 o 10 minutos. Enjuagar. Para vegetales, se recomienda únicamente para escaldar con vapor. Agrega 1 cucharadita de bisulfato de sodio a 1 taza de agua humeante y escalda. Esto es particularmente recomendable para vegetales que serán almacenados por más de tres meses.

**Sumergir en ácido ascórbico-ácido cítrico:** es simplemente una forma de vitamina C. Ácido cítrico. Sumerge por 2 minutos los vegetales o frutas preparados en una solución de dos cucharadas de polvo en un cuarto de agua.

**Sumergir en jugo de frutas:** Los jugos cítricos como la piña, el limón o la lima, pueden usarse como antioxidante natural. Mezcla 1 taza de jugo en 1 cuarto de agua tibia y remoja por 10 minutos.

### ESCALDAR

Se hace ya sea hirviendo agua o colocando al vapor los alimentos. Este método es el más efectivo para frutas de piel dura (a veces tienen una capa natural de cera protectora) como uvas, ciruelas, arándanos, etc. Al hervir las frutas en agua por 1 o 2 minutos, la piel se "agrieta" y permite que la humedad escape más fácilmente, lo que hace más corto el tiempo de secado.

**Escaldar con agua:** Hierve agua en una olla y revuelve los alimentos directamente en ella. Cubre y escalda por aproximadamente 3 minutos. Retira los alimentos del agua hirviendo y colócalos en agua para que se enfríen. Seca con una toalla para eliminar el exceso de agua antes de secar.

**Escaldar con vapor:** Usando un evaporador estilo sartén, llena la porción inferior con 2 pulgadas de agua. Llena la sección superior con los alimentos. Deja hervir el agua rápidamente por aproximadamente cuatro minutos. Retira los alimentos y colócalos en agua para que se enfríen. Seca con una toalla para eliminar el exceso de agua antes de secar.

**Evaporadores eléctricos:** Los evaporadores eléctricos son, quizás, las mejores herramientas para escaldar. Sigue las pautas establecidas proporcionadas en el manual de tu evaporador eléctrico para escaldar frutas y vegetales.



## TEMPERATURA

Sigue la guía en la cubierta del deshidratador para conocer las temperaturas adecuadas de deshidratación. Si el calor es demasiado, los alimentos pueden endurecerse en el exterior, lo que significa que aunque se sienten secos en el exterior, su interior se mantiene húmedo. Si el calor es muy bajo, aumenta el tiempo de secado y la electricidad consumida. Las carnes y el pescado siempre deben secarse a la mayor configuración de temperatura.

## TIEMPO

Los tiempos de secado varían de acuerdo a varios factores. Estos factores incluyen la cantidad de humedad en el aire, la humedad en el alimento, el contenido de humedad del alimento que se seca y el método de preparación. A mitad del proceso de deshidratación, sugerimos rotar las bandejas para un resultado uniforme.

**Humedad:** Consulta tu servicio meteorológico local para determinar el nivel de humedad del día. Mientras más cerca del 100% sea la humedad, mayor será el tiempo de secado de tus alimentos.

**Contenido de humedad:** El contenido de agua de una fruta u otro vegetal puede variar debido a la temporada de cultivo, las lluvias y otros factores medioambientales, así como al grado de madurez. Mientras más agua haya, mayor será el tiempo de secado.

**Rebanar:** Rebanadas uniformes y delgadas de no más de 1/4" de grosor, esparcidas uniformemente, en una sola capa sobre las bandejas de secado.

## CÓMO COMPROBAR LA DESHIDRATACIÓN

Retira una pieza de alimento. Déjala enfriar. Las frutas deben estar maleables, curtidas o como hojuelas. Depende de tu preferencia. Corta las frutas a la mitad, pellizca y observa si las gotas de humedad salen a lo largo del corte. Los rollos de frutas deben estar curtidos sin puntos pegajosos. Los vegetales deben estar duros o crujientes. El jerky (carne seca) de res o pescado debe ser fuerte, no frágil.

## ALMACENAJE

Los envases para alimentos secos deben ser seguros contra la humedad y los insectos. Los envases recomendados para almacenar incluyen jarras de vidrio con tapas de ajuste ceñido, bolsas plásticas zip-lock y las bolsas plásticas que se sellan al calor o al vacío. Las latas de metal seguras para alimentos, como las latas de café o las de galletas, se pueden usar para guardar las bolsas individuales y darles protección adicional. Guarda en un área seca, oscura y fresca a 50° - 60°F/10° - 16°C.

## RECONSTITUCIÓN

Reconstituir alimentos secos le da versatilidad adicional a la preparación diaria de alimentos. Los alimentos secados adecuadamente se rehidratan bien. Prácticamente regresan a su tamaño, forma y apariencia originales. Hay varios métodos para reconstituir los alimentos deshidratados, incluyendo sumergirlos en agua o jugo, colocándolos en agua hirviendo, cocinarlos o usar el evaporador eléctrico. Es importante recordar que no debe agregarse sal, azúcar o especias durante los primeros cinco minutos de la reconstitución, ya que estos aditivos entorpecen el proceso de absorción.





# GUÍA DE SECADO DE FRUTAS

seca mejor a 135 °F/57 °C

Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Manzanas	Pela, saca el núcleo y corta en rebanadas o aros de 1/4". Puede esparcirse canela sobre ella si se desea.	Maleable	7-15 horas
Melocotones	Lava, corta por la mitad, rebana y elimina la semilla. Presiona dejando el lado de la piel seca hacia abajo.	Maleable	20-28 horas
Bananas	Pela y corta en rebanadas de 1/8".	Curtida o crujiente	6-10 horas
Bayas	Dejar enteras. Para bayas con piel encerada, tratar previamente agrietando.	Curtidas	10-15 horas
Cerezas	Retira tallos y semillas. Corta por la mitad y coloca el lado de la piel hacia abajo y pegajoso en la bandeja. Quedarán como pasas, está pendiente de evitar que se sequen de más.	Curtidas y pegajosas	13-21 horas
Arándanos rojos	El mismo proceso que las bayas.	Maleable	10-12 horas
Higos	Lava, corta cualquier mancha, corta en cuartos y esparce una sola capa, manteniendo el lado de la piel hacia abajo.	Maleable	22-30 horas
Uvas	Lava, elimina los tallos y corta en mitades, o déjalas enteras, el lado de la piel hacia abajo. Escaldar reducirá el tiempo de secado en el 50%.	Maleable	22-30 horas
Nectarinas	Lava, saca la semilla y pela. Corta en rebanadas de 3/8", seca con el lado de la piel hacia abajo.	Maleable	8-16 horas
Duraznos	Lava, saca la semilla y pela, si lo deseas, corta rebanadas de 1/4".	Maleable	8-16 horas
Peras	Lava, retira el núcleo, pela, corta rebanadas de 1/4", o corta en cuartos.	Maleable	8-16 horas
Caquis	Lava, retira la parte superior y pela rebanadas de 1/4".	Curtidas	11-19 horas
Piña	Pela, elimina los ojos fibrosos y saca el núcleo. Corta en rebanadas o gajos de 1/4".	Maleable	10-18 horas
Ciruelas pasas	Lava, corta por la mitad, saca la semilla y presiona la parte posterior para exponer una superficie mayor al aire.	Curtidas	8-16 horas
Ruibarbo	Lava, corta en segmentos de 1" de longitud.	Curtidas	6-10 horas
Fresas	Lava, corta los extremos, corta rebanadas de 1/4" de grosor.	Curtidas y pegajosas	7-15 horas
Sandía	Pela la cáscara, corta en gajos y elimina las semillas.	Maleables y pegajosas	8-10 horas

\*Para alimentos crudos y vivos - usa 105°F/el tiempo de secado se extiende para frutas y vegetales



Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Espárragos	Lava y corta en piezas de 1".	Frágil	5-6 horas
Granos, verduras o ceras	Lava, retira los extremos, corta piezas de 1" o estilo francés.	Frágil	8-12 horas
Remolachas	Retira la parte superior hasta 1/2", friega lo más posible, coloca al vapor hasta que se ablande. Enfría, pela y corta rebanadas de 1/4" o cubos de 1/8".	Curtidas	8-12 horas
Brócoli	Lava y recorta, corta los tallos en piezas de 1/4". Seca bien los cogollos.	Frágil	10 -14 horas
Col	Lava, recorta y corta en tiras de 1/8".	Frágil	7-11 horas
Zanahorias	Lava, recorta las partes superiores, pela si lo deseas. Corta en cubos o círculos de 1/8".	Curtidas	6-10 horas
Apio	Lava a fondo, separa los tallos, corta en tiras de 1/4".	Curtidas	3-10 horas
Maíz	Pela el maíz, recorta la barba del maíz y coloca al vapor hasta que la leche cuaje. Corta de la mazorca y esparce en la bandeja, revolviendo varias veces mientras seca.	Frágil	6-10 horas
Pepino	Lava, corta rebanadas de 1/8" de grosor.	Curtidas	4-8 horas
Berenjena	Lava, pela, rebana con grosor de 1/4".	Curtidas	4-8 horas
Champiñones	Retira el polvo con un cepillo o un paño húmedo, corta rebanadas 3/8" desde la parte superior hasta el extremo final del tallo. Esparce sobre la bandeja en una sola capa.	Curtidas	3-7 horas
Quimbombó	Lava, recorta y rebana círculos de 1/4".	Curtidas	4-8 horas
Cebollas	Elimina la raíz, la parte superior y la piel, rebanadas de 1/4", aros de 1/8" o corta. Seca a 145 °F/63 °C.	Curtidas	4-8 horas
Guisantes	Pela los guisantes, lava y coloca al vapor hasta que se agrieten, enjuaga con agua fría, seca con una toalla de papel.	Frágil	4-8 horas
Pimentones	Retira el tallo, las semillas y la sección blanca. Lava y seca con golpecitos, pica o corta tiras o aros de 1/4".	Curtidas	4-8 horas
Palomitas de maíz	Deja los granos en la mazorca hasta que esté bien seco, luego retira la mazorca y seca hasta que se arruguen.	Arrugados	4-8 horas
Papas	Usa papas nuevas, lava y coloca al vapor por de 4 a 6 minutos. Corta al estilo francés, en rebanadas de 1/4", en círculos de 1/8" o ralla.	Frágil o curtida	6-14 horas
Calabaza	Corta en piezas, elimina todas las semillas. Hornea o cuece al vapor hasta que ablande, raspa la pulpa y vuélvela puré en una licuadora. Vierte en láminas Paraflexx® o papel pergamino para cocina. Cuando esté seco, cubre con envoltorio plástico y enrolla.	Curtidas	7-11 horas
Calabaza amarilla	Lava, pela si lo deseas, corta en rebanadas 1/4".	Curtidas	10-14 horas
Tomates	Lava y retira los tallos, rebana a 1/4, para círculos y tomates cherry/grape, rebana por la mitad y seca con el lado de la piel hacia abajo.	Curtida o frágil	5-9 horas
Calabaza de invierno	Lava y corta en piezas. Hornea o cuece al vapor hasta que ablande, haz puré de la pulpa en una licuadora, vierte en láminas para secado Paraflexx®.	Frágil	7-11 horas
Batatas	Lava, cuece al vapor hasta que empiece a ablandarse, pela y corta en piezas de 1/4".	Frágil	7-11 horas
Calabacín	Lava y corta en rebanadas de 1/4" o en rebanadas de 1/8" para hacer hojuelas.	Frágil	7-11 horas

# OTROS USOS DEL DESHIDRATADOR

## FRUTA SECA EN ROLLO / ROLLOS

El yogurt, las frutas o los vegetales sobrantes pueden volverse puré, endulzarse y condimentarse para crear bocadillos nutritivos de alto contenido energético. Esparce el puré en una capa delgada sobre el papel pergamino y deshidrata, ¡transformando el líquido en un bocadillo gomoso de alto contenido energético! Las bandejas de plástico no se pueden lavar en lavaplatos.

## JERKY (CARNE SECA) DE RES Y PESCADO

Hay muchas recetas disponibles, pero puedes usar casi cualquier combinación de los siguientes ingredientes: soya, salsa inglesa, salsa de tomate o barbecue, polvo de ajo, cebolla o curry, sal condimentada o pimienta. Selecciona un corte magro de carne cruda, con tan poca grasa como sea posible; mientras mayor sea el contenido de grasa, más corta es la vida de almacenamiento de la carne seca. Rebana la carne en dirección de los surcos o transversal a ellos. ¡La clave es rebanar de manera uniforme! Los cortes de carne seca que van con el surco serán gomosos, los cortes transversales serán más tiernos, pero también más frágiles. Corta en tiras de 1" de ancho, 3/18" de grosor y el largo de tu preferencia. Una vez rebanado, corta toda la grasa visible.

## HIERBAS Y ESPECIAS

¡Seca tus propias hierbas recién cultivadas! Crea infusiones y condimentos especiales. Corta cualquier parte muerta o decolorada de las plantas. Lava las hojas y tallos en agua fresca. Elimina la humedad con una toalla para retirar tanta agua como sea posible. Esparce las plantas en una sola capa en las bandejas. Seca durante 2 a 4 horas a de 95 °F/35 °C a 115 °F/46 °C **Nota: Si las hierbas toman más de 4 horas, configura a una temperatura mayor. Las áreas de mayor humedad pueden requerir temperaturas tan altas como 125 °F/52 °C para secar hierbas y especias adecuadamente.**

## NUECES

Las nueces pueden secarse en casa en su estado natural o pueden condimentarse. Esparce las nueces en una capa sencilla en las bandejas de secado. Seca de 115 °F/46 °C a 125 °F/52 °C por de 10 a 14 horas, y la carne de las nueces debe estar seca en 8 a 12 horas. **Nota: Debido al alto contenido de aceite, la carne de las nueces puede ponerse rancia si no se refrigera.**

## PASTA

Coloca las tiras de pasta recién hecha en capas individuales en tus bandejas de secado. Seca a 135 °F/57 °C por de 2 a 4 horas.



## RETOSTAR

No hace falta desechar las galletas, hojuelas o cereales que se han puesto viejas. Devuélveles su cualidad crujiente colocándolas en una capa sencilla en las bandejas de secado y secando por 1 hora a 145°/63°C.

## YOGUR

Agrega 1 taza de leche en polvo a medio galón de leche baja en grasa. Sumerge en agua hirviendo durante 2 segundos. Retira del fuego y enfría a 115 °F/46 °C. Agrega 2 cucharadas de yogur natural no pasteurizado a la leche fría. Vierte en los envases y cubre. Coloca en el deshidratador a 115 °F/46 °C durante 5 horas. (Nota: Para obtener mejores resultados, usa un termómetro para caramelo). Al terminar, refrigera. Antes de servir, agrega sabores o frutas frescas, si lo deseas.

## QUESO

El queso cottage recibe su nombre del hecho de que se hace fácilmente en casa... o un cottage o cabaña, como se hacía originalmente. Para hacerlo, necesitarás un galón de leche pasteurizada y, o cuatro cucharadas de yogurt puro, o 1/2 taza de suero de leche, o 1/4 de tableta de cuajo disuelto en 1/2 taza de agua tibia. Vierte la leche en una olla de cocimiento lento y llévala a temperatura ambiente, alrededor de 72°F/22°C. Mezcla el yogurt, suero o cuajo y cubre con una estopilla. Coloca la olla de cocimiento lento en el deshidratador y mantén la temperatura interior a 85°F/29°C de 12 a 18 horas hasta que la leche se haya separado para formar una "cuajada" gruesa y sólida y el "suero" líquido aguado. A continuación, corta la cuajada usando un cuchillo largo, separando los cortes por aproximadamente 1/2". Aumenta la temperatura de la olla de cocimiento lento a 180°F/82°C y haz un grupo final de cortes en un diseño de líneas cruzadas sobre la superficie. Coloca varias pulgadas de agua en una sartén grande, coloca la olla de cocción lenta a 115°F/46°C. Mantén el queso cottage a esta temperatura por 1/2 hora, mezclando ocasionalmente. Una vez que haya pasado el tiempo, forra un escurridor con estopilla y vierte los cuajos y el suero. Deja que drene el suero, de lo contrario le dará un sabor amargo al queso cottage. Para librarse del sabor ácido aún más, sumerge el escurridor en agua fría y revuelve suavemente los cuajos para eliminar los restos de suero. Deja que la cuajada drene completamente. Si lo deseas, agrega una cucharadita de sal por libra de queso cottage y de 4 a 6 cucharadas de crema. Tras refrigerar, tu queso cottage estará listo para comer como está, con ensaladas de frutas, con dips, tortas de queso y guisos. Además de usar tu deshidratador para hacer quesos blandos, también pueden hacerse los semiblandos y duros.



# GARANTÍA

## UNIDADES DOMÉSTICAS

Los deshidratadores EZ Dry de Excalibur se fabrican con un estándar tan elevado que vienen con una garantía limitada. Tenemos las piezas de repuesto al alcance, en caso de que un componente del deshidratador se dañe accidentalmente o necesite reparación en garantía. Nuestra garantía limitada cubre todos los componentes plásticos y eléctricos por un tiempo limitado de forma gratuita. Para el resto de la garantía los reemplazos nuevos o reconstruidos de piezas eléctricas defectuosas de fábrica serán suministrados sin costo alguno. El envío de las piezas eléctricas es responsabilidad del cliente.

Te recomendamos que inscribas adecuadamente la compra llenando el registro de garantía en Internet. O llene los detalles en su tarjeta de garantía y devuélvala en el transcurso de una semana a partir de la fecha de compra o de su recibo. Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

## GARANTÍA DE UN AÑO

Se garantiza su deshidratador contra cualquier defecto de materiales o mano de obra por un año a partir de la fecha de compra o recibo. Si su deshidratador presenta cualquier defecto dentro del año siguiente a su compra o recibo, devuelva la unidad, con el flete prepago, junto con una explicación de su reclamación a: 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (Por favor empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de empaque originales para evitar daños durante el traslado. Excalibur no se hace responsable de ningún daño causado al electrodoméstico durante el envío). Bajo esta garantía, Excalibur reparará o reemplazará cualquier pieza que se encuentre defectuosa.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico sólo fue usado con objetivos de acuerdo a las instrucciones. Esta garantía no será válida si la unidad es conectada a una fuente de energía inadecuada o es desmantelada o se interfiere con ella de cualquier manera o se daña a causa de un uso inadecuado.

## INTERNACIONAL

### GARANTÍA DE TIEMPO LIMITADO - SÓLO PIEZAS

Si tienes preguntas sobre la garantía, contacta al Servicio al Cliente de por los teléfonos (800) 875-4254 o (916) 381-4254, de lunes a viernes entre 8:00 a.m. y 5:00 p.m. (hora estándar del Pacífico).





# SÉCALO, ¡TE GUSTARÁ!

---



**ezDRY**  
by *Excalibur*

8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828 | 1.800.875.4254 | [www.Drying123.com](http://www.Drying123.com)