

Dörrautomat

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihr neuer Dörrautomat	3
Lieferumfang	4
Produktvarianten	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung.....	7
Produktdetails	8
Verwendung.....	10
Vor der ersten Verwendung	10
Allgemeines zur Verwendung	10
Inbetriebnahme.....	11
Welche Lebensmittel eignen sich zum Trocknen?	12
Vorbereitung und Vorbehandlung von Gemüse	13
Vorbereitung und Vorbehandlung von Obst	15
Vorbereitung und Vorbehandlung von Fleisch und Fisch	19
Lagerung von Lebensmitteln.....	20
Verpackung	20
Lagerung	20
Haltbarkeit	20
Reinigung und Pflege.....	21
Rezeptvorschläge	22
Gemüse-Püree	22
Fleisch-Gemüse Püree	22
Gemischtes Obstpüree	23
Bananen Püree.....	23
Hühner-Gemüse Suppe	24
Variationen	24
Knoblauchbrot.....	25
Kräutersalat	26
Pina Colada – Hüttenkäse Dessert	26
Früchte-Nuss-Mix	27
Gemüsesaft	27
Früchtetea.....	28

Variation	28
Ihre Rezepte.....	29

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihr neuer Dörrautomat

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Dörrautomaten mit dem Sie Früchte, Gemüse, Nüsse, Kräuter sowie Fleisch und Fisch trocknen können. Sie können damit auch Blumen trocknen und dann zum Beispiel ein Potpourri anfertigen.

Der Vorgang, Obst und Gemüse zu trocknen, ist eine der ältesten Methoden, Lebensmittel haltbar zu machen.

Pflaumen und Trauben zum Beispiel wurden getrocknet, seit der Mensch sie kultiviert hat. Getrocknetes Obst, Gemüse und Fleisch sind als Snacks für Zwischendurch oder als Dessert sehr beliebt und können auch als Zusatz zu verschiedenen Speisen verwendet werden. Indem man Lebensmittel trocknet, macht man sie auf gesunde Weise haltbar, denn der Entzug von Flüssigkeit hemmt die Bildung von Bakterien.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Dörrautomaten optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Dörrautomat
- 6 Schubladen (NC-2308) / 10 Schubladen (NC-2307)
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

NC-2307-675: Digitaler Profi-Dörrer mit 10 Schubladen

NC-2308-675: Dörrautomat mit 6 Schubladen

Wichtige Hinweise zu Beginn



Für Lebensmittelkontakt geeignet

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Dörrautomaten übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Schalterposition „OFF“), bevor Sie es mit der Stromversorgung verbinden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an und drücken Sie die Bedientasten nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht blockiert sind.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.

- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Öffnen Sie die Schubladen nicht während des Betriebes.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich die Produkte NC-2307-675 und NC-2308-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befinden.

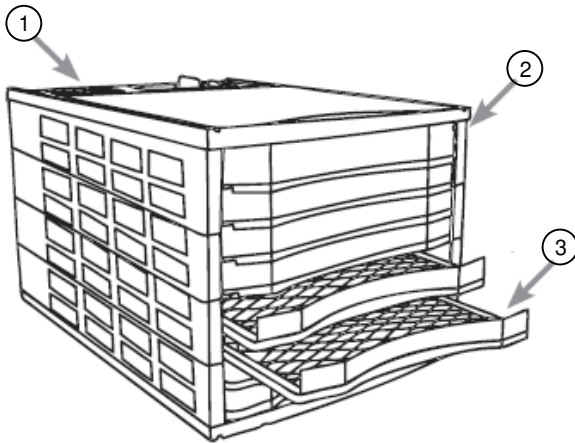
Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support.
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer ein.

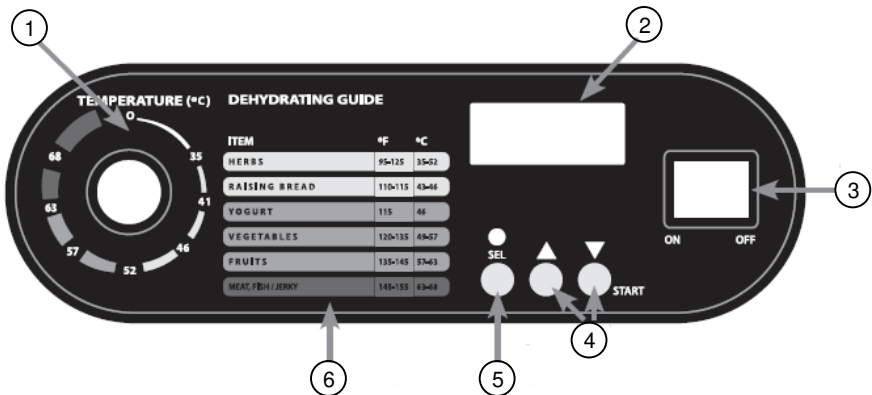


Produktdetails

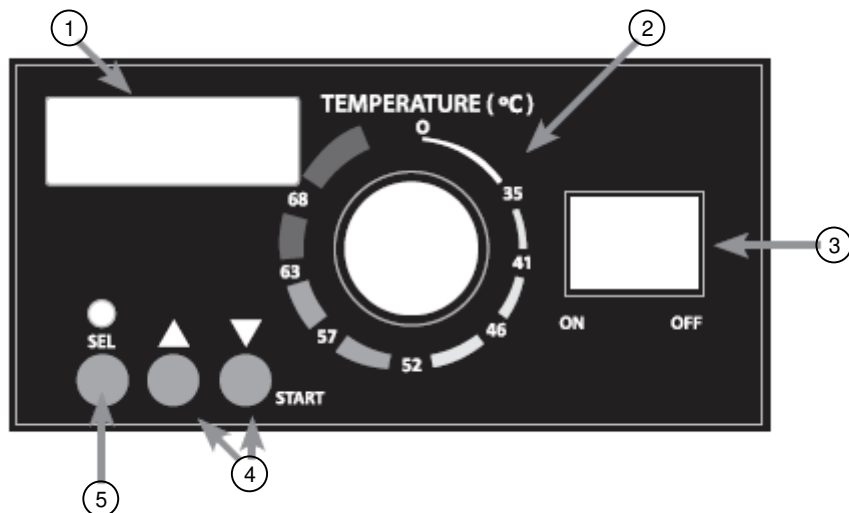


1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. herausnehmbare Schubladen

Bedienfeld NC-2307:



1. Temperatureinstellung
2. Digitaler Timer (bis 40 Stunden einstellbar)
3. ON/OFF-Schalter (Ein/Aus)
4. Start/Verringern-Taste, Erhöhen-Taste
5. Auswahl-Taste
6. Übersicht über die Dörrfunktionen und Temperatureinstellungen

Bedienfeld NC-2308:

1. Digitaler Timer (bis 40 Stunden einstellbar)
2. Temperatureinstellung
3. ON/OFF-Schalter (Ein/Aus)
4. Start/Verringern-Taste, Erhöhen-Taste
5. Auswahl-Taste

Verwendung

Vor der ersten Verwendung

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Achten Sie dabei auf ausreichend Freiraum zu allen Seiten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Schubladen richtig eingesetzt sind.
5. Nehmen Sie das Gerät zunächst ein Mal leer in Betrieb, um eventuell anhaftende Produktionsrückstände zu entfernen. Stellen Sie hierfür (wie unter **Verwendung** beschrieben) eine Temperatur von 52 °C und eine Trocknungszeit von 45 Minuten ein.

Allgemeines zur Verwendung

- Heizen Sie den Dörrautomaten vor der Benutzung immer vor.
- Frisches Obst und Gemüse sind zum Trocknen am Besten geeignet, konservierte Früchte liefern nicht so gute Ergebnisse.
- Obst und Gemüse sollte vor der Vorbereitung zum Trocknen immer gewaschen werden.
- Denken Sie beim Zerkleinern daran, dass das fertige Dörrgut viel kleiner ist, als die unbehandelten Stücke. Daher sollten Sie die Größe der Stücke beim rohen Lebensmittel entsprechend anpassen und nicht zu klein schneiden. Schneiden Sie es nur dann sehr klein, wenn es nach dem Trocknen zu Würz- oder Instantpulver verarbeitet werden soll.
- Belegen Sie maximal 90% der Ablagefläche der Schubladen mit Dörrgut, damit die Luft auch noch ausreichend zirkulieren kann. Legen Sie immer nur eine Lage pro Schublade, und schichten Sie das Dörrgut nicht übereinander, sonst wird es nicht gleichmäßig getrocknet.
- Normalerweise kann der Dörrautomat problemlos über einen längeren Zeitraum betrieben werden. Wichtig ist nur, dass er sich an einem sicheren Platz befindet. Beachten Sie zudem die Sicherheitshinweise.
- Die genaue Trocknungszeit Ihrer Lebensmittel variiert stark und ist von den folgenden Faktoren abhängig: Art, Größe und Qualität der Lebensmittel; Menge und Schichtung in den Behältern und persönliche Vorlieben. Es kann hilfreich sein, wenn Sie sich Ihre Erfahrungen notieren, dann werden Ihre späteren Ergebnisse besser. Notieren Sie sich die Art der Lebensmittel, das Gewicht vor und nach der Trocknung, die Trocknungszeit und die Ergebnisse.
- Durch getrocknete Lebensmittel können Sie viele Mahlzeiten verfeinern. Probieren Sie die in diesem Handbuch aufgeführten Rezepte aus und experimentieren Sie dann einmal mit eigenen Ideen. Entdecken Sie so, wie viele Möglichkeiten es gibt, Mahlzeiten mit getrockneten Lebensmitteln zu veredeln.
- Getrocknete Lebensmittel, die innerhalb von einem oder zwei Tagen verzehrt werden, sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, achten Sie darauf, dafür geeignete Behälter zu verwenden.
- Überprüfen Sie den Fortschritt der Trocknung bereits bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Entnehmen Sie dazu einzelne Stücke aus dem Dörrautomaten.

Inbetriebnahme

1. Schalten Sie Ihren Dörrautomaten ein (Schalterposition „ON“).
2. Stellen Sie über den Drehregler die gewünschte Temperatur ein.
3. Halten Sie die Auswahl-Taste „SEL“ gedrückt, bis die Timer-Anzeige blinkt, um die Dörrdauer einzustellen.
4. Stellen Sie die Stunden durch Drücken der „Erhöhen- und Verringern-/Start“-Tasten ein.
5. Drücken Sie danach die Auswahl-Taste „SEL“ erneut, um die Minuten einzustellen.
6. Bestätigen Sie durch erneutes Drücken der Auswahl-Taste „SEL“.
7. Drücken Sie die „Verringern-/Start“-Taste, um den Trocknungsvorgang zu beginnen.
8. Wenn das Dörren abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



ACHTUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da sich die Lebensmittel während des Trocknens stark erwärmen.



HINWEIS:

Einige Früchte oder Gemüsesorten sind sehr saftig. Tupfen Sie den Saft mit Küchenpapier ab, um ein Heruntertropfen auf die tiefer gelegenen Schubladen zu verhindern. Es könnte sonst der Geschmack der anderen Früchte oder Gemüsesorten beeinflusst werden.

Welche Lebensmittel eignen sich zum Trocknen?

Lebensmittel, die Sie trocknen wollen, sollten reif sein und keine Druckstellen oder sonstige Beschädigungen aufweisen. So haben Sie den besten natürlichen Zuckergehalt und eignen sich hervorragend für die Trocknung.

Unreifes Obst und Gemüse kann einen schalen und bitteren Geschmack bekommen.

Gemüse sollte frisch und zart sein.

Überprüfen Sie das Obst und Gemüse vor der Trocknung auf Druckstellen und andere Beschädigungen und schneiden Sie diese ab. Fleisch, Geflügel und Fisch sollten frisch und mager sein.

Zubereitung, Trocknungszeit und die Art der Lagerung beeinflussen die Qualität und den Geschmack von Lebensmitteln. Wenn Sie den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung folgen, stellen Sie sicher, dass Ihre getrockneten Lebensmittel von hoher Qualität sind.



ACHTUNG!

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Lebensmittel beginnen zu verderben, frieren Sie diese für 48 Stunden ein.

Oder Sie pasteurisieren die Lebensmittel, indem Sie diese für fünfzehn Minuten auf 80° Celsius erhitzen. Einige Lebensmittel werden dadurch zwar an Geschmack verlieren, aber nur so können Sie den Vorgang, dass die Lebensmittel verderben, stoppen.

Bei allen zu dörrenden Lebensmitteln, jedoch besonders bei Fleisch und Fisch gilt:

Möglichst frische Verarbeitung verhindern Verderb und unnötige Nährstoffverluste. Sauberkeit bei der Verarbeitung ist oberstes Gebot.



HINWEIS:

Die Geschwindigkeit der Trocknung hängt von der Temperatur der Dörrluft, der Durchlässigkeit des Gewebes der Lebensmittel und deren Oberflächengröße ab. Eine zu hohe Temperatur führt zu Vitaminverlust und Bräunung, eine zu niedrige zu Schädigungen durch Fäulniserreger.

Bei in Scheiben oder Schnitze geschnittenem Obst, Gemüse oder Pilzen eignen sich je nach Fruchtart Temperaturen zwischen 30° und 70°C, um nach einer Dörrzeit von 6 bis 12 Stunden einen Dörrgrad von 25 bis 50% zu erreichen.

Körner (Mais, Getreide, Samen, Kerne, Nüsse) können nach 4 bis 6 Stunden einen Dörrgrad von 80 bis 90% erreichen.

Vorbereitung und Vorbehandlung von Gemüse

Das Trocknen von Gemüse benötigt etwas mehr Aufwand bei Verarbeitung und Lagerung als Obst. Gemüse hat nur wenig Fruchtsäure und Zucker. Bei einigen Gemüsesorten ist es besser, sie einzufrieren als zu trocknen, um sie haltbar zu machen. Andere, zum Beispiel Kartoffeln, sind das ganze Jahr über im Handel zu günstigen Preisen erhältlich. Darum lohnt es sich nicht, viel Zeit in deren Trocknung zu investieren.

Man sollte also vorher überlegen, ob es sinnvoll ist, bestimmte Lebensmittel zu trocknen.

Vorbereitung

Suchen Sie sich für die Trocknung nur Gemüse von der höchsten Qualität aus. Waschen Sie das Gemüse stets sorgfältig bevor Sie es trocknen, um Schmutz und Bakterien zu entfernen. Die meisten Gemüsesorten müssen vor dem Trocknen geschält oder geschnitten werden.

Vorbehandlung

Wenn Sie Gemüse vor dem Trocknen blanchieren, werden bestimmte Enzyme deaktiviert, die sonst dafür sorgen, dass durch die Lagerung Geschmack verloren geht. Dabei ist die Dampf-Blanchierung der Wasser-Blanchierung vorzuziehen, weil dadurch weniger Geschmack und Vitamine verloren gehen. Auch das Blanchieren in der Mikrowelle eignet sich sehr gut.

Blanchieren mit Dampf:

Legen Sie das Gemüse in den Siebeinsatz Ihres Dampfkochtopfes. Dann dämpfen Sie das Gemüse bis es durch und durch erhitzt, aber noch nicht gar gekocht ist. Gewöhnlich also etwa zwei bis drei Minuten. Kleine Stücke müssten eventuell zwischendurch etwas umgerührt werden. Ist das Blanchieren abgeschlossen, legen Sie das Gemüse sofort in die Schubladen des Dörrautomaten.

Blanchieren mit der Mikrowelle

Für das Blanchieren von frischem Gemüse ist die Mikrowelle sehr gut geeignet. Bereiten Sie das Gemüse wie oben beschrieben vor. Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in eine abdeckbare Auflaufform. Kochen Sie das Gemüse für kurze Zeit und rühren Sie es zwischendurch gut um. Geben Sie dann das Gemüse sofort in die Schubladen des Dörrautomaten.

Mit der Mikrowelle blanchiertes Gemüse wird eine hellere Farbe haben als im Dampf blanchiertes.

Zubereitungshinweise für verschiedene Gemüsesorten:

Gemüsesorte	Vorbereitung und Vorbehandlung
Artischocken	Strunk und harte äußere Blätter entfernen, vierteln und ca. 10 Minuten kochen
Auberginen	waschen, Enden abschneiden und in Scheiben schneiden
Bohnen (grün)	Enden abschneiden und Bohnen wie gewünscht zerkleinern, zuerst blanchieren und dann für 30 bis 45 Minuten schockgefrieren
Broccoli	kleine Röschen abschneiden und dann für etwa vier bis fünf Minuten dämpfen
Gurken	zuerst waschen, Enden abschneiden und dann etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden
Karotten	waschen, schälen und dann in etwa 1 bis 1,5 Zentimeter dicke Stücke schneiden, danach etwa vier bis fünf Minuten dämpfen
Kartoffeln	waschen, schälen und danach in Stücke von der gewünschten Größe schneiden und blanchieren, unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen; Schale kann auch an der Kartoffel gelassen werden, sollte dann aber gründlich gereinigt werden, alle Keime und Druckstellen entfernen
Knoblauch	Knoblauchzehen trennen und schälen, danach halbieren oder in Scheiben schneiden
Mais	Blätter vom Maiskolben entfernen, waschen und den Kolben blanchieren, abkühlen lassen und dann den Mais vom Kolben schneiden
Peperoni	waschen und ungeschnitten trocknen
Pfefferschoten	waschen und Kerne entfernen, dann halbieren, vierteln, Ringe oder Streifen schneiden
Pilze	Oberfläche sauber bürsten und ggf. Stiel entfernen, ungeschnitten, halbiert oder in Scheiben verwenden
Rosenkohl	Stängel entfernen, waschen und halbieren
Rüben	abschneiden, aber etwa 2,5 Zentimeter an Stängel und Wurzel belassen, blanchieren und abkühlen lassen, dann Stängel und Wurzel ganz abtrennen und in Scheiben schneiden
Schnittlauch	waschen und zerkleinern
Sellerie (Blätter)	Blätter vom Stängel abbrechen und getrennt von den Stangen im Dörrautomaten platzieren
Sellerie (Stangen)	waschen und Blätter vom Stängel trennen, Stangen in bis zu 1,5 Zentimeter dicke Stücke schneiden und getrennt von den Blättern im Dörrautomaten platzieren
Spargel	halbieren, um Spitzen von den Stangen zu trennen, Spitzen eignen sich besser zum Trocknen, getrocknete Stangen können aber später gemahlen und zum Würzen verwendet werden
Spinat	waschen und dämpfen

Tomaten	waschen und Stängel abtrennen, in kochendes und dann in kaltes Wasser tauchen, Haut abschälen und Tomate dann halbieren oder in dicke Scheiben schneiden
Zucchini	waschen und vierteln oder in Scheiben schneiden
Zwiebeln	Enden abschneiden und schälen, dann in Ringe oder Würfel schneiden

Vorbereitung und Vorbehandlung von Obst

Fast alle Obstsorten können von Ihnen zu Hause getrocknet werden. Einige benötigen etwas mehr Trocknungszeit als andere. Manche Obstsorten können nicht das ganze Jahr über getrocknet werden. Darum ist es hilfreich, zu wissen, für welches Obst gerade Saison ist. Damit sollten Sie Ihre ersten Trocknungsversuche machen.

Vorbereitung

Waschen Sie das Obst immer gut und entfernen Sie alle beschädigten und überreifen Stellen. Wenn Sie es für nötig halten, schälen Sie das Obst. Größere Früchte sollten halbiert werden. Wenn die Größenunterschiede der Früchte zu groß sind, sollten sie in etwa gleich große Stücke geschnitten werden, um eine bessere Trocknung zu gewährleisten. Kleinere Früchte, wie zum Beispiel Trauben oder Kirschen können im Ganzen getrocknet werden.

Entfernen Sie Steine und unreine Stellen von Früchten wie Pflaumen, Kirschen, Aprikosen und anderen.

Gewachstes oder gespritztes Obst sollte vor dem Trocknen immer geschält werden.

Wenn Sie Birnen oder Pfirsiche mit Schale trocknen, können sie körnig beziehungsweise „fusselig“ werden.

Die meisten Früchte (Ananas, Trauben, Erdbeeren, Pflaumen usw.) können direkt nachdem sie vorbereitet wurden in die Schubladen des Dörrautomaten gegeben werden. Anderes Obst (Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche und Birnen) wird braun, wenn die Schnittstellen der Luft ausgesetzt werden. Dieses Obst sollte vorbehandelt werden, um diesen Prozess zu verlangsamen und dem Vitaminverlust vorzubeugen. Wenn Sie diese Früchte trocknen möchten, können Sie die Schnittstellen mit einer haltbar machenden Lösung vorbehandeln. Legen Sie die Früchte so lange in diese Lösung, bis Sie genug Früchte zum Trocknen zusammen haben.

Vorbehandlung

Im Folgenden sind verschiedene Verfahren der Vorbehandlung aufgelistet. Lebensmittel, die Sie trocknen möchten, müssen Sie nicht vorbehandeln. Es ist nur ein Verfahren, das sie besser aussehen lässt, die Haltbarkeit verlängert und sogar den Nährstoffgehalt einiger Lebensmittel erhöhen kann. Probieren Sie einfach beides aus (vorbehandeltes und natürliches Obst) und entscheiden Sie selbst, welches für Ihre Zwecke am besten geeignet ist. Achten Sie immer auf die richtige Lagerung, denn sie hat Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel – behandelt oder unbehandelt.

Natürliche Dips:

Benutzen Sie Ananas- oder Zitronensaft als natürliche Alternative zu anderen Mitteln, um eine vorzeitige Bräunung zu verhindern. Schneiden Sie das Obst direkt in den Saft. Nach etwa zwei Minuten können Sie es wieder entnehmen und in die Schubladen des Dörrautomaten legen. Früchte können auch in Honig, Gewürzen, Limetten- oder Orangensaft „gedippt“ werden. Puddingpulver oder Kokosnusssplitter können einen extravaganteren Dörr-Geschmack verleihen. Probieren Sie ruhig eigene Ideen aus und kreieren Sie Ihren eigenen geschmackvollen Dip.

Natriumbisulfit:

Verwenden Sie nur Lebensmitteltaugliche Zutaten. Lösen Sie einen Teelöffel Natriumbisulfit in einem viertel Liter Wasser. Tauchen Sie kleine Mengen von Früchten für etwa zwei Minuten in die Lösung. Das verhindert den Verlust von Vitamin C und lässt die Früchte eine helle Farbe behalten. Natriumbisulfit ist in den meisten Apotheken und Drogerien erhältlich.

Von innen nach außen:

Allgemein wird angenommen, dass beim Trocknen von halben Früchten, zum Beispiel Aprikosen, die Trocknungszeit verringert wird, wenn man die Fruchthälften von innen nach außen dreht. Prinzipiell ist das richtig. Das führt auch dazu, dass weniger vom nährstoffhaltigen Saft verloren geht. Stattdessen kann man auch jede Hälfte noch einmal durchschneiden. So behalten die Früchte mehr Nährwert und eine hellere Farbe.



ANWENDUNGSBEISPIEL MIT ÄPFELN:

1. Waschen Sie die Äpfel und schälen Sie diese, falls gewünscht.
2. Schneiden Sie die Äpfel in ca. 3 mm breite halbe Apfelscheiben.
3. Behandeln Sie die Äpfel wie zuvor beschrieben mit etwas Zitronensaft, um Bräunung zu verhindern.
4. Verteilen Sie die Apfelscheiben gleichmäßig und mit genügend Platz in den Schubladen.
5. Stellen Sie den Temperaturregler am Dörrautomat auf ca. 57°C und lassen Sie die Apfelscheiben für ca. 6 Stunden dörren. Erhöhen Sie am Ende gegebenenfalls die Temperatur oder verlängern Sie die Dörrzeit, wenn Sie die Äpfel noch besser trocknen wollen.

Achtung: Dies ist nur ein Anwendungsbeispiel! Die Dörrzeit und Temperatur ist von vielen Faktoren abhängig und kann daher stark variieren. Notieren Sie sich gegebenenfalls das Dörrergebnis und verändern Sie bei weiteren Anwendungen je nach Bedarf die Scheibendicke, Obstsorte, den Reifegrad, die Temperatur oder die Dörrzeit.

Zubereitungshinweise für verschiedene Obstsorten:

Obstsorte	Vorbereitung und Vorbehandlung
Ananas	Strunk und Schale entfernen und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden
Äpfel	waschen und, wenn gewünscht, schälen, in kleine Stücke oder Scheiben schneiden, Vorbehandlung mit etwas Zitronensaft wird empfohlen, um Bräunung zu verhindern
Aprikosen	waschen, halbieren und Kern entfernen, wenn gewünscht, noch kleinere Stücke schneiden
Bananen	schälen und in Scheiben schneiden, Vorbehandlung mit etwas Zitronensaft wird empfohlen, um Bräunung zu verhindern
Birnen	waschen und, wenn gewünscht, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Stücke oder Scheiben schneiden, Vorbehandlung mit etwas Zitronensaft wird empfohlen, um Bräunung zu verhindern
Erdbeeren	waschen und wie gewünscht halbieren, in Scheiben schneiden oder ganz lassen
Feigen	waschen und Stängel entfernen, halbieren oder vierteln, Außenseite nach oben
Kirschen	waschen und Kern entfernen
Kokosnüsse	Milch abfließen lassen, Nuss aufbrechen und Fruchtfleisch herausholen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden
Papaya	waschen und schälen, wie gewünscht in kleine oder größere Stücke schneiden
Pfirsiche	waschen, halbieren und Kern entfernen, wenn gewünscht, weiter in kleinere Stücke schneiden
Pflaumen	waschen, halbieren und Kern entfernen, wenn gewünscht, weiter in kleinere Stücke schneiden
Trauben	waschen und Stängel entfernen, ganz lassen

Nüsse:

Entfernen Sie die Schale und spülen Sie die Nüsse mit warmem Wasser ab. Dann tupfen Sie die Nüsse trocken und verteilen sie in die Schubladen des Dörrautomaten.

In der Regel brauchen Nüsse etwa 20 bis 30 Stunden zum Trocknen. Lassen Sie die Nüsse im Dörrautomaten, bis sie etwas brüchig werden.

Lassen Sie die Nüsse nach dem Trocknungsvorgang abkühlen. Wenn Sie die Nüsse nicht innerhalb von zwei Tagen verzehren, sollten Sie sie einfrieren, um die Frische zu erhalten.

Kräuter und Blumen:

Zuerst sollten Sie Kräuter und Blumen abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Entfernen Sie alle abgetrockneten und fauligen Stellen. Den Stängel sollten Sie aber erst nach der Trocknung abschneiden. Verteilen Sie die Kräuter oder Blumen nun in die Schubladen des Dörrautomaten.

Pflanzen benötigen eine Trocknungszeit von etwa zwei bis sieben Stunden, abhängig von der Art der Pflanze.

Wenn der Trocknungsvorgang beendet ist, lassen Sie die Pflanzen abkühlen.

Nun können Sie die Blätter vom Stängel abschneiden. Die Knospen und Blätter können jetzt zum Beispiel zermahlen werden.

Wenn Sie Samen trocknen wollen, ist der richtige Zeitpunkt, wenn die Hülsen ihre Farbe gewechselt haben.

Besonderheit bei Blumen:

Für beste Trocknungsergebnisse sollten Sie Blumen pflücken, nachdem der Morgentau verdunstet ist und bevor sich die abendliche Feuchtigkeit auf die Blumen legt. Trocknen Sie keine Blumen, die mit chemischen Mitteln behandelt wurden.

Wenn Sie Blumen zusammen mit Kräutern trocknen, die für den Verzehr gedacht sind, legen Sie die Blumen in die unteren Behälter und die Kräuter in die oberen. So wird verhindert, dass Flüssigkeit von den Blumen auf die Kräuter tropfen kann.

Vorbereitung und Vorbehandlung von Fleisch und Fisch

Fleisch sollte vor dem Dörren sehr dünn geschnitten werden. Wenn Sie Tatar dörren wollen, versuchen Sie diesen möglichst flach zu pressen, um gleichmäßige Durchtrocknung zu gewährleisten. Fügen Sie etwas Salz hinzu, um damit die Feuchtigkeit besser zu entziehen.

Besonders beim Trocknen von Fleisch ist auf Sauberkeit und vertrauenswürdige Herkunft zu achten, um Befall mit Mikroben und Ähnlichem zu vermeiden. Es wird empfohlen, Fleisch möglichst beim Bio-Bauern oder Metzger des Vertrauens zu kaufen und sofort weiterzuverarbeiten. Verwenden Sie das Fleisch von Fleisch fressenden Tieren wie auch Schweinen und Wildschweinen wegen der Gefahr des Befalles mit Trichinen, Bandwürmern etc. keinesfalls zum Dörren. Aus dem gleichen Grund ist auch aufgrund der nicht ganz auszuschließenden Beimengung von Tiermehl zum Futter herkömmlich gemästeter Rinder und Kälber das Trocknen dieses Fleisches nicht ratsam. Am besten geeignet ist das Fleisch von Galloways (schottischen Hochlandrindern) oder anderen Pflanzen fressenden Tieren, die das ganze Jahr über ihre natürliche Ernährung erhalten und im Idealfall ausnahmslos im Freien gehalten werden.

Sie können das Fleisch vor dem Dörrvorgang je nach Geschmack würzen oder marinieren.

Fisch kann ebenfalls ähnlich wie Fleisch getrocknet werden, jedoch ist dies sicherlich nur in Küstennähe ratsam, wo man fangfrischen Fisch erhält, den man dann sofort weiterverarbeiten kann. Beim Trocknen von Fisch ist speziell darauf zu achten, dass sich im Inneren des Fisches oder der Fischfilets noch Restfeuchtigkeit befinden kann, speziell bei den Gräten, Knorpeln, etc., auch wenn er von außen schon lange trocken erscheint.

Vorbereitung

Das Fleisch wird von allem sichtbaren Fett befreit, in etwa 0,5-0,8 cm dicke, nicht zu lange Streifen geschnitten, mit Kräutern und etwas Salz eingerieben und eine halbe Stunde mariniert, bevor es bei etwa 65 °C gedörrt wird, bis es zäh und "ledrig" ist. Man kann das Fleisch auch fein faschieren, die Gewürze und das Salz untermischen, kleine flache Chips formen und so trocknen. Faschiertes Fleisch muss nicht mariniert werden. Es sollte jedoch besser kein fertig gekauftes Hackfleisch verwendet werden, da es sehr schnell verdirbt.

Lagerung von Lebensmitteln

Verpackung

Getrocknete Früchte müssen gut verpackt werden, damit sie lange haltbar bleiben.

Verpacken Sie Ihre getrockneten Früchte in Gefriertüten und drücken Sie so viel Luft heraus, wie möglich.

Tüten mit Hitzeversiegelung können auch benutzt werden. Legen Sie die Tüten mit den getrockneten Früchten in luftdichte Metall-, Kunststoff- oder Glasbehälter. Getrocknete Lebensmittel, die lose in feste Behälter gelegt werden, sind der Luft ausgesetzt. Das macht sie weniger lange haltbar.

Wenn Sie die Lebensmittel Vakuum verpacken, wird die Haltbarkeit stark verlängert. Vakuum-Verpackungsmaschinen für den Hausgebrauch bekommen Sie in den Haushaltswarenabteilungen der meisten Kaufhäuser.

Lagerung

Lagern Sie getrocknete Lebensmittel gut verpackt an einem kühlen, dunklen Ort. Je kühler das Produkt aufbewahrt wird, desto länger wird es seine optimale Qualität behalten. Als Faustregel kann gelten, dass sich pro acht Grad Celsius Temperaturabsenkung die Haltbarkeit um das zwei bis dreifache verlängert. Wenn Sie Platz im Kühl- oder Gefrierschrank haben, lagern Sie Ihre getrockneten Lebensmittel dort. Ansonsten suchen Sie zu Hause dafür die kälteste Stelle.

Licht ist auch geeignet, Qualität und Nährwert Ihrer getrockneten Lebensmittel zu verringern. Lagern Sie die Lebensmittel deshalb im Dunkeln oder in lichtundurchlässigen Behältern.

Haltbarkeit

Obst hat naturgemäß einen hohen Zucker- und Säuregehalt. Dadurch trocknet es besser und kann so auch länger gelagert werden als Gemüse. Gut verpackt und bei Zimmertemperatur oder niedriger gelagert, werden die meisten Obstsorten für etwa ein Jahr hohe Qualität und hohen Nährwert behalten. Die meisten Gemüsesorten hingegen sollten innerhalb von sechs Monaten verzehrt werden.

Obst und Gemüse, das über die vorgeschriebene Zeit hinaus gelagert wird, ist dann nicht mehr so schmackhaft und hat auch keinen hohen Nährwert mehr. Es wird aber nicht verderben, solange die Verpackung noch unbeschädigt ist.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Dörrautomaten und die Schubladen nach jeder Verwendung.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Dörrautomaten keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gehäuse und das Geräteinnere können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, auf das Sie ein wenig Spülmittel geben, abwischen.
- Die Schubladen sind bedingt spülmaschinenfest und können bis 55°C in der Spülmaschine abgewaschen werden.



ACHTUNG!

Tauchen Sie den Dörrautomaten nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bewahren Sie den Dörrautomaten an einem trockenen und sauberen Platz auf.

Rezeptvorschläge

Gemüse-Püree

- 1 Tasse verschiedene Sorten getrocknetes Gemüse
- ½ Tasse heißes Wasser
- ¼ Tasse Milch
- 1 Teelöffel Butter oder Pflanzenöl

Verwenden Sie nur gut getrocknetes, brüchiges Gemüse. Mischen Sie das Gemüse und mahlen Sie es anschließend pulverig. Fügen Sie Wasser und Milch hinzu und lassen Sie das Pulver 15 bis 20 Sekunden wieder feucht werden.

Verrühren Sie das Gemisch und fügen Sie nun die Butter oder das Öl unter Rühren hinzu.

Am Ende können Sie, je nach Geschmack, noch Salz dazugeben und das fertige Püree, wenn gewünscht, auch etwas erwärmen.

Fleisch-Gemüse Püree

- ¾ Tasse verschiedene Sorten getrocknetes Gemüse
- ¼ Tasse geschnittenes Trockenfleisch
- ½ Tasse heißes Wasser
- ¼ Tasse Milch
- 1 Teelöffel Butter oder Pflanzenöl

Verwenden Sie nur gut getrocknetes, brüchiges Gemüse und gut getrocknetes Fleisch. Vermischen Sie das Gemüse mit dem Fleisch und mahlen Sie es klein. Fügen Sie Wasser und Milch hinzu und feuchten Sie es so für etwa 15 bis 20 Sekunden an. Verrühren Sie das Gemisch, bis ein Püree entsteht. Geben Sie jetzt Butter oder Öl unter Rühren hinzu.

Am Ende können Sie, je nach Geschmack, noch Salz dazugeben und das fertige Püree, wenn gewünscht, auch etwas erwärmen.

Gemischtes Obstpüree

- 1 Tasse verschiedene getrocknete Früchte
- ½ Tasse heißes Wasser
- ½ Tasse Milch

Vermischen Sie die Früchte und mahlen Sie diese anschließend klein. Fügen Sie Wasser und Milch hinzu und feuchten Sie die gemahlene Früchte damit etwas an. Verrühren Sie das Gemisch, bis ein Püree entsteht.

Am Ende können Sie je nach Geschmack noch ein bis zwei Teelöffel Zucker oder Honig unterrühren. Füllen jetzt alles in Portionsschalen und stellen Sie diese in den Kühlschrank, wenn Sie das Püree kalt verzehren möchten.

Bananen Püree

- 1 Tasse getrocknete Bananen
- ½ Tasse heißes Wasser
- ½ Tasse Milch

Zermahlen Sie die Bananen in kleine Stücke. Fügen Sie Wasser und Milch hinzu und feuchten Sie die Bananen damit etwas an. Verrühren Sie das Gemisch, bis ein Püree entsteht.

Am Ende können Sie je nach Geschmack noch einen Teelöffel Zucker unterrühren. Füllen jetzt alles in Portionsschalen und stellen Sie diese in den Kühlschrank, wenn Sie das Püree kalt verzehren möchten.

Hühner-Gemüse Suppe

- 1 Tasse heißes Wasser
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 1 Tasse gedünstete Tomaten
- 1 Tasse verschiedene Sorten getrocknetes Gemüse
- ¼ Tasse getrocknete Zwiebel
- ¼ Tasse getrockneter Sellerie
- ¼ Teelöffel getrockneter Knoblauch
- ¼ Teelöffel getrocknete Petersilie
- ¼ Teelöffel getrocknetes Basilikum
- ¼ Teelöffel getrockneter Oregano
- ⅛ Teelöffel Salz
- ⅛ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Tasse Eiernudeln
- ¼ Tasse gekochter Reis
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Butter

Mischen Sie das getrocknete Gemüse in einer Schale. Fügen Sie das heiße Wasser hinzu und lassen Sie das Gemüse so ein wenig feucht werden. Währenddessen erhitzen Sie die Hühnerbrühe leicht in einem mittelgroßen Suppentopf. Zerkleinern Sie die Tomaten und geben Sie diese zur Hühnerbrühe hinzu. Geben Sie nun Petersilie, Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer hinzu und rühren Sie gut um. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und fügen Sie Nudeln hinzu.

Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf und braten Sie darin Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch an. Dann gießen Sie die flüssige Butter ab und fügen den Rest zur Suppe hinzu.

Geben Sie nun noch das getrocknete Gemüse und den Reis hinzu und lassen Sie die Suppe etwa fünf bis 10 Minuten kochen, dabei ständig umrühren.

Variationen

Hühner-Kartoffel Suppe

Gehen Sie ganz normal wie bei der Hühner-Gemüse Suppe vor. Statt Nudeln und Reis verwenden Sie ¾ Tasse gewürfelte Kartoffeln.

Fleisch-Gemüse Suppe

Statt Hühnerbrühe benutzen Sie Fleischbrühe. Um den Fleischgeschmack besser zur Geltung zu bringen, feuchten Sie das Gemüse zusammen mit zwei Teelöffeln getrocknetem Fleisch an.

Wegerich Suppe

Mahlen Sie $\frac{1}{4}$ Tasse getrockneten Wegerich. Machen Sie nun die Fleisch-Gemüse Suppe und fügen Sie in der letzten Kochphase den gemahlenden Wegerich hinzu.

Fleisch-Graupen Suppe

Gehen Sie ganz normal wie bei der Fleisch-Gemüse Suppe vor. Statt Nudeln und Reis nehmen Sie aber eine $\frac{3}{4}$ Tasse Graupen. Zusätzlich können Sie auch noch kleine Stücke gekochtes Fleisch dazugeben.

Bohnen Suppe

Gehen Sie ganz normal wie bei der Fleisch-Gemüse Suppe vor. Lassen Sie aber Nudeln und Reis weg. Fügen Sie in der letzten Kochphase eine Tasse roter Kidney-Bohnen hinzu.

Knoblauchbrot

1 Baguettebrot

1 Stück Butter

3 Teelöffel getrockneter Knoblauch

2 Teelöffel getrocknete Petersilie

2 Teelöffel Olivenöl

Lassen Sie die Butter in einer Schale für etwa 30 bis 45 Minuten außerhalb des Kühlschranks weich werden.

Nehmen Sie eine Gabel und zerdrücken Sie die Butter in der Schale.

Mahlen Sie Knoblauch und Petersilie und vermischen Sie diese mit der Butter. Geben Sie das Olivenöl hinzu und verrühren Sie alles zu einer weichen Masse.

Halbieren Sie das Brot der Länge nach und verteilen Sie die Knoblauchbutter gleichmäßig auf beide Seiten. Schneiden Sie das Brot nach Bedarf in kleine Stücke und geben Sie diese in auf einem Rost in den Backofen. Heizen Sie diesen für fünf Minuten auf 120° Celsius, oder entnehmen Sie das Brot wieder, wenn es leicht angetoastet ist.

Kräutersalat

- 3 Tassen Kopfsalat, in kleine Stücke geschnitten
- 3 Tassen französischer Spinat, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Tasse gehackte Brunnenkresse
- ½ Tasse geschnittene Karotten
- ½ Tasse Pflanzenöl
- ¼ Tasse Essig
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel getrocknete Petersilie
- ¼ Teelöffel getrockneter Knoblauch
- ¼ Teelöffel getrocknete Sellerieblätter
- ¼ Teelöffel getrocknete Blätter von Zitronenmelisse
- ½ Teelöffel getrockneter Schnittlauch

Mischen Sie Kopfsalat, Spinat und Brunnenkresse in einer Salatschüssel. Vermischen Sie die getrockneten Kräuter und mahlen Sie sie in einer kleinen Schale.

Für das Dressing geben Sie den Essig in ein hohes Gefäß und fügen die gemahlene Kräuter, Salz und Pfeffer dazu. Jetzt decken Sie das Gefäß ab und schütteln es, bis alles gut vermischt ist. Danach geben Sie das Öl dazu und schütteln nochmals.

Geben Sie das Dressing über den Salat und garnieren Sie schließlich mit den geschnittenen Karotten.

Pina Colada – Hüttenkäse Dessert

- 2 Tassen Hüttenkäse
- 3 Teelöffel getrocknete Ananas
- 3 Teelöffel getrocknete Kokosnuss
- 1 Teelöffel Zucker

Geben Sie den Hüttenkäse in ein kleines Gefäß. Zerkleinern Sie Ananas und Kokosnuss und geben Sie beides zusammen mit dem Zucker zum Hüttenkäse. Rühren Sie vorsichtig alles unter.

Früchte-Nuss-Mix

- ¼ Tasse getrocknete Trauben (oder sonnengetrocknete Rosinen)
- ¼ Tasse getrocknete Pflaumen, entsteint
- ¼ Tasse getrocknete Papaya
- ¼ Tasse getrocknete Pfirsiche (oder Aprikosen)
- ½ Tasse Sonnenblumen-Kerne
- ½ Tasse geröstete Cashew-Kerne
- ½ Tasse geröstete Mandeln
- 1 Tasse Puderzucker

Mischen Sie alles in einer Schale und streuen Sie den Puderzucker darüber.

Gemüsesaft

- ¼ Tasse getrocknete Tomaten
- 2 Teelöffel getrocknete Karotten
- 2 Teelöffel getrockneter Sellerie
- 1 Teelöffel getrocknete Zwiebel
- ¼ Teelöffel getrocknete Petersilie
- 2 Tassen heißes Wasser
- ½ Teelöffel Salz (je nach Geschmack)

Verwenden Sie nur gut getrocknetes, brüchiges Gemüse. Vermischen Sie es und mahlen Sie es klein. Fügen Sie eine Tasse heißes Wasser hinzu und lassen Sie das gemahlene Gemüse damit wieder etwas feucht werden.

Geben Sie dann die zweite Tasse Wasser hinzu und verrühren Sie alles zu einer flüssigen Masse. Geben Sie als letztes das Salz hinzu und rühren Sie noch einmal gut durch.

Wenn Sie den Saft kalt genießen wollen, können Sie ihn in Gläser füllen und für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Früchtetee

1 bis 1½ Tassen verschiedene Sorten getrockneter Früchte

2 bis 3 Tassen Wasser

etwas Zucker oder Honig

Geben Sie das Wasser in einen kleinen Topf und lassen Sie es etwa fünf Minuten kochen. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, rühren Sie die Früchte ein und setzen Sie den Deckel auf den Topf. Stellen Sie den Topf nun wieder auf den Herd und lassen Sie alles noch einmal 15 Minuten kochen. Nehmen Sie nun den Topf wieder von der Kochstelle und lassen Sie den Inhalt etwas setzen.

Gießen Sie den fertigen Tee nun durch ein Sieb und geben Sie am Ende noch Zucker oder Honig hinzu. Sie können den Tee auch als Eistee genießen. Stellen Sie ihn dazu einfach einige Zeit in den Kühlschrank.

Variation

Kräutertee

Statt getrockneter Früchte nehmen Sie getrocknete Kräuter. Verwenden Sie aber nur solche Kräuter, die auch als Lebensmittel geeignet sind. Einige Kräuter könnten giftig sein. Informieren Sie sich vorher genau über die Kräuter, die Sie verwenden.

Ihre Rezepte

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

© REV2 – 22.08.2018 – BS/Ex: JaW/SK

Déshydrateur alimentaire

Mode d'emploi



Sommaire

Votre nouveau déshydrateur alimentaire.....	4
Contenu	4
Variantes du produits	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité	5
Consignes importantes pour le traitement des déchets	7
Déclaration de conformité	7
Description du produit.....	8
Utilisation.....	10
Avant la première utilisation.....	10
Consignes générales relatives à l'utilisation	10
Mise en marche	11
Quels aliments se prêtent au séchage ?.....	12
Préparation et traitement préalable des légumes	13
Préparation et traitement préalable des fruits.....	16
Préparation et traitement préalable de la viande et du poisson.....	20
Stockage.....	21
Emballage	21
Stockage	21
Conservation	21
Nettoyage et entretien.....	22
Suggestions de recette.....	23
Purée de légumes.....	23
Purée de légumes et de viande	23
Purée de fruits divers	24
Purée de bananes	24
Soupe au poulet et aux légumes	25
Variantes	25
Pain à l'ail	26
Salade aux herbes.....	27
Dessert au fromage cottage Pina Colada	27
Mélange noix, noisettes et fruits	28
Jus de légumes.....	28

Tisane aux fruits	29
Variante	29
Vos recettes	30

Votre nouveau déshydrateur alimentaire

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce déshydrateur alimentaire qui vous permettra de sécher des fruits, des légumes, des noix, des herbes aromatiques ainsi que de la viande et du poisson. Vous pouvez aussi l'utiliser pour sécher des fleurs afin de confectionner un pot-pourri, par exemple.

Le séchage est une des méthodes de conservation des aliments les plus anciennes.

Les prunes et les raisins, par exemple, sont séchés depuis que l'homme a commencé à les cultiver. Les fruits, les légumes et la viande séchés sont des en-cas très appréciés et peuvent également être utilisés pour agrémenter différents mets. Sécher les aliments est un moyen sain de les rendre conservables, car l'élimination de l'eau enraye la formation de bactéries.

Afin d'utiliser au mieux votre déshydrateur alimentaire, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Déshydrateur alimentaire
- 6 tiroirs (NC-2308) / 10 tiroirs (NC-2307)
- Mode d'emploi

Variantes du produits

NC-2307-675 : Déshydrateur alimentaire digital professionnel à 10 tiroirs

NC-2308-675 : Déshydrateur alimentaire à 6 tiroirs

Consignes préalables



Adapté au contact alimentaire

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Assurez-vous du bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Lorsque l'appareil, le câble ou la fiche sont visiblement endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il présente un défaut de fonctionnement ou s'il est tombé.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle du déshydrateur alimentaire.
- Veuillez à ce que l'appareil soit éteint (interrupteur sur la position "OFF") avant de le brancher.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant sécurisée installée conformément aux directives en vigueur. La prise de courant doit rester facilement accessible même après le branchement.
- Ne branchez pas l'appareil au secteur si vous avez les mains mouillées et n'appuyez pas sur les touches de commandes avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe.
- Placez le câble d'alimentation de sorte que personne ne risque de trébucher dessus. Pour éviter que quelqu'un trébuche sur le câble et fasse tomber l'appareil, ne laissez pas le câble pendre de la surface sur laquelle l'appareil est posé. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Disposez le câble d'alimentation de sorte à ce qu'il ne soit ni écrasé ni plié et n'entre pas en contact avec de l'huile ou des surfaces chaudes.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Veuillez utiliser le produit uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur et veillez à ce qu'il y ait un espace libre de chaque côté et au-dessus de l'appareil.

- Assurez-vous que les ouvertures d'aération de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou le four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne posez pas de matériaux inflammables (carton, plastique, papier, etc.) sur ou dans l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sur un plan de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez que les accessoires fournis.
- N'utilisez pas l'appareil avec un câble de rallonge.
- N'ouvrez pas les tiroirs pendant que l'appareil est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation selon les indications figurant sous **Nettoyage et entretien**.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modifications et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ces produits, NC-2307 et NC-2308, conformes aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, 2014/30/UE et 2014/35/EU.

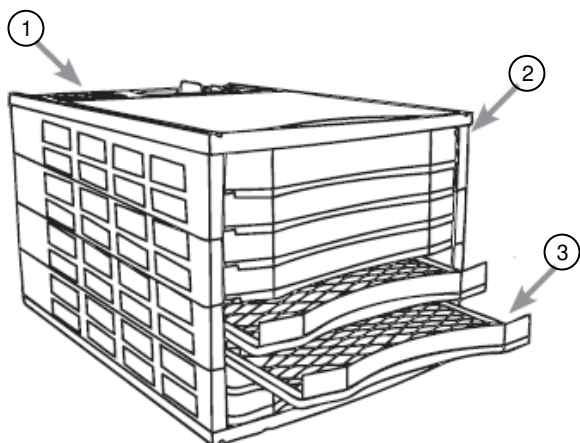
Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr

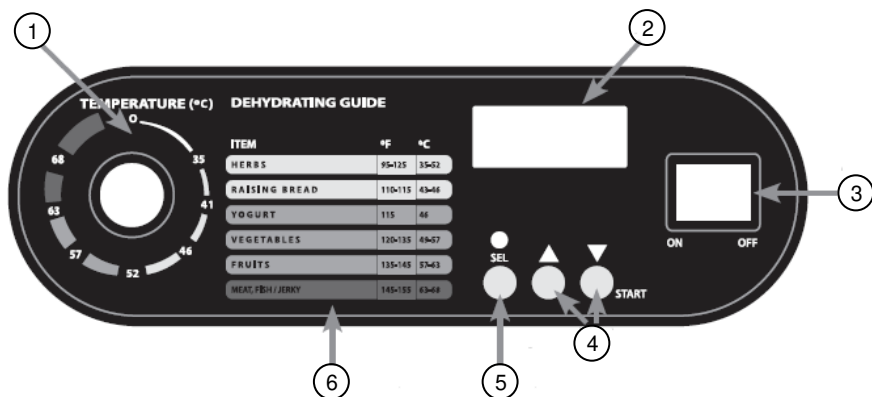


Description du produit

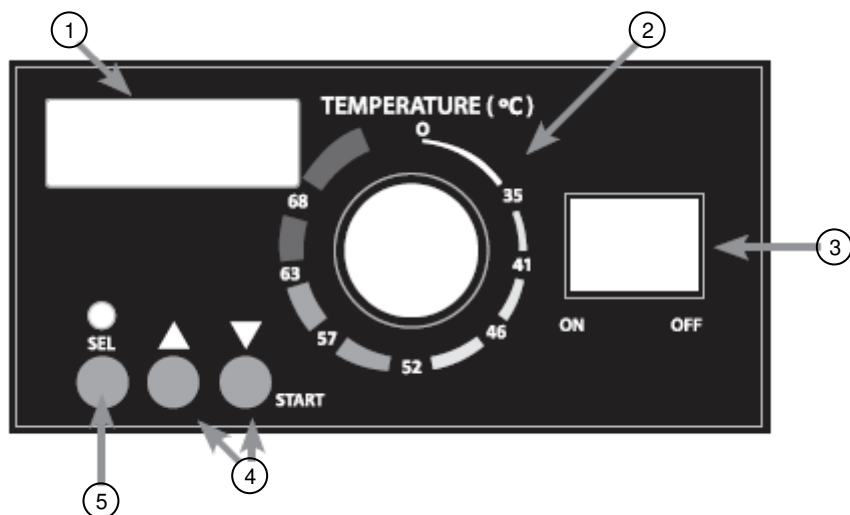


1. Panneau de commande
2. Boîtier
3. tiroirs amovibles

Panneau de commande NC-2307 :



1. Réglage de la température
2. Minuterie numérique (réglable jusqu'à 40 heures)
3. Interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt)
4. Bouton "Start" / "diminuer", bouton "augmenter"
5. Bouton de sélection
6. Aperçu des fonctions de séchage et des réglages de température

Panneau de commande NC-2308 :

1. Minuterie numérique (réglable jusqu'à 40 heures)
2. Réglage de la température
3. Interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt)
4. Bouton "Start" / "diminuer", bouton "augmenter"
5. Bouton de sélection

Utilisation

Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil avec précaution et supprimez les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez l'appareil selon les indications figurant sous **Nettoyage et entretien**.
3. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez aussi à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre tout autour de l'appareil.
4. Assurez-vous que les tiroirs sont insérés correctement.
5. Faites d'abord fonctionner l'appareil à vide, pour éliminer d'éventuels résidus de production. Pour cela, réglez-le (selon les indications figurant sous **Utilisation**) sur une température de 52 °C et un temps de séchage de 45 minutes.

Consignes générales relatives à l'utilisation

- Avant l'utilisation, faites toujours préchauffer le déshydrateur.
- Les fruits et légumes frais sont ceux qui se prêtent le mieux au séchage, les fruits en conserves ne donnent pas de résultats aussi convaincants.
- Il est recommandé de laver les fruits et légumes avant de les préparer pour le séchage.
- Au moment du découpage, n'oubliez pas qu'une fois séchés, les morceaux seront beaucoup plus petits. Pour cette raison, il est recommandé d'adapter la taille des morceaux de nourriture crue en conséquence et de ne pas couper des morceaux trop petits. Ne coupez les aliments en très petits morceaux que si vous comptez en faire de la poudre instantanée ou de l'assaisonnement en poudre après le séchage.
- Pour permettre une circulation suffisante de l'air, ne recouvrez pas plus de 90% de la surface des tiroirs avec les aliments à sécher. Ne mettez jamais plus d'une couche par tiroir et ne superposez pas les aliments à sécher, sinon le séchage ne sera pas homogène.
- Normalement, un déshydrateur alimentaire peut être utilisé sans problème pendant une période assez longue. Il faut seulement qu'il soit placé à un endroit sûr. Tenez également compte aux consignes de sécurité.
- Le temps de séchage de vos aliments est soumis à de fortes variations et dépend des facteurs suivants : Type, taille et qualité des aliments ; quantité, manière dont les aliments sont disposés dans les récipients et préférences personnelles. Il peut être utile de noter vos expériences pour améliorer vos résultats par la suite. Notez le type d'aliment, le poids avant et après le séchage, le temps de séchage et les résultats.
- Les aliments séchés vous permettront d'ajouter une touche raffinée à nombre de vos repas. Essayez les recettes présentées dans ce manuel puis essayez de faire vos propres expériences. Découvrez ainsi toutes les possibilités d'ennoblir vos repas avec des aliments séchés.
- Il est recommandé de conserver au réfrigérateur les aliments séchés que vous comptez consommer en l'espace d'un ou deux jours. Lorsque vous congelez des aliments, veillez à utiliser les récipients appropriés.

- Vérifiez l'avancement de la déshydratation même avant la fin de la durée programmée. Cela vous permet de retirer les aliments déjà déshydratés un à un.

Mise en marche

1. Allumez le déshydrateur (interrupteur sur ON).
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour régler la durée de déshydratation, maintenez la touche de sélection "SEL" appuyée jusqu'à ce que l'affichage du minuteur clignote.
4. Réglez les chiffres des heures en appuyant sur la touche "Start/Diminuer" ou sur la touche "Augmenter".
5. Appuyez une nouvelle fois sur la touche de sélection "SEL" pour régler les minutes.
6. Confirmez votre choix par une nouvelle pression sur la touche de sélection "SEL".
7. Appuyez sur la touche "Start/Diminuer" pour lancer le processus de déshydratation.
8. Une fois le processus de déshydratation terminé, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



Attention !

Comme les aliments chauffent fortement durant le séchage, il y a risque de brûlure !



NOTE :

Certaines variétés de fruits et de légumes sont très juteuses. Enlevez le jus en tamponnant ces fruits ou légumes avec de l'essuie-tout pour éviter que celui-ci ne coule dans les tiroirs inférieurs. Autrement, il risquerait d'altérer le goût des autres variétés de fruits ou légumes.

Quels aliments se prêtent au séchage ?

Les aliments que vous voulez sécher doivent être mûrs et ne doivent pas être endommagés. C'est ainsi qu'ils ont le meilleur taux naturel en sucre et se prêtent parfaitement au séchage.

Une fois séchés, les fruits et légumes qui n'étaient pas arrivés à maturité risquent d'avoir un goût fade et amer.

Les légumes doivent être frais et tendres.

Avant le séchage, contrôlez les fruits et légumes pour voir s'ils sont endommagés et enlevez les parties abîmées. La viande, la volaille et le poisson doivent être frais et maigres.

La préparation, le temps de séchage et le mode de stockage influent sur la qualité et le goût des aliments. Si vous suivez les indications du présent mode d'emploi, vous obtiendrez des aliments séchés d'une excellente qualité.



ATTENTION !

Si vous avez l'impression que les aliments commencent à s'avaler, congelez-les pendant 48 heures, ou bien pasteurisez-les en les chauffant pendant quinze minutes à 80 °C. Certains aliments perdront de leur saveur, mais c'est l'unique moyen de stopper le processus d'altération des aliments.

La règle suivante est valable pour tous les aliments destinés à être séchés, et plus particulièrement pour la viande et le poisson :

Plus l'aliment est frais au moment de la préparation, plus les risques d'altération et les pertes inutiles de nutriments sont limités. La propreté lors de la préparation est primordiale.



NOTE :

La vitesse de séchage dépend de la température de l'air de séchage, de la perméabilité du tissu de l'aliment et de sa superficie. Une température trop élevée entraîne une perte de vitamines et un brunissement, une température trop basse une dégradation des aliments due aux agents de dégradation.

Pour obtenir un taux de séchage de 25 à 50% après un temps de séchage de 6 à 12 heures, les températures idéales pour les fruits, légumes et champignons coupés en tranches se situent, selon la variété, entre 30 °C et 70 °C.

Les grains (maïs, céréales, graines, noyaux, noix et noisettes) peuvent atteindre un taux de séchage de 80 à 90% après 4 à 6 heures.

Préparation et traitement préalable des légumes

Le séchage des légumes nécessite un peu plus de travail de transformation et de stockage que le séchage des fruits. Les légumes contiennent peu d'acide de fruit et de sucre. Certaines variétés de légumes se conservent mieux congelées que séchées. D'autres, comme les pommes de terre, se trouvent tout au long de l'année à des prix abordables. Ça ne vaut donc pas la peine d'investir beaucoup de temps dans leur séchage.

Il faut se demander, avant toute chose, si certains aliments valent la peine d'être séchés.

Préparation

Pour le séchage, ne choisissez que des légumes d'excellente qualité. Lavez-les toujours avec soin avant de les sécher, pour éliminer saletés et bactéries. La plupart des légumes doivent être épluchés ou coupés en morceaux.

Traitement préalable

Si vous blanchissez les légumes avant de les sécher, certains enzymes normalement responsables de la conservation de la saveur des aliments durant le stockage sont désactivés. Pour limiter la perte de goût et de vitamines, il est préférable de blanchir les légumes à la vapeur et non à l'eau. Le blanchiment au four à micro-ondes convient également très bien.

Blanchiment à la vapeur :

Placez les légumes dans le panier vapeur de votre cocotte-minute. Étuvez vos légumes jusqu'à ce qu'ils soient chauffés de part en part, mais sans les cuire. En règle générale, environ deux à trois minutes. Lorsqu'il s'agit de petits morceaux, remuez-les de temps à autre. Une fois blanchis, placez les légumes immédiatement dans les tiroirs du déshydrateur alimentaire.

Blanchiment au four à micro-ondes :

Le four à micro-ondes est parfait pour le blanchiment de légumes frais. Préparez les légumes selon les indications ci-dessus. Placez-les dans un plat à four avec couvercle et ajoutez-y un peu d'eau. Cuisez les légumes pendant quelques instants en les remuant bien de temps à autre. Placez ensuite les légumes sans tarder dans les tiroirs du déshydrateur alimentaire.

Les légumes blanchis au four à micro-ondes auront une couleur plus claire que les légumes blanchis à la vapeur.

Indications de préparation pour différentes variétés de légume :

Variété de légume	Préparation et traitement préalable
Artichauts	Enlever le trognon et les feuilles extérieure dures, couper en quartiers et cuire pendant env. 10 minutes
Aubergines	Laver, couper les extrémités puis couper en rondelles
Haricots (verts)	Couper les extrémités puis couper les haricots en morceaux de la taille désirée, blanchir puis surgeler rapidement pendant 30 à 45 minutes
Brocoli	Couper les petits bouquets et cuire à la vapeur pendant quatre à cinq minutes
Concombre	Laver, couper les extrémités puis couper en rondelles d'un demi-centimètre.
Carottes	Laver, éplucher, couper en rondelles de 1 à 1,5 cm, puis cuire à la vapeur pendant quatre à cinq minutes
Pommes de terre	Laver, éplucher puis couper en morceaux de la taille désirée et blanchir ; rincer à l'eau froide, sécher en tamponnant ; si vous laissez la peau de la pomme de terre, nettoyez-la bien et enlevez tous les germes et toutes les parties abîmées.
Ail	Séparer les gousses d'ail et les éplucher, puis couper en deux ou en tranches
Maïs	Enlever les feuilles de l'épi de maïs, laver et blanchir l'épi, laisser refroidir puis enlever les grains de l'épi
Poivron	Laver et sécher sans couper
Piments	Laver et enlever les graines, couper en deux, en quatre, en anneaux ou en lanières
Champignons	Nettoyer en brossant la surface, enlever le pied si nécessaire, utiliser entiers, coupés en deux ou en tranches
Chou de Bruxelles	Enlever la tige, laver et couper en deux
Betteraves	Couper la racine et la tige en laissant 2,5 cm de chaque, blanchir et laisser refroidir, puis enlever le reste de tige et de racine et couper en tranches
Ciboulette	Laver et hacher finement
Céleri (feuilles)	Détacher les feuilles de la branche et placer dans le déshydrateur alimentaire séparément des branches
Céleri (branches)	Laver et séparer les feuilles des branches, couper les branches en morceaux de 1,5 cm et placer les branches dans le déshydrateur alimentaire séparément des tiges
Asperge	Couper en deux pour séparer les pointes des tiges ; les pointes se prêtent mieux au séchage, mais les tiges peuvent être moulue pour être utilisée comme assaisonnement
Épinards	Laver et cuire à la vapeur

Tomates	Laver et enlever les tiges, plonger dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau froide, enlever la peau puis couper la tomate en deux ou en tranches épaisses
Courgettes	Laver et couper en rondelles
Oignons	Couper les extrémités et éplucher, puis couper en anneaux ou en cubes

Préparation et traitement préalable des fruits

Presque toutes les variétés de fruits peuvent être séchées à la maison. Certaines variétés nécessitent plus de temps de séchage que d'autres. Certaines variétés de fruit ne peuvent pas être séchées tout au long de l'année. C'est pour cela qu'il est utile de savoir de connaître les fruits de saison. Nous vous recommandons de faire vos premiers essais avec des fruits de saisons.

Préparation

Lavez toujours les fruits avec soin et enlever les parties abîmées ou trop mûres. Si vous estimez que c'est nécessaire, épluchez les fruits. Il est conseillé de couper les fruits de grande taille en deux. Si les fruits sont de tailles trop variées, coupez-les en morceaux de taille à peu près égale pour obtenir un séchage homogène. Les fruits de petite taille, comme les raisins ou les cerises, peuvent être séchés entiers.

Enlevez les noyaux et les parties abîmées des fruits comme les prunes, cerises, abricots, etc. Épluchez toujours les fruits cirés ou traités avant de les sécher.

Si vous séchez des poires ou des pêches avec leur peau, elles peuvent devenir granuleuses ou "pelucheuses".

La plupart des fruits (ananas, raisins, fraises, prunes, etc.) peuvent être placées dans le déshydrateur alimentaire immédiatement après avoir été préparés. D'autres fruits (pommes, abricots, pêches et poires) brunissent lorsque les parties coupées sont exposées à l'air. Pour ralentir ce processus et prévenir la perte de vitamines, il est conseillé de traiter ces fruits. Si vous voulez sécher ces fruits, vous pouvez prétraiter les parties coupées avec une solution qui les rend conservables. Laissez-les fruits immergés dans la solution jusqu'à ce que vous ayez une quantité suffisante fruits à sécher.

Traitement préalable

Ci-dessous, vous trouverez une énumération de différents procédés de traitement préalable. Il n'est pas indispensable de prétraiter les aliments que vous voulez sécher. Il s'agit simplement d'un procédé qui améliore leur aspect, prolonge leur durée de conservation et peut même augmenter la teneur en nutriments de certains aliments. Essayez simplement les deux (fruits prétraités et fruits naturels) et décidez par vous-même laquelle des deux méthodes est la plus adaptée à vos besoins. Veillez toujours à stocker correctement vos fruits séchés, car la qualité du stockage influe sur la qualité des aliments, qu'ils soient traités ou non.

Sauces naturelles :

Utilisez du jus d'ananas ou de citron comme alternatives naturelles à d'autres produits pour prévenir un brunissement prématuré des fruits. Laissez tomber les fruits directement dans le jus lorsque vous les coupez. Après environ deux minutes, vous pouvez retirer les fruits du jus et les placez dans les tiroirs du déshydrateur alimentaire. Vous pouvez aussi "tremper" les fruits dans du miel, des épices, du jus d'orange ou de citron vert. Le pudding en poudre ou les éclats de noix de coco peuvent ajouter aux fruits séchés une touche extravagante. N'hésitez pas à réaliser vos propres idées et créez votre propre sauce riche en saveur.

Bisulfite de sodium :

N'utilisez que des ingrédients à usage alimentaire. Dissolvez une cuillère à café de bisulfite de sodium dans un quart de litre d'eau. Trempez de petites quantités de fruits pendant environ deux minutes dans cette solution. Cela prévient la perte de vitamine C et permet aux fruits de conserver une couleur claire. Le bisulfite de sodium se trouve dans la plupart des pharmacies et drogueries.

De l'intérieur vers l'extérieur :

Il est communément admis quel temps de séchage de fruits coupés en deux, par exemples des abricots, est plus court lorsqu'on retourne les moitiés. En règle générale, c'est vrai. Cela permet aussi de réduire la perte de jus, très riche en nutriments. On peut également recouper chaque moitié en deux. Les fruits conservent ainsi une plus grande partie de leur valeur nutritive et une couleur plus claire.



EXEMPLE D'UTILISATION AVEC DES POMMES :

1. Lavez les pommes, puis épluchez-les si vous le souhaitez.
 2. Coupez les pommes en demi-tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.
 3. Comme décrit précédemment, ajoutez du jus de citron pour empêcher les tranches de noircir.
 4. Répartissez les tranches de manière homogène dans les tiroirs, en laissant suffisamment de place entre elles.
 5. Réglez la température du déshydrateur sur environ 57 °C, et laissez les tranches de pommes se déshydrater pendant environ 6 heures.
- À la fin, si vous souhaitez déshydrater les pommes davantage, augmentez la température ou bien prolongez la durée de déshydratation.

Attention : Ceci n'est qu'un exemple d'utilisation ! La durée de déshydratation et la température dépendent de nombreux facteurs, et peuvent donc varier fortement.

Prenez note du résultat de la déshydratation afin de pouvoir, lors des utilisations ultérieures, modifier si besoin l'épaisseur des tranches, le type de fruit, le degré de maturité, la température ou la durée de déshydratation.

Les tiroirs sont résistants au lave-vaisselle sous condition, et peuvent être nettoyés à une température de 55 °C maximum.

Indications de préparation pour différentes variétés de fruit :

Variété de fruit	Préparation et traitement préalable
Ananas	Enlever le trognon et l'écorce et couper en petits morceaux ou en tranches
Pommes	Laver, éplucher si vous le souhaitez, couper en petits morceaux ou en tranches, prétraitement recommandé avec un peu de jus de citron pour prévenir le brunissement
Abricots	Laver, couper en deux et enlever le noyau ; si vous le souhaitez, couper en morceaux encore plus petits
Bananes	Éplucher et couper en rondelles, prétraitement recommandé avec un peu de jus de citron pour prévenir le brunissement
Poires	Laver, éplucher si vous le souhaitez, couper en deux, enlever le trognon et couper en morceaux ou en tranches, prétraitement recommandé avec un peu de jus de citron pour prévenir le brunissement
Fraises	Laver et couper en deux, en tranches ou laisser entières, selon votre convenance
Figues	Laver et enlever la tige, couper en deux ou en quatre, placer avec la partie extérieure vers le haut
Cerises	Laver et dénoyauter
Noix de coco	Laisser s'écouler le lait, ouvrir la noix et extraire la chair, sécher en tamponnant et couper en petits morceaux
Papaye	Laver et éplucher, couper, selon votre convenance, en morceaux plus ou moins gros
Pêches	Laver, couper en deux et enlever le noyau ; si vous le souhaitez, couper en morceaux encore plus petits
Prunes	Laver, couper en deux et enlever le noyau ; si vous le souhaitez, couper en morceaux encore plus petits
Raisins	Laver, enlever la tige, laisser entiers

Noix et noisettes :

Enlevez la coque, rincez les noix à l'eau tiède Puis tamponnez-les pour les essuyer et répartissez-les dans les tiroirs du déshydrateur alimentaire.

En règle générale, il faut environ 20 à 30 heures pour sécher les noix. Laissez les noix dans le déshydrateur alimentaire jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu cassantes.

Laissez refroidir les noix après le processus de séchage. Si vous ne consommez pas les noix dans les deux jours, il est conseillé de les congeler pour conserver leur fraîcheur.

Herbes aromatiques et fleurs :

Il est conseillé de rincer les herbes aromatiques et les fleurs puis de les essuyer en les tamponnant. Enlevez les parties desséchées et pourries. Il est toutefois conseillé de ne couper les tiges qu'après le séchage. Répartissez les herbes aromatiques ou les fleurs dans les tiroirs du déshydrateur alimentaire.

Les plantes nécessitent un temps de séchage d'environ deux à sept heures, selon le type de plante.

Lorsque le processus de séchage est terminé, laissez refroidir les plantes.

Vous pouvez ensuite séparer les tiges des feuilles. Puis vous pouvez par exemple mouliner les bourgeons et les feuilles.

Le moment idéal pour sécher des graines est lorsque leurs enveloppes ont changé de couleur.

Particularités des fleurs :

Pour un résultat de séchage optimal, il est conseillé de cueillir les fleurs une fois que la rosée s'est évaporée et avant que l'humidité du soir ne se dépose sur les fleurs. Ne séchez pas de fleurs ayant été traitées avec des produits chimiques.

Lorsque vous séchez des fleurs en même temps que des herbes destinées à la consommation, placez les fleurs dans les récipients du bas et les herbes dans les récipients du haut. Vous éviterez ainsi que le liquide des fleurs ne coule sur les herbes.

Préparation et traitement préalable de la viande et du poisson

Pour le séchage, la viande doit être coupée très fine. Si vous voulez sécher du tartare, essayez d'en faire une galette très plate afin de garantir un séchage homogène. Ajoutez un peu de sel pour favoriser l'extraction de l'humidité.

Surtout lorsqu'on sèche de la viande, il est essentiel de veiller à la propreté et à la provenance de la viande pour éviter toute contamination bactérienne ou assimilée. Dans la mesure du possible, il est recommandé d'acheter la viande chez un fermier bio ou un boucher de confiance et de la préparer immédiatement après l'achat. En raison de la présence possible de Trichinellas et de vers solitaires, ne séchez en aucun cas de la viande d'animaux se nourrissant eux-mêmes de viande, comme par ex. les porcs et les sangliers. Pour la même raison, c'est-à-dire en raison de l'ajout possible de farines animales à l'alimentation des bœufs et des veaux engraisés de manière traditionnelle, il est également déconseillé de sécher ce type de viande. La viande se prêtant le mieux au séchage est la viande de Galloway (race bovine écossaise) ou d'autres animaux se nourrissant de plantes, recevant de la nourriture naturelle tout au long de l'année et, idéalement, élevés en plein air.

Avant de sécher la viande, vous pouvez l'assaisonner ou la mariner la viande à votre convenance.

Le poisson peut être séché au même titre que la viande ; il est toutefois conseillé de le faire uniquement en bord de mer où l'on peut se procurer du poisson fraîchement pêché que l'on peut préparer dans la foulée. Lors du séchage du poisson, il faut faire particulièrement attention à la présence éventuelle d'humidité résiduelle à l'intérieur du poisson ou des filets de poisson, notamment au niveau des arêtes, des cartilages, etc., même lorsque de l'extérieur il paraît sec depuis longtemps.

Préparation

Enlever de la viande toute la graisse visible, la couper en lanière d'env. 0,5-0,8 cm d'épaisseur, la frotter de sel et d'herbes et la laisser mariner une demi-heure avant de la sécher à env. 65°C jusqu'à ce qu'elle soit coriace et ait la consistance du cuir. On peut aussi hacher la viande, la mélanger aux épices et au sel, former de petites chips plates et la sécher ainsi. La viande hachée n'a pas besoin d'être marinée. Il est toutefois déconseillé d'utiliser de la viande hachée achetée en magasin, car celle-ci s'abîme très rapidement.

Stockage

Emballage

Pour pouvoir se conserver longtemps, les fruits secs doivent être emballés correctement. Emballez vos fruits séchés dans des sacs de congélation et chassez du sachet le plus d'air possible.

Vous pouvez aussi utiliser des sachets thermo-soudés. Rangez les sachets de fruits secs dans des récipients étanches en métal, en plastique ou en verre. Les aliments séchés rangés en vrac dans des récipients rigides sont exposés à l'air et se conservent moins longtemps.

Si vous emballez vos aliments sous vide, ils se conserveront beaucoup plus longtemps. Les machines d'emballage sous vide à usage domestique se trouvent dans les rayons d'articles ménagers de la plupart des magasins.

Stockage

Stockez les aliments séchés, bien emballés, dans un endroit frais et sombre. Plus l'endroit où est stocké le produit est frais, plus longtemps celui-ci conservera sa qualité. En règle générale, on peut dire qu'à chaque fois que la température baisse de huit degrés Celsius, la durée de conservation est multipliée par deux voire par trois. Si vous avez de la place dans votre réfrigérateur ou dans votre congélateur, stockez-y vos aliments séchés. Sinon, choisissez l'endroit le plus frais de votre maison.

La lumière aussi réduit la qualité et la valeur nutritionnelle de vos aliments séchés. Pour cette raison, il est recommandé de stocker les aliments dans un endroit sombre ou dans des récipients opaques.

Conservation

Les fruits ont naturellement une teneur en sucre et en acides élevées. C'est pour cela qu'ils séchent mieux que les légumes et peuvent aussi être conservés plus longtemps. Bien emballés et stockés à température ambiante ou à une température inférieure à la température ambiante, la plupart des fruits conservent leur qualité et leur valeur nutritive élevées pendant environ un an. Il est conseillé, en revanche, de consommer la plupart des légumes dans les six mois suivant le séchage.

Les fruits et les légumes conservés plus longtemps perdent en saveur et ont une valeur nutritive moindre. Toutefois, tant que leur emballage est intact, ils ne pourriront pas.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le déshydrateur alimentaire et les tiroirs après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage du déshydrateur alimentaire, il est recommandé de ne pas utiliser les produits ou ustensiles suivants : solvants, produits abrasifs, nettoyeurs chimiques, nettoyeurs contenant de l'alcool, brosses dures ou d'éponges métalliques.
- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer le boîtier et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide sur lequel vous avez versé un peu de liquide vaisselle.
- Retirez les tiroirs de l'appareil et nettoyez-les à la main dans de l'eau chaude à laquelle vous avez ajouté un peu de liquide vaisselle ; les parties amovibles ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Rincez ensuite les tiroirs à l'eau claire et essuyez-les avec un chiffon sec et propre.



ATTENTION !

Ne plongez jamais le déshydrateur alimentaire dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Conservez le déshydrateur alimentaire dans un endroit sec et propre.

Suggestions de recette

Purée de légumes

- 1 tasse de légumes séchés divers
- ½ tasse d'eau chaude
- ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à café de beurre ou d'huile végétale

N'utilisez que des légumes bien séchés et cassants. Mélangez les légumes puis réduisez-les en poudre. Ajoutez l'eau et le lait et laissez la poudre s'en imprégner pendant 15 à 20 secondes.

Mélangez le tout puis ajoutez-y le beurre ou l'huile tout en continuant de remuer. Pour terminer, salez à votre convenance et réchauffez la purée si vous le souhaitez.

Purée de légumes et de viande

- ¾ tasse de légumes séchés divers
- ¼ de viande séchée coupée en morceaux
- ½ tasse d'eau chaude
- ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à café de beurre ou d'huile végétale

N'utilisez que des légumes bien séchés et cassants et de la viande bien séchée. Mélangez les légumes avec la viande puis réduisez le tout en poudre. Ajoutez l'eau et le lait et laissez la poudre s'en imprégner pendant 15 à 20 secondes. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une purée. Puis ajoutez le beurre ou l'huile.

Pour terminer, salez à votre convenance et réchauffez la purée si vous le souhaitez.

Purée de fruits divers

1 tasse de fruits séchés divers

½ tasse d'eau chaude

½ tasse de lait

Mélangez les fruits et réduisez-les en poudre. Ajoutez l'eau et le lait et laissez les fruits moulus s'en imprégner. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une purée.

Ajoutez, pour terminer, une à deux cuillères à café de sucre ou de miel selon votre convenance. Versez le tout dans des bols individuels et placez-les dans le réfrigérateur si vous souhaitez consommer la purée froide.

Purée de bananes

1 tasse de bananes séchées

½ tasse d'eau chaude

½ tasse de lait

Concassez les bananes séchées. Ajoutez l'eau et le lait et laissez les bananes s'en imprégner. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une purée.

Pour terminer, ajoutez si vous le désirez une cuillère à café de sucre. Versez le tout dans des bols individuels et placez-les dans le réfrigérateur si vous souhaitez consommer la purée froide.

Soupe au poulet et aux légumes

- 1 tasse d'eau chaude
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de tomates cuites à la vapeur
- 1 tasse de légumes séchés divers
- ¼ tasse d'oignon séché
- ¼ tasse de céleri séché
- ¼ cuillère à café d'ail séché
- ¼ cuillère à café de persil séché
- ¼ cuillère à café de basilic séché
- ¼ cuillère à café d'origan séché
- ¼ cuillère à café de sel
- ⅙ cuillère à café de poivre noir
- ½ tasse de pâtes aux œufs
- ¼ tasse de riz cuit
- 1 cuillère à café d'huile
- 2 cuillères à café de beurre

Mélanger les légumes séchés dans un bol. Ajoutez l'eau chaude et laissez les légumes s'en imprégner un peu. Pendant ce temps, chauffez légèrement le bouillon de poulet dans un fait-tout de taille moyenne. Coupez les tomates en petits morceaux et versez-les dans le bouillon de poulet. Ajoutez le persil, le basilic, l'origan, le sel et le poivre et mélangez bien. Portez l'eau à ébullition et ajoutez-y les pâtes.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole et faites-y revenir les oignons, le céleri et l'ail. Jetez ensuite le beurre fondu et incorporez le reste à la soupe.

Pour terminer, ajoutez les légumes séchés et le riz et laissez bouillir la soupe pendant environ 10 minutes en remuant constamment.

Variantes

Soupe au poulet et aux pommes de terre

Suivez exactement la recette de la soupe au poulet et aux légumes. Remplacez les pâtes et le riz par ¾ de tasse de pommes de terre en cubes.

Soupe à la viande et aux légumes

Remplacez le bouillon de poulet par du bouillon de viande. Pour mettre en valeur le goût de viande, ajoutez aux légumes séchés deux cuillères à café de viande séchée.

Soupe de plantain

Réduisez en poudre $\frac{1}{4}$ tasse de plantain séché. Préparez la soupe à la viande et aux légumes et ajoutez le plantain moulu en fin de cuisson.

Soupe à la viande et à l'orge

Suivez exactement la recette de la soupe à la viande et aux légumes. Remplacez les pâtes et le riz par $\frac{3}{4}$ tasse d'orge. Vous pouvez aussi ajouter à la soupe quelques petits morceaux de viande.

Soupe aux haricots

Suivez exactement la recette de la soupe à la viande et aux légumes, en omettant toutefois les pâtes et le riz. Ajouter une tasse de haricots rouges en fin de cuisson.

Pain à l'ail

1 baguette

1 morceau de beurre

3 cuillères à café d'ail séché

2 cuillères à café de persil séché

2 cuillères à café d'huile d'olive

Laissez le beurre ramollir à température ambiante dans un bol pendant 30 à 45 minutes.

Prenez une fourchette et écrasez-le dans le bol.

Réduisez l'ail et le persil en poudre et mélangez-les au beurre. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pommade onctueuse.

Coupez le pain en deux dans le sens de la longueur et tartinez le beurre de manière homogène sur les deux moitiés. Coupez le pain en petits morceaux et placez ceux-ci sur une grille dans le four. Cuisez le pain pendant cinq minutes à 120° Celsius ou retirez-le lorsqu'il est légèrement doré.

Salade aux herbes

- 3 tasses de laitue coupée en petit morceaux
- 3 tasses d'oseille-épinard coupée en petit morceaux
- 1 tasse de cresson de fontaine haché
- ½ tasse de carottes coupées
- ½ tasse d'huile végétale
- ¼ tasse de vinaigre
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir
- ¼ cuillère à café de persil séché
- ¼ cuillère à café d'ail séché
- ¼ cuillère à café de feuilles de céleri séchées
- ¼ cuillère à café de feuilles de citronnelle séchées
- ½ cuillère à café de ciboulette séchée

Mélangez la laitue, l'oseille et le cresson dans un saladier. Mélangez les herbes séchées dans un petit bol et réduisez-les en poudre.

Pour la vinaigrette, versez le vinaigre dans un récipient allongé et ajoutez-y les herbes moulues, le sel et le poivre. Fermez le récipient avec un couvercle et agitez-le jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez l'huile et agitez à nouveau.

Versez la vinaigrette sur la salade puis garnissez-la avec les carottes coupées.

Dessert au fromage cottage Pina Colada

- 2 tasses de fromage cottage
- 3 cuillères à café d'ananas séché
- 3 cuillères à café de noix de coco séchée
- 1 cuillère à café de sucre

Mettez le fromage cottage dans un petit récipient. Concassez l'ananas et la noix de coco et versez-les dans le fromage cottage avec le sucre. Mélangez le tout délicatement.

Mélange noix, noisettes et fruits

¼ tasse de raisins séchés (ou de raisins secs séchés au soleil)

¼ tasse de prunes séchées dénoyautées

¼ tasse de papaye séchée

¼ tasse de pêches (ou d'abricots) séché(e)s

⅞ tasse de graines de tournesol

⅞ tasse de noix de cajou grillées

⅞ tasse d'amandes grillées

1 tasse de sucre glace

Mélangez le tout dans un bol et saupoudrez de sucre glace.

Jus de légumes

¼ tasse de tomates séchées

2 cuillères à café de carottes séchées

2 cuillères à café de céleri séché

1 cuillère à café d'oignon séché

¼ cuillère à café de persil séché

2 tasses d'eau chaude

⅞ cuillère à café de sel (à votre convenance)

N'utilisez que des légumes bien séchés et cassants. Mélangez les légumes puis réduisez-les en poudre. Ajoutez une tasse d'eau chaude et laissez les légumes moulus s'en imprégner un peu.

Ajoutez ensuite la seconde tasse d'eau et mélangez le tout jusqu'à obtention d'un liquide. Ajoutez le sel en dernier et mélangez encore une fois.

Si vous voulez consommer le jus froid, vous pouvez le verser dans des verres et le laisser quelque temps au réfrigérateur.

Tisane aux fruits

1 à 1½ tasse de fruits séchés divers

2 à 3 tasses d'eau

Un peu de sucre ou de miel

Versez l'eau dans une petite casserole et laissez-la bouillir pendant environ cinq minutes. Retirez la casserole du feu, incorporez les fruits et mettez le couvercle sur la casserole. Remettez la casserole sur le feu et laissez cuire le tout pendant 15 minutes. Retirez à nouveau la casserole du feu et laissez le contenu décanter un peu.

Tamisez la tisane prête et ajoutez-y pour finir du miel ou du sucre. Vous pouvez aussi consommer la tisane comme thé glacé. Il suffit pour cela de la placer quelque temps au réfrigérateur.

Variante

Tisane aux herbes

Remplacez les fruits séchés par des herbes séchées. N'utilisez toutefois que des herbes à usage alimentaire. Certaines herbes peuvent être toxiques. Informez-vous avec précision sur les herbes avant de les utiliser.

Vos recettes

Importé par :

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen, Allemagne

Service clients : 07631 / 360 - 350

© REV2 – 22.08.2018 – BS/Ex: JaW/SK