

Deshidratador compacto DH-25.k

con 5 insertos de secado

operación manual



Tabla de contenido

Tu nuevo deshidratador	4
alcance de entrega	4
Notas importantes al principio.....	5
las instrucciones de seguridad.....	5
Información importante sobre la eliminación.....	7
Declaración de conformidad	7
utilizar.....	8
Antes de usar por primera vez.....	8
Información general de uso	8
Lo esencial.....	9
¿Qué alimentos son aptos para secar?	10
Preparación y pretratamiento de hortalizas.....	11
Preparación y pretratamiento de frutas	15
Preparación y pretratamiento de carnes y pescados	19
Almacenamiento de alimentos.....	20
embalaje.....	20
almacenamiento	20
durabilidad.....	20
Limpieza y cuidado	21
Especificaciones técnicas.....	21
Sugerencias de recetas	22
Puré de verduras	22
Puré de carne y verduras.....	22
Puré de frutas mixtas.....	23
Puré de banana	23
Sopa de pollo y verduras	24
Variaciones.....	24
pan de ajo	25
Ensalada de hierbas	26
Piña Colada - postre de requesón	26
Mezcla de frutas y nueces	27
Jugo de vegetales.....	27
Té de frutas.....	28

variación 28

En el sitio web se puede encontrar información y respuestas a preguntas frecuentes (FAQ) sobre muchos de nuestros productos, así como manuales actualizados:

www.rosensteinundsoehne.de

Ingrese el número de artículo o el nombre del artículo en el campo de búsqueda.

Tu nuevo deshidratador

Estimado cliente,

Gracias por adquirir este deshidratador con el que secar frutas, verduras, frutos secos, hierbas, carnes y pescados. También puedes usarlo para secar flores y luego hacer un popurrí, por ejemplo.

El proceso de secado de frutas y verduras es uno de los métodos más antiguos de conservación de alimentos.

Las ciruelas y las uvas, por ejemplo, se han secado desde que los humanos comenzaron a cultivarlas. Los frutos secos, las verduras y la carne son muy populares como aperitivos entre comidas o como postre y también se pueden utilizar como complemento de varios platos. Al secar los alimentos, puede mantenerlos saludables de una manera saludable, porque la eliminación de líquidos inhibe la formación de bacterias.

Lea estas instrucciones de funcionamiento y siga la información y los consejos que se enumeran para que pueda aprovechar al máximo su nuevo deshidratador.

alcance de entrega

- Deshidratador
- operación manual

Notas importantes al principio

las instrucciones de seguridad

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarlo con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Compruebe si el dispositivo está dañado antes de cada uso. Si el dispositivo, el cable o el enchufe están visiblemente dañados, no se debe utilizar. No utilice el dispositivo si funciona mal o si se ha caído.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- Nunca abra el producto usted mismo. ¡No realice nunca reparaciones usted mismo!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Mantenga el producto alejado de la humedad y el calor extremo.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos.
- Asegúrese de que el voltaje eléctrico de la fuente de alimentación coincida con el del deshidratador.
- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado (posición del interruptor "OFF") antes de conectarlo a la fuente de alimentación.
- Solo conecte el dispositivo a un enchufe correctamente instalado con contactos de protección. La toma debe ser fácilmente accesible incluso después de haberla conectado.
- No conecte el dispositivo a la fuente de alimentación con las manos mojadas y no presione los botones de control con las manos mojadas.
- No utilice el dispositivo con un temporizador externo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación conectado no represente un peligro de tropiezo. El cable no debe colgar de la superficie de instalación para evitar que el dispositivo se rompa. Nunca tire del cable de alimentación para mover el dispositivo.
- Coloque el cable de manera que no quede aplastado o torcido y no entre en contacto con superficies calientes.
- El dispositivo solo está diseñado para un uso doméstico normal.
- Utilice el dispositivo únicamente en habitaciones cerradas.
- Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie seca, nivelada, firme y resistente al calor con espacio en todos los lados y espacio hacia arriba.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación del dispositivo no estén bloqueadas.
- Mantenga una distancia suficiente de otras fuentes de calor como estufas u hornos para evitar daños al dispositivo.
- El dispositivo nunca debe instalarse ni utilizarse cerca de materiales altamente inflamables (cortinas, textiles, etc.).
- Para evitar el riesgo de incendio, no cubra el dispositivo durante su funcionamiento.
- No coloque ningún material inflamable (cartón, plástico, papel, etc.) sobre o dentro del dispositivo.

- Nunca opere el aparato sobre una encimera o cerca de una fuente de gas.
- El dispositivo no debe moverse durante el funcionamiento.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados.
- No utilice el dispositivo con un cable de extensión.
- No abra los cajones durante el funcionamiento.
- ¡Nunca deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento!
- El deshidratador puede funcionar hasta 40 horas sin problemas. Luego apague el dispositivo, desconéctelo de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo.
- Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo y los accesorios después de cada uso como se describe en Limpieza y cuidado.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades mentales o sensoriales limitadas o con falta de experiencia y / o conocimiento, a menos que estén supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad. cómo utilizar el dispositivo.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!



Información importante sobre la eliminación

Este dispositivo eléctrico no pertenece a la basura doméstica. Para una eliminación adecuada, comuníquese con los puntos de recolección públicos de su comunidad. Para obtener detalles sobre la ubicación de dicho punto de recogida y las restricciones de cantidad por día / mes / año, consulte la información del municipio correspondiente.

Declaración de conformidad

PEARL.GmbH declara por la presente que el producto NC-2321 cumple con la directiva



EMC 2004/108 / EC, la directiva de bajo voltaje 2006/95 / EC y la directiva RoHS 2011/65 / EU.

Diploma Jefe de Gestión de la Calidad. Ing. (FH) Andreas Kurtasz 21/08/2015

Puede encontrar la declaración de conformidad detallada en www.pearl.de/support. Introduzca el número de artículo en el campo de búsqueda.

utilizar

Antes de usar por primera vez

1. Saque con cuidado el dispositivo del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie el dispositivo como se describe en Limpieza y cuidado.
3. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de tener suficiente espacio en todos los lados.
4. Asegúrese de que los cajones estén insertados correctamente.
5. Primero opere el dispositivo vacío durante aproximadamente 1 hora para eliminar cualquier residuo de producción adherido.

Información general de uso

- Las frutas y verduras frescas son las mejores para secar, las frutas enlatadas no dan tan buenos resultados.
- Las frutas y verduras siempre deben lavarse antes de prepararlas para que se sequen.
- Al cortar, recuerde que el producto terminado es mucho más pequeño que las piezas sin tratar. Por lo tanto, debe ajustar el tamaño de los trozos de alimentos crudos en consecuencia y no cortarlos demasiado pequeños. Solo córtelo muy pequeño si se va a procesar en condimento o polvo instantáneo después del secado.
- No cubra más del 90% del espacio de almacenamiento de los cajones con alimentos para secar para que el aire pueda circular lo suficiente. Siempre coloque solo una capa por cajón y no apile los alimentos uno encima del otro, de lo contrario no se secará uniformemente.
- Normalmente, el deshidratador puede funcionar durante hasta 40 horas sin ningún problema. Lo único importante es que esté en un lugar seguro. También tenga en cuenta las instrucciones de seguridad.
- El tiempo exacto de secado de su comida varía ampliamente y depende de los siguientes factores: tipo, tamaño y calidad de la comida; Cantidad y estratificación en los contenedores y preferencias personales. Puede ser útil anotar sus experiencias para que sus resultados futuros sean mejores. Anote el tipo de alimento, el peso antes y después del secado, el tiempo de secado y los resultados.
- Puede refinar muchas comidas con alimentos secos. Pruebe las recetas enumeradas en este manual y luego experimente con sus propias ideas. Descubra cuántas formas hay de perfeccionar las comidas con alimentos secos.
- Los alimentos secos que se consumirán en uno o dos días deben almacenarse en el refrigerador. Cuando congele alimentos, asegúrese de utilizar recipientes adecuados.

Lo esencial

1. Asegúrese de que el deshidratador esté apagado (posición del interruptor "OFF") antes de conectarlo a la fuente de alimentación.
2. Prepare siempre los alimentos que desee secar como se describe en este manual.
3. No apile los alimentos uno encima del otro y no sobrecargue los cajones.
4. Coloque la comida a secar en una sola capa en los cajones.
5. Inserte los cajones en la carcasa.
6. Coloque la tapa en el deshidratador; debe permanecer cerrada durante todo el proceso de deshidratación.
7. Encienda el deshidratador (posición del interruptor "ON"); el indicador de control se ilumina en rojo.
8. Comienza el proceso de secado. El tiempo óptimo de secado depende del tipo de alimento.
9. Verifique el progreso del secado. Para hacer esto, retire las piezas individuales del deshidratador.

¡ATENCIÓN!

Existe riesgo de quemaduras ya que la comida se calienta considerablemente mientras se seca.

Si algunos de sus alimentos han terminado de secarse, puede retirarlos. Puedes dejar los demás en el dispositivo hasta que estén completamente secos.



10. Una vez finalizado el proceso de secado, vuelva a apagar el dispositivo (posición del interruptor "OFF") y saque el enchufe de la toma.

11. Deje enfriar la comida y luego colóquela en un recipiente adecuado y congélela si es necesario.



SUGERENCIAS:

Inserte siempre los 5 cajones en el deshidratador, independientemente de cuántos cajones haya llenado con comida. Siempre llene los cajones superiores primero y deje los inferiores vacíos si es necesario.

Algunas frutas o verduras son muy jugosas. Frote el jugo con toallas de papel para evitar que gotee en los cajones inferiores. De lo contrario, el sabor de las otras frutas o verduras podría verse afectado.

¿Qué alimentos son aptos para secar?

Los alimentos que desee secar deben estar maduros y libres de magulladuras u otros daños. Esto le dará el mejor contenido de azúcar natural y es ideal para secar.

Las frutas y verduras inmaduras pueden tener un sabor pálido y amargo.

Las verduras deben estar frescas y tiernas.

Antes de secar, revise las frutas y verduras en busca de magulladuras y otros daños y córtelas. La carne, las aves y el pescado deben ser frescos y magros.

La preparación, el tiempo de secado y el tipo de almacenamiento afectan la calidad y el sabor de los alimentos. Si sigue las instrucciones de esta guía del usuario, se asegurará de que sus alimentos secos sean de alta calidad.

¡ATENCIÓN!



Si sospecha que la comida está empezando a echarse a perder, congélela durante 48 horas.

O puede pasteurizar la comida calentándola a 80 ° Celsius durante quince minutos. Esto hará que algunos alimentos pierdan su sabor, pero esta es la única forma de detener el proceso de estropear los alimentos.

Lo siguiente se aplica a todos los alimentos a secar, pero especialmente a la carne y el pescado:

Un procesamiento lo más fresco posible evita el deterioro y la pérdida innecesaria de nutrientes. La limpieza durante el procesamiento es la máxima prioridad.

Preparación y pretratamiento de hortalizas

El secado de verduras requiere un poco más de esfuerzo de procesamiento y almacenamiento que la fruta. Las verduras son bajas en ácido de frutas y azúcar. En el caso de algunas verduras, es mejor congelarlas que secarlas para que duren más. Otros, como las patatas, están disponibles en las tiendas a precios razonables durante todo el año. Por eso no merece la pena invertir mucho tiempo en secarlos.

Por lo tanto, debe considerar de antemano si tiene sentido secar ciertos alimentos.

preparación

Elija solo verduras de la mejor calidad para secar. Siempre lave las verduras con cuidado antes de secarlas para eliminar la suciedad y las bacterias. La mayoría de las verduras deben pelarse o cortarse antes de secarse.

Pretratamiento

Blanquear las verduras antes de secarlas desactiva ciertas enzimas que, de lo contrario, hacen que el sabor se pierda durante el almacenamiento. El escaldado con vapor es preferible al escaldado con agua porque reduce la pérdida de sabor y vitaminas. Escaldar en el microondas también es muy adecuado.

Blanquear con vapor:

Coloca las verduras en el colador de tu olla a presión. Luego cocine al vapor las verduras hasta que estén completamente calientes, pero no completamente cocidas. Por lo general, entre dos y tres minutos. Es posible que sea necesario revolver un poco los trozos pequeños. Cuando finalice el escaldado, coloque inmediatamente las verduras en los cajones del deshidratador.

Blanquear en el microondas

El microondas es ideal para escaldar verduras frescas. Prepare las verduras como se describe arriba. Ponga las verduras en una fuente de horno con un poco de agua. Cocine las verduras por un tiempo corto y revuélvalas bien en el medio. Luego coloque inmediatamente las verduras en los cajones del deshidratador.

Las verduras escaldadas en el microondas serán de un color más claro que las escaldadas al vapor.

Consejos de preparación para varios tipos de verduras:

Variedad vegetal	Preparación y pret- ratamiento	Condición des- pués del secado	Duración del proceso de secado (horas)
alcachofas	Retirar el tallo y las hojas duras externas, cortar en cuartos y cocinar durante unos 10 minutos.	frágil	8-13
Berenjena	lavar, recortar los extremos y cortar en rodajas	frágil	8-18
coliflor	Corte los floretes pequeños y luego cocine al vapor durante unos cuatro a cinco minutos.	difícil	8-16
Frijoles (verdes)	Cortar los extremos y picar los frijoles al gusto, escaldar primero y luego congelar por 30 a 45 minutos	frágil	8-26
brócoli	Corte los floretes pequeños y luego cocine al vapor durante unos cuatro a cinco minutos.	frágil	8-20
Cebollas de primavera	Retire las hojas exteriores y córtelas en aros.	crujiente / crujiente	8-10
Pepinos	Lavar primero, cortar los extremos y luego cortar rodajas de medio centímetro de grosor	difícil	8-18
Zanahorias	Lavar, pelar y luego cortar en trozos de aproximadamente 1 a 1,5 centímetros de espesor, luego cocinar al vapor durante unos cuatro a cinco minutos	crujiente / crujiente	8-14
Papas	lavar, pelar y luego cortar en trozos del	crujiente / crujiente	8-30

	tamaño deseado y escaldar, enjuagar con agua fría, secar; La cáscara también se puede dejar en la papa, pero luego se debe limpiar a fondo, eliminando todos los gérmenes y hematomas.		
ajo	Separe y pele los dientes de ajo, luego córtelos por la mitad o en rodajas.	crujiente / crujiente	8-16
Colinabo	lavar, pelar y cortar en trozos pequeños	difícil	8-14
calabaza	Retirar la piel y cortar en trozos	frágil	8-18
Pimientos pica- ntes	lavar y secar sin cortar	difícil	8-14
perejil	lavar y separar los tallos individuales	crujiente / crujiente	6-10
Pimientos	Lavar y quitar las semillas, luego cortar por la mitad, en cuartos, cortar anillos o tiras	crujiente / crujiente	8-14
Hongos	Cepille la superficie limpia y retire el mango si es necesario, use sin cortar, en mitades o en rodajas	difícil	8-14
ruibarbo	lavar, pelar y cortar en trozos	suave	8-24
coles de Bru- selas	Quitar los tallos, lavar y cortar por la mitad	crujiente / crujiente	8-30
Raíz de remo- lacha	lavar, pelar y blanquear, luego cortar en trozos o rodajas	crujiente / crujiente	8-26
Tallos de apio)	Lavar y separar las hojas del tallo, cortar los palitos en trozos de hasta 1,5 cm de grosor y colocar en el deshidratador por separado de las ho-	crujiente / crujiente	8-14

	jas.		
espárragos	Cortar por la mitad para separar las puntas de los palitos, las puntas son mejores para secar, pero los palitos secos se pueden moler más tarde y usar para condimentar	crujiente / crujiente	8-14
Espinacas	lavar y vaporizar	crujiente / crujiente	8-16
Tomates	Lavar y separar los tallos, sumergir en agua hirviendo y luego en agua fría, pelar la piel y luego cortar el tomate por la mitad o cortar en rodajas gruesas	difícil	8-24
Cebollas	Cortar los extremos y pelar, luego cortar en aros o cubos	crujiente / crujiente	8-14

Preparación y pretratamiento de frutas

Casi todos los tipos de frutas se pueden secar en casa. Algunos tardan un poco más en secarse que otros. Algunos tipos de frutas no se pueden secar durante todo el año. Por lo tanto, es útil saber qué fruta está actualmente en temporada. Debe utilizarlo para hacer sus primeros intentos de secado.

preparación

Lave siempre bien la fruta y elimine las áreas dañadas o demasiado maduras. Si lo cree necesario, pele la fruta. Las frutas más grandes deben cortarse por la mitad. Si las diferencias de tamaño entre las frutas son demasiado grandes, deben cortarse en trozos aproximadamente del mismo tamaño para asegurar un mejor secado. Las frutas más pequeñas, como las uvas o las cerezas, se pueden secar enteras.

Elimina los huesos y las imperfecciones de frutas como ciruelas, cerezas, albaricoques y otras.

La fruta encerada o rociada siempre debe pelarse antes de secarse.

Si secas peras o melocotones con la piel, pueden volverse granulados o "esponjosos".

La mayoría de las frutas (piñas, uvas, fresas, ciruelas, etc.) se pueden colocar en los cajones del deshidratador inmediatamente después de haberlas preparado. Otras frutas (manzanas, albaricoques, melocotones y peras) se vuelven marrones cuando las interfaces se exponen al aire. Esta fruta debe tratarse previamente para ralentizar este proceso y evitar la pérdida de vitaminas. Si desea secar estas frutas, puede pretratar las interfaces con una solución conservante. Remoje las frutas en esta solución hasta que tenga suficientes frutas para secar.

Pretratamiento

A continuación se enumeran varios métodos de pretratamiento. Los alimentos que desea secar no tienen que ser tratados previamente. Es solo un proceso que puede hacer que se vean mejor, extender la vida útil e incluso aumentar el contenido nutricional de algunos alimentos. Simplemente pruebe ambos (fruta pretratada y natural) y decida usted mismo cuál es la mejor para sus propósitos. Asegúrese siempre de que se almacene correctamente, ya que afecta la calidad de los alimentos, tratados o sin tratar.

Dips naturales:

Usa jugo de piña o limón como alternativa natural a otros remedios para prevenir el bronceado prematuro. Corta la fruta directamente en el jugo. Pasados unos dos minutos puedes volver a sacarlo y meterlo en el cajón del deshidratador. Las frutas también se pueden "sumergir" en miel, especias, jugo de lima o naranja. El pudín en polvo o las chispas de coco pueden agregar un extravagante sabor deshidratado. No dude en probar sus propias ideas y crear su propia salsa sabrosa.

Bisulfito de sodio:

Use solo ingredientes aptos para alimentos. Disuelva una cucharadita de bisulfito de sodio en un cuarto de litro de agua. Sumerja pequeñas cantidades de fruta en la solución durante unos dos minutos. Esto evita la pérdida de vitamina C y permite que la fruta mantenga un color claro. El bisulfito de sodio está disponible en la mayoría de las farmacias y droguerías.

De adentro hacia afuera:

Generalmente se asume que cuando se seca la mitad de una fruta, por ejemplo, albaricoques, el tiempo de secado se reduce si las mitades de la fruta se dan la vuelta. En principio eso es correcto. Esto también significa que se pierde menos jugo rico en nutrientes. En su lugar, puede volver a cortar cada mitad. De esta forma los frutos retienen más valor nutricional y un color más claro.

Instrucciones de preparación para diferentes tipos de frutas:

Tipo de fruta	Preparación y pretratamiento	Condición después del secado	Duración del proceso de secado (horas)
piña	Retirar el tallo y la piel y cortar en trozos pequeños o rodajas.	difícil	8-16
Piña en conserva / en escabeche	Exprime el jugo y córtalo en trozos pequeños o en rodajas.	suave	8-36
Manzanas	Lavar y, si se desea, pelar y cortar en trozos pequeños o rodajas, se recomienda un tratamiento previo con un poco de jugo de limón para evitar que se dore.	suave	8-12
Albaricoques	lavar, cortar por la mitad y quitar el corazón, si lo desea, cortar trozos aún más pequeños	suave	13-28
Plátanos	pelar y cortar en rodajas, se recomienda un tratamiento previo con un poco de jugo de limón para evitar que se dore	crujiente / crujiente	8-38

Peras	Lavar y, si se desea, pelar y partir por la mitad, quitar el corazón y cortar en trozos o rodajas, se recomienda un tratamiento previo con un poco de jugo de limón para evitar que se dore	suave	8-30
Arándanos / arándanos rojos	lavar y dejar entero	suave	8-26
Higos	lavar y quitar los tallos, cortar por la mitad o en cuartos, de afuera hacia arriba	difícil	8-26
Cerezas	lavar y quitar el núcleo	suave	8-12
piel de naranja	lavar y cortar en tiras largas	frágil	8-16
Melocotones	lavar, cortar por la mitad y quitar el corazón, luego cortar en trozos más pequeños si lo desea	suave	8-26
Uvas	lavar y quitar los tallos, dejar enteros	suave	8-26

Nueces:

Retire la cáscara y enjuague las nueces con agua tibia. Luego, seca las nueces y distribúyelas en los cajones del deshidratador.

Por lo general, las nueces tardan entre 20 y 30 horas en secarse. Deja las nueces en el deshidratador hasta que se vuelvan un poco quebradizas.

Deje que las nueces se enfríen después del proceso de secado. Si no consume las nueces en dos días, congélelas para mantenerlas frescas.

Hierbas y flores:

Primero, debes enjuagar las hierbas y flores y secarlas con papel de cocina. Elimina las manchas secas y podridas. Sin embargo, solo debe cortar el tallo después de que se haya secado. Ahora distribuye las hierbas o flores en los cajones del deshidratador.

Las plantas necesitan un tiempo de secado de alrededor de dos a siete horas, dependiendo del tipo de planta.

Cuando termine el proceso de secado, deje que las plantas se enfríen.

Ahora puedes cortar las hojas del tallo. Los brotes y las hojas ahora se pueden triturar, por ejemplo.

Si desea secar semillas, el momento adecuado es cuando las vainas han cambiado de color.

Característica especial de las flores:

Para obtener los mejores resultados de secado, debe recoger las flores después de que se haya evaporado el rocío de la mañana y antes de que la humedad de la noche se asiente en las flores. No seque flores que hayan sido tratadas con agentes químicos.

Al secar flores junto con hierbas destinadas al consumo, coloque las flores en los recipientes inferiores y las hierbas en los superiores. Esto evita que el líquido gotee de las flores sobre las hierbas.

Preparación y pretratamiento de carnes y pescados

La carne debe cortarse muy finamente antes de secarla. Si desea secar el tartar, intente presionarlo lo más plano posible para garantizar un secado uniforme. Agrega un poco de sal para eliminar mejor la humedad.

Particularmente al secar la carne, es importante garantizar la limpieza y el origen confiable para evitar la infestación con microbios y similares. Recomendamos comprar carne de un granjero o carnicero orgánico de confianza y procesarla inmediatamente. No utilice nunca carne de animales carnívoros como cerdos y jabalíes para secar por el riesgo de infestación por triquinas, tenias, etc. Por el mismo motivo, debido a que no se puede descartar por completo la harina de carne y huesos, el secado de esta carne no es aconsejable en la alimentación de bovinos y terneros engordados convencionalmente. La carne de Galloways (ganado de las tierras altas de Escocia) u otros animales herbívoros es la mejor,

Puede sazonar o marinar la carne antes del proceso de secado, según su gusto.

El pescado también se puede secar de manera similar a la carne, pero ciertamente esto solo es aconsejable cerca de la costa, donde puede obtener pescado recién capturado que luego puede procesar de inmediato. Al secar pescado, es particularmente importante asegurarse de que todavía pueda haber humedad residual dentro del pescado o los filetes de pescado, especialmente en las espinas, cartílagos, etc., incluso si ha aparecido seco por fuera durante mucho tiempo.

preparación

Se quita toda la grasa visible de la carne, se corta en tiras de 0,5 a 0,8 cm de grosor y no demasiado largas, se frota con hierbas y un poco de sal y se marina durante media hora antes de secarla hasta que esté dura y "correosa". "Es. También puede picar la carne finamente, mezclar las especias y la sal, formar pequeñas astillas planas y luego secarlas. La carne picada no necesita marinarse. Sin embargo, es mejor no utilizar carne picada comprada anteriormente, ya que se echa a perder muy rápidamente.

La duración recomendada del proceso de secado es de 2 a 8 horas.

El pescado debe cocinarse al vapor o al horno (aproximadamente 20 minutos a 200 ° C) antes de secarlo.

La duración recomendada del proceso de secado es de 2 a 8 horas.

Almacenamiento de alimentos

embalaje

Las frutas secas deben empaquetarse bien para que se puedan conservar durante mucho tiempo.

Empaque su fruta seca en bolsas para congelador y exprima la mayor cantidad de aire posible.

También se pueden utilizar bolsas termoselladas. Coloca las bolsas con los frutos secos en recipientes herméticos de metal, plástico o vidrio. Los alimentos secos colocados sin apretar en recipientes resistentes están expuestos al aire. Eso los hace menos duraderos.

Si envasa los alimentos al vacío, la vida útil se prolonga considerablemente. Las máquinas de envasado al vacío para el hogar están disponibles en los departamentos de artículos para el hogar de la mayoría de los grandes almacenes.

almacenamiento

Guarde los alimentos secos bien envueltos en un lugar fresco y oscuro. Cuanto más frío se mantenga el producto, más tiempo conservará su calidad óptima. Como regla general, por cada descenso de temperatura de ocho grados Celsius, la vida útil es dos o tres veces más larga. Si tiene espacio en el refrigerador o congelador, guarde sus alimentos secos allí. De lo contrario, busque el lugar más frío en casa.

La luz también puede reducir la calidad y el valor nutricional de sus alimentos secos. Por lo tanto, guarde los alimentos en la oscuridad o en recipientes opacos.

durabilidad

La fruta tiene naturalmente un alto contenido de azúcar y ácido. Como resultado, se seca mejor y se puede almacenar por más tiempo que las verduras. Bien empaquetadas y almacenadas a temperatura ambiente o menos, la mayoría de las frutas conservarán una alta calidad y valor nutricional durante aproximadamente un año. La mayoría de las verduras, por otro lado, deben consumirse dentro de los seis meses.

Las frutas y verduras que se almacenan durante más tiempo del prescrito ya no son tan sabrosas y ya no tienen un alto valor nutricional. Pero no se echará a perder mientras el embalaje no esté dañado.

Limpieza y cuidado

- Limpia el deshidratador y los cajones después de cada uso.
- No utilice disolventes, abrasivos, agentes de limpieza químicos, agentes de limpieza que contengan alcohol o cepillos duros o esponjas de acero para limpiar el deshidratador.
- Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y siempre deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Puede limpiar la carcasa y el interior del dispositivo con un paño ligeramente húmedo y ponerle un poco de lavavajillas.
- Saque los cajones del aparato y límpielos a mano en agua tibia con un poco de lavavajillas; las piezas individuales no son aptas para el lavavajillas. Luego, enjuague los cajones con agua limpia y séquelos con un paño limpio y seco.



¡ATENCIÓN!

Nunca sumerja el deshidratador en agua o cualquier otro líquido.

Mantenga el deshidratador en un lugar seco y limpio.

Especificaciones técnicas

Potencia: 245 vatios

Voltaje: 220-230 voltios, 50 hercios

Sugerencias de recetas

Puré de verduras

- 1 taza de vegetales secos variados
- ½ taza de agua caliente
- ¼ taza de leche
- 1 cucharadita de mantequilla o aceite vegetal

Use solo vegetales quebradizos y bien secos. Mezclar las verduras y luego molerlas en polvo. Agregue el agua y la leche y deje que el polvo se vuelva a humedecer durante 15 a 20 segundos.

Revuelva la mezcla y luego agregue la mantequilla o el aceite mientras revuelve.

Al final, dependiendo de su gusto, puede agregar sal y, si lo desea, calentar un poco el puré terminado.

Puré de carne y verduras

- ¾ taza de diferentes tipos de vegetales secos
- ¼ taza de carne seca en rodajas
- ½ taza de agua caliente
- ¼ taza de leche
- 1 cucharadita de mantequilla o aceite vegetal

Use solo verduras bien secas y quebradizas y carne bien seca. Mezclar las verduras con la carne y trituarlas en trozos pequeños. Agregue agua y leche y déjelo en remojo durante unos 15 a 20 segundos. Revuelva la mezcla hasta obtener un puré. Ahora agregue mantequilla o aceite mientras revuelve.

Al final, dependiendo de su gusto, puede agregar sal y, si lo desea, calentar un poco el puré terminado.

Puré de frutas mixtas

1 taza de varios frutos secos

½ taza de agua caliente

½ taza de leche

Mezclar las frutas y luego molerlas en trozos pequeños. Agrega agua y leche y humedece un poco las frutas molidas. Revuelva la mezcla hasta obtener un puré.

Al final, puede agregar una o dos cucharaditas de azúcar o miel, según su gusto. Ahora rellena todo en porciones y ponlos en la nevera si quieres comer el puré frío.

Puré de banana

1 taza de plátanos secos

½ taza de agua caliente

½ taza de leche

Tritura los plátanos en trozos pequeños. Agrega agua y leche y humedece los plátanos con ella. Revuelva la mezcla hasta obtener un puré.

Al final, puede agregar una cucharadita de azúcar según su gusto. Ahora rellena todo en porciones y ponlos en la nevera si quieres comer el puré frío.

Sopa de pollo y verduras

- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de tomates al vapor
- 1 taza de vegetales secos variados
- ¼ taza de cebolla seca
- ¼ de taza de apio seco
- ¼ de cucharadita de ajo seco
- ¼ de cucharadita de perejil seco
- ¼ de cucharadita de albahaca seca
- ¼ de cucharadita de orégano seco
- ⅛ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de fideos de huevo
- ¼ taza de arroz cocido
- 1 cucharadita de aceite
- 2 cucharaditas de mantequilla

Mezclar las verduras secas en un bol. Agrega el agua caliente y deja que las verduras se humedezcan un poco. Mientras tanto, caliente un poco el caldo de pollo en una olla mediana. Picar los tomates y añadirlos al caldo de pollo. Ahora agregue el perejil, la albahaca, el orégano, la sal y la pimienta y revuelva bien. Deje hervir el agua y agregue la pasta.

Derretir la mantequilla en una cacerola pequeña y sofreír la cebolla, el apio y el ajo. Luego, vierta la mantequilla derretida y agregue el resto a la sopa.

Ahora agregue las verduras secas y el arroz y deje que la sopa se cocine durante unos cinco a 10 minutos, revolviendo constantemente.

Variaciones

Sopa De Pollo Y Papas

Proceda como lo haría normalmente con la sopa de pollo y verduras. En lugar de pasta y arroz, use ¾ taza de papas cortadas en cubitos.

Sopa de carne y verduras

En lugar de caldo de pollo, use caldo de carne. Para realzar mejor el sabor de la carne, humedezca las verduras junto con dos cucharaditas de carne seca.

Sopa de plátano

Muela $\frac{1}{4}$ de taza de plátano macho seco. Ahora haz la sopa de carne y verduras y agrega el plátano molido en la última fase de cocción.

Sopa de carne y cebada

Proceda como lo haría con la sopa de carne y verduras. En lugar de pasta y arroz, use $\frac{3}{4}$ de taza de cebada perlada. También puede agregar pequeños trozos de carne cocida.

Sopa de frijol

Proceda como lo haría con la sopa de carne y verduras. Pero omita la pasta y el arroz. En la etapa final de cocción, agregue una taza de frijoles rojos.

pan de ajo

1 pan baguette

1 pieza de mantequilla

3 cucharaditas de ajo seco

2 cucharaditas de perejil seco

2 cucharaditas de aceite de oliva

Deje que la mantequilla se ablande en un recipiente fuera del refrigerador durante unos 30 a 45 minutos.

Toma un tenedor y machaca la mantequilla en el bol.

Moler el ajo y el perejil y mezclarlos con la mantequilla. Agrega el aceite de oliva y revuelve todo hasta obtener una masa suave.

Cortar el pan por la mitad a lo largo y distribuir la mantequilla de ajo uniformemente por ambos lados. Corta el pan en trozos pequeños según sea necesario y colócalos en el horno sobre una rejilla. Caliéntelo a 120 ° C durante cinco minutos, o retire el pan cuando esté ligeramente tostado.

Ensalada de hierbas

- 3 tazas de lechuga, cortada en trozos pequeños
- 3 tazas de espinaca francesa, cortada en trozos pequeños
- 1 taza de berros picados
- ½ taza de zanahorias en rodajas
- ½ taza de aceite vegetal
- ¼ de taza de vinagre
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¼ de cucharadita de perejil seco
- ¼ de cucharadita de ajo seco
- ¼ de cucharadita de hojas de apio secas
- ¼ de cucharadita de hojas secas de toronjil
- ½ cucharadita de cebollino seco

Mezclar la lechuga, las espinacas y los berros en una ensaladera. Mezcla las hierbas secas y muélelas en un tazón pequeño.

Para el aderezo, ponga el vinagre en un recipiente alto y agregue las hierbas molidas, sal y pimienta. Ahora tapa el frasco y agítalo hasta que todo esté bien mezclado. Luego agrega el aceite y vuelve a agitar.

Vierta el aderezo sobre la ensalada y finalmente decore con las zanahorias en rodajas.

Piña Colada - postre de requesón

- 2 tazas de requesón
- 3 cucharaditas de piña seca
- 3 cucharaditas de coco seco
- 1 cucharadita de azúcar

Ponga el requesón en un recipiente pequeño. Picar la piña y el coco y agregar ambos al requesón junto con el azúcar. Revuelva todo con cuidado.

Mezcla de frutas y nueces

- ¼ de taza de uvas secas (o pasas secadas al sol)
- ¼ de taza de ciruelas secas, sin hueso
- ¼ de taza de papaya seca
- ¼ de taza de duraznos secos (o albaricoques)
- ⅛ Taza de pipas de girasol
- ⅛ taza de anacardos tostados
- ⅛ taza de almendras tostadas
- 1 taza de azúcar glass

Mezclar todo en un bol y espolvorear con el azúcar glass.

Jugo de vegetales

- ¼ taza de tomates secos
- 2 cucharaditas de zanahorias secas
- 2 cucharaditas de apio seco
- 1 cucharadita de cebolla seca
- ¼ de cucharadita de perejil seco
- 2 tazas de agua caliente
- ⅛ cucharadita de sal (al gusto)

Use solo vegetales quebradizos y bien secos. Mézclalo y muélelo pequeño. Agrega una taza de agua caliente y deja que las verduras molidas se humedezcan un poco nuevamente.

Luego agregue la segunda taza de agua y revuelva todo hasta obtener una masa líquida. Finalmente agregue la sal y revuelva bien nuevamente.

Si quieres disfrutar del jugo frío, puedes verterlo en vasos y meterlo en el frigorífico un rato.

Té de frutas

1 a 1½ tazas de diferentes tipos de frutos secos
2 a 3 tazas de agua
un poco de azúcar o miel

Ponga el agua en una cacerola pequeña y déjela hervir durante unos cinco minutos. Retira la olla del fuego, agrega la fruta y tapa la olla. Ahora vuelve a poner la olla en el fuego y deja que todo se cocine por otros 15 minutos. Ahora retira la olla de la encimera y deja que el contenido se asiente un poco.

Vierta el té terminado por un colador y agregue azúcar o miel al final. También puede disfrutar del té como té helado. Simplemente póngalo en el refrigerador por un tiempo.

variación

té de hierbas

En lugar de frutos secos, use hierbas secas. Pero solo use hierbas que sean adecuadas como alimento. Algunas hierbas pueden ser venenosas. Antes de hacer esto, investigue un poco sobre las hierbas que está usando.

Atención al cliente: +49 7631/360 - 350

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

© REV1 - 21/08/2015 - Ej.: JaW / LS