

Excalibur[®]

NOURISH LIFE.



Dehydration Guide

Guía de deshidratación

Guide déshydrations

www.drying123.com



MADE IN THE USA

Household Use Only
Solo para uso doméstico
Usage domestique seulement



TABLE DES MATIÈRES

<i>Introduction</i>	30
<i>Mise en garde et consignes d'utilisation</i>	30-31
Guide de durée et de température	31
Durée	32
Nettoyage	32
<i>Préparation</i>	33
Prétraitement	33
Immersion	33
Blanchiment	33
<i>Entreposage et reconstitution</i>	34
Guide de séchage des aliments – Fruits	35
Guide de séchage des aliments – Légumes	36-37
Lanières et rouleaux de fruits	38
Fruit	38
Yogourt	38
Légumes	38
<i>Charqui</i>	39
Le procédé	39
Déshydrater	39
Entreposage	39
<i>Aliments crus et vivants</i>	40
Que sont les aliments vivants	40
Excalibur® est supérieur pour les aliments vivants	40
Température des aliments ou température de l'air	40
Utiliser votre déshydrateur pour les aliments vivants	40
<i>Autres utilisations du déshydrateur</i>	41
Herbes et épices	41
Noix	41
Levée de pain	41
Pâte	41
Rendre croustillant	41
Yogourt	41
Fromage	42
Sécher des photographies	42
Préparation de repas complets	42
<i>Recettes</i>	43-44
<i>Questions et réponses</i>	45
<i>Guide de dépannage</i>	46
<i>Porte décrochable pratique de Excalibur®</i>	48
<i>Trucs et</i>	49
<i>Spanish</i>	50



INTRODUCTION

Le déshydrateur Excalibur® retire l'eau de la nourriture à l'aide d'un simple principe de circulation continue d'air chaud contrôlé par thermostat. Une multitude d'aliments, des grains de maïs dorés aux anneaux d'ananas sucrés peuvent être déshydratés. Cependant, les fruits et les légumes frais ne sont pas les seuls aliments couramment conservés dans un déshydrateur d'aliments! Des tranches de bœuf, de poulet, de poisson ou même de gibier peuvent être marinées dans un mélange de sauces et d'épices et facilement transformées en charqui. Un carton de yogourt étalé sur une feuille de Paraflex™ ou un film étirable sèche et devient une collation vivement colorée ayant l'aspect de tire ou un rouleau de fruits.

Le coût d'exploitation de votre déshydrateur Excalibur® est d'environ 3 à 6 cents par heure. L'utilisation de votre déshydrateur par rapport aux méthodes de mise en conserve ou de congélation traditionnelles vaudra le faible coût de votre investissement initial.

MISE EN GARDE ET CONSIGNES

MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, ces précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter les risques électriques, ne pas plonger une partie du déshydrateur, le cordon, ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser un appareil ayant un cordon ou une fiche endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si l'appareil a été endommagé d'une manière quelconque. Retourner l'appareil au centre de service autorisé pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut entraîner des risques.
8. Des ustensiles tranchants ne doivent pas être utilisés à l'intérieur du déshydrateur.
- 9.



RISQUE DE BRÛLURE : LE DÉSHYDRATEUR DEVIENT CHAUD AU TOUCHER.



10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
13. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant d'activer la machine.
Pour débrancher, mettre l'interrupteur à « off » avant de retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
15. Ne pas enlever le contact à la masse sur le cordon d'alimentation.
16. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
17. Nettoyer seulement les côtés et le fond, ne pas essuyer les composants électriques.
18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance concernant l'utilisation de l'appareil. Seules les personnes qui connaissent l'utilisation sécuritaire ainsi que les risques potentiels de l'appareil peuvent utiliser cet appareil. Les enfants ne doivent utiliser l'appareil que lorsqu'ils sont supervisés et ils ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
20. Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Il est de votre responsabilité de vous débarrasser de votre appareil usé en le remettant à un point de collecte agréé pour le recyclage des déchets et des équipements électriques et électroniques. La collecte et le recyclage de vos déchets d'appareil comme indiqué aideront à préserver les ressources naturelles et à s'assurer qu'il sera recyclé d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour le recyclage, veuillez contacter les autorités locales, ou l'endroit où vous avez acheté votre produit.



GARDEZ CES INSTRUCTIONS.

MODE D'EMPLOI

Utiliser votre déshydrateur est extrêmement simple! Commencez par brancher votre appareil. Puis, en utilisant les deux mains pour éviter tout basculement, glissez soigneusement les plateaux chargés de nourriture en position. Lorsque les plateaux sont en place, remplacez la porte* et réglez le thermostat à la bonne température.

1. Placez le déshydrateur sur une surface lisse et sèche.
2. Chargez les plateaux avec de la nourriture. Placez la porte sur l'appareil.*
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise standard de 120 volts ou 220/240 volts en fonction de votre tension.
4. Réglez le thermostat à la température désirée**
5. Lorsque la nourriture est déshydratée et sèche, laissez là refroidir. Puis emballez-la dans un récipient d'aliments étanche à l'air.

*Pour assemblage de porte, page 25.

**GUIDE DE DÉPANNAGE, page 24.



GUIDE DE DURÉE ET DE TEMPÉRATURE

Un guide de température a été apposé à votre appareil Excalibur®. Ce guide vous permettra d'utiliser les températures adéquates lors du séchage des aliments. Si la chaleur est trop élevée, la nourriture peut avoir une « enveloppe durcie » qui signifie qu'elle sera sèche à l'extérieur; mais humide à l'intérieure.

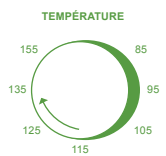

Durée

Temps approximatif requis pour déshydrater les aliments énumérés dans les pages x - x. Cependant, les temps de séchage varient en fonction de quelques facteurs :

Humidité : Vérifiez votre météorologie locale pour déterminer le niveau. Plus le taux d'humidité est près de 100 %, plus il faudra de temps pour sécher la nourriture.

Teneur en humidité : La quantité réelle d'eau dans la nourriture que vous séchez est également un facteur important. Rappelez-vous, la teneur en eau d'un fruit ou d'un légume peut varier en fonction de la saison de croissance, les précipitations et les facteurs environnementaux, ainsi que la maturité de la nourriture.

Coupe : La quantité d'eau dans les aliments peut varier en fonction des précipitations de la saison de croissance, des facteurs environnementaux, et de la maturité de la nourriture. Cela affectera la durée du séchage. Si vous lavez les produits avant la déshydratation, assurez-vous d'essuyer l'excès d'eau avant le séchage.

 <p>TEMPÉRATURE</p>	<h3>Température</h3> <p>La plage du thermostat est de 29°C à 74°C. Les unités de plateau 5 et 9 sans minuterie ont un commutateur dans le thermostat. Tournez le thermostat vers la gauche pour le désactiver. Tournez le thermostat vers la droite à la température désirée.</p>
 <p>DÉSACTIVER</p> <p>MINUTERIE</p>	<h3>Minuterie</h3> <p>Sur les unités avec minuterie, la minuterie est l'interrupteur de marche/arrêt. Afin de sélectionner le mode de fonctionnement minuté, tournez le bouton à l'heure désirée. Lorsque la minuterie fonctionne, le bouton indiquera le temps restant. Consultez les pages des temps de séchage 8 à 12 pour plus d'informations sur la minuterie.</p>

Nettoyage

Essuyez le déshydrateur avec un chiffon et de l'eau chaude savonneuse. Rincez. Les plateaux peuvent être placés sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Les pièces et la porte amovibles peuvent être trempées dans de l'eau savonneuse. Essuyez avec une éponge humide.



PRÉPARATION

Pre-treatment

Prétraiter les aliments peut aider à maintenir leurs couleurs, nutriments et textures.

Immersion

Un traitement utilisé pour prévenir l'oxydation des fruits et des légumes. Après avoir utilisé un traitement, épongez l'excès d'humidité avec du papier absorbant avant de placer les aliments dans le déshydrateur. L'excès d'humidité augmente le temps de séchage.

- **Bisulfite de sodium** : Disponible par Excalibur. L'antioxydant de qualité alimentaire le plus efficace et le moins coûteux. Lorsque mélangé avec de l'eau, il forme du soufre liquide. Vérifiez auprès de votre médecin pour plus d'informations au sujet des allergies.
- **Fruits** : Mélangez 1,5 cuillère à soupe de bisulfite de sodium dans 1 litre d'eau. Faites tremper les tranches de fruits pendant 5 minutes. Rincez.
- **Légumes** : Recommandé pour le blanchiment par vapeur. Fortement recommandé pour les légumes destinés à être entreposés pendant plus de 3 mois. Ajoutez 1 cuillère à café de bisulfite de sodium à chaque tasse de vapeur d'eau et blanchissez.
- **Trempelette d'acide ascorbique-acide citrique** : Disponible auprès d'Excalibur. Forme simple de la vitamine C, trouvée dans tous les agrumes. Trempez les aliments préparés dans une solution de 2 cuillères à soupe de poudre pour 1 litre d'eau pendant 2 minutes.
- **Trempelette de jus de fruits** : Un antioxydant naturel. Mélangez 1 tasse de jus de citron dans 1 quart (approximatif 1 litre) d'eau tiède. Faites tremper les aliments préparés pendant 10 minutes. REMARQUE : Le jus de fruits n'est que 1/6 aussi efficace que l'acide ascorbique pure et peut ajouter du goût à vos aliments.
- **Trempelette de miel** : Un traitement commun pour les fruits séchés vendus à l'épicerie ou dans les magasins d'aliments santé. Cela rendra les fruits considérablement plus doux et ajoutera aussi des calories. Dissoudrez 1 tasse de sucre dans 3 tasses d'eau chaude. Laissez tiédir le mélange. Ajoutez 1 tasse de miel. Trempez les fruits en petits lots. Retirez-les avec une cuillère trouée et égouttez-les avant la déshydratation.

Blanchiment

Un traitement utilisé pour prévenir l'oxydation des fruits et des légumes. Après avoir utilisé un traitement, épongez l'excès d'humidité avec du papier absorbant avant de placer les aliments dans le déshydrateur. L'excès d'humidité augmente le temps de séchage.

- **Blanchiment à l'eau** : Faites bouillir de l'eau. Remuez les aliments. Couvrez et laissez reposer pendant environ 3 minutes. Retirez les aliments. Placez les aliments dans de l'eau glacée pour les refroidir. La peau des fruits devrait être craquée pour que l'humidité puisse s'échapper pendant le processus de séchage. Épongez l'excès d'humidité avec du papier absorbant avant de placer les aliments dans le déshydrateur. L'excès d'humidité augmente le temps de séchage.
- **Blanchiment à la vapeur** : À l'aide d'un cuiseur, remplissez la partie inférieure avec 2 pouces d'eau. Remplissez la section supérieure perforée avec les aliments. Laissez l'eau bouillir rapidement pendant 5 minutes. Retirez les aliments. Placez les aliments dans de l'eau glacée pour les refroidir. Épongez l'excès d'humidité avec du papier absorbant avant de placer les aliments dans le déshydrateur. L'excès d'humidité augmente le temps de séchage.
- **Cuiseurs à vapeur électriques** : Suivez les instructions fournies avec le manuel d'utilisation de votre cuiseur à vapeur pour blanchir les fruits et les légumes.

ENTREPOSAGE ET RECONSTITUTION

La température idéale pour l'entreposage de la nourriture est de 50° F - 60° F/10° - 16° C. Utilisez des récipients sûrs contre l'humidité et les insectes. Des bocaux en verre avec couvercles hermétiques, des sacs étanches, et des sacs scellés sous vide sont recommandés. Vous pouvez entreposer les sacs dans des boîtes à café en métal ou des boîtes à biscuits.



Reconstitution

La reconstitution des aliments ajoute une dimension supplémentaire à la polyvalence de la préparation de la nourriture quotidienne. Des aliments correctement séchés se réhydratent bien. Ils conservent une grande partie de leurs arômes, saveurs, minéraux et vitamines. Ci-dessous sont quelques méthodes communes de reconstitution. Il est important de ne pas ajouter de sel, de sucre ou d'épices pendant les 5 premières minutes de reconstitution.

- **Cuiseur à vapeur électrique** : Placez les aliments dans un bol et couvrez avec du liquide. Suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation de votre cuiseur à vapeur pour reconstituer les fruits et les légumes.
- **Immersion** : Placez les aliments séchés dans un plat peu profond. Comptez 1 à 2 heures pour que le processus de réhydratation se produise.
- **Eau bouillante** : Légumes : Placez 1 tasse de légumes secs dans une tasse d'eau bouillante. Laissez tremper pendant 5 à 20 minutes. Fruits : Placez 1 tasse de fruits secs et une tasse d'eau bouillante dans une casserole. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- **Cuisson** : Pour les accompagnements de légumes, les garnitures de fruits ou les compotes : Utilisez une partie de liquide pour 1 partie de nourriture sèche. Pour la nourriture utilisée dans les soufflés, les tartes et les pains rapides, ajoutez 2 parties de liquide à 3 parties d'aliments séchés. Lors de la cuisson des fruits, placez-les dans une casserole d'eau bouillante et passez à feu doux. Laissez mijoter 1 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



GUIDE DE SÉCHAGE DES ALIMENTS - FRUITS

Sèche mieux à 135 °F/57 °C



Alimen	Préparation	Test	Duré
Pomm	Pelez, retirez le noyau et coupez en tranches et en anneaux de ¼ po. Saupoudrez de la cannelle, si désiré.	Souples	7-15 heures
Abricots	Lavez, coupez en deux, retirez le noyau. Poussez à l'arrière avec le côté de la peau sèche vers le bas.	Souples	20-28 heures
Bananes	Pelez et coupez en anneau de 1/8 po.	Aspect de cuir ou croustillant	6-10 heures
Bales	Laissez entier. Pour les baies avec peau cirez, prétraitez par blanchiment.	Aspect de cuir	10-15 heures
Cerises	Retirez les tiges et les noyaux. Coupez en deux et placez le côté de la peau vers le bas et le collant sur le plateau. Tout comme les raisins secs, il est important de les surveiller pour éviter trop de séchage.	Aspect de cuir ou croustillant	13-21 heures
Canneberges	Même procédé que pour les baies.	Souples	10-12 heures
Figues	Lavez, découpez les tâches, divisez et étendez une couche, peau vers le bas.	Souples	22-30 heures
Raisins	Lavez, équeutez et coupez en deux ou laissez entier, peau vers le bas. Le blanchiment réduira le temps de séchage de 50%.	Souples	8-16 heures
Nectarines	Lavez, pelez et dénoyotez. Coupez en tranches de 3/8 po, peau vers le bas.	Souples	8-16 heures
Pêches	Lavez, dénoyotez et pelez si vous le souhaitez en tranches de 1/4 po.	Souples	8-16 heures
Poires	Lavez, dénoyotez, pelez en tranches de 1/4 po, ou 1/4 de la poire.	Souples	8-16 heures
Kakis	Lavez, retirez la tige et pelez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	11-19 heures
Ananas	Pelez, retirez les sections fibreuses et le noyau. Coupez en tranches de 1/4 po ou en quartiers.	Souples	10-18 heures
Pruneaux	Lavez, coupez en deux, dénoyotez et poussez l'arrière pour exposer plus de surface à l'air.	Aspect de cuir	8-16 heures
Rhubarbe	Lavez, coupez en pièces 1 po.	Aspect de cuir	6-10 heures
Fraises	Lavez, coupez les tiges, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir ou croustillant	7-15 heures
Melon d'eau	Coupez la croûte, coupez en quartiers et retirez les graines.	Souple et collant	8-10 heures

* pour les aliments crus et vivants - utilisez 105 °F/le temps de séchage est prolongé

GUIDE DE SÉCHAGE DES ALIMENTS - LÉGUMES

Sèche mieux à 125 °F/52 °C



Alimen	Préparation	Test	Duré
Asperges	Lavez, coupez en pièces 1 po.	Fragile	5-6 heures
Haricots, Haricots verts or jaunes	Lavez, retirez les extrémités, coupez en pièces de 1 po ou.	Fragile	8-12 heures
Betteraves	Retirez tous sauf 1/2 po du haut, lavez à fond, cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites refroidir, pelez et coupez en tranches de 1/4 po ou en cubes de 1/8 po.	Aspect de cuir	8-12 heures
Brocoli	Lavez et coupez, coupez les tiges en pièces de 1/4 po. Séchez les fleurons entiers.	Fragile	10-14 heures
Chou	Lavez et coupez en pièces de 1/8 po.	Fragile	7-11 heures
Carottes	Lavez, coupez les extrémités, pelez si désiré. Coupez en cubes ou cercles de 1/8 po.	Aspect de cuir	6-10 heures
Céleri	Lavez soigneusement, séparez les tiges, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	3-10 heures
Maïs	Écossez le maïs, coupez la soie et cuisez à la vapeur jusqu'à ce que le lait soit prêt. Coupez de l'épi et étendez sur le plateau, en remuant plusieurs fois pendant le séchage.	Fragile	6-10 heures
Concombre	Lavez, coupez en tranches de 1/8 po.	Aspect de cuir	4-8 heures
Aubergine	Lavez, pelez, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	4-8 heures
Légumes-feuilles	Bien lavez, coupez, retirez les tiges dures, répartissez sur les plateaux pour que les feuilles ne se touchent pas. Pour un séchage plus uniforme, remuer plusieurs fois.	Fragile	3-7 heures
Champignons	Brossez pour retirer la saleté ou essuyez avec un chiffon humide, coupez en tranches de 3/8 po du bouchon aux tiges. Étendez en une seule couche sur le plateau.	Aspect de cuir	3-7 heures
Okra	Lavez, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	4-8 heures
Pignons	Retirez les racine, le haut et la peau, coupez en tranches de 1/4 ou en anneaux de 1/8 po. Séchez à 145° F/63 °C.	Aspect de cuir	4-8 heures
Panais	Brossez, coupez et pelez si désiré en tranches de 3/8 po.	Dur/Fragile	7-11 heures
Petits pois	Écossez les pois, lavez et cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient prêts, rincez à l'eau froide, séchez avec une serviette en papier.	Fragile	4-8 heures

GUIDE DE SÉCHAGE DES ALIMENTS - LÉGUMES

Sèche mieux à 125 °F/52 °C



Alimen	Préparation	Test	Duré
Poivrons	Retirez la tige, les graines et la partie blanche. Lavez et séchez, coupez en anneaux ou en bandes de 1/4 po.	Aspect de cuir	4-8 heures
Maïs soufflé	Laissez les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées, puis retirez-les de l'épi séchez-les.	Ratatiné	4-8 heures
Pommes de terre	Utilisez des pommes de terre nouvelles, lavez et cuisez à la vapeur pendant 4-6 minutes. Coupez en style français, en tranches de 1/4 ou 1/8 po.	Fragile ou Aspect de cuir	6-14 heures
Brocoli	Lavez et coupez, coupez les tiges en pièces de 1/4 po. Séchez les fleurons entiers.	Fragile	7-11 heures
Chou	Lavez et coupez en pièces de 1/8 po.	Fragile	10-14 heures
Carottes	Lavez, coupez les extrémités, pelez si désiré. Coupez en cubes ou cercles de 1/8 po.	Aspect de cuir	5-9 heures
Céleri	Lavez soigneusement, séparez les tiges, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	8-12 heures
Maïs	Écossez le maïs, coupez la soie et cuisez à la vapeur jusqu'à ce que le lait soit prêt. Coupez de l'épi et étendez sur le plateau, en remuant plusieurs fois pendant le séchage.	Fragile	7-11 heures
Concombre	Lavez, coupez en tranches de 1/8 po.	Aspect de cuir	7-11 heures
Aubergine	Lavez, pelez, coupez en tranches de 1/4 po.	Aspect de cuir	7-11 heures

* pour les aliments crus et vivants - utilisez 105 °F/le temps de séchage est prolongé



LANIÈRES ET ROULEAUX DE FRUITS

Réduisez en purée du yogourt et des fruits ou des légumes. Sucrez ou épicez. Étendez finement 1 1/2 à 2 tasses de purée (environ 1/8 po d'épaisseur au centre et 1/4 po sur les bords) sur des feuilles Excalibur Paraflexx ou sur du papier ciré et déshydratez à 135 °F/57 °C pendant 4-6 heures. Lorsque les lanières sont sèches, elles seront un peu brillantes et non collantes. Laissez-les refroidir et pelez-les du plateau. Roulez-les et servez-les comme une petite collation d'énergie. Les fraises et la rhubarbe ou les bananes et les ananas font de bonnes combinaisons.

Fruit

Les fruits aigres (rhubarbe et canneberges) nécessitent un édulcorant avant le séchage. Ajoutez 1/4 à 1/2 tasse de miel ou de sucre à la purée de fruits. Assaisonnez les lanières de pomme avec de la cannelle ou de la muscade. Des lanières d'arachides et de bananes peuvent être faites avec 4 bananes et 1 tasse de beurre d'arachides. Assurez-vous de réfrigérer les lanières de noix, car l'huile dans les noix peut raccourcir leur durée de conservation. Essayez d'ajouter de la noix de coco ou des noix hachées aux lanières pour plus de goût et de texture. Déshydratez à 135 °F/57 °C pendant 4-6 heures.

Yogourt

Lorsque le yogourt sèche, sa texture ressemble à de la tige. Faites du yogourt, ajoutez des aromatisants comme des fraises ou des extraits de menthe poivrée. Sec. Coupez les lanières de yogourt en pièces de 1/2 po. Séchez-les une seconde fois pendant 1 heure pour sceller les bords. Déshydratez à 135 °F/57 °C pendant 4-6 heures.

Légumes

Cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, réduisez en purée, et mélangez avec des herbes et des épices. La purée de tomates mélangée avec des herbes italiennes peut être séchée et réhydratée plus tard ou utilisée comme pâte ou sauce de tomates. Les lanières de gaspacho à bases de tomates, concombres, oignons, poivrons verts et de fines herbes sont une délicieuse collation faible en calories. Les lanières de carottes peuvent être la base d'une soupe à la crème. Déshydratez à 125 °F/52 °C pendant 4-6 heures.



CHARQUI

Pour le charqui (lanières de viande séchée) choisissez quelques coupes maigres de viande crue. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus la durée de conservation est courte. Couper en morceaux uniformes 1 po de large, 3/8 po d'épaisseur et aussi longues que vous le souhaitez. Une fois la viande coupée, coupez tous les gras visibles. Le charqui coupé avec le grain sera moelleux; le charqui coupé à travers le grain sera très tendre, mais plus fragile. Assaisonnez avec de la sauce soja, Worcestershire, tomate, ou barbecue; de la poudre d'ail, d'oignon ou de curry; du sel ou du poivre.

Pour mieux préserver le charqui, appliquez une salaison ou saumure avant la déshydratation. Les salaisons sont du sel et des mélanges d'assaisonnement frottés sur les surfaces de la viande et les saumures combinent de l'eau avec du sel et des assaisonnements. La viande est trempée dans le traitement de la saumure jusqu'à ce que le sel soit absorbé.

Le procédé

Pour une salaison, saupoudrez uniformément le mélange sur les deux côtés des lanières de viande. Étalez les lanières les unes sur les autres dans un contenant scellé. Pour une saumure, étalez la viande en couches et versez la saumure sur les couches supérieures. Marinez pendant 6-12 heures au réfrigérateur. Tournez les lanières à quelques reprises pour assurer un durcissement complet.

Déshydratation

Secouez tout excédent. Étalez une seule couche de lanières de viande sur un plateau de déshydrateur. Séchez à 155 °F/68 °C pendant 4-6 heures. Épongez à l'occasion les gouttelettes de graisse qui apparaissent sur la surface. Testez toujours le charqui en utilisant une pièce fraîche. Un charqui bien séché, lorsqu'il est plié, se fissure, mais ne se casse pas.

Entreposage

Pour une meilleure rétention de saveur, entreposez le charqui dans un récipient étanche à l'air et dans un endroit frais, sombre et sec. Si des perles d'humidité apparaissent à l'intérieur du récipient, le charqui n'a pas été suffisamment séché et peut moisir. Laissez sécher pendant plus longtemps.

Poissons/Crustacés	% de gras
Poisson-chat	5,2
Morue	0,5
Tambour brésilien	2,5
Sole	1,4
Flétan noir	3,5
Mérou	1,0
Églefin	0,5
Flétan	4,3
Truite de lac	11,1
Maquereau	9,9
Baudroie	1,5
Mulet	6,0
Perche	1,4
Goberge	1,3
Truite arc-en-ciel	6,8

Poissons/Crustacés	% de gras
Sébaste	0,2
Saumon	9,3
Bar commun	1,6
Hareng	2,8
Truite de mer	3,8
Requin	5,2
Crevette	1,6
Éperlan	2,0
Vivaneau	1,1
Plie rouge	1,4
Thon	5,1
Ménomini	7,2
Sillago	1,3
Perchaude	1,1

ALIMENTS CRUS ET VIVANTS

Que sont les aliments vivants?

Les aliments crus ou vivants ne sont pas cuisinés, ne sont pas d'origine animale, sont faciles à digérer, riches en enzymes, et très nutritifs. Lorsque vous croquez dans des fruits ou des légumes crus, vous rencontrez le plein potentiel des vitamines, des minéraux et des enzymes. Les aliments crus sont riches en valeur nutritive, car aucun des éléments nutritifs n'a été détruit par la chaleur de la cuisson. Ils sont plus faciles à digérer en raison des enzymes actives, donc votre corps n'a pas à trop travailler pour digérer les aliments, ce qui vous donne plus d'énergie. La déshydratation est la meilleure façon de préserver l'essence des fruits et des légumes crus.

La raison pour laquelle Excalibur® est supérieur quand il s'agit des aliments vivants

Excalibur utilise le bon contrôle de la température et du temps. Avec la technologie brevetée « Parallelex Horizontal- Airflow Drying System », « Hyperwave Technology » et le thermostat réglable, vous pouvez contrôler la température et Excalibur contrôle le débit d'air pour un séchage rapide et régulier. La température de l'air varie pour évaporer l'humidité de la surface des aliments et pour déplacer l'humidité du milieu de la nourriture vers l'extérieur. Cela permet de maintenir la température des aliments suffisamment basse pour préserver les enzymes.

Température des aliments ou température de l'air

Pendant le processus de déshydratation, la température des aliments est généralement de 20F/-6,666C à 30 F/-1,111C plus basse que la température de l'air, en raison des effets de l'évaporation. Lorsque l'air chaud circule dans les aliments, l'humidité est évaporée de la surface des aliments, ce qui crée un effet de refroidissement qui maintient la température des denrées alimentaires plus froide que la température de l'air. Gardez à l'esprit que les paramètres de numérotation représentent la température de l'air, de sorte que la température de l'air puisse être jusqu'à 25 degrés plus élevée.

Comment utiliser votre déshydrateur pour les aliments vivants

Pour préserver les enzymes vivants, « Hippocrates Health Institute » recommande de régler le déshydrateur à la température la plus élevée pour les deux ou trois premières heures, puis la baisser à moins de 120 °F/49 °C pour le temps restant.

AUTRES UTILISATIONS DU DÉSHYDRATEUR

Herbes et épices

Créer des assaisonnements et des thés spéciaux. C'est simple. Coupez les sections abimées ou décolorées. Lavez à l'eau froide. Séchez avec une serviette. Préchauffez le déshydrateur à 95 °F/35 °C - 115 °F/46 °C. Étalez les herbes sur des plateaux. Séchez pendant 2 à 4 heures. Le temps peut varier considérablement. Si cela prend plus de 4 heures, augmentez la température. Conservez dans un contenant hermétique.

Noix

Riches en graisses alimentaires nécessaires et une source concentrée de protéine. Séchez à l'état naturel ou épicé. Étalez les noix en une seule couche. Vous pouvez blanchir les noix avant la déshydratation. Séchez à 115 °F/46 °C - 125 °F/52 °C. Séchez pendant 8 à 12 heures. Conservez dans un contenant hermétique. Remarque : Les noix peuvent rancir si elles ne sont pas réfrigérées en raison de leur teneur élevée en gras.

Levée de pain

L'environnement idéal pour la levée de pain existe à l'intérieur de votre déshydrateur. Retirer le A et le déshydrateur est l'environnement parfait pour la levée de pain. Préchauffez le déshydrateur à 115 °F/46 °C. Placez un récipient peu profond rempli d'eau au fond du déshydratateur. Insérez un plateau de séchage au dessus de l'eau et placez le bol de pâte sur le plateau. Couvrez la pâte avec un chiffon. Laissez la pâte levée pendant 30 minutes à 1 heure. Une fois qu'elle est levée, continuez la préparation en fonction de votre recette.

Pâtes

Aucun besoin de supports pour pâtes. Placez les bandes de pâtes fraîches sur des plateaux de séchage. Séchez pendant 2 à 4 heures à 135 °F/57 °C. Conservez dans des récipients hermétiques.

Rendre croustillant

Redonnez du croustillant aux craquelins, aux croustilles, aux biscuits ou aux céréales en les plaçant sur un plateau de séchage pendant 1 heure à 145 °F/63 °C.

Yogourt

Facile à faire! Ajoutez 1 tasse de lait en poudre à 1/2 litre de lait faible en gras. Faites bouillir pendant 2 secondes. Retirer du feu et laissez refroidir à 115 °F/46 °C. Pour le lait refroidi, ajoutez 2 cuillères à soupe de yogourt naturel non pasteurisé. Versez dans des récipients, couvrez et laissez incuber dans le déshydrateur à 115 °F/46 °C pendant 5 heures. Utilisez un thermomètre à bonbons pour de meilleurs résultats. N'ouvrez pas la porte alors que le yogourt est en incubation. Lorsque vous avez terminé, réfrigérez le yogourt. Avant de servir, ajoutez des fruits frais, si désiré.



AUTRES UTILISATIONS DU DÉSHYDRATEUR

Fromage

Faites du fromage non affiné, comme du fromage cottage. Vous aurez besoin de : 1 gallon de lait de pasteuriser, 4 cuillères à soupe de yogourt nature, ½ tasse de babeurre frais, ou ¼ comprimé de présure dissous dans ½ tasse d'eau chaude.

Verser le lait dans une mijoteuse à la température ambiante d'environ 72 °F/22 °C. Mélangez le yogourt, le babeurre ou la présure. Couvrez la mijoteuse avec une étamine. Placez le tout dans le déshydrateur à 95 °F pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce que le lait caille (lorsque le lait s'est séparé pour former un liquide épais, caillé solide et un liquide aqueux « lactosérum. ») Coupez ensuite le lait caillé en sections de 1/2 po avec un couteau à longue lame. Voici comment :

1. Tenez le couteau verticalement. Faites des coupes du haut vers le bas contre le lait caillé.
2. Inclinez le couteau et faites des tranches diagonales à travers le fromage en suivant les coupures de l'étape 1. Faites une première incision à un angle de 45 °, redressant progressivement la lame pour que la dernière coupe soit presque verticale.
3. Répétez l'étape 2 en inclinant le couteau dans la direction opposée.
4. Tournez la mijoteuse 180° et faites une dernière série de coupes verticales pour former un motif de quadrillage sur la surface. Ce processus aide le lactosérum acide à s'écouler.

Placez plusieurs pouces d'eau dans un large récipient, ajoutez la mijoteuse et chauffez à 115 °F/46 °C. Gardez le fromage cottage à cette température pendant 30 minutes. Remuez occasionnellement. Tapissez une passoire avec une étamine et versez le lait caillé et le lactosérum. Laissez le lactosérum s'écouler. Trempez la passoire dans l'eau froide et remuez doucement le lait caillé pour laver les dernières traces de lactosérum. Laissez le lait caillé s'égoutter. Si désiré, ajoutez 1 cuillère à café de sel par livre de fromage cottage et 4-6 cuillères à soupe de crème. Après la réfrigération, le fromage cottage sera prêt à manger.

Les fromages à pâte semi-molle et dure peuvent également être faits en utilisant un Excalibur. Consultez le livre « Preserve It Naturally » d'Excalibur pour plus de tutoriels.

Secher des photographies

Traitez et prélevez comme d'habitude. Agitez ou épongez le liquide en excès sur les photos et placez-les sur les plateaux de séchage. Séchez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de taches d'humidité. Ne séchez que les photos imprimées sur des médias résistants à l'eau. D'autres types seront ridés à moins qu'ils ne soient pressés à plat.

Préparation de repas complets

Les amateurs du plein air préparent et déshydratent des repas entiers pour les réhydrater plus tard. Léger et nutritif! Des viandes séchées à la tomate en poudre et des morceaux de légumes secs peuvent être mélangés avec des pâtes séchées, cuites dans un chaudron sur un feu de camp pour un repas « gourmet ».

RECETTES

Lanières fraise banane

- 1 tasse de fraises
- 1 banane

Réduisez en purée les fruits dans un mélangeur. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Lanières pêche poire

- 1 tasse de pêches pelées
- 1/2 tasse de poires pelées

Mélangez et sucrez, si désiré. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Lanières kaki ananas

- 1 tasse de pulpe de kaki
- 1/2 tasse d'ananas broyé

Réduisez en purée dans un mélangeur. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Sauce à spaghetti

- | | |
|--|---|
| 1 cuillère à soupe d'oignons secs | 1 cuillère à soupe de persil sec |
| 3 cuillères à thé de fécule de maïs | 1 cuillère à soupe de poivrons verts secs |
| 1 1/2 cuillères à café de poudre d'ail séché | 1 cuillères à café de sucre |
| 1/2 cuillère à café d'origan séché | 1/2 cuillère à café de basilic séché |
| 1 tasse de poudre de tomates | 1/4 tasse de champignons tranchés secs |

Mélangez tous les ingrédients et conservez dans un récipient en verre hermétiquement fermé. Pour préparer la sauce, ajoutez 3 tasses d'eau au mélange et laissez mijoter.

Charqui

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 pot de salsa douce | 1 paquet de mélange chili |
| 1 cuillère à café d'origan en poudre | piment rouge broyé |
| 5 lb de boeuf maigre, coupé en tranches de 1/4 po d'épaisseur | |

Retirez tout le gras visible de la viande. Mélangez tous les ingrédients sauf le poivre rouge broyé dans un grand bol. Placez la viande dans un sac en plastique à fermeture et ajoutez la marinade. Placez au réfrigérateur pendant une nuit, en tournant de temps en temps.

Placez les morceaux de viande en une seule couche sur les plateaux de séchage. Pour plus de goût, ajoutez une pincée de piment rouge broyé sur la viande.

Visitez www.drying123.com pour plus de recettes et pour soumettre les vôtres.

RECETTES

Lanières fraise banane

- 1 tasse de fraises
- 1 banane

Réduisez en purée les fruits dans un mélangeur. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Lanières pêche poire

- 1 tasse de pêches pelées
- 1/2 tasse de poires pelées

Mélangez et sucrez, si désiré. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Lanières kaki ananas

- 1 tasse de pulpe de kaki
- 1/2 tasse d'ananas broyé

Réduisez en purée dans un mélangeur. Versez sur des feuilles Paraflexx™ ou une pellicule de plastique et déshydratez à 135 °F/57 °C jusqu'à ce qu'elles aient un aspect de cuir.

Sauce à spaghetti

- | | |
|--|---|
| 1 cuillère à soupe d'oignons secs | 1 cuillère à soupe de persil sec |
| 3 cuillères à thé de fécule de maïs | 1 cuillère à soupe de poivrons verts secs |
| 1 1/2 cuillères à café de poudre d'ail séché | 1 cuillères à café de sucre |
| 1/2 cuillère à café d'origan séché | 1/2 cuillère à café de basilic séché |
| 1 tasse de poudre de tomates | 1/4 tasse de champignons tranchés secs |

Mélangez tous les ingrédients et conservez dans un récipient en verre hermétiquement fermé. Pour préparer la sauce, ajoutez 3 tasses d'eau au mélange et laissez mijoter.

Charqui

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 pot de salsa douce | 1 paquet de mélange chili |
| 1 cuillère à café d'origan en poudre | piment rouge broyé |
| 5 lb de boeuf maigre, coupé en tranches de 1/4 po d'épaisseur | |

Retirez tout le gras visible de la viande. Mélangez tous les ingrédients sauf le poivre rouge broyé dans un grand bol. Placez la viande dans un sac en plastique à fermeture et ajoutez la marinade. Placez au réfrigérateur pendant une nuit, en tournant de temps en temps.

Placez les morceaux de viande en une seule couche sur les plateaux de séchage. Pour plus de goût, ajoutez une pincée de piment rouge broyé sur la viande.

RECETTES

Soupe crémeuse aux champignons

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 1/2 tasse de champignons séchés | 1/2 tasse d'oignons secs |
| 2 tasses de bouillon de boeuf chaud | 1/4 tasse de margarine |
| 4 tasses de lait | 1 cuillère à café de sel |
| 6 cuillères à café de farine persil ou garniture | |

Faites revenir les champignons et les oignons dans la margarine dans une casserole à fond épais pendant 5 minutes, en remuant de temps. Mélangez le bouillon, le lait, le sel et la farine. Mélangez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez les champignons et les oignons sautés. Cuisez à feu doux jusqu'à ce que le mélange bouille, en remuant constamment. Décorez avec du persil. Pour 8 personnes.

Lanières de yogourt sucrées

- | | |
|--|---------------------|
| Yogourt prébrassé aux fraises, aux cerises ou aux framboises | |
| Emporte-pièce en forme de coeur | Feuilles Paraflexx™ |

Couvrez chaque plateau de séchage devant être utilisé avec une feuille Paraflexx™ ou une pellicule de plastique. Utilisez 1 boîte de yaourt par plateau. Videz les cartons de yogourt à la température ambiante sur des feuilles. Avec une spatule, lissez le yogourt en cercle 8-10 po. Séchez à 135 °F/57 °C pour 4-5 heures. Lorsqu'il est sec, le yogourt sera brillant et non collant. Avec un emporte-pièce en forme de coeur, couper 4-5 coeurs. Recouvrez chaque pièce avec une pellicule de plastique pour les entreposer.

Patates O'Brien

- | | |
|--|--|
| 2 tasse de patates séchées | 1/4 tasse d'oignons secs |
| Poivre noir fraîchement moulu au goût | 1/2 tasse de bacon émietté (en option) |
| 1/4 tasse d'oignons verts hachés et séchés | 1/4 tasse de poivrons rouges séchés |
| 4 cuillères à table d'huile sel au goût | |

Réhydratez les pommes de terre, l'oignon et le poivre, laissez reposer environ 20 minutes, égouttez. Cuisez les patates, l'oignon et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bruns croustillants et dorés. Ajoutez le bacon émietté, le sel, et le poivre. Pour 6-12 personnes.

Garniture de salade d'été

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 3/4 tasse de flocons d'oignon | 1/2 carottes séchées émiettées |
| 1/4 poivrons rouges séchés | 1/4 poivrons verts séchés |
| 1/4 tasse de persil séché | 1/4 tasse de graines de tournesol |
| 1/2 tasse de flocons de tomates | 1/2 tasse de parmesan râpé |

Hachez grossièrement tous les ingrédients dans un mélangeur. Assurez-vous que tous les ingrédients sont bien mélangés. Réfrigérez dans un bocal en verre avec un couvercle étanche. Pour servir, saupoudrez le mélange sur les salades.

Maïs aztèque

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 pot de salsa douce | 1 paquet de mélange chili |
| 1 cuillère à café d'origan en poudre | piment rouge broyé |
| 5 lb de boeuf maigre, coupé en tranches de 1/4 po d'épaisseur | |

Faites revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le maïs et l'eau. Couvrez hermétiquement et cuisez à feu moyen pendant 5 minutes. Retirez le couvercle et sur le feu vif, faites bouillir. Incorporez la crème sure, le fromage, la salsa, les olives, le sel et le poivre. Chauffez à fond, mais ne faites pas bouillir. Pour 6 personnes.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Un côté de mes plateaux de séchage semble sécher avant l'autre Que dois-je faire?

Votre déshydrateur peut sécher un côté plus vite que l'autre, à mi-chemin pendant le cycle de séchage, vous pouvez tourner les plateaux 180°. Cela permettra d'accélérer le processus de déshydratation et de réduire la consommation d'énergie.

Mes pommes et mes poires brunissent pendant le séchage. Sont-elles propres à la consommation?

Oui. Les fruits qui brunissent sont sûrs à manger. De nombreux fruits s'oxydent au cours du processus de séchage. L'oxydation se produit lorsque la chair du fruit est exposée à l'air. En prétraitant les fruits, l'oxydation est réduite.

Pourquoi les bords de mes lanières de fruits devraient-ils être plus épais que le centre?

Les rebords ont tendance à sécher d'abord. Si les bords sont de la même épaisseur que le centre, ils sèchent trop rapidement et deviennent fragiles.

Mes lanières de fruits sont très minces et cassantes. Je voudrais faire des lanières de type commercial. Comment puis-je faire cela?

Des fruits frais juteux, comme les fraises, peuvent être trop liquides pour créer des lanières épaisses moelleuses de type commercial. En ajoutant simplement une banane purée, le mélange deviendra épais et les lanières de fruits le seront aussi. Assurez-vous de verser trois quarts à 1 tasse de purée sur chaque plateau et de lui permettre de s'étaler. Rappelez-vous que la purée versée devrait avoir une épaisseur de 1/4 po sur les bords.

Si je poudre mes légumes secs, dans quoi pourrais-je les utiliser?

Les oignons et l'ail en poudre sont, bien sûr, les assaisonnements préférés pour les viandes et les sauces. Les poudres de tomates peuvent être reconstituées en sauce, en pâte, en ketchup, en jus ou en soupe. Les poudres sont faciles à faire. Un mélangeur ou un robot culinaire vous donnera la meilleure texture. Il suffit de placer des morceaux de légumes secs dans un mélangeur. Conservez-les dans des bouteilles étanches.

Comme les articles séchent, doivent-ils être retirés pour permettre une meilleure circulation des aliments encore humides et éviter de trop sécher?

Oui. Dès que les aliments aient séchés, retirez-les des plateaux et entreposez-les. Les autres pièces encore humides devraient rester dans le déshydrateur jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs. Toutefois, si vous avez tranché vos aliments en morceaux uniformes et avez tourné vos plateaux de 180° au milieu du cycle, la charge devrait être terminée en même temps.

Avez-vous des informations plus détaillées dans votre livre « Preserve It, Naturally! » Inclut-il des lignes directrices ou seulement des recettes?

Preserve It, Naturally! comprend plus de 250 pages. Il contient des centaines de photos et de diagrammes couleur! Le livre détaille complètement tous les aspects du séchage, des feuilles de menthe aux pistaches. Il possède des idées d'artisanat, des instructions pour le yogourt et le fromage, la déshydratation des céréales et même des instructions pour faire de la nourriture pour bébés! Il y a 275 recettes à base de fruits, légumes, viandes et céréales pour vous, que vous puissiez essayer, expérimenter ou utiliser comme un guide tout en cuisinant!

GUIDE DE DÉPANNAGE

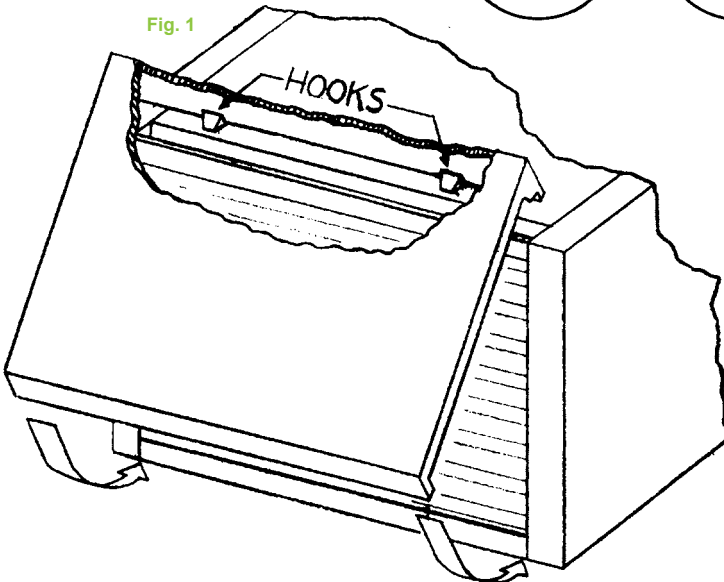
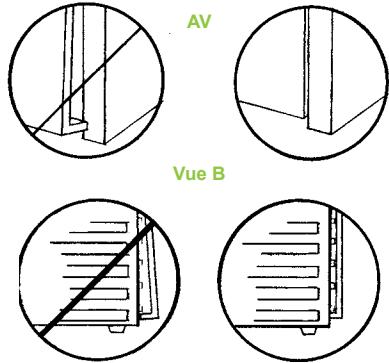
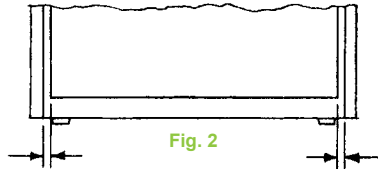
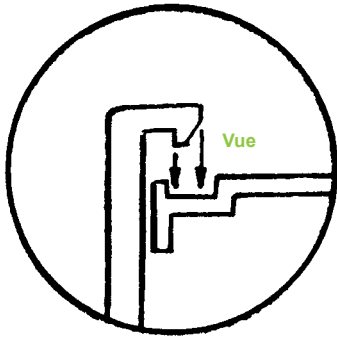
Tous les déshydrateurs Excalibur® sont vérifiés trois fois pour des problèmes électriques ou mécaniques. Ils sont expédiés en parfait état de fonctionnement. Si vous constatez des dommages sur la machine à cause de l'expédition, vous devez le signaler à l'expéditeur ou au revendeur. Excalibur® ne sera pas responsable des dommages dus à l'expédition. L'assistance peut être contactée au (800) 875-4254 ou (916) 381-4254 de 8 h à 17 h, du lundi au vendredi, heure du Pacifique.

Problem	Answer
Rien ne s'allume	Testez la prise avec un autre appareil qui fonctionne. Testez le déshydrateur sur une autre prise.
Le ventilateur fait un bruit de frottement	En raison de l'expédition rugueuse, les plateaux peuvent avoir été contraints contre l'écran de protection du ventilateur. Sortez les plateaux et soufflez sur la pale du ventilateur pour localiser où il frotte contre l'écran. Vous devrez peut-être tourner le ventilateur, appuyer doucement sur l'écran et écouter d'où provient le bruit. Avec une paire de pinces à bec, tirez l'écran hors de la lame du ventilateur au point de contact.
Aucune chaleur, mais le ventilateur fonctionne	Retirez les plateaux et vérifiez les câbles desserrés. Il peut y avoir un morceau de débris ou de poussière bloquant les petits points électriques dans le thermostat, ou il peut être simplement coincé à cause de l'expédition. Lorsque le ventilateur est en marche, tournez le bouton entre les paramètres les plus élevés et les plus bas en vous arrêtant un instant sur chaque paramètre. Répétez l'opération pour 40 rotations de bouton. Puis, lorsque le ventilateur tourne, arrêtez la rotation du ventilateur en appuyant contre le tamis métallique vers la pale de ventilateur jusqu'à ce qu'il s'arrête. Cela fera un bruit fort - pas de problème. Utilisez votre main aplatie - ne placez jamais un objet à travers les trous carrés dans l'écran. Lorsque la pale du ventilateur s'arrête, cherchez une incandescence. Si vous la voyez, vous devez dégagez votre appareil. S'il n'y a pas d'incandescence vous devez remplacer le fusible. Les fusibles sont disponibles en ligne.
Les écrans poly sont manquants	Les écrans poly sont tous placés sur le bas ou le haut plateau. Retirez les plateaux et regardez à l'intérieur du déshydrateur avec suffisamment de lumière afin que vous puissiez les voir. Ils sont là.
Les accessoires sont manquants	Les accessoires de cuisine sont fournis dans la boîte du déshydrateur à l'exception des gros articles comme l'éplucheur de pommes, la trancheuse et le fusil à charqui. Ils sont placés sur le côté du déshydrateur et peuvent avoir glissé en dessous. Vérifiez en retirant tous les emballages. Les feuilles Paraflexx™ sont de la même couleur que la boîte en carton ondulé.
La porte semble être endommagée ou rayée	La plupart des pièces en plastique de haute qualité sont moulées par injection. Un moule est placé dans une machine de moulage par injection de matière plastique, où la matière plastique est fondue et injectée sous très haute pression dans le moule. L'endroit où la matière plastique pénètre dans le moule est appelé la « porte ». Toutes les pièces en plastique doivent en avoir une. La plupart sont dans un endroit qui n'est pas vu. Le meilleur endroit est sur la porte au centre sur le fond. Nous le brisons et limons les bords tranchants, si nécessaire. En raison des contraintes de conception, c'est le mieux que nous pouvons faire.

PORTE DÉCROCHABLE PRATIQUE DE EXCALIBUR®

Modèle moyen à 5 plateaux et large à 9 plateaux

To install the door hold it at a slight angle, (see Fig. 1). Place the hooks on the inside top of the door on the ledge at top of dehydrator, (see View A). Be sure there is an even space between the door and the side of dehydrator, (see Fig. 2), and that the bottom of the door does not hit the sides, (see front and side View B). This allows moist air to exit.



TRUCS ET ASTUCES

- **Coupez tous vos articles de la même épaisseur.** Si vous ne le faites pas, ils vont sécher à des moments différents. Une trancheuse est utile.
- **Faites de petits ou grands lots** Si vous faites un petit lot, mettez les plateaux vides restants dans le déshydrateur. Votre déshydrateur est conçu pour fonctionner avec tous les plateaux ou aucun.
- **Achetez le livre « Preserve It Naturally »!** Ce livre couvre tout ce que vous devez savoir sur la déshydratation et la façon de tirer le meilleur parti de votre déshydrateur.
- **Expérimenter avec vos temps de séchage.** Tous les goûts sont différents. Vous pouvez aimer certaines nourritures séchées plus longtemps pour une texture plus croustillante. Vous pouvez aimer d'autres séchées moins pour une texture plus caoutchouteuse. Assurez-vous d'écrire les nourritures et les temps, pour mieux vous rappeler de ce que vous aimez!
- **Entreposez vos feuilles Paraflexx® dans le fond du déshydrateur.** Il s'agit d'une excellente façon de protéger vos feuilles lorsque vous ne les utilisez pas. Elles peuvent également servir de doublure pour le fond de votre déshydrateur pour un nettoyage facile.
- **Conseils de nettoyage pour les feuilles Paraflexx®.** NE FAITES PAS TREMPER vos feuilles Paraflexx®. Cela les endommagera. Il suffit de les essuyer avec un chiffon tiède savonneux. Puis de nouveau avec de l'eau propre. C'est tout.
- **Pas certain(e) si vos aliments sont assez secs?** Mettez un peu de vos aliments dans un sac étanche à l'air et vérifiez après quelques minutes - si vous voyez des gouttelettes d'eau dans le sac, alors vous devez continuer à sécher la nourriture. Un peu de buée est normal lorsque la nourriture refroidit.
- **Inscrivez votre Excalibur en ligne à www.Drying123.com**

Excalibur®

NOURISH LIFE.



Excalibur®

8250 Ferguson Ave. Bldg. 2, Sacramento, CA 95828

1.877.368.2797 • www.drying123.com



Find us on Facebook
Retrouvez-nous sur Facebook
Síguenos en Facebook

www.facebook.com/ExcaliburDehydrators



MADE IN THE USA

Household Use Only
Solo para uso doméstico
Usage domestique seulement