

Excalibur®

FOOD DEHYDRATOR.
DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS.
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS.



ECB50B Dehydration Guide

Guide de déshydratation de l'ECB50B

Guía de secado ECB50B

CONTENTS

| | |
|----------------------------|-------|
| Introduction | 1 |
| Important Safeguards | 2 |
| Get To Know Your Excalibur | 3 |
| Getting Started | 3 |
| Care and Cleaning | 3 |
| Drying Basics | 4-5 |
| Pretreatment | 4 |
| Dipping | 4 |
| Blanching | 4 |
| Temperature | 5 |
| Time | 5 |
| Testing for Dryness | 5 |
| Storage | 5 |
| Re-Constitution | 5 |
| Fruits Drying Guide | 6 |
| Vegetables Drying Guide | 7 |
| Other Dehydrator Uses | 8-9 |
| Fruit Leathers / Rolls | 8 |
| Meat & Fish Jerky | 8 |
| Herbs and Spices | 8 |
| Nuts | 8 |
| Pasta | 8 |
| Recrisping | 9 |
| Yogurt | 9 |
| Cheese | 9 |
| Recipes | 10-19 |
| Warranty | 20 |
| Notes | 21 |



Dry it! You'll like it!

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

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

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

Excalibur
FOOD DEHYDRATOR.

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

Join us on:



www.facebook.com/ExcaliburDehydrators



www.twitter.com/drying123



www.youtube.com/excaliburdehydrators



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

www.ExcaliburDehydrator.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

- For Household Use only.
- Do not place near a gas or electric burner.
- Do not place in a heated oven or microwave.
- Do not touch the hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not operate if cord or plug is damaged or after the appliance malfunctions. Call customer service for repair or adjustment.
- To protect against electrical shock, do not immerse power unit or any part of the cord and plug in water or other liquid.
- Unplug unit when not in use and before cleaning.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors. Never block airflow to the bottom of the base. Never cover the entire unit. Never place on carpet, towel, newspaper, etc. Only place on a flat surface that provides sufficient airflow.
- Sharp utensils should not be used inside the dehydrator.
- Do not use this appliance for any reason other than its intended use.

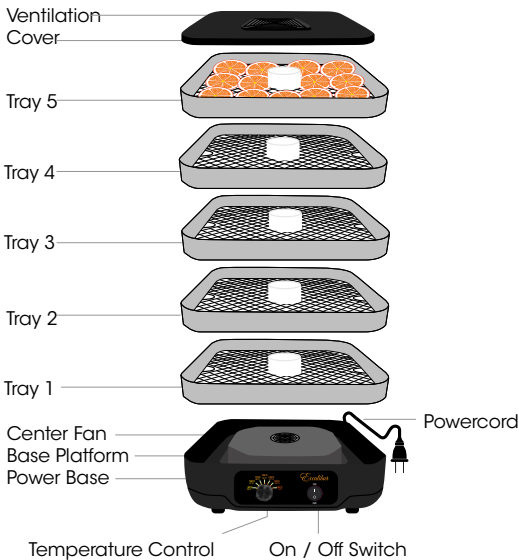
SAVE THESE INSTRUCTIONS.



GET TO KNOW YOUR EXCALIBUR

GETTING STARTED

1. Remove cover and trays from base.
2. Uncoil cord from base.
3. Set base on a dry, level surface. Make sure there is enough space around the base and cover for sufficient airflow.
4. Food goes on the smooth side of the plastic tray lining. When drying stickier foods or liquid foods, we recommend using the plastic drying trays provided or placing a Paraflexx® dehydrator sheet or parchment paper on the mesh before loading food.
5. Once trays are loaded, place trays on the power base. Stack trays with the raised rib of the tray facing down.
6. Place cover on top stacked tray.
7. Plug cord into electrical outlet.
8. Set temperature.
9. Press ON and begin dehydrating.
10. Press OFF when dehydrating is complete.

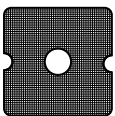


CARE & CLEANING

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

ACCESSORIES:

The following accessories are included with your dehydrator.



Plastic Tray Lining
(5) Included

*Plastic Drying Trays are Not Dishwasher Safe.



Yogurt Cups
(4) Included



Drying Sheets
(2) Included

DRYING BASICS

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

PRETREATING

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

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

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

Texture: lessens the chance for fiber deterioration in produce.

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

DIPPING

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

Sodium Bisulfite: When mixed with water, sodium bisulfite is a liquid form of sulfur. It is the most effective and least expensive anti-oxidant. Use only a food-safe grade of sodium bisulfite that is made especially for dehydration. If subject to sulfur allergic reactions, check with your physician before using Sodium Bisulfite as a dip. For Fruits, mix 1 1/2 tablespoons of Sodium Bisulfite in one gallon of water. Soak fruit slices for 5-10 minutes. Rinse. For Vegetables, recommended for steam blanching only. Add 1 teaspoon Sodium Bisulfite to 1 cup of steaming water and blanch. This is particularly recommended for vegetables to be stored in excess of three months.

Ascorbic Acid-Citric Acid Dip: is simply a form of vitamin C. Citric acid. Soak the prepared produce in a solution of 2 tablespoons of powder to 1 quart of water for 2 minutes.

Fruit Juice Dip: Citrus juices, such as pineapple, lemon or lime, may be used as a natural anti-oxidant. Stir 1 cup of juice into 1 quart of lukewarm water and soak for 10 minutes.

BLANCHING

Done either in boiling water or by steaming the foods. This method is most effective on tough-skinned fruits (sometimes having natural protective wax coating) such as grapes, plums, cranberries, etc. By boiling fruits in water for 1 to 2 minutes, the skin "cracks" and allows the moisture to more readily escape, thus the drying time is faster.

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

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

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

TEMPERATURE

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

TIME

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

Humidity: Check with your local weather service to determine the day's humidity level. The closer the humidity is to 100%, the longer it will take for your food to dry.

Moisture Content: Water content of a fruit or vegetable can vary due to growing season, rainfall and environmental factors, as well as the ripeness of the food. The more water, the longer the drying time.

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

TESTING FOR DRYNESS

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

STORAGE

Containers for dried foods should be safe from moisture and insects. Glass jars with tightly fitted lids, plastic zip-lock and vacuum/heat-sealable bags are recommended storage containers. Food-safe metal cans, such as coffee cans or cookie tins, may be used to store individual bags for extra protection. Store in a cool, dark and dry area at 50° - 60°F/10° - 16°C.

RECONSTITUTION

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



FRUITS DRYING GUIDE



Dry best at 135°F/57°C

| Food | Preparation | Test | Time |
|--------------|---|-------------------|-------------|
| Apples | Pare, core & cut into 1/4" slices or rings. May be sprinkled with cinnamon if desired. | Pliable | 7-15 hours |
| Apricots | Wash, cut in half, slice and remove pit. Push in backs dry skin side down. | Pliable | 20-28 hours |
| Bananas | Peel & cut into 1/8" slices. | Leathery or Crisp | 6-10 hours |
| Berries | Leave whole. For wax skin berries pretreat by crazing. | Leathery | 10-15 hours |
| Cherries | Remove stems & pits. Cut in half & place skin side down & sticky on tray. Will be like raisins, watch to prevent over drying. | Leathery & Sticky | 13-21 hours |
| Cranberries | Same process as berries. | Pliable | 10-12 hours |
| Figs | Wash, cut out blemishes, quarter & spread one layer deep, skin side down. | Pliable | 22-30 hours |
| Grapes | Wash, remove stems & cut in half or leave whole, skin side down. Blanching will reduce drying time by 50%. | Pliable | 22-30 hours |
| Nectarines | Wash, pit and peel. Cut into 3/8" slices, dry skin side down. | Pliable | 8-16 hours |
| Peaches | Wash, pit and peel-if desired 1/4" slices. | Pliable | 8-16 hours |
| Pears | Wash, remove core, peel 1/4" slices, or 1/4 the pear. | Pliable | 8-16 hours |
| Persimmons | Wash, remove cap & peel 1/4" slices. | Leathery | 11-19 hours |
| Pineapple | Peel, remove fibrous eyes and core. Cut into 1/4" slices or wedges. | Pliable | 10-18 hours |
| Prune Plums | Wash, cut in half, remove pit and pop the back to expose more surface to the air. | Leathery | 8-16 hours |
| Rhubarb | Wash, cut into 1" lengths. | Leathery | 6-10 hours |
| Strawberries | Wash, cut off caps, slice 1/4" thick. | Leathery & Sticky | 7-15 hours |
| Watermelon | Cut off rind, cut into wedges and remove seeds. | Pliable & Sticky | 8-10 hours |

*For raw & living foods - use 105°F/the drying time is extended for fruits and vegetables



VEGETABLES DRYING GUIDE

Dry best at 125°F/52°C



| Food | Preparation | Test | Time |
|----------------------|---|---------------------|--------------|
| Asparagus | Wash & cut into 1" pieces. | Brittle | 5-6 hours |
| Beans, Greens or Wax | Wash, remove ends, cut 1" pieces or French style. | Brittle | 8-12 hours |
| Beets | Remove all but 1/2" of the top, scrub thoroughly, steam until tender. Cool, peel & cut 1/4" slice or 1/8" cubes. | Leathery | 8-12 hours |
| Broccoli | Wash & trim, cut stems into 1/4" pieces. Dry florets whole. | Brittle | 10 -14 hours |
| Cabbage | Wash, trim & cut into 1/8" strips. | Brittle | 7-11 hours |
| Carrots | Wash, trim tops, peel if desired. Cut into 1/8" cubes or circles. | Leathery | 6-10 hours |
| Celery | Wash thoroughly, separate stalks, cut into 1/4" strips. | Leathery | 3-10 hours |
| Corn | Shuck corn, trim silk & steam until milk is set. Cut off from cob & spread on tray, stirring several times while drying. | Brittle | 6-10 hours |
| Cucumber | Wash, slice 1/8" thick. | Leathery | 4-8 hours |
| Eggplant | Wash, peel, slice 1/4" thick. | Leathery | 4-8 hours |
| Mushrooms | Brush off dirt or wipe with damp cloth, slice 3/8" slice from cap through stem ends. Spread in single layer on tray. | Leathery | 3-7 hours |
| Okra | Wash, trim, slice 1/4" circles. | Leathery | 4-8 hours |
| Onions | Remove root, top and skin, 1/4" slices, 1/8" rings or chop. Dry at 145°F/63°C. | Leathery | 4-8 hours |
| Peas | Shell peas, wash and steam only until they indent, rinse with cold water, blot dry with paper towel. | Brittle | 4-8 hours |
| Peppers | Remove stem, seeds and white section. Wash and pat dry, chop or cut 1/4" strips or rings. | Leathery | 4-8 hours |
| Popcorn | Leave kernels on cob until well dried, then remove from cob and dry until shriveled. | Shriveled | 4-8 hours |
| Potatoes | Use new potatoes, wash and steam for 4-6 minutes. Cut French style, in 1/4" slices, 1/8" circles or grate. | Brittle or Leathery | 6-14 hours |
| Pumpkin | Cut into pieces, remove all seeds. Bake or steam until tender, scrape pulp from skin and puree in a blender. Pour onto Paraflexx® sheets or kitchen parchment paper. When dry cover with plastic wrap & roll. | Leathery | 7-11 hours |
| Summer Squash | Wash, peel if desired, cut into 1/4" slices. | Leathery | 10-14 hours |
| Tomatoes | Wash & remove stems, slice 1/4", Circles & for cherry/grape tomatoes, slice in half, dry skin side down. | Leathery or Brittle | 5-9 hours |
| Winter Squash | Wash & cut into pieces, bake or steam until tender, puree pulp in blender, pour onto Paraflexx® drying sheets. | Brittle | 7-11 hours |
| Yams | Wash, steam until just tender, peel and cut into 1/4" slices. | Brittle | 7-11 hours |
| Zucchini | Wash & cut into 1/4" slices or into 1/8" slices for chips. | Brittle | 7-11 hours |

OTHER DEHYDRATING USES

FRUIT LEATHERS / ROLLS

Yogurt, leftover fruits or vegetables can be pureed, sweetened and spiced and made into a nutritious, high-energy snack food. Spread the pureed, produce thinly on the BPA free plastic drying sheets provided (not mesh tray) or parchment paper and dehydrate, transforming the liquid into a chewy, quick-energy snack! The plastic trays are not dishwasher safe.

MEAT & FISH JERKY

Many recipes are available, but you can use just about any combination of the following ingredients: soy, Worcestershire, tomato or barbecue sauce; garlic, onion or curry powder, seasoned salt or pepper. Pick a lean cut of raw meat as free from fat as possible; the higher the fat content, the shorter the storage life of the jerky. Slice the meat either with or across the grain. Uniform, even slicing is key! Jerky cut with the grain will be chewy; cut across the grain will be very tender but more brittle. Cut into strips 1' wide, 3/18" thick and as long as you want. Once sliced, cut off all visible fat.

HERBS & SPICES

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

NUTS

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

PASTA

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



RECRISPING

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

YOGURT

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

CHEESE

Cottage cheese got its name from the fact it is so easily made in the home...or in the cottage. To make, you'll need a gallon of pasteurized milk and either 4 tablespoons of unflavored yogurt, 1/2 cup fresh buttermilk, or 1/4 tablet of rennet dissolved in 1/2 cup warm water. Pour the milk into a crock and warm it to room temperature, about 72°F/22°C. Mix in the yogurt, buttermilk, or rennet and cover the crock with cheesecloth. Place the crock in the dehydrator and hold the temperature inside at 85°F/29°C and 12 to 18 hours until the milk has separated to form thick, solid "curd" and the watery, liquid "whey." Next, cut the curd using a long bladed knife and make all cuts approximately 1/2" apart. Turn the crock 180°F/82°C and make a final set of vertical cuts to form a crosshatch pattern on the surface. Place several inches of water in a large pan, set the crock in it and heat to 115°F/46°C. Hold the cottage cheese at this temperature for 1/2 hour, stirring occasionally. Once the time is up, line a colander with cheesecloth and pour in the curds and whey. Allow the whey to drain off; otherwise, it will give the cottage cheese a bitter taste. To get rid of even more of the sour taste, dip the colander in cold water and gently stir the curds to wash away the last traces of the whey. Let the curds drain thoroughly. If desired, add 1 teaspoon salt per pound of cottage cheese and 4-6 tablespoons of cream. After refrigeration, your cottage cheese will be ready to eat as is or in fruit salads, dips, cheesecake and casseroles. In addition to using your dehydrator to make soft cheeses, semi-soft and hard cheeses also can be made.



Sweet Potato & Rosemary Chips



Sweet potatoes do not have to be cooked before they're eaten. You can substitute rosemary with other dried spices like garlic powder, onion powder, nutritional yeast, paprika, or cayenne pepper.

Lay slices on dehydrator trays without overlapping. Dehydrate 6-10 hours at 125°F. Cool chips completely.

Store in airtight container for several weeks.

INGREDIENTS

- 1 large sweet potato
- 2 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tsp. dried rosemary, crushed
- 1/2 tsp. sea salt

DIRECTIONS

Cut sweet potato into paper-thin slices with mandolin or sharp knife. Place slices in bowl, and gently rub in oil and lemon juice until well coated. Add rosemary and salt, and toss to combine.

Coconut Macaroons



DIRECTIONS

In blender, blend 1/2 cup water from dates with almond extract, dates and shredded coconut. Dough should be thick. Drop 1 tsp of dough on drying sheet or Parchment paper. Dehydrate 14-20 hours at 115°F. Turn over dough drops about half-way through drying cycle.

TIME

10 minutes to prepare, 22-24 hours to dehydrate, makes 30-45 cookies.

INGREDIENTS

- 2 cups almonds soak for 8 hours
- 1 cup shredded coconut
- 1 tsp. almond extract
- 6 -10 pitted dates
soak for 2 hours

Nacho Cheese Kale Chips



DIRECTIONS

Soak the cashews in water for 4-6 hours. Rinse and drain. Make cheese sauce by combining ingredients in a blender until smooth and creamy. Wash and towel-dry the kale and put it in a large bowl and toss with the sauce, making sure all of the sauce is clinging to the leaves. Place leaves on trays covered with a nonstick sheet. Make sure each leaf is separated from the others. Dehydrate at 105°F until crisp (12 hours or longer).

INGREDIENTS

1 cup cashews
1 cup shredded carrots
1 cup filtered water
2 tbsp. nutritional yeast
2 tsp. chili powder
1/2 tsp. lemon juice

1 tsp. salt
1 tsp. pureed garlic (about 2 cloves)
1/2 tsp. onion powder
1/2 tsp. ground cumin
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 pound stemmed curly kale
(about 1 1/2 large bunches)

Fig Bars



DIRECTIONS

Blend dry ingredients into a flour. Blend wet ingredients. Then, pour wet ingredients into dry ingredients until doughy. Using buckwheat flour, roll dough out to about 1/4 inch thick. Divide dough in half. Blend the filling ingredients. Spread filling onto half of the cookie dough. Dehydrate both half of the cookie dough at 115°F for 10-12 hours. Place the plain cookie dough half on the cookie half with filling. Cut into bars and continue dehydrating for a few hours or until ready.

DRY INGREDIENTS

2 cups oat groats
(soaked and dehydrated)
1 cup golden flax seeds
1/2 cup psyllium husks
1/2 tsp. Celtic Sea salt

WET INGREDIENTS

1 cup water
1/2 cup coconut nectar
(or honey)
1/4 cup olive oil
1/4 cup Irish moss gel

FILLING

4 cups black mission
figs (about 22 figs)
1/4 cup coconut nectar
(optional) (or honey)
1/4 tsp. Celtic Sea salt

Veggie Chips



INGREDIENTS

Your Favorite Veggies

DIRECTIONS

Slice as thinly as possible.
Toss in a little oil, any kind, and salt.

TIME

Dehydrate at about 135°F (preserves some enzymes) for 6-24 hours. (Depends on thickness) To test if they're done, allow a few to cool for 30-60 minutes. The chips always firm up once cooled.

Fully dehydrated vegetables store for many months at room temperature. Break one in half and squeeze it to see if you got all the moisture out.

ANOTHER OPTION:

Store a few warm chips in a zip tight bag. If there's condensation on the inside of the bag, the chips need more time to dry.

Yogurt Taffy



INGREDIENTS

Your Favorite Yogurt or
Pureed Fruit Mix

DIRECTIONS

Pour yogurt or fruit blend onto Excalibur drying sheets or Parchment paper.

TIME

Dehydrate at 125°F for 8-10 hours.
Roll up and cut into bite-sized pieces.

Moist Fruit Compote



DIRECTIONS

Combine and toss together all ingredients. Add ginger. Combine together orange juice and squeezed lemon juice. Pour this juice mixture over the dried fruits and toss gently. Serve as a moist fruit cocktail, or as an appetizer or dessert.

TIME

Dehydrate fruits at 135°F for 12 hours or until desired texture.

INGREDIENTS

2 cups dried pineapple pieces
1 cup dried mango pieces
1 cup dried papaya
1 cup dried banana slices
1 cup dried kiwi fruit

2 cups dried strawberries
1 cup dried coconut flakes
2 tablespoons fresh grated ginger
2 cups orange juice
1 squeeze of lemon

Onion Soup



TIME

Dehydrate onions at 155°F for 4-8 hours or until desired texture in an Excalibur® dehydrator.

DIRECTIONS

Saute onions in butter or margarine. Try to use a casserole dish that can also be used in the oven. Add bouillon, hot water, Worcestershire sauce, and salt. Place in 350°F oven for 20 minutes. Remove from oven, sprinkle with Parmesan cheese or top with a slice mozzarella, and place under broiler till cheese is browned.

INGREDIENTS

1½ cups dried, thinly sliced onions
½ cup butter or margarine
2 tbsp instant beef bouillon
4 cups hot water

1 tsp Worcestershire sauce
½ tsp. salt
Grated Parmesan/slice of mozzarella cheese

Cranberry Orange Relish



INGREDIENTS

2 cups frozen cranberries defrosted* and drained
 1 cup diced celery
 1/4 cup chopped sweet onions
 2 tablespoons grated ginger root
 3/4 cup coconut palm sugar
 1 tablespoons psyllium powder
 2 cups orange segments, chopped
 1 cup chopped Sweet and Salty Walnuts

DIRECTIONS

* To quickly defrost cranberries, place the bag in dehydrator at 125°F for 30–40 minutes. To make orange segments, peel and section oranges, removing the seeds and membranes, then chop. (Each segment should be cut into about 4 pieces.)
Directions: Put the defrosted, drained cranberries, celery, onions, ginger root, coconut sugar, and psyllium powder in a food processor and pulse until coarsely chopped. Transfer the mixture to a medium-size bowl and add the chopped orange segments and walnuts. Stir thoroughly. Put the mixture in a shallow glass dish and place it in dehydrator for 2-3 hours at 115°F degrees. Transfer to a glass quart jar and refrigerate for a day or longer prior to serving. Store in a sealed glass jar in the refrigerator for up to 2 weeks.

Makes: 1 quart (Serves 8)

Pumpkin Dessert Bread



DIRECTIONS

Reconstitute pumpkin in warm water. Mix all ingredients together and beat well. Pour into five greased dessert loaf pans. Bake at 350°F for minutes until done.

TIME

Dry pumpkin at 125°F for 7-11 hours or until leathery in an Excalibur® dehydrator.

INGREDIENTS

| | |
|------------------|---------------------|
| 3 1/2 cups flour | 3 cups sugar |
| 2 tsp soda | 4 beaten eggs |
| 1 1/2 tsp salt | 1 cup oil |
| 1 tsp cinnamon | 1 cup dried pumpkin |
| 1/2 tsp cloves | 2/3 cup cold water |
| 1 tsp nutmeg | |

Apple Pie Leather with Leftover Apple Sauce



DIRECTIONS

Blend applesauce with cardamom, cinnamon, or nutmeg.
Pour onto drying sheet. Spread evenly.

TIME

Place tray in dehydrator for 6-8 hours at 125°F.

INGREDIENTS

applesauce
cardamom, cinnamon or nutmeg.

Vegetarian Lasagna



TIME

Dehydrate tomatoes at 125°F for 8-12 hours or until desired texture.

DIRECTIONS

Saute onions in olive oil until translucent. Remove from heat. Stir in raw spinach. Add half the Parmesan. Stir in pesto, ricotta, sunflower seeds and seasonings. Mix thoroughly. Grease 9" x 13" dish. Place layer of noodles on bottom. Spread 1/3 of filling on noodles then 1/3 mozzarella. Add dried tomatoes. Repeat ending with noodles, mozzarella and Parmesan. Drizzle with olive oil. Bake 40 minutes at 350°F. Serves 8-10.

INGREDIENTS

1 cup mined onion
1 pound fresh spinach
2 tbsp olive oil
1/2 to 1 cup dried tomatoes
1/2 cup grated Parmesan
1 cup basil pesto

2 cups ricotta cheese
1/2 cup toasted sunflower seeds
24 cooked lasagna noodles
1/2 pound grated mozzarella
1-2 tbsp extra olive oil
salt and pepper to taste

Barbeque Cucumber Chips



DIRECTIONS

Wash and dry cucumbers. Then thinly slice cucumbers. In a bowl mix cucumbers and all seasonings. Place cucumbers in a single layer on Excalibur dehydrator trays.

TIME

Dry at 125°F for 4-8 hours or until cucumbers become crisp.

Let cucumber chips cool to room temperature and then store in a airtight container.

INGREDIENTS

3 large cucumbers
1¹/₃ tbsp. smoked paprika
2 tsp. garlic powder
1 tsp. onion powder
1 tsp. chili powder
½ tsp. mustard powder
¼ tsp. cayenne

Cacao Dehydrated Almonds



DIRECTIONS

In a bowl place almonds and 1 tsp of salt. Then cover with water. Soak the almonds overnight. Drain and air dry for approximately 1 hour. Melt coconut oil. Next add all remaining ingredients and mix. Put nuts in a bowl and pour liquid mixture over them. Spread nuts on a single layer paraflex lined Excalibur dehydrator tray.

TIME

Dry at 125°F for 18-24 hours until no longer wet or sticky.

INGREDIENTS

2 cups raw almonds
2 tbsp coconut oil
¼ cup agave
2 tbsp cacao powder
1½ tsp salt

Dehydrated Grapes Make your own raisins!



INGREDIENTS

1 bunch of grapes

DIRECTIONS

Wash and remove grapes from stem. Then blanch grapes in a small amount of boiling water. After grapes cool, cut grapes in half and place on Excalibur dehydrator trays with cut-side up.

TIME

Dry at 125°F for 6-10 hours.

Candied Pecans



INGREDIENTS

1 cup soaked, rinsed and towel blotted pecan halves
1/2 cup maple syrup
1 tsp cinnamon
Pinch of nutmeg

DIRECTIONS

Toss the soaked pecans, maple syrup, cinnamon and nutmeg together and spread them on a drying sheet.

TIME

Dehydrate pecans at 105°F for 12 hours or until they are crisp in a Excalibur® dehydrator. Store Candied Pecans in a sealed glass jar in the refrigerator for up to 3 months.

Enjoy as a snack or use in desserts. These pecans are especially delicious on your favorite salad.

Walter's Favorite for Pets



DIRECTIONS

In a medium size mixing bowl, combine ingredients until dough is mixed well. Roll dough into a round 1" thick. Cut into 1/2" to 3/4" chunks.

TIME

Dry at 155°F for 4 hours in an Excalibur® dehydrator. Add more time if needed. Chunks should be very dry. For cat treats you may add flavors such as shrimp, fish stock, or cheese flakes. Add dried or fresh parsley to add a little breath freshener to the treats.

INGREDIENTS

1 cup all purpose flour
1 cup cornmeal
2 cups dried liver
1/4 cup bacon grease (or veggie oil)
4 eggs, raw
Hot stock either beef, chicken, liver,

Charlie's Cheese Rolls for Pets



DIRECTIONS

Mix all ingredients except Parmesan cheese. Knead dough until thoroughly mixed. Roll dough into shapes (sticks, cinnamon rolls or squares). Roll shapes in Parmesan cheese.

TIME

Dehydrate at 155°F approximately 4-6 hours or until dry in an Excalibur® dehydrator. This is a must try for dogs! Cats love them also, just make smaller shapes.

INGREDIENTS

2 cups whole wheat flour
1/4 cup cornmeal
1/2 cup cheese (any grated cheese)
1 egg
3/4 cup water
1/2 fine grated Parmesan cheese (set aside)

Jerky Sticks for Pets



DIRECTIONS

Combine ingredients in medium bowl and thoroughly mix. Spread on drying sheet 1/8" thick.

TIME

Dehydrate at 155°F until dry in an Excalibur® dehydrator. Cut into strips.

INGREDIENTS

- 3 cups ground lean meat
(beef, chicken or turkey)
- 1 cup flour
- 2 tbsp brewers yeast
- 1 cup cottage cheese, drained
- 1 ground bouillon cube

Sweet Potato Chicken Pet Bites



DIRECTIONS

In large skillet, over medium heat, cook chicken, breaking up with a spoon, until it starts to release liquid. Stir in sweet potato and water. Reduce heat to medium-low, cover and boil gently, stirring occasionally, for about 15 minutes or until potatoes are soft and chicken is no longer pink. Remove lid, increase heat to medium-high and boil until excess liquid is evaporated. Transfer to a shallow dish and let cool completely. In a food processor, puree chicken mixture until very smooth. Scoop out teaspoonful's of chicken mixture and roll into a ball. With moistened fingers, press into a rounded rectangle about 1/4 inch apart on mesh drying trays. Repeat with the remaining mixture, dipping your fingers in water often to prevent sticking.

TIME

Dry at 155°F in your Excalibur Dehydrator for about 5 -7 hours or until crisp and dry throughout. Let cool completely on trays or on wire racks. Store in an airtight container at room temperature for up to 2 weeks or refrigerate for up to 3 months.

INGREDIENTS

- 1 lb lean ground chicken
- 1/2 cup water
- 2 cups cubed sweet potato

WARRANTY

HOME UNITS

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

We recommend that you properly register your purchase by completing the warranty registration online.

FACTORY-DIRECT EXCLUSIVE

This warranty is available on Food Dehydrators purchased directly from EXCALIBUR®. We warrant your EXCALIBUR® Food Dehydrator to be free of defects in workmanship or materials for a limited time. This warranty covers all plastic and electrical components for one year free of charge. For the balance of the warranty new or rebuilt replacements for factory defective electrical parts will be supplied at no charge, all you have to do is pay the shipping to get the parts to you. You can have peace of mind knowing your investment will be taken care of if the need arises.

INTERNATIONAL

LIMITED TIME WARRANTY- PARTS ONLY

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

Plastic Drying Trays Are Not Dishwasher Safe.



CONTENTS

| | |
|---|-------|
| Introduction | 23 |
| Mesures de sécurité importante | 24 |
| Apprenez à connaître votre Excalibur | 25 |
| Pour commencer | 25 |
| Entretien et nettoyage | 25 |
| Principes de base du séchage | 26-27 |
| Prétraitement | 26 |
| Trempage | 26 |
| Blanchiment | 26 |
| Température | 27 |
| Durée | 27 |
| Test pour séchage | 27 |
| Stockage | 27 |
| Reconstitution | 27 |
| Guide de séchage des fruits | 28 |
| Guide de séchage des légumes | 29 |
| Autres utilisation du déshydrateur | 30-31 |
| Pâte de fruits séchés/roulés aux fruits | 30 |
| Charqui de viandes et poissons | 30 |
| Herbes et épices | 30 |
| Noix | 30 |
| Pâtes | 30 |
| Croustillant | 31 |
| Yogourt | 31 |
| Fromage | 31 |
| Recettes | 32-41 |
| Garantie | 42 |
| Remarques | 43 |



Faites sécher! Vous aimerez!

Merci d'avoir choisi les déshydrateurs Excalibur. Excalibur est dans le domaine de la déshydratation depuis 1973. L'idée a commencé dans un garage de Sacramento, CA. Au fil des années, nous avons reçu de nombreux brevets pour des technologies de flux d'air et de déshydratation qui ont révolutionné la façon dont les gens sèchent les aliments.

Toute une variété d'aliments peut être déshydratée, des grains dorés du maïs frais aux anneaux d'ananas sucrés. Les tranches de bœuf, de poulet, de poisson ou même de venaison peuvent être marinées dans une combinaison de sauces et d'épices et facilement transformées en charqui maison. Les purées de fruits secs deviennent une collation ou un rouleau aux fruits aux couleurs vives.

Nous sommes fiers de notre histoire et heureux que vous

Excalibur
FOOD DEHYDRATOR.

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

Join us on:



www.facebook.com/ExcaliburDehydrators



www.twitter.com/drying123



www.youtube.com/excaliburdehydrators



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

www.ExcaliburDehydrator.com



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pour usage domestique seulement.
- Ne pas placer près d'un brûleur à gaz ou électrique.
- Ne pas placer dans un four ou un micro-ondes chauffé.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Ne pas utiliser si le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil. Contactez le service à la clientèle pour une réparation ou un ajustement.
- Pour protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le bloc d'alimentation ou une partie du cordon et de la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne jamais obstruer le flux d'air vers le bas de la base. Ne jamais couvrir l'unité entière. Ne jamais placer sur un tapis, une serviette, un journal, etc. Placer uniquement sur une surface plane qui fournit suffisamment d'air.
- Les ustensiles tranchants ne doivent pas être utilisés à l'intérieur du déshydrateur.
- Ne pas utiliser cet appareil pour une raison autre que son utilisation prévue.

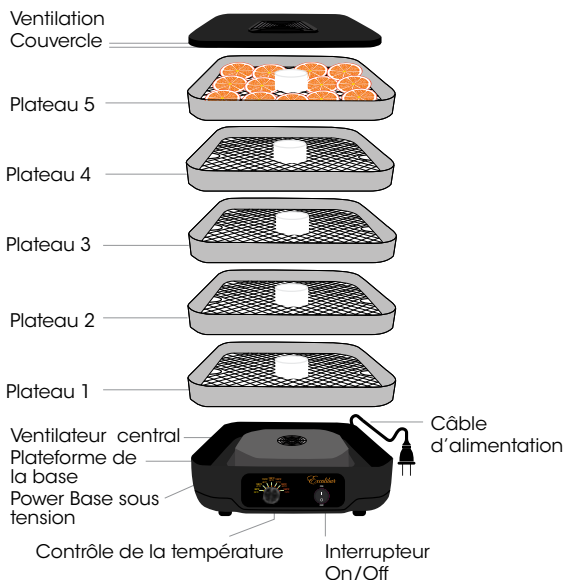
GARDEZ CES INSTRUCTIONS.



APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE EXCALIBUR

POUR COMMENCER

1. Retirez le couvercle et les plateaux de la base.
2. Déroulez le câble de la base.
3. Positionnez la base sur une surface sèche et de niveau. Assurez-vous qu'il y a assez d'espace autour de la base et du couvercle pour assurer un flu d'air suffisant.
4. Les aliments vont sur le côté lisse du plateau en plastique. Lors du séchage d'aliments collants ou liquides, nous recommandons d'utiliser les plateaux de séchage en plastique fournis ou de placer une feuille de déshydrateur ParaflexxM ou de papier sulfurisé sur le maillage avant de charger la nourriture.
5. Une fois que les plateaux sont chargés, placez-les sur la base sous tension. Empilez les plateaux avec leur nervure orientée vers le bas.
6. Placez le couvercle sur le plateau du haut.
7. Branchez le câble sur une prise électrique.
8. Réglez la température.
9. Appuyez sur ON et commencez la déshydratation.
10. Appuyez sur OFF quand la déshydratation est terminée.

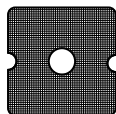


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Retirer la fiche de la prise murale.
2. Retirez les plateaux de la base.
3. Lavez à l'eau tiède les plateaux et leur revêtement en plastique avec un détergent doux ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. NOTE : Retirez-les du lave-vaisselle avant le cycle de séchage.
5. Essuyez la base du déshydrateur avec un chiffon doux et humide. Ne pas tremper ou immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide.

ACCESSORIES:

Les accessoires suivants sont fournis avec votre déshydrateur.



Revêtement de plateau en plastique (5) inclus*
Les plateaux de séchage en plastique ne vont pas au lave-vaisselle.



Pots de Yogourt (4) inclus



Feuilles de séchage (2) incluses

PRINCIPES DE BASE DU SÉCHAGE

Laver les produits avant de les sécher. Enlever l'excès d'eau. Charger les plateaux avec les aliments tranchés de façon uniforme. Quand le plateau est chargé, placez-le sur le déshydrateur pour commencer le séchage. Pendant le processus de séchage, nous vous conseillons de faire la rotation des plateaux à la moitié du cycle de séchage.

PRÉTRAITEMENT

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

La couleur: en réduisant l'oxydation des aliments comme les pommes et les pommes de terre pour les empêcher de brunir.

Les nutriments: en aidant à limiter la perte minimale qui se produit au cours du processus de séchage.

La texture en diminuant le risque de détérioration de la fibre dans les produits.

À la base, il existe deux types de prétraitement, de trempage et de blanchiment.

LE TREMPAGE

Utilisé principalement pour empêcher les fruits et légumes de s'oxyder. Des trempages de prétraitement incluent:

Le bisulfite de sodium: Mélangé avec de l'eau, le bisulfite de sodium est une forme liquide du soufre. C'est l'antioxydant le plus efficace et le moins cher. Utilisez uniquement du bisulfite de sodium alimentaire spécialement conçu pour la déshydratation. Si vous êtes sujet à des réactions allergiques au soufre, vérifiez auprès de votre médecin avant d'utiliser le bisulfite de sodium pour le trempage. Pour les fruits, mélangez 1 1/2 cuillère à soupe de bisulfite de sodium dans un gallon d'eau. Faites tremper les tranches de fruits pendant 5-10 minutes. Rincez. Pour les légumes, c'est recommandé seulement pour le blanchiment à la vapeur. Ajoutez 1 cuillère à café de bisulfite de sodium à 1 tasse d'eau bouillante et blanchir. C'est particulièrement recommandé pour les légumes à stocker plus de trois mois.

Trempage à l'acide ascorbique/citrique: c'est simplement une forme de la vitamine C. Acide citrique. Faire tremper les produits préparés dans une solution de deux cuillères à soupe de poudre pour 1 litre d'eau pendant 2 minutes.

Trempage au jus de fruits: Les jus d'agrumes comme l'ananas, le citron ou la lime peuvent être utilisés en tant qu'antioxydant naturel. Incorporez 1 tasse de jus dans 1 quart de litre d'eau tiède et laissez tremper pendant 10 minutes.

BLANCHIMENT

À réaliser soit dans l'eau bouillante, soit en passant les aliments à la vapeur. Cette méthode est plus efficace sur les fruits à peau dure (ayant parfois un revêtement naturel de protection) comme les raisins, les prunes, les canneberges, etc. En faisant bouillir les fruits dans l'eau pendant 1 à 2 minutes, la peau se craquelle et permet à l'humidité de s'échapper plus facilement, donc le temps de séchage est plus rapide.

Blanchiment à l'eau: Bortez une casserole d'eau à ébullition et remuer les aliments directement dans l'eau bouillante. Couvrez et faites blanchir pendant environ 3 minutes. Retirez les aliments de l'eau bouillante et placez-les dans de l'eau glacée pour les refroidir. Séchez avec une serviette pour enlever l'excès d'eau avant le séchage.

Blanchiment à la vapeur: Remplissez la partie inférieure d'un cuiseur à vapeur de type casserole avec 2 pouces d'eau. Remplissez la partie supérieure avec les aliments. Laissez bouillir l'eau pendant environ quatre minutes. Retirez les aliments et placez-les dans l'eau glacée pour les refroidir. Séchez avec une serviette pour enlever l'excès d'eau avant le séchage.

Cuiseurs électriques: Les cuiseurs électriques sont peut-être le meilleur moyen pour le blanchiment. Suivez les directives définies fournies dans le manuel d'utilisation de votre cuiseur électrique pour blanchir les fruits et les légumes.

TEMPÉRATURE

Suivez le guide sur le couvercle du déshydrateur pour obtenir des températures de séchage appropriées. Si la chaleur est trop élevée, la nourriture peut « croûter », c'est-à-dire qu'il va sécher à l'extérieur mais rester humide à l'intérieur. Si la chaleur est trop faible, le temps de séchage et la consommation électrique seront plus importants. Les viandes et les poissons doivent toujours être séchés au réglage de température le plus élevé.

TEMPS

es temps de séchage varient en fonction de plusieurs facteurs. Ces facteurs incluent la quantité d'humidité dans l'air, la teneur en humidité des aliments en cours de séchage et la méthode de préparation. À la moitié du processus de déshydratation, nous vous suggérons de tourner les plateaux pour obtenir une déshydratation uniforme.

Humidité: Vérifiez le niveau d'humidité de la journée auprès de votre service météo local. Plus le taux d'humidité est près de 100 %, plus il faudra de temps pour faire sécher vos aliments.

Teneur en humidité: La teneur en eau d'un fruit ou d'un légume peut varier en raison de la saison, des précipitations et des facteurs environnementaux, ainsi que de la maturité de l'aliment. Plus il y a d'eau, plus il faut de temps pour le séchage.

Tranchage: Tranches minces et uniformes des aliments, ne faisant pas plus d'un quart de pouce d'épaisseur, réparties uniformément en une seule couche sur les plateaux de séchage.

TEST POUR LA SÉCHERESSE

Enlevez un aliment, laissez-le refroidir. Les fruits doivent être souples, coriaces ou comme des copeaux. Cela dépend de vos préférences. Déchirez les fruits en deux, pincez et regarder s'il y a de l'eau qui coule de la déchirure. Les roulés aux fruits devraient être coriaces sans points collants. Les légumes doivent être durs ou croquants. Le charqui de viande et de poisson devrait être dur, pas cassant.

STOCKAGE

Les récipients pour aliments séchés doivent être à l'abri de l'humidité et des insectes. Les bocaux en verre avec un couvercle bien ajusté, les sacs à fermeture par pression et glissière en plastique, à dépression/thermoscellables sont recommandés pour servir de récipients de stockage. Les boîtes métalliques pour aliments, comme les boîtes de café ou à biscuits, peuvent être utilisées pour stocker des sacs individuels pour avoir une protection supplémentaire. Conservez dans un endroit frais, sec et à l'ombre à 50-60 °F/10-16 °C.

RECONSTITUTION

a reconstitution des aliments séchés ajoute encore une autre dimension à la polyvalence de cette préparation des aliments quotidiens. Les aliments correctement séchés se réhydratent bien. Ils reprennent pratiquement leur taille, forme et apparence d'origine. Il existe plusieurs méthodes pour reconstituer les aliments déshydratés, incluant le trempage dans de l'eau, du jus ou de l'eau bouillante, la cuisson, ou l'utilisation d'un cuiseur électrique. Il est important de se souvenir de ne pas ajouter de sel, de sucre ou d'épices au cours des cinq pre



GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS

Meilleur séchage à 135°F/57°C



| Food | Preparation | Test | Time |
|-------------------|--|-------------------------|--------------|
| Pommes | Pelez, enlevez les pépins et coupez en tranches d'1/4 po ou en anneaux. On peut saupoudrer de cannelle, selon les envies. | Souple | 7-15 heures |
| Abricots | Lavez, coupez en deux, tranchez et enlevez le noyau. Posez avec côté peau sèche vers le bas. | Souple | 20-28 heures |
| Bananes | Pelez, et coupez en tranches d'1/8 po. | Coriace ou Croustillant | 6-10 heures |
| Baies | Laissez entières. Pour les baies à peau dure, prétraitez par craquelage. | Coriace | 10-15 heures |
| Cerises | Retirez les tiges et les noyaux. Coupez en deux et placez le côté peau vers le bas, stable sur le plateau. Comme pour des raisins secs, surveillez pour éviter de trop sécher. | Coriace et collant | 13-21 heures |
| Canneberges | Même processus que les baies | Souple | 10-12 heures |
| Figues | Lavez, coupez les imperfections, coupez en quart et étendre en une seule couche, côté peau vers le bas | Souple | 22-30 heures |
| Raisin | Lavez, enlevez la tige, coupez en deux ou laissez entier, peau vers le bas. Le blanchiment réduira le temps de séchage de 50 %. | Souple | 22-30 heures |
| Nectarines | Lavez, dénoyautez et pelez. Coupez en tranches d'1/8 po, côté peau sèche vers le bas | Souple | 8-16 heures |
| Pêches | Lavez, dénoyautez et pelez, et coupez en tranche d'1/4 po selon les envies. | Souple | 8-16 heures |
| Poires | Lavez, retirez le noyau, pelez et coupez en tranche d'1/4 po, ou en quart de poire. | Souple | 8-16 heures |
| Kakis | Lavez, enlevez la tige, pelez et coupez en tranches d'1/4 po. | Coriace | 11-19 heures |
| Ananas | Pelez, supprimez les yeux et le noyau. Coupez en tranches d'1/8 po ou en coin. | Souple | 10-18 heures |
| Prunes à pruneaux | Lavez, coupez en deux, enlevez le noyau et exposez un maximum de surface à l'air. | Coriace | 8-16 heures |
| Rhubarbe | Lavez, coupez en longueur d'1 po. | Coriace | 6-10 heures |
| Fraises | Lavez, coupez les racines, coupez en tranches d'1/4 po. | Coriace et collant | 7-15 heures |
| Pastèque | Enlevez la peau, coupez en quartiers et retirez les graines. | Souple et collante | 8-10 heures |

*Pour les aliments crus et vivants - utiliser 105 °F/ le temps de séchage est prolongé pour les fruits et légumes



GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES Meilleur séchage à 125°F/52°C



| Food | Preparation | Test | Time |
|---------------------------|--|--------------------|--------------|
| Asparagus | Wash & cut into 1" pieces. | Cassant | 5-6 hours |
| Haricots, verts ou jaunes | Lavez, retirez les extrémités, coupez en morceau d'1 po ou en style français. | Cassant | 8-12 hours |
| Betteraves | Remove all but 1/2" of the top scrub thoroughly, steam until Retirez tous sauf 1/2 po du haut, bien frotter, passez à la vapeur pour attendrir. Laissez refroidir, pelez et coupez en tranches d'1/4 po ou en dés d'1/8 po. | Coriace | 8-12 hours |
| Brocoli | Lavez et taillez, coupez les tiges en morceaux d'1/4 po. Fleurons secs entiers. | Cassant | 10 -14 hours |
| Chou | Lavez pelez, et coupez en bandes d'1/8 po. | Cassant | 7-11 hours |
| Carottes | Lavez, coupez le haut et pelez si vous voulez. Coupez en cubes de 1/8 po ou en tranches. | Coriace | 6-10 hours |
| Céleri | Lavez bien, séparez les tiges, coupez en bandes d'1/4 po. | Coriace | 3-10 hours |
| Maïs | Décoquez le maïs, taillez et passez à la vapeur jusqu'à ce que le lait soit prêt. Coupez la rafle et étendez sur le plateau, en remuant plusieurs fois pendant le séchage. | Cassant | 6-10 hours |
| Concombre | Lavez, coupez en tranches de 1/8 po d'épaisseur. | Coriace | 4-8 hours |
| Aubergine | Lavez, pelez, coupez en tranches de 1/4 po d'épaisseur. | Coriace | 4-8 hours |
| Champignons | Enlevez la saleté ou essuyez avec un chiffon humide, coupez en tranches de 3/8 po du chapeau au bout de la tige. Étendez le tout en une seule couche sur le plateau. | Coriace | 3-7 hours |
| Okra | Lavez, taillez, coupez en tranches d'1/4 po. | Coriace | 4-8 hours |
| Oignons | Enlevez la racine, le haut et la peau, coupez en tranches d'1/4 po, en anneaux d'1/8 po ou émincez. Sec à 145 °F / 63 °C. | Coriace | 4-8 hours |
| Pois | Enlevez la coque, lavez et passez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils se ratatinent, rincez à l'eau froide, séchez avec une serviette en papier. | Cassant | 4-8 hours |
| Poivrons | Retirez la tige, les graines et la partie blanche. Lavez et séchez, hachez ou coupez en bandes ou tranches d'1/4 po. | Coriace | 4-8 hours |
| Maïs soufflé | Laissez les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'il soit bien séché, puis retirez-les de la rafle et séchez jusqu'à ce qu'ils soient flétris. | Shriveled | 4-8 hours |
| Pommes de terre | Utilisez des pommes de terre fraîches, lavez et passez à la vapeur pendant 4 à 6 minutes. Coupez en style français, en tranches d'1/4 po, en anneaux d'1/8 po ou râpez. | Coriace ou cassant | 6-14 hours |
| Citrouille | Coupez en morceaux, retirez toutes les graines. Cuisez au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre, grattez la pulpe de la peau et réduisez en purée dans un mélangeur. Versez sur des feuilles de ParaflexMD ou du papier sulfurisé de cuisine. Quand c'est séché, couvrez d'une pellicule plastique et enroulez. | Coriace | 7-11 hours |
| Courgette | Lavez, pelez si vous voulez, et coupez en tranches d'1/8 po. | Coriace | 10-14 hours |
| Tomates | Lavez et enlevez les tiges, coupez en tranches d'1/4 po, ou en anneaux pour les tomates cerises/en grappe, coupez-les en deux, posez-les côté peau sèche vers le bas. | Coriace ou cassant | 5-9 hours |
| Courge d'hiver | Lavez et coupez en morceaux, faites cuire au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, faites-en de la purée au mélangeur, versez sur des feuilles de séchage ParaflexMD. | Cassant | 7-11 hours |
| Ignames | Lavez, passez à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, pelez et coupez en tranches de 1/4 po. | Cassant | 7-11 hours |
| Zucchini | Lavez et coupez en tranches d'1/4 po ou 1/8 po pour des croustilles. | Cassant | 7-11 hours |

AUTRES UTILISATIONS DU DÉSHYDRATEUR

PÂTE DE FRUITS SÉCHÉS/ROULÉS AUX FRUITS

Les yaourts, les restes de fruits ou de légumes peuvent être faits en purée, sucrés et épicés et transformés en une friandise nutritive et pleine d'énergie. Étalez la purée ou le produit en une fine couche sur des feuilles de séchage en plastique sans BPA (pas des plateaux à grille) ou du papier sulfurisé et laissez sécher, transformant ainsi le liquide en une friandise moelleuse et pleine d'énergie! *Les plateaux en plastique ne vont pas au lave-vaisselle.

CHARQUI DE VIANDES ET POISSONS

De nombreuses recettes sont disponibles, mais vous pouvez utiliser n'importe quelle combinaison des ingrédients suivants : soja, sauce Worcestershire, sauce tomate ou barbecue; ail, oignon ou poudre de curry, sel assaisonné ou poivre. Choisissez une coupe maigre de viande crue avec le moins de matière grasse possible; plus il y a de matières grasses, plus la durée de conservation du charqui est courte. Trancher la viande selon le grain ou en travers. Une coupe uniforme est la clé! Le charqui coupé selon le grain sera moelleux; une coupe en travers sera très tendre mais plus cassante. Coupez-les en bandes de 1 po de large, 3/18 po d'épaisseur et aussi longues que vous voulez. Une fois en tranches, coupez tout le gras visible.

HERBES ET ÉPICES

Séchez vos propres herbes fraîchement cultivées! Créez des thés et des assaisonnements spéciaux.

Coupez les parties mortes ou décolorées de la plante. Lavez les feuilles et les tiges à l'eau froide. Séchez avec une serviette pour éliminer autant d'eau que possible. Répartissez les plantes en une seule couche sur les plateaux. Séchez à 95 °F / 35 °C - 115 °F / 46 °C pendant 2 à 4 heures. Note : Si les herbes prennent plus de 4 heures, augmentez la température. Les zones d'humidité élevée peuvent demander une température s'élevant jusqu'à 125 °F / 52 °C pour sécher les herbes et les épices correctement.

NOIX

Les noix peuvent être séchées à la maison dans leur état naturel ou épicées et assaisonnées. Répartissez-les uniformément en une seule couche sur les plateaux de séchage. Séchez à 115 °F / 46 °C - 125 °F / 52 °C pendant 10 à 14 heures, et les cerneaux devraient être secs en 8 à 12 heures. Note : À cause de sa forte teneur en huile, le cerneau peut rancir s'il n'est pas réfrigéré.



PÂTES

Placez des bandes de pâtes fraîchement préparées en une seule couche sur vos plateaux de séchage. Séchez à 135 °F / 57 °C pendant 2 à 4 heures.

CROUSTILLANT

Pas besoin de jeter les craquelins, les croustilles, les biscuits ou les céréales qui sont périmés. Rendez-les à nouveau croustillants en les plaçant en une seule couche sur les plateaux de séchage et laissez-les sécher pendant 1 heure à 145 °F / 63 °C.

YOGOURT

Ajoutez 1 tasse de lait en poudre pour 1/2 gallon de lait faible en gras. Échauder pendant 2 secondes. Retirez du feu et laissez refroidir à 115 °F / 46 °C. Ajoutez 2 cuillères à soupe de yaourt nature non pasteurisé au lait refroidi. Versez dans des récipients et couvrez. Laissez incuber dans le déshydrateur à 115 °F / 46 °C pendant 5 heures. (Note : Utilisez un thermomètre à bonbons pour de meilleurs résultats.) Lorsque vous avez terminé, mettez à réfrigérer. Avant de servir, ajoutez des saveurs ou des fruits frais, si vous voulez.

FROMAGE

Le cottage tient son nom du fait qu'il est très facile à faire à la maison... ou au cottage. Pour en faire, vous aurez besoin d'un gallon de lait pasteurisé et 4 cuillères à soupe de yaourt nature, 1/2 tasse de babeurre frais, ou 1/4 comprimé de la présure dissous dans 1/2 tasse d'eau chaude. Versez le lait dans un pot et laissez-le réchauffer à température ambiante, à environ 72 °F / 22 °C. Ajoutez et mélangez du yaourt, du babeurre, ou de la présure et couvrez le pot avec un coton à fromage. Placez le pot dans le déshydrateur et maintenez la température intérieure à 85 °F / 29 °C pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce que le lait se sépare pour former un « caillé » épais et solide et un « petit-lait » liquide. Ensuite, découpez le caillé à l'aide d'un long couteau à lame et faites des coupes d'environ 1/2 po. Mettez le pot à 180 °F / 82 °C et faites une dernière série de coupes verticales pour former un motif de quadrillage sur la surface. Placez plusieurs pouces d'eau dans une grande casserole, mettez le pot dedans et chauffez à 115 °F / 46 °C. Maintenez le cottage à cette température pendant 1/2 heure, en remuant de temps en temps. Une fois que le temps est écoulé, alignez une passoire avec le coton à fromage et versez le caillé et le petit lait. Laissez le petit lait s'écouler; sinon, il donnera un goût amer au cottage. Pour se débarrasser d'autant plus de la saveur aigre, trempez la passoire dans l'eau froide et remuez doucement le caillé pour enlever les dernières traces de petit lait. Laissez les caillés s'égoutter. Si vous voulez, ajoutez une cuillère à thé de sel par livre de cottage et 4 à 6 cuillères à soupe de crème. Après réfrigération, votre cottage sera prêt à déguster tel quel ou dans des salades de fruits, des trempettes, des gâteaux au fromage et des cocottes. En plus d'utiliser votre déshydrateur pour faire des fromages à pâte molle, des fromages à pâte semi-ferme et dure peuvent également être faits.



Croustilles de patates douces de romarin



INGRÉDIENTS

- 1 grosse patate douce
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé de romarin séché, écrasé
- 1/2 c. à thé de sel de mer

Il n'y a pas besoin de cuire les patates douces avant de les consommer. Vous pouvez remplacer le romarin par d'autres épices séchées comme de la poudre d'ail, de la poudre d'oignon, de la levure alimentaire, du paprika, ou du poivre de cayenne.

Disposez les tranches sur des plateaux du déshydrateur sans le faire se chevaucher. Laissez déshydrater pendant 6 à 10 heures à 125 °F. Laissez refroidir les croustilles complètement. Conservez dans un récipient hermétique pendant plusieurs semaines..

INSTRUCTIONS

Coupez la patate douce en tranches minces comme du papier avec une mandoline ou un couteau aiguisé. Placez les tranches dans un bol, et frottez-les doucement dans de l'huile et du jus de citron pour bien les enrober. Ajoutez du romarin et du sel et mélangez.

Macarons à la noix de coco



INGRÉDIENTS

- 2 tasses d'amandes ayant trempé pendant huit heures
- 1 tasse de noix de coco râpée
- 1 c. à thé d'extrait d'amande
- 6 à 10 dattes dénoyautées ayant trempé pendant deux heures

DIRECTIVES

Dans un mélangeur, mélangez 1/2 tasse d'eau avec des dattes et de l'extrait d'amande, des dattes et de la noix de coco râpée. La pâte doit être épaisse. Déposez une cuillère à thé de pâte sur une plaque de séchage ou de papier sulfurisé. Laissez déshydrater pendant 14 à 20 heures à 115 °F. Retournez la pâte à la moitié du cycle de séchage.

TEMPS

10 minutes pour préparer, de 22 à 24 heures pour déshydrater, pour 30 à 45 biscuits.

Croustilles de chou frisé et fromage nacho



DIRECTIVES

6 heures. Rincez et égouttez. Faites la sauce au fromage en combinant des ingrédients dans un mélangeur jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Lavez et séchez avec une serviette le chou frisé, mettez-le dans un grand bol et mélangez avec la sauce, en s'assurant que toute la sauce accroche aux feuilles. Placez les feuilles sur les plateaux, le tout recouvert d'une feuille antiadhésive. Assurez-vous que chaque feuille est séparée des autres. Laissez déshydrater à 105 °F jusqu'à ce que ça soit croustillant (12 heures ou plus).

INGRÉDIENTS

1 tasse de noix de cajou
1 tasse de carottes râpées
1 tasse d'eau filtrée
2 c. à soupe de levure alimentaire
2 c. à thé de poudre de chili
½ c. à thé de jus de citron

1 tsp. salt
1 c. à thé de sel
1 c. à thé d'ail en purée (environ 2 gousses)
1 c. à thé de poudre d'oignon
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/8 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 livre de chou frisé avec tige
(environ une grosse grappe et demie)

Figes en barres



DIRECTIVES

Mélangez les ingrédients secs en farine. Mélangez les ingrédients humides. Ensuite, versez les ingrédients humides sur les ingrédients secs jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Avec de la farine de sarrasin, déroulez la pâte pour qu'elle fasse environ 1/4 pouce d'épaisseur. Divisez la pâte en deux. Mélangez les ingrédients de garniture sur la moitié de la pâte à biscuits. Laissez déshydrater les deux moitiés de la pâte à biscuits à 115 °F pendant 10 à 12 heures. Placez la moitié vide de la pâte à biscuits sur l'autre moitié avec le remplissage. Coupez en barres et continuez la déshydratation pendant quelques heures ou jusqu'à ce que ça soit prêt.

INGRÉDIENTS SECS

2 tasses de gruaux d'avoine
(trempés et déshydratés) 1
tasse de graines de lin
doré 1/2 tasse d'enveloppes
de psyllium 1/2 c. à thé de sel
de mer celtique

INGRÉDIENTS HUMIDES

1 tasse d'eau 1/2 tasse de
nectar de noix de coco
(ou de miel) 1/4 tasse
d'huile d'olive 1/4 tasse
de gel de mousse
d'Irlande

REPLISSAGE

4 tasses de figes noires
(environ 22 figes) 1/4
tasse de nectar de noix
de coco (en option) (ou
de miel) 1/4 c. à thé de
sel de mer celtique

Croustilles de légumes



INGRÉDIENTS

Your Favorite Veggies

DIRECTIVES

Tranchez le plus finement possible. Mélangez dans un peu d'huile, qu'importe le type, et du sel

TEMPS

Laissez déshydrater à environ 135 °F (pour préserver certains enzymes) de 6 à 24 heures. (Selon l'épaisseur) Pour tester s'ils sont terminés, laissez refroidir quelques-uns pendant 30 à 60 minutes. Les croustilles durcissent une fois refroidies.

AUTRE OPTION

Conservez quelques croustilles au chaud dans un sac étanche. S'il y a de la condensation à l'intérieur du sac, les croustilles ont besoin de plus de temps pour sécher.

Yogourt et tire



INGRÉDIENTS

Your Favorite Yogurt or Pureed Fruit Mix

DIRECTIVES

Versez le yaourt ou le mélange de fruits sur les feuilles de séchage Excalibur ou de papier sulfurisé.

TEMPS

Laissez déshydrater à 125°F pendant 8 à 10 heures. Roulez et coupez en morceaux pour faire des bouchées.

Compote de fruits humides



DIRECTIVES

Combinez et mélangez tous les ingrédients. Ajoutez du gingembre. Mélangez le jus d'orange et le jus de citron pressé. Versez ce mélange de jus sur les fruits secs et mélangez délicatement. Servez comme un cocktail de fruits humide, ou comme un apéritif ou un dessert.

TEMPS

Laissez déshydrater les fruits à 135 °F pendant 12 heures ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

INGRÉDIENTS

1 tasse de morceaux d'ananas séché
1 tasse de morceaux de mangue séchée
1 tasse de papaye séchée
tasse de tranches de banane séchée
1 tasse de kiwi séché

2 tasses de fraises séchées
1 tasse de flocons de noix de coco séchée
2 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé
2 tasses de jus d'orange
1 filet de citron

Soupe à l'oignon



DIRECTIVES

aissez déshydrater les oignons à 155 °F pendant 4 à 8 heures ou jusqu'à obtenir la texture désirée dans un déshydrateur ExcaliburMD.

DIRECTIVES

Faites sauter des oignons dans du beurre ou de la margarine. Essayez d'utiliser une casserole qui peut également être utilisée au four. Ajoutez le bouillon, l'eau chaude, la sauce Worcestershire et le sel. Placez au four à 350 °F pendant 20 minutes. Retirez du four, saupoudrez de parmesan ou ajoutez une tranche de mozzarella sur le dessus, et placez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit doré

INGRÉDIENTS

1½ tasse d'oignons émincés séchés
½ tasse de beurre ou de margarine
2 c. à soupe de bouillon de boeuf instantané
4 tasses d'eau chaude

1 c. à thé de sauce Worcestershire
½ c. à thé de sel
Parmesan râpé/tranche de mozzarella

Relish orange canneberge



INGRÉDIENTS

2 tasses de canneberges congelées décongelées* et égouttées. 1 tasse de céleri en dés ¼ tasse d'oignons hachés sucrés 2 c. à soupe de racine de gingembre râpé ¼ tasse de sucre de palme de noix de coco 1 c. à soupe de poudre de psyllium 2 tasses de quartiers d'orange hachés 1 tasse de noix sucrées et salées hachées

DIRECTIVES

** Pour décongeler rapidement les canneberges, placez le sac dans le déshydrateur à 125°F pendant 30 à 40 minutes.

Pour les quartiers d'orange, pelez et coupez les oranges en enlevant les pépins et les membranes, puis hachez-les. (Chaque quartier devrait être découpé en environ 4 morceaux.)

Instructions: Mettez les canneberges décongelées et égouttées, le céleri, les oignons, la racine de gingembre, le sucre de noix de coco, et la poudre de psyllium dans un robot culinaire et mélangez jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché. Transférez le mélange dans un bol de taille moyenne et ajoutez les quartiers d'orange et les noix hachées. Mélanger sérieusement. Mettez le mélange dans un plat en verre peu profond et placez-le dans le déshydrateur pendant 2 à 3 heures à 115 °F. Transférez vers à un pot en verre et réfrigérez pendant une journée ou plus avant de servir. Conservez dans un bocal en verre scellé au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

Donne : 1 quart (pour 8 personnes)

Pain dessert à la citrouille



INGRÉDIENTS

3 1/2 tasses de farine
2 c. à thé de soda
1 ½ c. à thé de sel
1 c. à café de cannelle
1/2 c. à thé de clous de girofle
1 c. à thé de noix de muscade

DIRECTIVES

Reconstituez la citrouille à l'eau tiède. Mélangez tous les ingrédients et battez-les bien. Versez dans cinq moules à pain dessert graissés. Mettez à cuire au four à 350 °F pendant quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit prêt.

TEMPS

Séchez la citrouille à 125 °F pendant 7 à 11 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit coriace dans un déshydrateur ExcaliburMD.

3 tasses de sucre
4 oeufs battus
1 tasse d'huile
1 tasse de citrouille séchée
2/3 tasse d'eau froide

Pâte de fruits séchés pomme et cannelle



INGRÉDIENTS

Compote de pommes Cardamome, cannelle ou noix de muscade.

DIRECTIVES

Mélangez la compote de pommes avec de la cardamome, de la cannelle, ou de la muscade. Versez sur une plaque de séchage. Étendre uniformément.

TEMPS

Placez le plateau dans le déshydrateur pendant 6 à 8 heures à 125 °F.

Lasagne végétarienne



INGRÉDIENTS

1 tasse d'oignon haché fin
1 livre d'épinard frais
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse de tomates séchées
1/2 tasse de parmesan râpé
1 tasse de pesto au basilic

TEMPS

Laissez déshydrater des tomates à 125 °F pendant 8 à 12 heures ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

DIRECTIVES

Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Retirez du feu. Incorporez les épinards crus. Ajoutez la moitié du parmesan. Incorporez le pesto, le ricotta, les graines de tournesol et les assaisonnements. Mélangez sérieusement. Graissez un plat de 9 po x 13 po. Placez une couche de pâtes sur le fond. Étalez 1/3 du remplissage sur les nouilles puis 1/3 de mozzarella. Ajoutez des tomates séchées. Répétez en terminant avec des nouilles, de la mozzarella et du parmesan. Arrosez d'huile d'olive. Cuisez au four 40 minutes à 350 °F. Pour 8 à 10 personnes.

2 tasses de fromage ricotta
1/2 tasse de graines de tournesol grillées
24 pâtes à lasagne cuites
1/2 livre de mozzarella râpée
1-2 c. à soupe d'huile d'olive extra
Sel et poivre au goût

Croustilles barbecue au concombre



INGRÉDIENTS

3 grands concombres
1 1/3 c. à soupe de paprika fumé
2 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de poudre de chili
1/2 c. à thé de poudre de moutarde
1/4 c. à thé de cayenne

DIRECTIVES

Lavez et séchez les concombres. Puis émincez les concombres. Dans un bol, mélangez les concombres et tous les assaisonnements. Placez les concombres en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur Excalibur.

TEMPS

Séchez à 125 °F pendant 4 à 8 heures ou jusqu'à ce que les concombres deviennent croustillants.

Laissez les croustilles de concombre refroidir à température ambiante puis stockez dans un récipient hermétique.

Amandes déshydratées au cacao



INGRÉDIENTS

2 tasses d'amandes crues
2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco
1/4 tasse d'agave
2 c. à soupe de cacao en poudre
1 1/2 c. à thé de sel

DIRECTIVES

Dans un bol, placez des amandes et 1 c. à thé de sel. Puis couvrez avec de l'eau. Faites tremper les amandes pendant la nuit. Égouttez et séchez à l'air pendant environ 1 heure. Faites fondre l'huile de noix de coco. Ensuite, ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez. Mettez les noix dans un bol et versez le mélange liquide dessus. Étalez les noix en une seule couche sur du paraflexx sur un plateau du déshydrateur Excalibur.

TEMPS

Séchez à 125 °F pendant 18 à 24 heures ou jusqu'à ce qu'elles ne sont plus humides et collantes.

Raisins déshydratés Faites vos propres raisins secs!



INGRÉDIENTS

1 grappe de raisin

DIRECTIVES

Lavez et retirez les raisins de la tige. Blanchissez les raisins dans une petite quantité d'eau bouillante. Quand les raisins sont refroidis, coupez-les en deux et placez-les sur les plateaux du déshydrateur Excalibur avec le côté coupé vers le haut.

TEMPS

Séchez à 125 °F pendant 6 à 10 heures.

Pacanes confites



INGRÉDIENTS

1 tasse de moitiés pacanes trempées, rincées et séchées avec une serviette
1/2 tasse de sirop d'érable
1 c. à café de cannelle
Pincée de noix de muscade

DIRECTIVES

Mélangez les pacanes trempées, le sirop d'érable, la cannelle et la noix de muscade et répartissez le tout sur une feuille de séchage.

TEMPS

Laissez déshydrater les pacanes à 105 °F pendant 12 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes dans un déshydrateur ExcaliburMD. Conservez les pacanes confites dans un bocal en verre scellé dans le réfrigérateur jusqu'à 3 mois.

Dégustez-les comme une friandise ou utilisez-les dans des desserts. Ces pacanes sont particulièrement délicieuses sur votre salade préférée.

Le favori de Walter



DIRECTIVES

Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien mélangée. Roulez la pâte pour obtenir un roulé d'1 po d'épaisseur. Coupez en morceau de 1/2 po à 3/4 po.

TEMPS

Séchez à 155 °F pendant 4 heures dans un déshydrateur ExcaliburMD. Ajoutez plus de temps au besoin. Les morceaux devraient être très secs. Pour les friandises pour chats, vous pouvez ajouter des saveurs comme la crevette, du bouillon de poisson, ou des flocons de fromage. Ajoutez du persil séché ou frais pour ajouter un peu de rafraîchisseur d'haleine dans ces friandises

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine tout usage
 - 1 tasse de semoule de maïs
 - 2 tasses de foie séché
 - 1/4 tasse de graisse de bacon (ou d'huile végétale)
 - 4 oeufs, crus
- Bouillon chaud soit de boeuf, de poulet, ou de foie

Les roulés au fromage de Charlie



DIRECTIVES

Mélangez tous les ingrédients sauf le fromage parmesan. Pétrissez la pâte jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Roulez la pâte pour faire des formes (baguettes, roulés à la cannelle ou des carrés). Enroulez-les dans du parmesan.

TEMPS

Laissez déshydrater à 155 °F environ 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que le tout soit sec dans un déshydrateur ExcaliburMD. C'est vraiment à essayer pour les chiens! Les chats les aiment aussi, faites simplement des formes plus petites.

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine de blé entier
- 1/4 tasse de semoule de maïs
- 1/2 tasse de fromage (n'importe quel fromage râpé)
- 1 oeuf
- 3/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse de parmesan finement râpé (à mettre de côté)

Bâtonnets de charqui



DIRECTIVES

Mélangez les ingrédients dans un bol moyen et mélangez bien. Étalez pour obtenir 1/8 po d'épaisseur sur une plaque de séchage.

TEMPS

Laissez déshydrater à 155 °F jusqu'à ce que le tout soit sec dans un déshydrateur ExcaliburMD. Coupez-les en bandes.

INGRÉDIENTS

3 tasses de viande hachée maigre (bœuf, poulet ou dinde)
1 tasse de farine
2 c. à soupe de levure de bière
1 tasse de cottage égoutté
1 cube de bouillon pilé

Bouchées de poulet et patates douces pour animal domestique



DIRECTIVES

Dans une grande poêle, à feu moyen, faites cuire le poulet, en l'écrasant avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il commence à libérer du liquide. Incorporez la patate douce et de l'eau. Réduisez à feu moyen-doux, couvrez et laissez bouillir doucement, en remuant de temps en temps, pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres et que le poulet ne soit plus rose. Retirez le couvercle, augmentez le feu à moyen-vif et faites bouillir jusqu'à ce que l'excès de liquide s'évapore. Transférez dans un plat peu profond et laissez refroidir complètement. Dans un robot culinaire, faites de la purée de la mixture de poulet jusqu'à ce qu'elle soit très lisse. Prenez des cuillerées à thé de la mixture de poulet et roulez-les en boule. Avec des doigts mouillés, pressez-les pour former des rectangles arrondis séparés d'environ 1/4 de pouce sur des plateaux de séchage à grille. Répétez l'opération avec le reste du mélange, trempez souvent vos doigts dans l'eau pour empêcher que ça colle.

TEMPS

Séchez à 155 °F dans votre déshydrateur Excalibur pendant environ 5 à 7 heures ou jusqu'à ce que le tout soit croustillant et sec. Laissez refroidir complètement sur des plateaux ou sur des grilles. Conservez dans un récipient hermétique à température ambiante pendant jusqu'à deux semaines ou mettez à réfrigérer jusqu'à trois mois.

INGRÉDIENTS

2 tasses de farine de blé entier
1/4 tasse de semoule de maïs
1/2 tasse de fromage (n'importe quel fromage râpé)
1 oeuf
3/4 tasse d'eau
1/2 tasse de parmesan finement râpé (à mettre de côté)

GARANTIE

APPAREILS DOMESTIQUES

Les déshydrateurs Excalibur sont conçus selon des normes de qualité si élevées qu'ils sont livrés avec une garantie limitée. Puisque nous fabriquons l'ExcaliburMD ici aux États-Unis, nous avons des pièces de rechange à portée de main si un composant de votre déshydrateur est endommagé par accident ou s'il nécessite une réparation sous garantie. Notre garantie limitée couvre tous les composants plastiques et les électriques gratuitement pour un période limitée. Pour le reste de la garantie, les pièces de rechange neuves ou reconstruites à cause de défaut d'usine sur des composants électriques seront fournies sans frais. La livraison des pièces électriques sont la responsabilité du client. Nous vous recommandons d'enregistrer correctement votre achat en remplissant l'enregistrement de la garantie en ligne.

EXCLUSIVITÉ DIRECTE DE L'USINE

Cette garantie est disponible pour les déshydrateurs alimentaires achetés directement auprès d'EXCALIBURMD. Nous garantissons votre déshydrateur alimentaire EXCALIBURMD pour les défauts de fabrication ou de matériaux pour une durée limitée. Cette garantie couvre tous les composants en plastique et électriques pendant un an et sans frais. Pour le reste de la garantie, les pièces de rechange neuves ou reconstruites à cause de défaut d'usine sur des composants électriques seront fournies sans frais, vous avez simplement à payer la livraison des pièces jusqu'à chez vous. Vous pouvez avoir l'esprit tranquille en sachant que votre investissement sera pris en charge si le besoin se fait sentir.

INTERNATIONAL

GARANTIE LIMITÉE DANS LE TEMPS - PIÈCES SEULEMENT

Si vous avez des questions concernant la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle d'ExcaliburMD au (800) 875-4254 ou (916) 381-4254 de 8 heures à 17 heures du lundi au vendredi, heure normale du Pacifique.

Les plateaux de séchage en plastique ne vont pas au lave-vaisselle.



CONTENIDO

| | |
|----------------------------------|-------|
| Introducción | 45 |
| Medidas de seguridad importantes | 46 |
| Familiarícese con su Excalibur | 47 |
| Antes de iniciar | 47 |
| Limpieza y cuidados | 47 |
| Instrucciones básicas de secado | 48-49 |
| Tratamiento previo | 48 |
| Inmersión | 48 |
| Blanqueado o escaldado | 48 |
| Temperatura | 49 |
| Tiempo | 49 |
| Prueba de secado | 49 |
| Almacenamiento | 49 |
| Reconstitución | 49 |
| Guía para el secado de frutas | 50 |
| Guía para el secado de vegetales | 51 |
| Otros usos para el deshidratador | 52-53 |
| Cueros / rollos de frutas | 52 |
| Carne y pescado secos | 52 |
| Hierbas y especias | 52 |
| Nueces | 52 |
| Pasta | 52 |
| Para volver a hacer crujiente | 53 |
| Yogur | 53 |
| Queso | 53 |
| Recetas | 54-63 |
| Garantía | 64 |
| Notas | 65 |



Deshidrátelo, ¡le encantará!

Gracias por elegir los deshidratadores Excalibur. Excalibur ha estado en el negocio de la deshidratación de alimentos desde 1973. La idea se originó en un garage en Sacramento, California. Con el paso del tiempo, hemos obtenido muchas patentes por las tecnologías para el flujo del aire y la deshidratación que han revolucionado la forma en que las personas deshidratan los alimentos.

Es posible deshidratar una variedad de alimentos, desde brillantes y dorados granos de maíz recién cosechado hasta dulces anillos de piña. Rebanadas de carne, pollo, pescado o incluso de venado pueden ser marinadas con salsas y especias y fácilmente pueden ser convertidas en carne seca. Los purés de frutas deshidratados pueden convertirse en una colorida botana chiclosa o rollo de fruta.

Nos sentimos orgullosos de nuestra historia y encantados de que haya elegido formar parte de ella.

Excalibur
FOOD DEHYDRATOR.

Si tiene alguna pregunta, contacte a nuestro departamento de Servicio al Cliente al 1-800-875-4254.

Join us on:



www.facebook.com/ExcaliburDehydrators



www.twitter.com/drying123



www.youtube.com/excaliburdehydrators



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

www.ExcaliburDehydrator.com



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Para uso doméstico solamente.
- No lo coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico.
- No lo coloque en un horno caliente o un microondas.
- No toque las superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de una mesa o la cubierta de la cocina.
- No se utilice si el cordón o el enchufe están dañados o si el aparato ha tenido alguna falla.
- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad de energía ni ninguna parte del cable o enchufe en agua u otros líquidos.
- Desconecte la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- Se requiere una estricta supervisión cuando el aparato es usado por o en cercanía de niños.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
- No se use en exteriores. Nunca bloquee el flujo de aire hacia la parte inferior de la base. Nunca cubra la unidad completa. Nunca lo coloque sobre una alfombra, toalla, periódico, etc. Solo coloque sobre una superficie plana que proporcione suficiente flujo de aire.
- No deben usarse utensilios cortantes dentro del deshidratador.
- No utilice el aparato para un uso distinto al que fue diseñado.

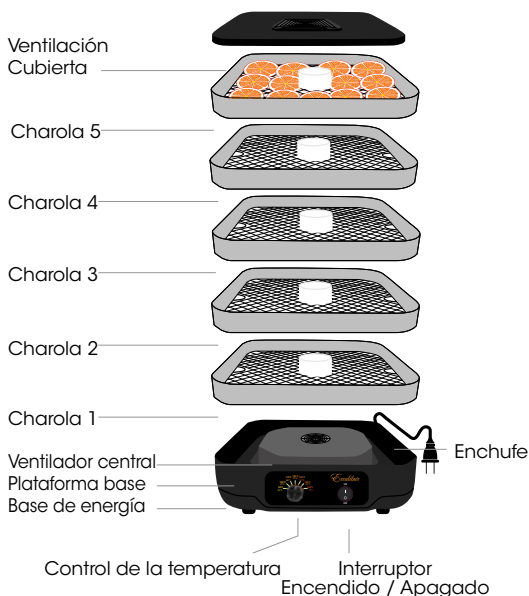
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.



FAMILIARÍCESE CON SU EXCALIBUR

ANTES DE INICIAR

1. Retire la cubierta y las charolas de la base.
2. Desenrolle el cable de la base.
3. Coloque la base sobre una superficie seca y pareja. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la base y de la cubierta para garantizar un flujo de aire adecuado.
4. Los alimentos se colocan sobre el lado liso de la cubierta de las charolas de plástico. Al secar alimentos pegajosos o alimentos líquidos, recomendamos usar las charolas plásticas para secado que se incluyen, o bien colocar una hoja de secado Paraflexx® o papel encerado sobre la rejilla antes de colocar los alimentos.
5. Una vez que el alimento esté en las charolas, coloque estas en la base. Apile las charolas con la costilla levantada hacia abajo.
6. Coloque la cubierta sobre las charolas apiladas.
7. Enchufe en un toma corriente.
8. Seleccione la temperatura.
9. Presione ON (Encendido) y empiece el proceso de secado.
10. Presione OFF (Apagado) para terminar el proceso de secado.

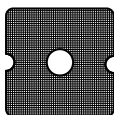


LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Desconecte del toma corriente.
2. Retire las charolas de la base.
3. Lave las charolas y la cubierta de plástico de las charolas en agua tibia con un detergente suave o en la parte superior del lavavajillas.
4. NOTA: Retire del lavavajillas antes del ciclo de secado.
5. Limpie la base con un paño húmedo y suave. NO sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.

ACCESORIOS:

Los siguientes accesorios se incluyen con su deshidratador.



Cubierta de charola de plástico
(5) Incluidas



Tazas para yogur
(4) Incluidas



Hojas de secado
(2) Incluidas

*Las charolas de plástico para secado no se pueden lavar en el lavavajillas.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SECADO

Lave las frutas y vegetales antes de deshidratarlas. Elimine el exceso de agua. Llene las charolas con alimentos cortados de manera uniforme. A medida que se llena una charola, colóquela en la base del deshidratador para empezar el proceso de secado. Durante el proceso de secado, sugerimos rotar las charolas a mitad del ciclo.

TRATAMIENTO PREVIO

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

Color: reduce la oxidación de los alimentos tales como las manzanas y papas, evitando que adquieran un color marrón.

Nutrientes: ayuda a retener una pérdida mínima, lo que tiende a ocurrir durante el proceso de secado.

Textura: reduce la posibilidad de deterioro de la fibra en las frutas y verduras.

Existen básicamente dos tipos de tratamientos previos: por inmersión y blanqueado o escaldado.

INMERSIÓN

Es un tratamiento utilizado para evitar la oxidación de frutas y verduras. Los siguientes son ejemplos de tratamientos previos mediante inmersión:

Bisulfito de sodio: Al mezclarse con agua, el bisulfito de sodio es la forma líquida del azufre. Es el antioxidante más efectivo y el más económico. Use solo bisulfito de sodio de grado alimenticio, elaborado especialmente para el deshidratado. Si presenta reacciones alérgicas al azufre, consulte con su médico antes de usar bisulfito de sodio como un medio de inmersión. Para frutas, mezcle 1-1/2 cucharadas soperas de bisulfito de sodio en 1 galón (3.78 l) de agua. Remoje las rebanadas de fruta durante 5 minutos. Enjuague. Para vegetales, se recomienda el escaldado mediante vapor, solamente. Agregue 1 cucharada pequeña de bisulfito de sodio a una taza de agua hirviendo y escalde. Se recomienda especialmente para verduras que serán almacenadas durante más de tres meses.

Inmersión en ácido ascórbico o ácido cítrico: Es simplemente una forma de la vitamina C o ácido cítrico. Remoje la fruta o vegetal preparada en una solución de 2 cucharadas soperas de polvo en 1 cuarto de agua (946 ml) durante 2 minutos.

Inmersión en jugo de frutas: Los jugos de cítricos como el limón o lima o de frutas como la piña pueden usarse como un antioxidante natural. Agregue una taza de jugo en 1 cuarto de agua tibia (946 ml) y remoje durante 10 minutos.

BLANQUEADO (ESCALDADO)

Puede hacerse al sumergir los alimentos en agua hirviendo o mediante vapor. Este método es más efectivo en frutas de piel dura (en ocasiones son las que tienen un recubrimiento de cera protectora natural) como las uvas, ciruelas, arándanos, etc. Al hervir las frutas en agua durante 1 a 2 minutos, la piel "se resquebraja" y permite que la humedad escape más fácilmente, reduciendo así el tiempo de secado.

Escaldado por agua: Ponga a hervir una olla con agua e introduzca el alimento directamente en el agua hirviendo. Tape la olla y deje hervir durante aproximadamente 3 minutos. Retire los alimentos del agua hirviendo y póngalos en agua helada para enfriarlos. Seque el exceso de agua con una toalla antes de deshidratar.

Escaldado por vapor: Use una vaporera, llene la porción inferior con dos pulgadas de agua. Llene la sección superior con los alimentos. Haga que el agua llegue a un hervor rápido durante aproximadamente cuatro minutos. Retire los alimentos del agua hirviendo y póngalos en agua helada para enfriarlos. Seque con una toalla el exceso de agua antes de secar.

Vaporizadores eléctricos: Los vaporizadores eléctricos son quizá el mejor medio para escaldar. Siga las instrucciones suministradas en el manual de operación de su vaporizador para escaldar o blanquear frutas y vegetales.

TEMPERATURA

Consulte la guía en la cubierta del deshidratador respecto a las temperaturas adecuadas para el secado. Si el calor es demasiado alto, el exterior de los alimentos puede sentirse seco y duro, pero el interior seguirá húmedo. Si se selecciona el calor muy bajo, el tiempo de secado y el uso de la electricidad aumentarán. Las carnes y pescados siempre deben secarse a la temperatura más alta.

TIEMPO

Los tiempos de secado varían dependiendo de múltiples factores. Estos factores incluyen la cantidad de humedad en el aire, el contenido de humedad de los alimentos a deshidratar y el método de preparación. A mitad del ciclo de deshidratado, sugerimos rotar las charolas para una deshidratado más uniforme.

Humedad del ambiente: Consulte el pronóstico de su tiempo local para determinar el nivel de humedad del día. Entre más cercano sea el nivel de humedad al 100%, más tiempo será necesario para secar los alimentos.

Contenido de humedad: El contenido de agua de una fruta o verdura puede variar debido a la temporada de crecimiento, a la precipitación y factores ambientales, así como del grado de madurez de los alimentos. Entre más agua, mayor será el tiempo de secado.

Grosor del corte: Corte los alimentos en rebanadas delgadas y uniformes, no mayores a 1/4" (64 mm) de grosor, distribuya uniformemente en una sola capa en las charolas de secado.

PRUEBA DE SECADO

Retire una pieza del alimento y deje enfriar. Las frutas se deben poder doblar y tener aspecto de cuero o de chip, dependiendo de sus preferencias. Corte las frutas a la mitad, pellizque y busque gotas de humedad en el corte. Los rollos de fruta deben adquirir el aspecto de cuero sin puntos pegajosos; los vegetales deben quedar duros o crujientes, mientras que la carne y el pescado seco deben quedar firmes aunque no quebradizos.

ALMACENAMIENTO

Los contenedores para alimentos secos deben ser a prueba de humedad y de insectos. Se recomiendan frascos de vidrio con tapas herméticas, bolsas de plástico con sello o selladas por calor. Las latas metálicas que son seguras para alimentos, como las latas de café o de galletas, pueden usarse para guardar las bolsas individuales como una protección adicional. Almacene en un área fresca, oscura y seca de 50 a 60°F o de 10 a 16°C.

RECONSTITUCIÓN

La reconstitución de alimentos agrega una dimensión adicional a la versatilidad de la preparación diaria de alimentos. Los alimentos que han sido deshidratados correctamente, se rehidratan bien. Prácticamente regresan a su tamaño, forma y apariencia originales. Hay varios métodos para reconstituir los alimentos que han sido deshidratados, incluyendo el sumergirlos en agua o jugo, ponerlos en agua hirviendo, cocinarlos o usar un vaporizador eléctrico. Es importante recordar no agregar sal, azúcar o especias durante los primeros cinco minutos de la reconstitución, ya que estos aditivos obstruyen el proceso de absorción.



GUÍA PARA EL SECADO DE FRUTAS

Mejores resultados a 135 °F/57 °C



| Food | Preparation | Test | Time |
|-------------------|---|-----------------------------|-------------|
| Arándanos | Dejar enteros, para arándanos con piel encerada, escalde primero. | Plegable | 10-12 horas |
| Cerezas | Retire tallos y semillas. Corte en mitades y ponga en la charola con la piel hacia abajo. Quedarán como pasas, cuide para evitar secado excesivo. | Similar a cuero y pegajoso | 13-21 horas |
| Chabacanos | Lave, corte a la mitad, rebane y retire el hueso. Ponga con la piel seca hacia abajo. | Plegable | 20-28 horas |
| Ciruelas | Lave, corte en mitades, retire el hueso y oprima la parte de atrás para exponer más superficie al aire. | Similar a cuero | 8-16 horas |
| Duraznos | Lave, quite el hueso y pele si lo desea rebanadas de 1/4" (64 mm). | Plegable | 8-16 horas |
| Fresas | Lave, retire la parte superior, rebane a 1/4" (64 mm) de grueso. | Similar a cuero y pegajoso | 7-15 horas |
| Higos | Lave, descarte imperfecciones, corte en cuartos y distribuya en una capa de profundidad, con la piel hacia abajo. | Plegable | 22-30 horas |
| Manzanas | Parta, quite el corazón y corte en rebanadas o anillos de 1/4". Puede espolvorearlas con canela si lo desea. | Plegable | 7-15 horas |
| Moras | Mismo proceso que con los arándanos. | Similar a cuero | 10-15 horas |
| Nectarinas | Lave, quite el hueso y pele. Corte en rebanadas de 3/8" (95 mm) , con la piel seca hacia abajo. | Plegable | 8-16 horas |
| Peras | Lave, quite el hueso, pele rebanadas de 1/4" (64 mm) o un cuarto de la pera. | Plegable | 8-16 horas |
| Persimóns o cakis | Lave, quite la parte superior y pele en rebanadas de 1/4" (64 mm). | Similar a cuero | 11-19 horas |
| Piña | Pele, retire los ojos fibrosos y el centro. Corte en rebanadas o rodajas de 1/4" (64 mm). | Plegable | 10-18 horas |
| Plátanos | Pele y corte en rebanadas de 1/8" (32 mm). | Similar a cuero o crujiente | 6-10 horas |
| Ruibarbo | Lave, corte en trozos de 1" (2.5 cm) de largo. | Similar a cuero | 6-10 horas |
| Sandía | Quite la cáscara, corte en rebanadas y retire las semillas. | Plegable y pegajoso | 8-10 horas |
| Sandía | Quite la cáscara, corte en rebanadas y retire las semillas. | Plegable y pegajoso | 8-10 horas |

*Para alimentos crudos y vivos, use 105 °F/41° C. El tiempo de secado se extiende para frutas y vegetales



GUÍA PARA EL SECADO DE VEGETALES

Mejores resultados a 135°F/57°C



| Food | Preparation | Test | Time |
|----------------------------|--|------------------------------|-------------|
| Apio | Lave completamente, separe los tallos, corte en trozos de 1/4" (64 mm). | Similar a cuero | 3-10 horas |
| Berenjena | Lave, pele y rebane a 1/4" (64 mm) de grueso. | Similar a cuero | 4-8 horas |
| Betabel | Conserve solamente 1/2" (1.27 cm) de la parte superior, cueza a vapor hasta quedar tierno. Enfríe, pele y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm) o en cubos de 1/8" (32 mm). | Similar a cuero | 8-12 horas |
| Brócoli | Lave y recorte, corte los tallos en trozos de 1/4" (64 mm). Seque las flores completas. | Quebradizo | 10-14 horas |
| Calabacita | Lave y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm) o en rebanadas de 1/8" (32 mm) para hacer chips. | Quebradizo | 7-11 horas |
| Calabaza | Corte en trozos, quite todas las semillas. Hornee o cueza a vapor hasta que esté suave, raspe la pulpa y haga puré en una licuadora. Vierta en hojas Paraflexx® o papel encerado de cocina. Al secar, cubra con película de plástico y envuelva. | Similar a cuero | 7-11 horas |
| Calabaza de invierno | Lave y corte en trozos, hornee hasta quedar tierna, haga puré con la pulpa en la licuadora, vierta en hojas de secado Paraflexx®. | Quebradizo | 7-11 horas |
| Calabaza de verano | Lave, pele si lo desea, corte en rebanadas de 1/4" (64 mm). | Similar a cuero | 10-14 horas |
| Camotes | Lave, cueza a vapor hasta que esté blando, pele y corte en rebanadas de 1/4" (64 mm). | Quebradizo | 7-11 horas |
| Cebollas | Quite la raíz, las hojas y la piel, rebane en 1/4" (64 mm) o anillos de 1/8" (32 mm) o pique. Seque a 145°F/63°C. | Similar a cuero | 4-8 horas |
| Champiñones | Limpie la tierra con un cepillo o un paño húmedo, rebane a 3/8" (95 mm) corte de la parte superior hasta el tallo. Extienda en una sola capa en la charola. | Similar a cuero | 3-7 horas |
| Chicharos | Pele los chícharos, lávelos y vaporice hasta que se vean abollados, enjuague con agua fría, seque con una toalla de papel. | Quebradizo | 4-8 horas |
| Ejotes, verdes o encerados | Lave, retire las puntas, corte en trozos de 1" (2.5 cm) o al estilo francés. | Quebradizo | 8-12 horas |
| Espárrago | Lave y corte en trozos de 1" (2.5 cm). | Quebradizo | 5-6 horas |
| Maíz | Deshoje el elote, quite el pelo y vaporice hasta que quede la leche. Corte los granos de la mazorca y extiéndalos en una charola, revolviendo varias veces durante el ciclo de secado. | Quebradizo | 6-10 horas |
| Maíz palomero | Deje los granos en la mazorca hasta que estén bien secos, a continuación retírelos de la mazorca y seque hasta que queden quebradizos. | Se encoge | 4-8 horas |
| Oca | Lave, recorte, rebane en rodajas de 1/4" (64 mm). | Similar a cuero | 4-8 horas |
| Papas | Use papas frescas, lave y cueza a vapor durante 4-6 minutos. Corte al estilo francés, en rebanadas de 1/4" (64 mm), círculos de 1/8" (32 mm) o ralle. | Quebradizo o Similar a cuero | 6-14 horas |
| Pepino | Lave, rebane a 1/8" (32 mm) de grueso. | Similar a cuero | 4-8 horas |
| Pimientos | Retire los tallos, semillas y la sección blanca. Lave y seque, corte en tiras o anillos de 1/4" (64 mm). | Similar a cuero | 4-8 horas |
| Repollo | Lave y recorte, corte en tiras de 1/8" (32 mm) | Quebradizo | 7-11 horas |
| Tomates | Lave y quite los tallos, rebane en círculos de 1/4" (64 mm), y para tomate cherry, corte en mitades y ponga con la piel hacia abajo. | Similar a cuero o quebradizo | 5-9 horas |
| Zanahorias | Lave, quite la parte superior, pele si lo desea. Corte en rebanadas o rodajas de 1/8" (32 mm). | Similar a cuero | 6-10 horas |

OTROS USOS PARA EL DESHIDRATADOR

CUEROS / ROLLOS DE FRUTAS

Los sobrantes de yogur y de frutas o verduras pueden ser hechos puré azucarado, sazonarse y convertirse en bocadillos nutritivos altos en energía. Distribuya la mezcla hecha puré en una capa delgada sobre las hojas de secado de plástico sin BPA que se proporcionan (no en la charola de rejilla) o en papel encerado y deshidrate, para transformar el líquido en una botana masticable alto en energía. Las charolas de plástico no deben lavarse en el lavavajillas.

CARNE Y PESCADO SECOS

Hay muchas recetas disponibles, pero puede usar simplemente cualquier combinación de los siguientes ingredientes: salsa de soya, inglesa, de tomate o barbecue; polvo de ajo, cebolla o curry, sal sazonzadora o pimienta. Seleccione un corte magro de carne cruda con la menor cantidad de grasa posible; entre más contenido de grasa, menor será el tiempo que pueda guardarse. Corte la carne ya sea a lo largo o en contra del grano. La clave es un corte uniforme y parejo. La carne seca cortada a lo largo de la fibra resultará más masticable, y cortada en contra del grano será más suave, pero más quebradiza. Corte en trozos uniformes de 1" (2.5 cm) de ancho y 3/18" (95 mm) de grueso y de la longitud que desee. Una vez rebanada, corte y retire toda la grasa visible.

HIERBAS Y ESPECIAS

Deshidrate las hierbas frescas de su propia cosecha. Haga té y sazonadores especiales. Elimine cualquier parte muerta o marchita de la planta. Lave las hojas y tallos con agua fresca. Seque con una toalla para eliminar tanta agua como sea posible. Extienda las plantas en una sola capa en las charolas. Seque a 95°F/35°C - 115°F/46°C de 2 a 4 horas. **Nota: Si le toma más de 4 horas para secar las hierbas, aumente la temperatura. Las zonas de mayor humedad pueden requerir temperaturas tan altas como 15°F/52°C para secar las hierbas y especias adecuadamente.**

NUECES

Las nueces pueden secarse en casa en su estado natural o también pueden sazonarse con especias. Extienda las nueces en una sola capa en las charolas de secado. Seque a 115°F/46°C - 125°F/52°C por 10 a 14 horas, y la carne de las nueces debe estar seca en 8 a 12 horas.

Nota: Debido al alto contenido de aceites, las nueces pueden ranciarse si no se refrigeran.

PASTA

Coloque las tiras de pasta recién hecha en capas sencillas en sus charolas de secado. Seque a 135°F/57°C durante 2 a 4 horas.



PARA VOLVER A HACER CRUJIENTE

No es necesario desechar galletas saladas, chips, galletas o cereales que han perdido la frescura. Regrese lo crujiente a estos artículos al colocarlos en una capa sencilla en las charolas de secado y procesarlos durante una hora a 145°F/63°C.

YOGUR

Agregue una taza de leche en polvo a 1/2 galón (1.98 l) de leche semidescremada. Caliente durante dos segundos. Retire del calor y deje enfriar a 115°F/46°C. Agregue 2 cucharadas de yogur sencillo no pasteurizado a la leche fría. Vierta en contenedores y cubra. Incube en el deshidratador a 115°F/46°C durante 5 horas. (Nota: Para mejores resultados, use un termómetro para caramelo). Al terminar, refrigere. Antes de servir, agregue sabores o fruta fresca si lo desea.

QUESO

El queso cottage recibe su nombre en inglés (cabaña) del hecho de que es tan sencillo de hacer en casa...o en la cabaña. Para hacerlo, necesitará 1 galón de leche pasteurizada, 4 cuch. soperas de yogur natural, 1/2 taza de suero de leche fresco o 1 tableta de cuajo disuelta en 1/2 taza de agua tibia. Ponga la leche en una vasija y caliente a temperatura ambiente, alrededor de 72°F/22°C. Agregue el yogur, el suero de leche o el cuajo y cubra la olla con una gasa de queso. Coloque la vasija en el deshidratador y mantenga la temperatura interior a 85°F/29°C por 12 a 18 horas hasta que la leche se haya separado para formar una "cuajada" espesa y sólida y un líquido acuoso o "suero". A continuación, corte la cuajada usando un cuchillo de hoja larga y haga cortes separados de aproximadamente 1/2" (1.27 cm). Gire la vasija 180° y haga una serie final de corte verticales para formar un patrón cuadrículado en la superficie. Coloque varias pulgadas de agua en una cazuela grande, coloque la vasija dentro y caliente a 115°F/46°C. Mantenga el queso cottage a esta temperatura durante 1/2 hora, revolviendo ocasionalmente. Una vez transcurrido el tiempo, forre un colador con la gasa y vierta la cuajada con el suero. Permita que el suero drene; de lo contrario, le dará al queso cottage un sabor ácido. Para eliminar aún más el sabor ácido, sumerja el colador en agua fría y revuelva suavemente la cuajada para retirar la última porción de suero. Permita que la cuajada drene completamente. Si lo desea, agregue 1 cucharada pequeña de sal por libra de queso cottage y de 4 a 6 cucharadas soperas de crema. Después de refrigerarse, su queso cottage estará listo para consumo de la forma en que se encuentra, o en ensaladas de frutas, dips, pays de queso y cacerolas. Además de usar su deshidratador para hacer quesos suaves, también pueden elaborarse quesos semisuaves y firmes.



Chips de camote y romero



INGREDIENTES

- 1 camote grande
- 2 cuch. soperas de aceite de oliva
- 1 cuch. sopera de jugo de limón
- 1 cuch. pequeña de romero seco triturado
- 1/2 cuch. pequeña de sal marina

No es necesario cocer los camotes antes de consumirlos. Puede sustituir el romero con otras especias secas como ajo en polvo, cebolla en polvo, levadura nutritiva, polvo de paprika o cayena.

Coloque capas sobre las charolas del deshidratador sin encimarlas. Deshidrate durante 6-10 horas a 125 °F/52 °C.

Enfríe completamente los chips.

Guarde en un contenedor hermético durante varias semanas

INSTRUCCIONES

Corte el camote en rebanadas muy delgadas usando la mandolina o un cuchillo muy afilado. Coloque las rebanadas en un tazón y suavemente frótelas con el aceite y el jugo de limón hasta que queden bien cubiertas. Agregue el romero y la sal y mezcle bien para combinar.

Galletas de coco



INGREDIENTES

- 2 tza. de almendras remojar 8 horas
- 1 tza. de coco rallado
- 1 cuch. pequeña de extracto de almendras
- 6 -10 dátiles sin hueso remojar 2 horas

INSTRUCCIONES

En una licuadora, mezcle 1/2 taza de agua de los dátiles con el extracto de almendras, los dátiles y el coco rallado. La masa debe quedar firme. Ponga 1 cuch. sopera de la masa sobre la hoja de secado o papel encerado. Deshidrate durante 14-20 horas a 115 °F/46 °C. Voltee las piezas de la masa aproximadamente a mitad del ciclo de secado.

TIEMPO

10 minutos para preparar, 22-24 horas para deshidratar, rinde 30-45 galletas.

Chips de col rizada y queso de nachos



INGREDIENTES

- 1 tza. nueces de la India
- 1 tza. de zanahorias ralladas
- 1 tza. de agua filtrada
- 2 cuch. soperas de levadura nutricional
- 2 cuch. pequeñas de chile en polvo
- 1/2 cuch. pequeña de jugo de limón

INSTRUCCIONES

Remoje las nueces de la India en agua durante 4-6 horas. Enjuague y drene. Haga la salsa de queso al combinar los ingredientes en una licuadora hasta que queden suaves y cremosos. Lave la col rizada y seque con una toalla, póngala en un tazón grande y mezcle con la salsa, asegurándose de que toda la salsa se adhiera a las hojas. Coloque las hojas sobre charolas cubiertas con una película no adherente. Asegúrese de que las hojas no se toquen una con otra. Deshidrate a 105 °F/41 °C hasta que quede crujiente (12 horas o más).

- 1 cuch. pequeña de sal
- 1 cuch. pequeña de ajo en pasta (aprox. 2 dientes)
- 1/2 cuch. pequeña de cebolla en polvo
- 1/2 cuch. pequeña de comino en polvo
- 1/8 cuch. pequeña de polvo de cayena
- 1/2 libra (227 g) de col rizada o kale cocida al vapor (aprox. 1-1/2 puñados grandes)

Barritas de higo



INSTRUCCIONES

Licue los ingredientes secos hasta formar una harina. Licue los ingredientes húmedos. A continuación, vierta los ingredientes húmedos sobre los ingredientes secos hasta formar una masa. Usando harina de centeno, forme una bola de masa de aproximadamente 1/4" (64 mm) de grueso. Divida la masa en dos partes iguales. Licue los ingredientes para el relleno, distribuya el relleno en la mitad de la masa de galletas. Deshidrate ambas mitades de la masa para galletas a 115 °F/46 °C durante 10-12 horas. Coloque la mitad de la masa de galletas sencilla sobre la mitad de la galleta con relleno. Corte en barras y continúe deshidratando durante unas horas más hasta que estén listas.

INGREDIENTES SECOS

- 2 tza. de avena (remojada y deshidratada)
- 1 tza. de semilla de linaza
- 1/2 tza. de cáscara de psyllium
- 1/2 cuch. pequeña de sal marina

INGREDIENTES HÚMEDOS

- 1 tza. de agua
- 1/2 tza. de néctar de coco (o miel)
- 1/4 tza. de aceite de oliva
- 1/4 tza. de gel de musgo irlandés

RELLENO

- 4 tza. de higos negros Misión (aprox. 22 higos)
- 1/4 tza. de néctar de coco (o miel, opcional)
- 1/4 cuch. pequeña de sal marina

Chips de vegetales



INGREDIENTES

Sus vegetales preferidos

INSTRUCCIONES

Rebane lo más finamente posible.

Agregue un poco de aceite, de cualquier tipo y sal.

TIEMPO

Deshidrate a aprox. 135 °F/57 °C (algunas enzimas se conservan) durante 6-24 horas, (dependiendo del grosor). Para probar si ya están listas, permita que algunas se enfrien durante 30-60 minutos. Los chips siempre se vuelven crujientes una vez fríos.

Los vegetales totalmente deshidratados se conservan durante muchos meses a temperatura ambiente. Rompa uno a la mitad y exprima para ver si se extrajo toda la humedad.

OTRA OPCIÓN:

Coloque algunos chips calientes en una bolsa con sello hermético. Si aparece condensación en el interior de la bolsa, los chips necesitan secarse más tiempo.

Dulce chicloso de yogur



INGREDIENTES

Su mezcla preferida de yogur o puré de frutas

INSTRUCCIONES

Ponga yogur o mezcla de frutas en las hojas de secado Excalibur o papel encerado.

TIEMPO

Deshidrate a 125 °F/52 °C durante 8-10 horas. Enrolle y corte en trozos comestibles.

Compota suave de frutas



INSTRUCCIONES

Combine y mezcle todos los ingredientes. Agregue el jengibre. Combine juntos el jugo de naranja y el jugo de limón. Vierta esta mezcla sobre las frutas secas y agite suavemente. Sirva como un cóctel de frutas suaves, como aperitivo o como postre.

TIEMPO

Deshidrate las frutas a 135 °F/57 °C durante 12 horas o hasta lograr la textura deseada.

INGREDIENTES

2 tza. de piña deshidratada en trozos
1 tza. de mango deshidratado en trozos
1 tza. de papaya deshidratada
1 tza. de plátano deshidratado en rebanadas
1 tza. de kiwi deshidratado

2 tza. de fresas deshidratadas
1 tza. de hojuelas de coco deshidratado
2 cuch. soperas de jengibre rallado fresco
2 tza. de jugo de naranja
el jugo de 1 limón

Sopa de cebolla



TIEMPO

En su deshidratador Excalibur®, deshidrate las cebollas a 155 °F/68 °C durante 4-8 horas o hasta lograr la textura deseada.

INSTRUCCIONES

Sofría la cebolla en la mantequilla o margarina. Trate de usar una cacerola que también pueda meter al horno. Agregue caldo de pollo en polvo, agua caliente, salsa inglesa y sal. Coloque en el horno a 350 °F / 177 °C durante 20 minutos. Retire del horno, espolvoree con queso parmesano o cubra con queso mozzarella y coloque bajo el gratinador hasta que el queso esté dorado.

INGREDIENTES

1½ tza. de cebollas finamente picadas y deshidratadas
½ tza. de mantequilla o margarina
2 cuch. soperas de caldo de pollo instantáneo
4 tza. de agua caliente

1 cuch. pequeña de salsa inglesa
½ cuch. pequeña de sal
Queso parmesano rallado / una rebanada de queso mozzarella

Salsa de arándanos y naranja



INGREDIENTES

2 tza. de arándanos
descongelados* y drenados
1 tza. de perejil picado
¼ tza. de cebollas dulces
2 cuch. soperas de raíz de
jengibre rallado
¾ tza. de azúcar de palma de coco
1 cuch. soperas de polvo de psyllium
2 tza. de trozos de naranja picados
1 tza. de nueces picadas dulces
y saladas

INSTRUCCIONES

*Para descongelar los arándanos rápidamente, coloque la bolsa en el deshidratador a 125 °F/52 °C durante 30-40 minutos.

Para los trozos de la naranja, pele y seccione las naranjas, quitando las semillas y la membrana, luego pique. (Cada gajo debe cortarse en aprox. 4 trozos)
Instrucciones: Ponga los arándanos descongelados y drenados, el apio, las cebollas, la raíz de jengibre, el azúcar de coco y el polvo de psyllium en un procesador de alimentos y procese hasta que se hayan picado sin quedar muy finos. Transfiera la mezcla a un tazón de tamaño mediano y agregue los segmentos de naranja picados y las nueces. Mezcle completamente. Ponga la mezcla en un plato plano de cristal y colóquelo en el deshidratador durante 2-3 horas a 115 °F/46 °C. Transfiera a un contenedor de cristal de un cuarto y refrigere durante un día o más antes de servir. Guarde en un contenedor sellado de cristal en el refrigerador hasta por dos semanas.

Rinde: 1 cuarto (8 porciones)

Postre de pan de calabaza



INGREDIENTES

3 1/2 tza. de harina
2 cuch. pequeña de
polvo de hornear
1 1/2 cuch. pequeña de sal
1 cuch. pequeña de canela
1/2 cuch. pequeña de clavo
1 cuch. pequeña de nuez moscada

INSTRUCCIONES

Reconstituya la calabaza en agua caliente
Mezcle todos los ingredientes y bata bien.
Vierta en cinco moldes de pan engrasados.
Hornee a 350 °F/177 °C durante minutos hasta que
esté listo.

TIEMPO

En su deshidratador Excalibur® deshidrate la
calabaza a 125 °F/52 °C durante 7-11 horas o hasta
que adquiera una textura similar al cuero.

3 tza. de azúcar
4 huevos batidos
1 tza. de aceite
1 tza. de calabaza deshidratada
2/3 tza. de agua fría

Cuero de pay de manzana

con sobrantes de salsa de manzana



INGREDIENTES

salsa de manzana,
cardamomo, canela
o nuez moscada.

INSTRUCCIONES

Licue la salsa de manzana con el cardamomo, la canela o la nuez moscada.
Vierta en la hoja de secado.
Distribuya de manera uniforme.

TIEMPO

Coloque la charola en el deshidratador durante 6-8 horas a 125 °F/52 °C.

Lasaña vegetariana



TIEMPO

Deshidrate los tomates a 125 °F/52 °C durante 8-12 horas o hasta lograr la textura deseada.

INSTRUCCIONES

Sofría las cebollas en el aceite de oliva hasta que transparenten. Retire del fuego. Agregue las espinacas crudas. Agregue la mitad del queso parmesano. Agregue el pesto, el queso ricota, semillas de girasol y sazadores. Mezcle completamente. Engrase una charola de 1/9" x 13" (28 mm x 33 cm). Coloque una capa de pasta en el fondo. Distribuya 1/3 del relleno sobre la pasta y después 1/3 del queso mozzarella. Agregue los tomates deshidratados. Repita el proceso, terminando con la pasta, el queso mozzarella y el queso parmesano. Salpique con un poco de aceite de oliva. Hornee durante 40 minutos a 350 °F/177 °C. Rinde 8-10 porciones.

INGREDIENTES

1 tza de cebolla picada
1 libra de espinacas frescas
2 cuch. soperas de aceite de oliva
1/2 a 1 tza. de tomates deshidratados
1/2 tza. de queso parmesano rallado
1 tza. de pesto de albahaca

2 tza. de queso ricota
1/2 tza. de semilla de girasol tostadas
24 tiras cocidas de pasta para lasaña
1/2 libra de queso mozzarella rallado
1-2 cuch. soperas de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta al gusto

Chips de pepino barbecue



INSTRUCCIONES

Lave y seque los pepinos. A continuación, rebánelos. En un tazón, mezcle los pepinos y todos los sazoadores. Coloque los pepinos en una sola capa en las charolas del deshidratador Excalibur®.

TIEMPO

Seque a 125 °F/52 °C durante 4-8 horas o hasta que los pepinos estén crujientes.

Deje que los chips de pepino se enfríen a temperatura ambiente y guárdelos en un contenedor hermético.

INGREDIENTES

3 pepinos grandes
1 1/3 cuch. soperas de paprika ahumada
2 cuch. pequeñas de ajo en polvo
1 cuch. pequeña de cebolla en polvo
1 cuch. pequeña de chile en polvo
1/2 cuch. pequeña de mostaza en polvo
1/4 cuch. pequeña de cayena

Almendras deshidratadas con cocoa



INSTRUCCIONES

En un tazón coloque las almendras y 1 cuch. pequeña de sal. Cubra con agua. Remoje las almendras la noche anterior. Drene y deje que sequen al aire durante aproximadamente 1 hora. Derrita el aceite de coco.

A continuación agregue los ingredientes restantes y mezcle todo. Ponga las nueces en un tazón y vierta la mezcla del líquido sobre ellas. Distribuya las nueces en una sola capa en las charolas cubiertas con Paraflexx del deshidratador Excalibur®.

TIEMPO

Seque a 125 °F/52 °C durante 18-24 horas hasta que ya no esté húmedas o pegajosas.

INGREDIENTES

2 tza. de almendras crudas
2 cuch. soperas de aceite de coco
1/4 tza. de agave
2 cuch. soperas de cocoa en polvo
1 1/2 cuch. pequeña de sal

Uvas deshidratadas ¡Haga sus propias pasas!!



INGREDIENTES

1 racimo de uvas

INSTRUCCIONES

Lave las uvas y quite los tallos. Blanquee las uvas en un poco de agua hirviendo. Al enfriarse las uvas, córtelas por la mitad y colóquelas en las charolas de secado del deshidratador Excalibur® con el lado cortado hacia arriba.

TIEMPO

Seque a 125 °F/ 52 °C durante 6-10 horas.

Nueces caramelizadas



INGREDIENTES

1 tza. de nueces pecanas en mitades, remojadas, escurridas y secadas con una toalla
1/2 tza. de jarabe de maple
1 cuch. pequeña de canela
Una pizca de nuez moscada

INSTRUCCIONES

Mezcle juntos las nueces remojadas, el jarabe de maple y la nuez moscada y distribúyalos sobre la hoja de secado.

TIEMPO

En su deshidratador Excalibur®, deshidrate las nueces a 105 °F/41 °C durante 12 horas o hasta que estén crujientes. Guarde las nueces caramelizadas en un contenedor de cristal hermético hasta por 3 meses.

Disfrute como una golosina o use en postres. Estas nueces son especialmente deliciosas en su ensalada favorita.

Favorito de Walter para mascotas



INSTRUCCIONES

En un tazón de mezclar mediano combine los ingredientes hasta que la masa se mezcle bien. Con movimiento envolvente, forme una bola de 1" (2.5 cm) de grueso. Corte en trozos de 1/2" (1.27 cm) a 3/4" (1.9 cm).

TIEMPO

Seque a 155 °F/68 °C durante 4 horas en un deshidratador Excalibur®. Agregue más tiempo si es necesario. Los trozos deben quedar bien secos. Para hacer premios para gatos, puede agregar sabores como camarón, caldo de pescado u hojuelas de queso. Agregue perejil seco o fresco para añadir a los premios un refrescante de aliento.

INGREDIENTES

- 1 tza. de harina de trigo
- 1 tza. de harina de maíz
- 2 tza. de hígado deshidratado
- 1/4 tza. de grasa de tocino (o aceite vegetal)
- 4 huevos crudos
- Caldo caliente de res, pollo o hígado

Rollo de queso para mascotas



INSTRUCCIONES

Mezcle todos los ingredientes excepto el queso parmesano. Amase hasta que se mezcle completamente. Haga formas con la masa (palitos, rollitos o cuadros). Meta los trozos ya formados entre el queso parmesano rallado.

TIEMPO

Deshidrate a 155°F por aproximadamente 4-6 horas o hasta que esté seco en un deshidratador Excalibur®. ¡Esto es algo que los perros deben probar!

A los gatos también les encanta, solo que haga trozos más pequeños.

INGREDIENTES

- 2 tza. de harina de trigo integral
- 1/4 tza. de harina de maíz
- 1/2 tza. de queso (cualquiera, rallado)
- 1 huevo
- 3/4 tza. de agua
- 1/2 queso parmesano finamente rallado (reserve)

Tiras de carne seca para mascotas



INSTRUCCIONES

Combine los ingredientes en un tazón mediano y mezcle bien. Distribuya en la hoja de secado en una capa de 1/8" (32 mm) de grosor.

TIEMPO

Deshidrate en su deshidratador Excalibur® a 155 °F/ 68 °C hasta que esté seco.

INGREDIENTES

- 3 tza. de carne magra molida (res, pollo o pavo)
- 1 tza. de harina de trigo
- 2 cuch. soperas de levadura
- 1 tza. de queso cottage, drenado
- 1 cubo de caldo de pollo

Bocados de camote y pollo



INSTRUCCIONES

En una cacerola grande, cocine el pollo a fuego medio, cortando con el filo de una cuchara hasta que empiece a soltar el jugo. Agregue la cebolla dulce y el agua. Reduzca el calor a medio fuego, cubra y deje hervir suavemente, moviendo ocasionalmente durante aproximadamente 15 minutos o hasta que las papas estén suaves y desaparezca lo rosado del pollo. Refire la tapa, aumente el calor a fuego medio y deje hervir hasta que se evapore el exceso de líquido. Transfiera a un plato plano y deje que enfríe completamente. En un procesador de alimentos, haga puré con la mezcla de pollo hasta que quede muy suave. Tome cucharadas de la mezcla de pollo y haga bolitas. Con los dedos húmedos, presione para formar rectángulos redondeados a una distancia de alrededor de 1/4" (64 mm) en las charolas de secado. Repita el procedimiento con el resto de la mezcla, mojóndose los dedos regularmente en agua para evitar que la mezcla se pegue.

TIEMPO

Seque a 155 °F/ 68 °C en su deshidratador Excalibur® durante alrededor de 5-7 horas o hasta que esté crujiente y completamente seco. Deje enfriar totalmente en charolas o en bastidores de alambre. Guarde en un contenedor hermético a temperatura ambiente hasta 2 semanas o refrigere hasta 3 meses.

INGREDIENTES

- 1 libra de pollo sin grasa molido
- ½ tza. de agua
- 2 tza. de camote en cubos

GARANTÍA

UNIDADES DE USO DOMÉSTICO

Los deshidratadores Excalibur están contruidos siguiendo estándares tan altos que vienen con una garantía limitada. Debido a que fabricamos el Excalibur® aquí en Estados Unidos, tenemos piezas de reemplazo disponibles, por si un componente de su deshidratador se daña accidentalmente o si necesita reparación por la garantía. Nuestra garantía limitada cubre todos los componentes de plástico y eléctricos por un año, libre de cargos.

Durante el resto de la garantía, para partes de reemplazo o defectuosas de fábrica, se suministrarán partes de reemplazo nuevas o reconstruidas sin cargo. El envío de las partes eléctricas corre a cargo del cliente.

Le recomendamos que registre adecuadamente su compra llenando el registro de la garantía en línea.

EXCLUSIVO DIRECTO DE FÁBRICA

Esta garantía está disponible para deshidratadores de alimentos adquiridos directamente de EXCALIBUR®. Garantizamos que su deshidratador de alimentos Excalibur® se encuentra libre de defectos en materiales y mano de obra por un tiempo limitado. Esta garantía cubre todos los componentes de plástico y eléctricos por un año, libre de cargos. Por el resto de la garantía, reemplazos nuevos o reconstruidos para partes eléctricas defectuosas de fábrica serán proporcionados sin cargo, todo lo que tiene que hacer es pagar el envío para obtener las partes. Puede estar tranquilo sabiendo que su inversión será atendida en caso de que surgiera la necesidad.

INTERNACIONAL

GARANTÍA DE TIEMPO LIMITADO - SOLO PARTES

Si tiene preguntas respecto a la garantía, póngase en contacto con Servicio al Cliente de Excalibur® al (800) 875-4254 o al (916)381-4254 de 8 am a 5 pm de lunes a viernes, tiempo estándar del Pacífico.

Las charolas de plástico para secado no se pueden lavar en el lavavajillas.



DRY IT, YOU'LL LIKE IT.

FAITES SÉCHER, VOUS AIMEREZ!

DESHIDRÁTELO, ¡LE ENCANTARÁ!



Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR