



SMART FOOD DEHYDRATOR

8-tray stainless steel

EP5800



GEBRUIKERSHANDLEIDING & RECEPTEN
MANUEL D'INSTRUCTIONS & RECETTES
INSTRUCTION MANUAL & RECIPES
BEDIENUNGSANLEITUNG & REZEPTE



Verwijdering

In overeenstemming met richtlijn 2002/96/CE geeft het symbool op het apparaat aan dat het te verwijderen apparaat als afval moet worden beschouwd en daarom moet worden gescheiden van afvalinzameling. Daarom zal de gebruiker dit afval moeten overdragen (of laten schenken) aan de door de lokale overheid aangewezen gescheiden afvalinzamelingscentra, of het aan de wederverkoper afgeven bij aankoop van een nieuw gelijkwaardig type apparaat. Gescheiden afvalinzameling en daaropvolgende verwerking, terugwinning en verwijdering bevorderen de productie van apparaten met gerecyclede materialen en beperken de negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, veroorzaakt door eventueel onjuist afvalbeheer. Oneigenlijke verwijdering van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties op grond van artikel 50 en daaropvolgende updates van wetsdecreet nr. 22/1997.

Élimination

Conformément à la Directive 2002/96/CE, le symbole appliqué sur l'appareil indique qu'il doit être éliminé selon la 'collecte sélective'. Par conséquent, l'utilisateur doit conférer (ou faire conférer) le déchet en question dans un centre de collecte sélective prévue par les administrations locales ou le remettre aux revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent. La collecte sélective des déchets et les opérations ultérieures de traitement, récupération et élimination favorisent la production des appareils avec des matériaux recyclés, limitent les effets négatifs sur l'environnement et la santé causée par la mauvaise gestion des déchets. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives visées par l'article 50 et les mises à jour ultérieures du décret législatif n° 22/1997.

Disposal

In conformity to Directive 2002/96/CE, the symbol reported on the device indicates that the device to dispose must be considered as waste, and must therefore be subject to separate waste collection. Therefore, the user will have to confer (or have conferred) said waste to the separate waste collection centres predisposed by local administration, or deliver it to the reseller when purchasing a new equivalent type of device. Separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the manufacturing of devices with recycled materials and limit negative effects on the environment and on health, caused by eventual improper waster management. Abusive product disposal by the user implies the application of administrative sanctions pursuant to article 50 and subsequent updates of Legislative Decree no. 22/1997.

Verschrottung

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/CE zeigt das an dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das Gerät entsorgt werden muss, es gilt als Abfall und muss daher Gegenstand einer 'getrennten Müllentsorgung'. Deshalb muss der Kunde den oben genannten Abfall zu den Müllsammelstellen bringen (oder bringen lassen), die von den örtlichen Behörden eingerichtet sind, oder es dem Händler bei einem Erwerb eines neuen Geräts gleicher Machart übergeben. Die getrennte Müllentsorgung und die danach folgende Behandlung, Wiederverwertung oder Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit wiederverwerteten Materialien und beschränken die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eventuelle ungeeignete Verwertung verursacht werden. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Kunden führt zu einer Verwaltungsstrafe nach Artikel 50 ff des Ges.Dekr. Nr. 22/1997.

SMART FOOD DEHYDRATOR

8-tray stainless steel
EP5800

Nederlands

Gebruikershandleiding ————— 5

Français

Manuel d'instructions ————— 35

English

Instruction manual ————— 65

Deutsch

Bedienungsanleitung ————— 95

Gebruikershandleiding

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften van Espressions	6
Onderdelen van uw Smart Food Dehydrator	9
Over voedsel drogen	10
Gebruik en functies van de Smart Food Dehydrator	11
Het bedieningspaneel	11
Algemene richtlijnen voor drogen van voedsel	12
Vruchten drogen	13
Droogtabel voor vruchten	13
Groente drogen	15
Droogtabel voor groenten	15
Fruិតrolletjes	16
Kruiden en specerijen drogen	17
Droogtabel voor kruiden en specerijen	17
Vlees drogen	18
Bloemen drogen	19
Recepten	20
Uw eigen droogtabel	30
Reiniging, onderhoud en opslag	31
Technische specificaties	31
Probleemoplossing	32
Garantiebepalingen	34

Geachte klant

Door dit apparaat te kopen heeft u de juiste keuze gemaakt. Als het goed onderhouden wordt zult u er vele jaren plezier van hebben. Lees de gebruikershandleiding goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem de veiligheidsinstructies in acht die hieronder beschreven worden. Personen die de gebruiksaanwijzing van dit apparaat niet kennen moeten het niet gebruiken. Bewaar de verpakking voor later gebruik, maar gooi alle plastic verpakkingsmateriaal weg. Het kan gevaarlijk zijn voor kinderen die er mee gaan spelen.

Voor verdere informatie over onze producten of ons assortiment, raadpleeg onze internetsite: www.espressions.eu

Veiligheidsvoorschriften van Espressions

Veiligheidsvoorschriften voor uw Espressions Smart Food Dehydrator

Om gevaar voor personen, dieren en voorwerpen te vermijden, lees deze instructies zorgvuldig door voor ingebruikname van je Espressions Smart Food Dehydrator en houdt deze bij de hand voor toekomstig gebruik.

- Voor meer informatie, download de informatie op www.espressions.eu.
- De fabrikant en de verkoper worden alleen verantwoordelijk geacht voor veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties als:
 - a) de machine wordt gebruikt in overeenstemming met de gebruiksinstructies;
 - b) de elektriciteitsvoorzieningen waarin de machine wordt gebruikt, voldoen aan de geldende wetten en normen.
- Controleer voor het eerste gebruik, en periodiek gedurende de levensduur van het product, de stroomkabel om er zeker van te zijn dat deze niet beschadigd is. Indien de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, door de servicedienst of door een derde, voldoende gekwalificeerde partij om eventuele risico's te voorkomen.
- Steek de stekker nooit in het stopcontact met natte handen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het aan staat.
- Sluit het apparaat uitsluitend op een geaard stopcontact aan.
- De ingangsspanning van het apparaat is 230 Volt en 50HZ. Controleer voor gebruik van het apparaat of de stroombron hier aan voldoet. Onvoldoende of verkeerde stroomspanning kan het apparaat beschadigen.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, neem de stekker dan uit het stopcontact.
- Plaats het apparaat niet nabij hittebronnen, bronnen met hoge magnetische velden, vlambare of licht-ontvlambare bronnen van gas, gasfornuizen of ovens om schade aan onderdelen, breuk en brand te voorkomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen, mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis voor hun eigen veiligheid, zelfs wanneer ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Controleer voor ieder gebruik het apparaat op schade aan stroomkabel, stekker, behuizing en andere onderdelen. Indien beschadigingen geconstateerd worden, stop dan direct met gebruik van het apparaat en neem contact op met een officieel reparatie- of servicepunt.
- Probeer eventuele beschadigingen of defecten niet zelf te herstellen

- Verplaats het apparaat niet wanneer deze in werking is of nog afkoelt.
- Maak geen aanpassingen aan de machine.
- Verkeerd gebruik van dit product kan mogelijk tot letsel leiden.
- Neem de behuizing alleen af met een licht vochtige doek. Gebruik het apparaat niet als het snoer en/of de stekker nat zijn. Dompel het nooit in of onder water. Als dit tijdens het gebruik toch voorkomt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact met droge rubberen handschoenen aan. Verwijder of raak het apparaat dat in water is ondergedompeld niet aan voordat de stekker uit het stopcontact is genomen. Gebruik het niet langer en stuur het onmiddellijk naar een erkend reparatiecentrum of erkende dealer, voorzien van een duidelijke omschrijving van het voorval.
- Wanneer de motor tijdens het droogproces stopt met werken (er komt dan geen lucht meer uit), haal dan direct de stroom van het apparaat.
- Gebruik alleen de origineel meegeleverde onderdelen bij het apparaat.
- Zorg ervoor dat er zich niets in de nabijheid van de luchtventilator aan de achterzijde van het apparaat bevindt voordat je het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 24 uur aaneen zonder het weer volledig af te laten koelen.
- Wanneer het apparaat in werking is, moeten ontvlambare stoffen minstens 2 meter uit de buurt van het apparaat blijven.
- Deze machine mag niet worden bediend met een externe timer of een individueel afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het te drogen voedsel uitsluitend op schoongemaakte rekken.
- Zorg ervoor dat er geen vocht of water op de bodem van de behuizing van de voedseldroger zelf terecht komt.
- Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je de afneembare onderdelen uithaalt voor reiniging. Dit om het risico op kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- Voordat je het apparaat op een stroombron aansluit, zorg ervoor dat het apparaat correct gemonteerd is. Gebruik het apparaat niet zonder ingrediënten.
- Het apparaat dient op een horizontale en stabiele ondergrond geplaatst te worden.
- Plaats het apparaat niet op een hellend vlak, tapijt, textiel, plastic, papier of ontvlambare materialen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Reinig de uitneembare rekken en lekbak na elk gebruik van het apparaat. Wees voorzichtig bij het reinigen van de onderdelen om schade of letsel te voorkomen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bewaar en gebruik het apparaat uitsluitend in droge en verwarmde ruimtes en niet bij een omgevingstemperatuur lager dan 5° C of een relatieve vochtigheid van meer dan 80%.
- Reparaties en onderhoud aan het apparaat dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door erkende Espressions servicepunten. Aangezien Espressions regelmatig werkt aan het verbeteren van haar producten, kunnen ontwerpen en specificaties wijzigen.
- Verpak en bescherm het apparaat zorgvuldig tijdens transport en opslag.
- Het apparaat blaast lucht met een hoge temperatuur rond. De lucht komt naar buiten langs de deur aan de voorzijde. Ga hier voorzichtig mee om, om zo brandwonden te vermijden.
- Gebruik geen chemische, schurende, bijtende, sterke, of agressieve reinigingsmiddelen om het apparaat of onderdelen hiervan schoon te maken. Gebruik geen staalwol of vergelijkbare producten voor de reiniging van het apparaat of onderdelen hiervan.
- Laat het apparaat na ieder gebruik afkoelen.
- Wanneer het apparaat voor langere tijd niet gebruikt wordt, maak deze dan schoon en bewaar deze in de originele doos. Doe dit op een koele plek met goede luchtcirculatie om vochtigheid te vermijden.

Veiligheidsvoorschriften voor veilig voedseldrogen

- Laat de hete lucht tijdens het drogen op natuurlijke wijze stromen, plaats geen etenswaren met een te hoog gewicht op de lagen en stapel de etenswaren niet op. Verschillende etenswaren hebben een verschillende droogtijd. (Let op: als het apparaat aan staat, zorg er dan voor dat de lagen op de juiste plaats liggen. Als het voedsel niet binnen een dag kan worden gedroogd, kan je het de volgende dag verder drogen. Bewaar het niet gedroogde voedsel in afgesloten zakken om vochtigheid te voorkomen).
- Draag er zorg voor dat de lekbak altijd onderin de machine zit wanneer je voedsel gaat drogen.

Als u vragen heeft over de prestaties, ga dan naar www.espressions.eu of neem telefonisch contact op. Zorg ervoor dat de bovenstaande veiligheidsinstructies zijn begrepen.

Onderdelen van uw Smart Food Dehydrator

Controleer de verpakking inhoud, de volgende onderdelen dienen hier in te zitten:

- Smart Food Dehydrator
- 8 droogrekken
- 1 lekbak
- 1 siliconen fruitrolmat
- 1 stroomkabel van 120cm



Over voedseldrogen

Hoe werkt het

Voedsel drogen is van oudsher een manier om te conserveren. Het is een stil, natuurlijk proces waarbij het vocht uit het voedsel wordt gehaald. Op de ingestelde temperatuur circuleert lucht door het apparaat. Bij deze droogmethode blijven de smaak en voedingswaarde van het voedsel bewaard, zodat de inhoud voedzaam en vitaminerijk is.

Bewaren van gedroogd voedsel

Door vers, rijp fruit en groente te drogen kunt u er het hele jaar van genieten. Het bewaren ervan is eenvoudig en neemt weinig ruimte in. Gedroogd voedsel heeft een houdbaarheid van 3-6 maanden wanneer het wordt bewaard in een luchtdicht afsluitbare opbergplaats, afhankelijk van het soort voedsel en het klimaat.

Geen conserveermiddelen

Fruit en groente gedroogd met uw Smart Food Dehydrator heeft een andere kleur en uiterlijk dan producten die u bij de kruidenier en supermarkt haalt. Aan de producten in de winkel zijn kunstmatige kleurstoffen en conserveringsmiddelen toegevoegd. Uw Smart Food Dehydrator maakt geen gebruik van conserveringsmiddelen, alleen van natuurlijke additieven.

Bijzondere toepassingen

U kunt met het apparaat ook kruiden, specerijen en bloemen drogen voor een potpourri.

U kunt zelfs profiteren van de mogelijkheid om voedsel te hydrateren zodat u snel iets kunt toevoegen aan soepen, sauzen en vleesgerechten. De mogelijkheden zijn talloos.

Gezonde snacks

Natuurlijke, gezonde snacks maakt u heel eenvoudig met uw Smart Food Dehydrator. U kunt fruitsnacks maken zoals peren-, bessen- en appelrollen, om er een paar te noemen. Ook smaakvolle mueslirepen met natuurlijke ingrediënten zijn mogelijk. Deze snacks zijn geweldig bij een picknick, op de camping en als tussendoortje.

Gebruik en functies van uw Smart Food Dehydrator

Voor u uw Smart Food Dehydrator gaat gebruiken







Was de droogrekken, bodemplaat en de siliconen fruitrolmat alleen in warm water met een zacht afwasmiddel. Reinig en droog elk onderdeel zorgvuldig voor gebruik. Let erop dat de stekker uit het stopcontact is als u de onderdelen in de Smart Food Dehydrator aanbrengt.

Let op!: plaats de lekbak altijd onderin het apparaat voordat het apparaat gebruikt gaat worden.

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet het apparaat aan met de ON/OFF knop. Het paneel zal nu oplichten.
2. Leg het gesneden en voorbereide voedsel op de rekken en plaats deze in het apparaat. Leg voedselwaren nooit op de lekbak onderin het apparaat.
3. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van TEMP en + of -. De temperatuur is in te stellen van 35°C tot 85°C in stappen van 5°C.
4. Pas de droogtijd aan op de gebruikte voedingsmiddelen en persoonlijke voorkeur. Een kortere tijd zorgt voor zachter voedsel, langer voor knapperiger. De in te stellen tijd is minstens 30 minuten.
5. Het apparaat start direct met drogen zodra er een tijd ingesteld is. De resterende tijd zal op het display af te lezen zijn.
6. Wanneer je de tijd of temperatuur tussendoor wil aanpassen, selecteert dan eerst TIME of TEMP en pas het aan met + of -. Wil je het programma stoppen, druk dan weer op de ON/OFF knop.

Het bedieningspaneel



-  **ON/OFF**: Knop om de machine aan/uit te zetten. Knop knippert wanneer de machine uit staat met de stekker in het stopcontact. **Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.**
-  **TEMP**: Om de temperatuur te wijzigen met stappen van 5°C graden (tussen 35°C en 85°C).
-  **TIME**: Om de tijd te veranderen per 30 minuten, minimaal 00:30 uur, maximaal 24:00 uur.
-  **+**: Om de tijd of temperatuur te verhogen.
-  **-**: Om de tijd of temperatuur te verlagen.
-  **LIGHT**: Zet de interne LED lamp aan voor 60 seconden.

Algemene richtlijnen voor drogen van voedsel

Gebruik kwaliteitsproducten

De beste resultaten worden bereikt als het voedsel van goede kwaliteit is. Kies producten die op de top van rijpheid, kleur en smaak zijn, zodat ze de hoogste voedingswaarde hebben. U kunt overrijpe producten succesvol drogen zolang u de te rijpe delen wegneemt.

Was het voedsel

Het voedsel moet grondig zijn gewassen en gedroogd, de zachte en bedorven delen moeten verwijderd zijn. Zorg dat uw handen, de voorwerpen waarmee u snijdt en de plek waarop u het voedsel voorbereidt schoon zijn.

Snijd in gelijke delen

Producten kunnen worden geraspt, of in plakjes of dobbelsteentjes worden gesneden. Een dikte van 5 mm is het beste voor een efficiënt droogresultaat.

Afwijkende droogtijd

De droogtijd kan afwijken van de tijd in de tabel. De droogtijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden, luchtvochtigheid en omgevingstemperatuur en het vochtgehalte van het voedsel zelf. (Om die reden is de droogtijd ook niet exact aangegeven in de tabel.)

Drogen grote hoeveelheden

Een grote hoeveelheid aan te drogen etenswaren kan de droogtijd en het effect beïnvloeden.

Siliconen fruitrolmat

Vetafstotend bakpapier kan op maat worden gemaakt en als extra fruitrolmat dienen.

Rekken wisselen

Wanneer de machine in werking is, is de temperatuur in de buurt van de luchtventilator hoger. Om het voedsel gelijkmatiger te drogen, raden wij aan de posities van de rekken tijdens

het droogproces elke 3-4 uur te veranderen voor een gelijkmatige droging.

Droging testen

Laat de producten afkoelen voor u de droogtest. Test door een stuk open te snijden. Er mag geen vocht meer in zichtbaar zijn.

Ongelijkmatige droging

Als u ongelijkmatige droging constateert, verwissel dan de droogrekken, d.w.z. verwissel de posities van rekken van positie van boven naar beneden en roteer de achterzijde naar de voorkant van het apparaat.

Maak aantekeningen

Aantekeningen over vochtigheid en het gewicht van producten voor en na droging kunnen helpen uw droogtechniek in de toekomst te verbeteren.

Temperatuur

De temperatuur voor fruit en groente dient niet hoger te zijn dan 65° C. Hiermee voorkom je voor een groot deel dat vitamines verloren gaan.

Vruchten met waslaag

Sommige vruchten met een natuurlijke beschermende waslaag zoals vijgen, druiven en pruimen, moeten eerst worden geblancheerd om het droogproces te bespoedigen.

De droogtijd wordt altijd bepaald door het type voedsel, de dikte hiervan en ook de omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. In de regel geldt, hoe dunner het voedsel/fruit is, hoe sneller het gedroogd zal worden. Indicatie van de in te stellen temperatuur per type voedsel (kan afwijken per soort):

- Kruiden/bloemen: 35°-40° C
- Brood: 40°-50° C
- Vruchten/groente: 55°-60° C
- Vlees/vis: 65°-85° C

Vruchten drogen

- Was het voedsel en dep droog met papier van een keukenrol.
- Verwijder beschadigingen, pitjes en kernen.
- Snijden als aanbevolen.
- Voorbewerken waar aanbevolen.

OPMERKING: Voedsel kan geschild of ongeschild worden gedroogd. Probeer beide manieren uit om te bepalen wat het gewenste resultaat heeft. Ongeschilde vruchten hebben een langere droogtijd.

Vorbewerking

De voorbereiding van voedsel waar aanbevolen helpt het bruin worden vertragen terwijl het voedsel droogt.

- Gebruik waar aanbevolen een natuurlijk voorverwerkingsmiddel als ananas- of

citroensap. Drenk de vruchten 3-4 minuten in het sap voor u ze op de droogrekken legt.

Blancheren

- Sommige vruchten met een natuurlijke beschermende waslaag zoals vijgen, druiven en pruimen, moeten worden geblancheerd om het droogproces te bespoedigen.

Om te blancheren

1. Drenk vruchten 1-2 minuten in kokend water.
2. In ijskoud water dompelen. Goed afdrogen.
3. Snijden en dan drogen.

Droging testen

- Laat de vruchten afkoelen voor u de droogte test.
- De meeste vruchten zijn zacht en buigbaar als ze voldoende zijn gedroogd.

Droogtabel voor vruchten

De droogtijd kan afwijken van wat de tabel aangeeft. De droogtijd wordt beïnvloed door de ingestelde temperatuur, de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden,

luchtvochtigheid en temperatuur in uw huis. De tijd zal variëren met het aantal rekken dat wordt gebruikt. Onderstaande droogtijden zijn indicatief, test deze vooral zelf!

Fruit	Voorverwerking	Droogtijd	Gebruikssuggestie
Appels, ontpit, geschild, gesneden in 5 mm dikke plakjes	Geen	6-8 uur	Zo eten of toevoegen aan gebak of pannenkoeken
Abrikozen, gehalveerd, ontpit	Geen	12-14 uur	Toevoegen aan cake, koekjes en muesli
Banaan, gehalveerd	Drenken in citroensap	12 uur	Zo eten of toevoegen aan gebak, pudding of pannenkoeken
Babyvijgen, doormidden gesneden	Blancheren	6-8 uur	Toevoegen aan vruchtengebak en broodmix, pannenkoeken en muesli

Fruit	Voorverwerking	Droogtijd	Gebruikssuggestie
Muskaatdruiven, aan de tros	Blancheren	16-18 uur	Bij een kaasplank
Muskaatdruiven, los, ontpit, licht geplet	Blancheren	14-16 uur	Toevoegen aan koekjesdeeg, vruchtengebakmix en muesli
Kiwi's, geschild, plakjes van 5 mm dikte	Geen	2-5 uur	Zo eten is of toevoegen aan muesli
Citroenen, met schil, plakjes van 5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	8 uur	Toevoegen aan pastasauzen, kippgerechten, gebak en pudding
Citroenen, met schil, plakjes van 5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	8-10 uur	Toevoegen aan curries en potpourri
Navelsinaasappelen, met schil, doormidden gesneden, in plakjes van 5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	6-8 uur	Toevoegen aan potpourrimix of dippen in chocolade en serveren bij de koffie
Papaja (roomappel), geschild, ontpit, plakjes van 5 mm dikte	Geen	8-10 uur	Zo eten of toevoegen aan muffinmix, cake en muesli
Perziken, doormidden gesneden, ontpit	Wassen onder water	8-10 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan gebak- of muffinmix, of aan muesli
Peer, groot, plakjes van 5 mm dikte	Drenken in citroensap	12-14 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan salades, gebak of muesli
Peer, klein, gehalveerd	Drenken in citroensap	10-12 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan salades, gebak of muesli
Ananas, plakjes van 5 mm dikte	Geen	8-10 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan muffinmix, slices en muesli

Groenten drogen

Vorbereiding

- Was de groente grondig en verwijder verlepte delen.
- Voorbewerken waar aanbevolen.

Voorverwerking

- In stoom blancheren is bij bepaalde groente nodig om het droogproces te bespoedigen.
- Blancheren: zorgt voor kleurbewoud, stopt het rijpingsproces en versnelt gewoonlijk het drogen.

Blancheren

1. Drink de groente 1-2 minuten in kokend water.
2. In ijskoud water dompelen.
3. Snijden en drogen.

Droging testen

- Laat de groente afkoelen voordat u de droogte test.
- De groente moet stevig en hard aanvoelen, geen zachte plekken hebben.

De droogtijd kan afwijken van wat de tabel aangeeft. De droogtijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden, luchtvochtigheid en temperatuur in uw huis.

Droogtabel voor groenten

Groente	Voorverwerking	Droogtijd	Gebruikssuggestie
Wortel, geschild, dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan gebak-, brood- en sconemix
Selderij, dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	4-5 uur	Toevoegen aan soepmix en vleesgerechten
Courgette, plakjes van 5 mm dikte	Blancheren in heet water	6-8 uur	Toevoegen aan tomatensauzen
Gember, geschild, plakjes van 5 mm dikte	Schrobden onder warm water	8-10 uur	Toevoegen aan curries, vruchtengebak- en muffinmix
Champignons, gesneden in plakjes van 1 cm dikte	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan risotto en pastasauzen
Tomaten, gewone, gesneden in plakjes van 1 cm dikte (gedroogd)	Geen	6 uur	Toevoegen aan risotto en pastasauzen
Romatomen (langwerpig), doormidden gesneden, half gedroogd	Geen	8 uur	Toevoegen aan antipasta, sandwichbeleg, taarten
Romatomen (langwerpig), doormidden gesneden, gedroogd	Geen	10-12 uur	Toevoegen aan pastasauzen

Groente	Voorverwerking	Droogtijd	Gebruikssuggestie
Ui, bruin, doormidden gesneden, in schijfjes van 5 mm dikte	Geen	14-16 uur	Toevoegen aan broodmix, curries en muffinmix
Groene doperwten, gedopt	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan soepen en rijstgerechten
Pompoen, geschild, zaad verwijderd, in dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	8-10 uur	Toevoegen aan curries, scones en broodmix
Oranje zoete aardappel (Kumara) geschild, gesneden dobbelsteentjes of plakjes van 5 mm	Geen	8 uur	Curries, soepen

Fruitrolletjes

Fruitrolletjes zijn een heerlijke snack om bij de hand te hebben. Hier zijn wat stappen om perfecte fruitrolletjes te maken:

- Vers fruit of fruit in blik kan worden gebruikt om fruitrolletjes te maken, het gewicht is bepalend. Combineer echter geen vers fruit met fruit uit blik in fruitrolletjes. Als u vers fruit gebruikt, zorg dan dat dit van goede kwaliteit is, zonder zachte en verkleurde plekken.
- Vers fruit moet eerst worden geschild en bereid, zodat het kan worden gepureerd om er vervolgens fruitrolletjes mee te maken.
- Het voorbereide fruit moet gelijkmatig worden uitgespreid over de siliconen mat voor gelijke droogtijd.
- De moes van het fruit moet worden uitgespreid tot een dikte van ongeveer 5 mm. Eenmaal gepureerd moet het fruit een lepelbare moes zijn. Als het te waterig is, zal dit het eindresultaat nadelig beïnvloeden.
- Is de moes te waterig, voeg dan gepureerde appel of peer toe om de moes de gewenste stevigheid te geven.
- Zorg dat fruitplakjes constant worden gedroogd met de aanbevolen temperatuur/instelling en tijd.
- Eenmaal gedroogd moeten de fruitplakjes buigbaar zijn en geen zachte of plakkerige stukjes aan de boven of onderkant hebben.
- Neem het gedroogde fruit warm van de platen en rol de plakjes dan op.
- Wikkel ze in vetafstotend bakpapier en sla ze tot een week luchtdicht verpakt op in een koele, donkere ruimte. Niet in de koelkast bewaren want fruitrolletjes moeten in een vochtvrije ruimte worden bewaard om de plooi- en kauwbare textuur te behouden.
- Geschikte vruchten voor fruitrolletjes zijn onder andere: appel, abrikoos, bes, kers, mango, perzik, peer en pruim.

Recepten voor fruitrolletjes vindt u verderop in dit boekwerk.

Kruiden en specerijen drogen

Zelf kruiden en specerijen drogen is een eenvoudige en voordelige manier om het meeste uit uw kruidentuin te halen.

Tips

- Pluk bladeren als ze jong en zacht zijn.
- Pluk zaadknoppen voor ze opengaan.
- De meeste kruiden en specerijen kunnen worden gedroogd aan de steel of het takje van de plant.
- Het blad en zaad kunnen eenmaal droog eenvoudig worden afgeplukt.
- Droog op 35° C om zoveel mogelijk smaak en aroma van de kruiden te behouden.
- Bewaar kruiden niet in papieren zakken want de olie wordt door het papier geabsorbeerd en dan gaat smaak verloren.
- Bewaren op een koele en droge in een luchtdicht af te sluiten bewaarplaats.

Droogtabel voor kruiden en specerijen

Kruid/Specerij	Vorbereiding	Droogtijd	Gebruik
Basilicum	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Blad op droogrekken leggen	2-4 uur	Soepen en sauzen
Bieslook	Wassen, droog deppen met keukenpapier. In gewenste lengte snijden	2-4 uur	Salades, vleesgerechten en soepen
Chilipeper (langwerpige, verse rode), doormidden gesneden, zaad verwijderd	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan curries en roerbakgerechten, fijn gemalen over broodmix strooien
Koriander	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Aan de takjes op droogrekken leggen	2-4 uur	Curries, Thaise gerechten en soepen
Knoflook	Pellen en fijnhakken, drogen op de bodem	4-6 uur	Vleesgerechten, soepen en pasta
Gember	Raspen of snijden, op de droogrekken leggen	4-6 uur	Gebak en curries
Marjolein	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken	2-4 uur	Vleesgerechten en soepen

Kruid/Specerij	Vorbereiding	Droogtijd	Gebruik
Mint	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken	2-4 uur	Thaise gerechten en sauzen
Oregano	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken	2-4 uur	Soepen, vleesgerechten en pasta
Peterselie	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken	2-4 uur	Soepen en vleesgerechten
Rozemarijn	Geen	3 uur	Toevoegen aan sconen en broodmixen en vleesgerechten
Tijm	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken	2-4 uur	Soepen en vleesgerechten

Vlees drogen

Vocht aan vlees onttrekken

Hier volgen enkele stappen om ervoor te zorgen dat vlees veilig wordt gedroogd:

- Vlees moet worden gedroogd op 75 °C
- Kies mals vlees waarin het vet goed is verdeeld.

BELANGRIJK: Het vlees moet van zeer goede kwaliteit zijn en direct na aanschaf worden gemarineerd.

- Kook het vlees om bacteriën te doden.
- Marineer het vlees in zijn geheel en snijd het daarna. De marinade moet zout zijn (zie recept voor gedroogd rundvlees (Beef jerky) omdat dit helpt het vocht eraan te onttrekken zodat er minder water in achterblijft en het vlees veilig is voor consumptie.
- Het vlees moet dun worden gesneden en elk plakje moet van gelijke dikte zijn, bij voorkeur 5 mm. Dit bereikt u het eenvoudigst met een vleessnijmachine.

- Soms is het eenvoudiger het vlees te snijden als u het eerst gedeeltelijk bevroert. Ontdooi dan het vlees voor u het op de droogrekken legt.
- Snijd vlees altijd dwars op de draad. Als u met de draad mee snijdt, valt het vlees uiteen en krijgt het een taaië textuur.
- Gedroogd vlees moet luchtdicht verpakt in de koelkast worden opgeslagen en kan tot 3-4 weken worden bewaard. Wilt u het langer bewaren, plak er dan een label met een datum op en bewaar het ingevroren tot 3 maanden. Een nachtlang ontdooien in de koelkast.
- Koel het vlees, nadat de droogtijd is versterken, tot kamertemperatuur en dep het oppervlak droog met keukenpapier om achtergebleven vocht te verwijderen en te zorgen dat het vlees veilig kan worden bewaard.

BELANGRIJK: Vlees alleen in de koelkast of vriezer bewaren. In vlees dat op kamertemperatuur wordt bewaard groeien sneller bacteriën als het vocht er niet volledig uit is.

Gedroogd vlees (Beef Jerky)

Porties: 250 g

Vorbereiding: 10 minuten (+ 12 uur marineertijd)

Drogen: 5 uur

500 g biefstuk of bieflappen, overvloedig vette stukjes verwijderd

½ kopje sojasaus

½ kopje Worcestershire saus

1 theelepel zout

1. Leg het vlees in ondiepe glazen schaal. Giet de sauzen en het zout erop. Dek af met plasticfolie en zet de schaal in de koelkast, draai het vlees af en toe om en laat het tot 12 uur marineren. Afgieten. Marinade weggooien.
2. Snijd met een scherp mes het vlees dwars op de draad in plakjes van 5 mm dikte. Spreid het vlees uit op de droogrekken. Droog op 75° C, verwissel de rekken halverwege het droogproces van 5 uur.

Bloemen drogen

Met uw Smart Food Dehydrator kunt u al uw bloemen, bloesem en kroonblad drogen.

TIP:

Als bloemen donker worden tijdens het drogen, probeer het dan met bloemen die een paar tinten lichter zijn.

Vorbereiding

1. Snijd de bloemen wanneer ze droog en koud zijn.
2. Kies stevige, halfopen bloemen. Bloemen in volle bloei verliezen vaak hun kroonblad.
3. Plaats niet te veel bloemen en kroonblaadjes op de droogrekken en bodem.
4. Droog 8-10 uur tot de bloemen breekbaar zijn.

Potpourri

Voor potpourri: neem een handvol bloemen-, bloesem- en kroonblad en doe er 3-4 druppels geparfumeerde olie bij, bijvoorbeeld theeroos of lavendel.

Vorbereiding

1. Leg niet te veel bloemen-, bloesem- en kroonblaadjes op de droogrekken en bodem.
2. Droog 6-8 uur.
3. In een grote, luchtdichte glazen pot doen met 3-4 druppels geparfumeerde olie om de geur te verlevendigen. Na een maand de blaadjes schudden of meer olie toevoegen.

Recepten

Pompoen, mais en chili-brood

Porties: 8-10

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd van de pompoen niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur en 5 minuten

- 2 kopjes zelfrijzend bakmeel
 - Snufje zout
 - 2 kopjes gedroogde stukjes pompoen
 - 2x 125 g blikjes romige maissaus
 - ¾ kopje extra magere zure room
 - ½ kopje grof geraspte magere cheddar
 - 2 eieren, licht geklopt
 - 80 g boter, gesmolten
 - 1 lange verse rode peper, zeer fijn gehakt
 - 2 eetlepels gemengde zonnebloempitten en pompoenzaden
1. Warm oven voor op 180 °C. Besprenkel een broodvorm van 11 x 21 cm met olie. Bedek de bodem en de lange zijanten met vetafstotend bakpapier.
 2. Zeef bloem en zout in een grote kom. Voeg pompoen, mais, room, kaas, eieren, boter en peper toe. Roeren tot alles net is gemengd. Overlepelen in de bakvorm en oppervlak gladmaken. Besprenkel met zaad. Bak ongeveer 1 uur en 5 minuten of tot een breinaald die tot in het centrum wordt gestoken er schoon uitkomt.
 3. Overbrengen op een rek om iets af te koelen. Warm serveren in sneetjes.

Soepmix

Porties: 2 kopjes gedroogde mix

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 4-5 uur

- 2 grote bruine uien, doormidden gesneden, gesneden in stukjes van 1 cm
 - 2 grote wortelen, geschild, in de lengte doormidden gesneden, gesneden in plakjes van 1 cm dikte
 - 500 g verse of ontdoode groene doperwten
 - 2x 300 g blik kikkererwten, afgespoeld, een nacht uitgelekt
1. Leg de ui, wortel, doperwten, paddenstoelen en kikkererwten op aparte droogrekken. Droog 4-5 uur of tot alles volledig is gedroogd (ui kan extra droogtijd nodig hebben).
 2. Opgeslagen in een luchtdichte bewaarplaats en uit het zonlicht tot 6 weken houdbaar.
 3. Voor het maken van soep. Combineer 1 kopje soepmix met 3 kopjes bouillon in een middelgrote sauspan op middelmatige warmte. Breng aan de kook en 5 minuten zachtjes doorkoken. Van het fornuis halen en 5 minuten laten rusten. 1/3 kopje fijngehakte, verse platte peterselie erdoor roeren. Proeven en op smaak brengen met zout en versgemalen zwarte peper. Serveren.

Recepten

Zure room en bieslook-scrolls, vetarm en glutenvrij!

Porties: 12

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 25-30 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten
2½ kopjes glutenvrij zelfrijzend bakmeel
½ theelepel zout
½ kopje gedroogde fijngehakt ui
2 eetlepels gedroogde fijngehakte bieslook
50 g halfvolle margarine
½ kopje lichtzure room
½ kopje magere melk
½ kopje grof geraspte light mozzarella
80 g halfvolle feta, verkruimeld

1. Warm oven voor op 200 °C. Vet een bakblik in met gesmolten boter.
2. Zeef het bakmeel in een grote kom. Roer zout, ui en bieslook er goed doorheen.
3. Meng er met uw vingers margarine door tot het mengsel op broodkrumels lijkt. Meng er met een afgerond mes zure room en melk doorheen met snijdende bewegingen tot alles is vermengd. Leg het deeg op een licht ingevet oppervlak. Kneed het tot het glad is. Rol het uit tot een rechthoek van 20 x 30 cm.
4. Besprenkel met mozzarella en feta. Rol het deeg in de lengterichting op. Snijd de uiteinden af. Snijd de rol in pakjes van 12 x 2 cm. Leg de plakjes met de snijkant omlaag naast elkaar in het voorbereide bakblik.
5. Bak ongeveer 25 minuten of tot ze goudkleurig en gaar zijn. Leg ze op een metalen rekje om een beetje af te koelen.

OPMERKING: U kunt desgewenst volkoren bakmeel gebruiken.

Voedingswaarde per portie

5 g vet; 747 kJ; 2 g verzadigd vet; 1,1 g vezels; 23 g koolhydraat.

Muffins met tomaat, mozzarella en pancetta

Porties: 12

Voorbereiding: 10 minuten (droogtijd niet inbegrepen)

Bereiding: 22-25 minuten

3 kopjes zelfrijzend bakmeel
200 g gedroogde tomaten, fijngehakt
8 plakjes milde pancetta, fijngehakt
1 kopje grof geraspte mozzarella
1½ kopje magere melk
125 g ongezoeten boter, gesmolten
1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een vetafstotende muffinpan voor 12 stuks (⅓ kopje) in met olie.
2. Meng het bakmeel, de tomaat, pancetta en kaas in een grote glazen kom. Roer er het mengsel van melk, boter en ei door tot alles net is vermengd (mengsel moet klonterig zijn).
3. Lepel het mengsel gelijkmatig in de ingevette kuiltjes. Bak 22-25 minuten of tot een ingestoken breinaald er weer schoon uitkomt. Neem uit de oven. Op een metalen rekje iets laten afkoelen. Serveren.

OPMERKING: Deze muffins kunnen worden ingevroren. Wikkel ze in plasticfolie of doe ze in afsluitbare plastic zakjes. Label de zakjes, zet er een datum op en ze blijven tot 3 maanden houdbaar.

Voedingswaarde per portie

10 g vet; 1004 kJ; 5,8 g verzadigd vet; 3,4 g vezels; 24 g koolhydraat

Recepten

Abrikozen-kokosballetjes

Porties: 36

Vorbereiding: 25 minuten (+ 8 uur afkoeltijd)

Gesmolten boter, voor het invetten
200 g gedroogde halve abrikozen
 $\frac{3}{4}$ kopje vers geperst sinaasappelsap
1 kopje magere melkpoeder
200 g witte chocolade, gesmolten
 $\frac{3}{4}$ kopje droge kokos

1. Vet een bakvorm van 20 cm in met gesmolten boter. Bedek de bodem en de zijkanten met vetafstotend bakpapier.
2. Doe de abrikozen en het sap in een middelgrote sauspan en breng aan de kook op middelmatige warmte. Neem de pan van het fornuis. Bedek met plasticfolie en laat 10 minuten rusten of tot al het vocht bijna is geabsorbeerd.
3. Doe het abrikozenmengsel, melkpoeder en chocolade in de kom van een keukenmachine en pureer.
4. Spreid het mengsel over de bodem van de voorbereide bakvorm. Maak het oppervlak met een lepel glad. Bedekt met plasticfolie 4 uur in de koelkast of tot het enigszins gestold is.
5. Strooi kokos op een bord. Rol in porties van een theelepel abrikozenmengsel tot balletjes en rol die door de kokos. Leg ze op een bord. Afgedekt met plasticfolie nog eens 4 uur in de koelkast om te harden.

Wortelwalnootgebak

Porties: 8

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd van wortel niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur 20 minuten

Olie om in te vetten
1 kopje plantaardige olie
 $\frac{1}{2}$ kopje stevig aangedrukte bruine suiker
3 eieren
2 kopjes zelfrijzend bakmeel
2 kopjes gedroogde wortel, zeer fijn gehakt
1 kopje walnootkrumels
 $\frac{1}{4}$ theelepel gemalen kruidnagel
Poedersuiker om te bestrooien

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een ronde taartvorm van 20 cm in met olie. Bedek de bodem en zijkanten met vetafstotend bakpapier.
2. Mix de boter en olie in een grote glazen kom tot het mengsel bleek en romig is.
3. Voeg eieren toe, één voor één en mix telkens goed, mix tot alles vermengd en pluizig is.
4. Roer het bakmeel, de wortel, walnoot en kruidnagel erdoor tot alles is vermengd. Lepel het mengsel in de voorbereide bakvorm en maak het oppervlak glad. Bak ongeveer 1 uur en 20 minuten of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt (bedek de cake met aluminiumfolie tijdens het bakken als het bruinen te snel gaat).
5. Neem uit de oven. Laat 5 minuten rusten en vervolgens afkoelen op een metalen rekje.

Recepten

Sinaasappel in chocoladejasje

Porties: 35 schijven

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd niet inbegrepen, + 3 uur rusttijd)

Voor dit recept moet u 5-6 grote zaadloze sinaasappels drogen.
220 g donkere chocolade van zeer goede kwaliteit
35 gedroogde sinaasappelplakjes (5 mm dik)

1. Bedek twee bakplaten met vetafstotend bakpapier. Breek chocolade in stukjes en doe ze in een vuurvaste schaal bovenop een sauspan met kokend water (kom mag het water niet raken). Kook, af en toe roerend met een metalen lepel, 4-5 minuten of tot de chocolade smelt.
2. Dompel de sinaasappelplakjes op een lepel één voor één in de gesmolten chocolade. En leg ze op de voorbereide bakplaten. Laat 3 uur rusten of tot de chocolade is gehard.

OPMERKING: Met biologische pitloze sinaasappels bereikt u het beste resultaat.

Kokosbanaanhelften

Porties: 16 helften

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 10-12 uur

8 rijpe bananen
½ kopje vers geperst citroensap
¾ kopje geraspte kokos

1. Snijd de bananen in de lengte doormidden. Besprenkel met citroensap. Besprenkel de binnenzijde met kokos.
2. Leg met snijkant omhoog op een bakplaat en laat 10-12 uur drogen of tot de helften buigbaar zijn.

Vijg, kaneel en bananencake

Porties: 12

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd vijgen niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur 5 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten
125 g boter, zacht
½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker
½ theelepel gemalen kaneel
2 eieren
1½ kopje zelfrijzend bakmeel
1 kopje amandelmeel
1 kopje melk
2 grote overrijpe bananen, fijngeprakt
200 g gedroogde vijgen, fijngehakt
Poedersuiker om te bestrooien
Vanillepudding

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een ronde bakvorm van 20 cm licht in met gesmolten boter. Bedek de bodem en zijanten met vetafstotend bakpapier.
2. Mix de boter, suiker en kaneel tot het mengsel licht en pluizig is. Voeg één voor één eieren toe en mix telkens tot alles goed is gemengd.
3. Roer bakmeel, amandelmeel, melk en banaan erdoor tot alles is vermengd. Neem een grote metalen lepel en doe de vijgen voorzichtig in het mengsel. Overlepelen in de voorbereide bakvorm en het oppervlak gladstrijken. Bak ongeveer 1 uur of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt. Neem uit de oven. Omkeren op een metalen rekje en af laten koelen.
4. Bestrooien met poedersuiker. In puntjes snijden en serveren met vanillepudding.

Recepten

Fruitige muffins met weinig vet

Porties: 12 muffins

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd ananas niet inbegrepen)

Bereiding: 22-25 minuten

Olie om in te vetten

3 kopjes zelfrijzend bakmeel

1½ kopje magere melk

200 g gedroogde ananas of stukjes paw paw, fijngehakt

½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

60 g margarine, gesmolten

1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een vetafs-totende muffinpan voor 12 stuks (⅓ kopje) in met olie.
2. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Roer tot alles net is vermengd (mengsel moet klonterig zijn).
3. Lepel het mengsel gelijkmatig verdeeld in de kuiltjes. Bak ongeveer 22-25 minuten of tot de muffins gaar zijn. Op een metalen rekje leggen en af laten koelen.

Voedingswaarde per portie

4 g vet; 1061 kJ; 2 g verzadigd vet; 3.5 g vezels; 45 g koolhydraat.

Pindamuesli-repen

Porties: 14 repen

Vorbereiding: 10 minuten (+ 4 uur in koelkast)

Drogen: 6-8 uur

½ kopje pindakaas

¼ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

60 g boter

¼ kopje water

2 kopjes muesli

1. Bedek de bodem en de twee lange zijanten van een bakvorm van 11 x 21 cm met folie en laat het uitsteken aan de bovenkant.
2. Meng de pindakaas, suiker en boter in een middelgrote sauspan en roer boven laag vuur tot de boter smelt en het mengsel bindt. Neem van het vuur. Roer er water door.
3. Doe muesli in een grote glazen kom. Roer het pindamengsel er doorheen tot alles is vermengd. Druk het mengsel verspreid uit op de bodem van de voorbereide bakvorm. Zet in de koelkast 4 uur tot het gedeeltelijk is gestold.
4. Neem de muesli met behulp van de folie uit de bakvorm. Snijd met een scherp mes in 7 gelijke repen. Snijd elke reep doormidden. Druk de reepjes in vorm.
5. Verdeel de muesli repen over twee licht ingevette droogrekken, met voldoende tussenruimte voor een gelijkmatige droging. Droog 6 uur op 65° C voor een zachte en langer voor een stevige reep.

OPMERKING: De repen zijn luchtdicht verpakt 2 weken houdbaar.

Recepten

Peer-chocoladecakejes

Porties: 8 cakejes

Vorbereitung: 10 minuten (droogtijd peer niet inbegrepen)

Bereiding: 20-25 minuten

Olie om in te vetten

6 eiwitten

1½ kopje poedersuiker

1 kopje amandel- of hazelnootmeel

½ kopje bloem

12 stukjes gedroogde peer, zeer fijn gehakt

¾ kopje melkchocoladebrokjes

1. Warm oven voor op 190 °C. Vet 8 vetafstotende cakevormpjes (1/3 kopje) in met olie.
2. Doe de eiwitten in een grote kom en klop ze goed. Zeef de poedersuiker erover. Voeg meel, bloem en peer toe en roer tot alles is vermengd. Lepel het mengsel in gelijke porties in de cakevormpjes. Bestrooi het cakebeslag met de chocolade. Bak 20-25 minuten of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt. Leg ze omgekeerd op een metalen rekje om af te koelen.

Paw paw, mango en honingmuesli

Porties: 3 kopjes

Vorbereitung: 10 minuten

Drogen: 2-3 uur

2 kopjes havermoutvlokken

100 g gedroogde stukjes ananas, fijnggehakt

100 g gedroogde stukjes mango

100 g gedroogde stukjes paw paw, fijnggehakt

¼ kopje appel-, ananas- of perensap

2 eetlepels bruine suiker

1 eetlepel honing

½ theelepel gemalen kaneel

1. Meng alle ingrediënten in een grote glazen kom.
2. Lepel het mengsel over op een fruitrolmat. Droog 2-3 uur of tot knapperig.

OPMERKING: Deze muesli is luchtdicht verpakt 2-3 weken houdbaar. U kunt desgewenst geschaafde amandelen of geraspte kokos aan het mengsel toevoegen.

Recepten

Havermoutrozijnenkoekjes

Porties: 24

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 20 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten
2 kopjes zelfrijzend bakmeel
1 kopje havermoutvlokken
¾ kopje rozijnen, fijngenhakt
½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker
½ theelepel gemengde specerijen
150 g boter, gesmolten
½ kopje gecondenseerde melk
1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 190 °C. Vet twee bakplaten in met gesmolten boter met behulp van vetafstotend bakpapier.
2. Meng bakmeel, havermout, rozijnen, suiker en gemengde specerijen in een grote kom. Roer boter, melk en het ei erdoor tot alles goed is vermengd.
3. Rol van mengsel 24 balletjes en leg die op de ingevette bakplaten met voldoende tussenruimte voor uitlopen. Met een vork licht indrukken. 15 minuten bakken of tot ze goudbruin zijn. Uit de oven nemen en op de platen laten afkoelen en enigszins verharderen.
4. Luchtdicht verpakt tot 5 dagen houdbaar.

OPMERKING: U kunt ook gedroogde abrikozen gebruiken in plaats van rozijnen.

Tropisch-fruitcake

Porties: 18

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd fruit niet inbegrepen)

Bereiding: 40 minuten

Bodem

Olie voor het invetten
½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker
90 g boter
1¼ kopje bloem
1 eigeel

Topping

2 eieren
1 kopje stevig aangedrukte bruine suiker
½ kopje zelfrijzend bakmeel
½ kopje fijngenhakt gedroogde pawpaw
¾ kopje rozijnen
1¼ kopje heel geblancheerde amandelen, fijngenhakt
¾ kopje droge kokos

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 20 x 30 cm in met olie. Bedek de bodem en de lange zijanten met vetafstotend bakpapier en laat dit iets uitsteken boven de rand.
2. Meng voor de bodem suiker en boter in een kleine sauspan en roer dit boven laag vuur tot de boter smelt en de suiker oplost. Neem van het vuur en roer bloem en eigeel erdoor.
3. Spreid het mengsel over de bodem van de bakvorm. Maak het oppervlak glad. Bak 20 minuten of tot het goudgekleurd is. Neem uit de oven en laat 20 minuten afkoelen.
4. Klop voor de topping met een mixer de eieren en suiker in een grote kom tot een romig mengsel. Meng de overige ingrediënten er goed door. Spreid het mengsel gelijkmatig uit over de bodem. Bak nog 30 minuten of tot de cake mooi bruin is.
5. Neem uit de oven en laat 30 minuten rusten of tot de cake koud en stevig is. In vierkantjes gesneden serveren.

Recepten

FRUITROLLETJES

Fruitmixrolletjes

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 5 minuten
Drogen: 5-7 uur

840 g gemengd fruit uit blik, uitgelekt

1. Doe het fruit in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
3. Droog 5-7 uur op 65° C of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Fruitrol appel en gemengde specerijen

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 10 minuten
Drogen: 5-7 uur

800 g blik appelmoes
¼ kopje honing
½ theelepel gemengde specerijen
½ theelepel gemalen kaneel

4. Doe appel, honing en specerijen in de kom of beker van een keukenapparaat en maak een gladde moes.
5. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
6. Droog 5-7 uur op 65° C of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Fruitrol abrikozen, honing en kaneel

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 10 minuten
Drogen: 5-7 uur

825 g blik abrikozenhelften op sap, uitgelekt
2 eetlepels honing
1 theelepel gemalen kaneel

4. Doe abrikozen, honing en kaneel in de kom of beker van een keukenapparaat en maak een gladde moes.
5. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
6. Droog 5-7 uur op 65° C of tot buigbaar. Rol de plakken op.

OPMERKING: U kunt ook piment of gemalen gember gebruiken.

Mangofruitrolletjes

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 5 minuten
Drogen: 5-7 uur

800 g mango op sap, uitgelekt

1. Doe mango in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
3. Droog 5-7 uur op 65° C of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Recepten

Fruitrol peren en ahornsiroop

Porties: 2 fruitrollen

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 6-7 uur

- 1 kg peren op sap, uitgelekt
 - 1 eetlepel ahornsiroop
1. Doe peren en ahornsiroop de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
 2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
 3. Droog 6-7 uur op 65° C of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Pruimenrolletjes

Porties: 2 fruitrolletjes

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 5-7 uur

- 825 g pruimen op sap, uitgelekt, doormidden gesneden, ontpit
Snufje gemalen kardemom (optioneel)
1. Doe pruimen en kardemom (indien gebruikt) in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
 2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
 3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Aardbeienrolletjes

Porties: 2 fruitrollen

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 5-7 uur

- 500 g verse aardbeien, kroontjes verwijderd, doormidden gesneden
- 2 potjes van 140 g appelmoes
 - 1 theelepel vanille-extract
1. Doe de ingrediënten in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
 2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolmat.
 3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Recepten

Gedroogde rozenkroonblaadjes

Resultaat: 4 kopjes

Vorbereiding: 5 minuten

Drogen: 3 uur

3 bosjes rozen, knopjes verwijderd,
kroonblaadjes ervan gescheiden
2-3 druppels rozen- of vanille-olie

1. Verdeel de kroonblaadjes over de droogrekken. Droog op 65° C ongeveer 3 uur of tot ze goed gedroogd zijn.
2. Doe de blaadjes in een ruime bewaarpot. Besprenkelen met olie en zacht schudden om de olie te verspreiden.

Potpourri van sinaasappel, steranijs en vanille

Resultaat: 3 kopjes

Vorbereiding: 5 minuten (+ 1 week infusietijd, droogtijd is niet inbegrepen)

2 kopjes gedroogde rozenkroonblaadjes
10 plakjes gedroogde sinaasappel
1 vanillestokje, gespleten
4 hele steranijs
1 druppel plantaardige olie
Snufje kaneel

1. Meng alles in een luchtdichte pot. 1 week op een koele donkere plaats zetten, af en toe schudden. Gebruiken naar believen.

Uw eigen droogtabel

Product	Datum	Gewicht product (voor droging)	Voorverwerking	Vochtigheid 1.....5 (laag) (hoog)	Begintijd drogen	Eindtijd drogen	Gewicht gedroogd product

Reiniging, onderhoud en opslag

- Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je de afneembare onderdelen uithaalt voor reiniging. Dit om het risico op kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
 - Reinig de rekken en lekbak na ieder gebruik.
 - Neem de behuizing alleen af met een licht vochtige doek. Gebruik het apparaat niet als het snoer en/of de stekker nat zijn. Dompel het nooit in of onder water. Als dit tijdens het gebruik toch voorkomt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact met droge rubberen handschoenen aan. Verwijder of raak het apparaat dat in water is ondergedompeld niet aan voordat de stekker uit het stopcontact is genomen.
- Gebruik het niet langer en stuur het onmiddellijk naar een erkend reparatiecentrum of erkende dealer, voorzien van een duidelijke omschrijving van het voorval.
- Gebruik geen chemische, schurende, bijtende, sterke, of agressieve reinigingsmiddelen om het apparaat of onderdelen hiervan schoon te maken. Gebruik geen staalwol of vergelijkbare producten voor de reiniging van het apparaat of onderdelen hiervan.
 - Wanneer het apparaat voor langere tijd niet gebruikt wordt, maak deze dan schoon en bewaar deze in de originele doos. Doe dit op een koele plek met goede luchtcirculatie om vochtigheid te vermijden.

Technische specificaties

Model:	EP5800
Spanning:	230-240V ~ 50Hz
Vermogen:	700 W
Nettogewicht:	9,6 kg
Afmetingen (HxBxD):	31,8 x 34 x 45 cm
Aantal trays:	8 + 1 lekbak
Afmetingen trays (LxB):	30 x 28 cm

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het voedsel wordt niet droog	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voedsel te dik gesneden 2. Te veel voedsel in machine 3. Temperatuur te laag 4. Te kort gedroogd 5. Verwarmingselement werkt niet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd het voedsel in het vervolg in dunnere plakken en dep het eerst af met een droge doek. Droog het voedsel daarna langer en/of op hogere temperatuur 2. Haal een deel van het voedsel uit de machine. 3. Verhoog de temperatuur 4. Laat het voedsel langer in de droger zitten 5. Neem contact op met de leverancier indien je stappen 1 t/m 4 hebt doorlopen zonder resultaat
De voedseldroger wordt niet warm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat de tijd geven om op te warmen. 2. Defect aan verwarmingselement 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wacht 15 minuten of langer voor het apparaat om warm te worden en gebruik minder voedingsmiddelen tijdens het drogen 2. Wordt het apparaat niet warm bij stap 1? Neem dan contact op met de leverancier
Het apparaat blijft geluid maken nadat deze uitgezet is.	Het apparaat koelt nog af na gebruik.	De ventilator zal nog enige tijd blijven draaien na afronden van het droogproces zodat het verwarmingselement kan afkoelen.
De verlichting blijft niet aan staan	Normale werking van het apparaat	Het apparaat is zo geprogrammeerd dat de verlichting na 1 minuut uitgaat.
De verlichting gaat niet aan	Verlichting is defect	Neem contact op met de leverancier

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De + of – knoppen werken niet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat staat niet aan 2. Geen keuze gemaakt 3. Defect aan display 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet het apparaat aan met de ON/OFF knop. Het apparaat is pas in te stellen wanneer alle knoppen verlicht zijn 2. Kies eerst TEMP of TIME om de temperatuur of tijd te veranderen en druk daarna pas op + of - 3. Neem contact op met de leverancier indien optie 1 of 2 het probleem niet verhelpen.
De deur sluit niet goed aan op de behuizing	Normale werking van het apparaat	Warme lucht ontsnapt aan de voorzijde van het apparaat via de deur. Er zit hierom tussen de deur en de behuizing een kier van enkele millimeter
Het rekje past niet helemaal in de bovenste gleuf	Normale werking van het apparaat	Er zitten 8 bruikbare gleuven in het apparaat. De gleuf helemaal bovenin is niet bruikbaar omdat de verlichting hier aan de achterzijde zit. Gebruik de andere gleuven

Garantiebepalingen

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteits snoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door Espressions geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan Espressions.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van Espressions. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Manuel d'instructions

Index

Consignes de sécurité	36
Les composants de votre Smart Food Dehydrator	39
Sur le séchage des aliments	40
Utilisation et fonctions de votre Smart Food Dehydrator	41
Le panneau de contrôle	41
Conseils et directives généraux sur le séchage des aliments	42
Séchage des fruits	43
Guide de séchage des fruits	43
Séchage des légumes	45
Guide de séchage des légumes	45
Roulés aux fruits	46
Séchage des herbes et épices	47
Guide de séchage des herbes et épices	47
Séchage de la viande	48
Séchage des fleurs	49
Recettes	50
Votre tableau de séchage	60
Nettoyage, entretien et stockage	61
Caractéristiques techniques	61
Localisation des pannes	62
Conditions de garantie	64

Cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre gamme, veuillez consulter:
www.espressions.eu

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité pour votre Espressions Smart Food Dehydrator

Pour éviter tout danger pour les personnes, les animaux et les biens, lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre Smart Food Dehydrator et gardez-les à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Pour plus d'informations, téléchargez les informations sur www.espressions.eu.
- Le fabricant et le détaillant ne seront tenus responsables de la sécurité, de la fiabilité et des performances que si :
 - a) la machine est utilisée conformément aux présentes instructions de service ;
 - b) l'alimentation électrique dans laquelle la machine est utilisée est conforme aux lois et normes applicables et correspond aux spécifications techniques de cette machine.
- Avant la première utilisation et périodiquement pendant toute la durée de vie du produit, vérifiez le câble d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un tiers suffisamment qualifié pour éviter tout risque.
- N'insérez jamais la fiche dans la prise avec des mains mouillées.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant reliée à la terre.
- La tension d'entrée de l'appareil est de 230 Volt et 50HZ. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que la source d'alimentation répond à cette exigence. Une alimentation électrique insuffisante ou incorrecte peut endommager l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, de sources de champs magnétiques élevés, de sources de gaz inflammables ou hautement inflammables, de cuisinières ou de fours à gaz, afin d'éviter d'endommager les pièces, de les casser et de provoquer un incendie.
- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation par des enfants, des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances pour leur propre sécurité, même s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé au niveau du câble d'alimentation, de la fiche, de la vis de serrage ou d'autres pièces. Si vous constatez un quelconque dommage, cessez immédiatement d'utiliser la machine et contactez un centre de réparation ou d'entretien

- agréé. N'essayez pas de réparer vous-même les dommages.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les parties amovibles et avant de le nettoyer. Ceci afin d'éviter les risques de court-circuit et de chocs électriques.
 - L'appareil doit être placé sur une surface horizontale et stable. Ne posez pas l'appareil sur une surface inclinée, un tapis, un textile, du plastique, du papier ou des matériaux inflammables pour éviter d'endommager l'appareil.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 - Conservez et utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches et chauffées et non dans une température ambiante inférieure à 5° C ou une humidité relative supérieure à 80%.
 - Les réparations et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par les points de service agréés Espressions. Comme Espressions travaille régulièrement à l'amélioration de ses produits, les conceptions et les spécifications peuvent changer.
 - Emballez et protégez soigneusement l'appareil pendant le transport et le stockage.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
 - Ne déplacez pas la machine lorsqu'elle est en cours de fonctionnement ou de refroidissement.
 - N'effectuez aucun réglage sur la machine.
 - Une utilisation incorrecte de ce produit peut entraîner des blessures.
 - Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide uniquement. N'utilisez pas l'appareil si le cordon et/ou la fiche sont mouillés. Ne l'immergez jamais dans ou sous l'eau. Si cela devait se produire pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne retirez pas et ne touchez pas l'appareil qui a été immergé dans l'eau tant que la fiche n'a pas été retirée de la prise. Arrêtez de l'utiliser et envoyez-le immédiatement à un centre de réparation agréé ou à un revendeur agréé avec une description claire de l'incident.
 - Si le moteur s'arrête de fonctionner pendant le processus de séchage (plus d'air est libéré), débranchez immédiatement l'alimentation électrique.
 - N'utilisez que les pièces d'origine fournies avec la machine.
 - Assurez-vous que rien ne se trouve à proximité de la soufflerie à l'arrière de l'appareil avant de l'utiliser.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 24 heures d'affilée sans le laisser refroidir complètement.

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, les substances inflammables doivent être maintenues à au moins 2 mètres de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande individuel.
- Placez les aliments à sécher uniquement sur des grilles propres.
- Veillez à ce qu'aucune humidité ou eau ne pénètre dans le fond du boîtier du séchoir à aliments lui-même.
- Avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation, assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé. N'utilisez pas l'appareil sans ingrédients.
- Nettoyez les étagères amovibles et le bac de récupération après chaque utilisation de l'appareil. Soyez
- Faites attention lorsque vous nettoyez les pièces afin d'éviter tout dommage ou blessure.
- L'appareil souffle de l'air à une température élevée. L'air sort par la porte d'entrée. Manipuler avec précaution pour éviter les brûlures.
- N'utilisez pas de produits chimiques, abrasifs, corrosifs, forts ou agressifs pour nettoyer l'appareil ou ses pièces. N'utilisez pas de laine d'acier ou de produits similaires pour nettoyer l'appareil ou ses pièces.
- Laissez refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le et rangez-le dans sa boîte d'origine. Faites-le dans un endroit frais avec une bonne circulation d'air pour éviter l'humidité.

Instructions de sécurité pour un séchage sûr des aliments

- Laissez l'air chaud circuler naturellement pendant le séchage, ne placez pas d'aliments trop lourds sur les couches et n'empilez pas les aliments. Les aliments ont des temps de séchage différents. (Remarque : lorsque l'appareil est en marche, assurez-vous que les couches sont au bon endroit. Si l'aliment ne peut être séché en une journée, vous pouvez continuer à le sécher le lendemain. Conservez les aliments qui n'ont pas été séchés dans des sacs hermétiques pour éviter l'humidité.)
- Veillez à ce que le bac d'égouttage se trouve toujours au bas de la machine lorsque vous faites sécher des aliments.

Si vous avez des questions sur les performances, rendez-vous sur www.espressions.eu ou appelez-nous. Assurez-vous que les consignes de sécurité ci-dessus sont comprises.

Les composants de votre Smart Food Dehydrator

Vérifiez le contenu de l'emballage, les pièces suivantes devraient être incluses:

- Smart Food Dehydrator
- 8 supports de séchage
- 1 bac d'égouttage
- 1 tapis à fruits en silicone
- 1 câble d'alimentation 120cm



Sur le séchage des aliments

Comment ça marche

La déshydratation des aliments est une méthode ancienne de conservation. Il s'agit d'un procédé doux et naturel qui permet d'extraire l'humidité des aliments. L'air circule dans l'unité à la température programmée. Cette méthode de séchage permet de conserver toute la saveur et tous les nutriments des aliments, en gardant une teneur en vitamines élevée.

Conservation des aliments séchés

En séchant vos fruits et légumes frais et mûrs, vous pouvez ainsi en profiter toute l'année. La conservation des aliments est simple et prend peu de place. Les aliments séchés ont une durée de conservation plus longue d'environ 3-6 mois lorsqu'ils sont stockés dans des bocaux étanches à l'air, selon le type d'aliment et le climat.

Sans ajout de conservateurs

Les fruits et légumes séchés avec votre Smart Food Dehydrator d'aliments auront une couleur et une apparence différente des produits achetés dans les magasins d'aliments naturels et les supermarchés. Ces produits comportent des colorants artificiels et des conservateurs. Votre Smart Food Dehydrator d'aliments n'utilise en revanche pas de conservateurs mais uniquement des additifs naturels .

Polyvalence

Vous pouvez sécher des herbes et des épices pour faire un pot-pourri. Vous pouvez même profiter des avantages de la réhydratation des aliments pour cuisiner des soupes, sauces et ragoûts instantanés. Le choix est sans fin.

Des collations saines

Le Smart Food Dehydrator d'aliments vous permet de cuisiner des collations saines et naturelles, par exemple des roulés aux fruits tels qu'à la poire, aux fruits rouges ou aux pommes, pour n'en citer que quelques uns. Vous pouvez également cuisiner de délicieuses barres de céréales en n'utilisant que des ingrédients naturels. Ces collations sont parfaites pour partir en pique-nique ou en camping, ou simplement faire un repas léger.

Utilisation et fonctions de votre Smart Food Dehydrator

Avant d'utiliser votre Smart Food Dehydrator







Lavez les plateaux, la base et le plateau pour les roulés aux fruits. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez correctement toutes les pièces avant de les utiliser. Avant de monter le Smart Food Dehydrator d'aliments, assurez-vous qu'il est débranché.

Remarque : placez toujours le bac d'égouttage au fond de la machine avant de l'utiliser.

1. Branchez l'appareil sur le secteur et mettez-le en marche à l'aide du bouton ON/OFF. Le panneau s'allume.
2. Placez les aliments coupés et préparés sur les grilles et placez-les dans l'appareil. Ne mettez jamais d'aliments sur le plateau d'égouttement situé au bas de l'appareil.
3. Réglez la température souhaitée en utilisant TEMP et + ou -. La température peut être réglée de 35° C à 85° C par incréments de 5° C.
4. Ajustez le temps de séchage en fonction des aliments utilisés et de vos préférences personnelles. Un temps plus court donne des aliments plus tendres, plus long des aliments plus croustillants. Le temps à régler est d'au moins 30 minutes.
5. L'appareil commence à sécher dès qu'une heure est programmée. Le temps restant s'affiche à l'écran.
6. Si vous souhaitez modifier l'heure ou la température entre-temps, sélectionnez d'abord TIME ou TEMP et réglez avec + ou -. Si vous voulez arrêter le programme, appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF.

Le panneau de contrôle



-  **ON/OFF:** Bouton pour allumer/éteindre la machine. Le bouton clignote lorsque la machine est éteinte avec la fiche dans la prise. **Retirez la fiche de la prise après chaque utilisation.**
-  **TEMP:** Pour changer la température par pas de 5°C degrés (entre 35°C en 85°C).
-  **TIME:** Pour changer l'heure de 30 minutes, minimum 00:30 heure, maximum 24:00 heures.
-  **+**: Pour augmenter le temps ou la température.
-  **-**: Pour diminuer le temps ou la température.
-  **LIGHT:** Allume la lampe LED interne pendant 60 secondes.

Conseils et directives généraux sur le séchage des aliments

Choisissez des aliments de qualité

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous choisissez des aliments de qualité. Choisissez les produits lorsqu'ils sont mûrs à point, en fonction de leur couleur et parfum, afin d'avoir la meilleure teneur nutritionnelle possible. Vous pouvez faire sécher des aliments trop mûrs à partir du moment où vous ôtez toutes les parties gâtées.

Nettoyez les aliments

Lavez et séchez soigneusement les aliments, et retirez toutes les parties molles ou gâtées. Lavez-vous les mains et veillez à utiliser des ustensiles et un plan de travail propres.

Coupez des morceaux de taille égale

Vous pouvez râper, couper en tranches ou en cubes les aliments. Faites des tranches de 5mm pour une déshydratation plus efficace.

Variation des temps de séchage

Les temps de séchage des aliments peuvent varier. La durée dépend de la quantité d'aliments placés sur les plateaux, de l'épaisseur des tranches, de l'humidité, de la température ambiante et de la teneur en eau du produit lui-même. (Vous trouverez donc des fourchettes assez larges de temps de séchage dans les tableaux.)

Séchage de grandes quantités

Une grande quantité d'aliments à sécher peut affecter le temps et l'effet de séchage.

Tapis de rouleau de fruits en silicone

Si vous souhaitez utiliser davantage de plateaux pour vos roulés aux fruits, vous pouvez couper du papier sulfurisé.

Inversez les plateaux

Lorsque la machine est en marche, la température à proximité du ventilateur est plus élevée. Pour sécher les aliments plus uniformément, nous vous recommandons de changer la

position des grilles toutes les 3-4 heures pendant le processus de séchage pour un séchage uniforme.

Vérifiez l'état des aliments

Attendez que l'aliment soit froid avant de s'il a correctement séché. Pour cela, faites une entaille dans l'aliment : vous ne devez percevoir aucune trace d'humidité

Séchage non uniforme

Si vous constatez que le séchage n'est pas uniforme, inversez les plateaux : faites passer les plateaux du bas vers le haut et inversement.

Gardez des notes

Notez l'humidité et le poids du produit avant et après la déshydratation afin d'améliorer chaque fois vos techniques de séchage. Utilisez pour cela le tableau fourni page 60.

Température

La température des fruits et légumes ne doit pas dépasser 65° C. Cela évite en grande partie la perte de vitamines.

Fruits avec couche de cire

Certains fruits avec une couche de cire protectrice naturelle, comme les figues, les raisins et les prunes, doivent d'abord être blanchis pour accélérer le processus de séchage.

Le temps de séchage est toujours déterminé par le type d'aliment, son épaisseur ainsi que la température et l'humidité ambiantes. En règle générale, plus l'aliment/le fruit est fin, plus il sèche rapidement. Indication de la température à régler par type d'aliment (peut différer selon le type) :

- Herbes/fleurs : 35°-40° C
- Pain : 40°-50° C
- Fruits/légumes : 55°-60° C
- Viande/poisson : 65°-85° C

Séchage des fruits

- Lavez les fruits et séchez-les en tapotant avec du papier absorbant.
- Retirez les parties abîmées, les pépins ou noyaux.
- Coupez comme il est conseillé de le faire.
- Prétraitez lorsque ce processus est recommandé.

REMARQUE : les fruits peuvent être pelés ou non. Essayez les deux afin de juger du meilleur résultat. Les fruits non pelés mettront plus de temps à sécher.

Prétraitement

Le prétraitement est parfois recommandé. Il permet de freiner le brunissement des fruits pendant la préparation.

- Lorsque ce processus est recommandé, utilisez un prétraitement naturel à base de jus d'ananas ou de citron. Trempez les aliments 3 à 4 minutes dans le jus de fruits avant de les placer sur les plateaux de séchage.

Blanchiment

- Certains fruits sont dotés d'un revêtement cireux qui les protège, par exemple les figues, le raisin et les prunes. Ces fruits doivent alors être blanchis pour accélérer le processus de déshydratation.

Comment faire ?

1. Tremper les fruits dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes.
2. Plongez-les dans l'eau glacée. Séchez soigneusement.
3. Coupez et procédez à la déshydratation.

Test de séchage

- Laissez les fruits refroidir avant de vérifier qu'ils ont suffisamment séché.
- La plupart des fruits sont mous et friables lorsqu'ils sont secs.

Guide de séchage des fruits

Le temps de séchage peut différer de ce que le tableau indique. Le temps de séchage est affecté par la température réglée, la quantité en l'appareil, l'épaisseur dans laquelle il a été coupé, l'humidité

et la température de votre maison. Le temps varie en fonction du nombre de racks qui est utilisé. Temps de séchage ci-dessous sont à titre indicatif, veuillez les tester vous-même !

Fruits	Prétraitement	Durée de séchage	Conseils d'utilisation
Pommes, évidées, pelées et coupées en tranches de 5mm	Aucun	8-10 heures	Manger telles quelles ou ajouter dans des gâteaux et tartes.
Moitiés d'abricots dénoyautés	Aucun	12-14 heures	Ajouter aux tartes, biscuits et céréales
Moitiés de bananes	Tremper dans le jus de citron	12 heures	Manger telles quelles, ajouter aux gâteaux, puddings et tartes
Mini figues, coupées en deux	Blanchir	6-8 heures	Ajouter dans les gâteaux aux fruits et les pâtes pain, les tartes et céréales

Type d'aliment	Prétraitement	Durée de séchage	Conseils d'utilisation
Raisin muscat en grappes	Blanchir	16-18 heures	Présenter sur un plateau de fromage
Raisin muscat égrappé, épépiné, légèrement aplati	Blanchir	14-16 heures	Ajouter dans les pâtes à biscuits, les gâteaux aux fruits et les céréales
Kiwi, pelé tranches de 5 mm	Aucun	2-5 heures	Manger tel quel ou ajouter dans les céréales
Citron, avec la peau, en tranches de 5 mm	Nettoyer le fruit entier à l'eau chaude	8 heures	Ajouter dans les sauces pour pâtes, les plats à base de poulet, les gâteaux et puddings
Citron vert, avec la peau, en tranches de 5 mm	Nettoyer le fruit entier à l'eau chaude	8-10 heures	Ajouter aux currys et pots-pourris
Oranges navel, avec la peau, coupées en deux puis en tranches de 5 mm	Nettoyer le fruit entier à l'eau chaude	6-8 heures	Ajouter aux pots-pourris ou tremper dans du chocolat accompagnées de café
Papaye, pelée, égrainée, en tranches de 5 mm	Aucun	8-10 heures	Manger telles quelles, ajouter aux pâtes à muffins, aux tartes et aux céréales
Pêches, coupées en deux, dénoyautées	Laver à l'eau	8-10 heures	Manger telles quelles, hacher et ajouter dans les pâtes à gâteaux ou à muffins, ou ajouter dans les céréales
Poire en tranches de 5 mm	Tremper dans le jus de citron	12-14 heures	Manger telle quelle ou ajouter dans des salades, gâteaux et céréales
Petites moitiés de poires	Tremper dans le jus de citron	10-12 heures	Manger telles quelles ou ajouter dans des salades, gâteaux et céréales
Ananas, tranches de 5 mm	Aucun	8-10 heures	Manger tel quel, hacher et ajouter aux pâtes à muffins, aux tartes ou céréales

Séchage des légumes

Préparation

- Lavez soigneusement les légumes et retirez toutes les parties abimées.
- Pré-traitez lorsque ce processus est recommandé.

Prétraitement

- Blanchiment à la vapeur : ce processus permet d'accélérer le séchage de certains légumes.
- Blanchiment : ce processus permet de préserver la couleur des légumes. Il réduit leur brunissement et accélère le séchage.

Comment faire ?

1. Tremper les légumes dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes.
2. Plongez-les dans l'eau glacée.
3. Coupez et procédez à la déshydratation.

Test de séchage

- Laissez les légumes refroidir avant de vérifier qu'ils sont suffisamment secs.
- Les légumes doivent être fermes. Aucune partie ne doit être molle.

Attendez-vous à des temps de séchage différents pour différents aliments. Les temps de séchage varient en fonction de la quantité d'aliments, de l'épaisseur des tranches, de l'humidité et de la température ambiante.

Guide de séchage des légumes

Type d'aliment	Prétraitement	Durée de séchage	Conseils d'utilisation
Légumes			
Carotte, pelée, coupée en dés de 1 cm	Aucun	6-8 heures	Ajouter aux gâteaux, pâtes à pains et scones
Céleri, coupé en rondelles de 1cm	Aucun	4-5 heures	Ajouter aux soupes et ragoûts
Aubergine, tranches de 5 mm	Blanchir à l'eau chaude	6-8 heures	Ajouter aux sauces tomate
Gingembre, pelé et coupé en tranches de 5mm	Nettoyer à l'eau chaude	8-10 heures	Ajouter aux currys, gâteaux aux fruits et pâtes à muffins
Champignons de Paris, coupés en tranches de 1 cm	Aucun	6-8 heures	Ajouter aux risottos et sauces pour pâtes
Tomates ordinaires, coupées en morceaux de 1 cm d'épaisseur (séchées)	Aucun	6 heures	Ajouter aux risottos et sauces pour pâtes
Tomates Roma (ovales) coupées en deux, demi-sèches	Aucun	8 heures	Ajouter aux plateaux d'antipasto, en sandwichs, en tartes

Type d'aliment	Prétraitement	Durée de séchage	Conseils d'utilisation
Tomates Roma (ovales) coupées en deux, sèches	Aucun	10-12 heures	Ajouter aux sauces pour pâtes
Oignons jaunes, coupés en deux et en rondelles de 5 mm	Aucun	14-16 heures	Ajouter aux currys, pâtes à pain et à muffins
Petits pois, écosés	Aucun	6-8 heures	Ajouter aux soupes et plats de riz
Citrouille, pelée, égrainée, coupée en dés de 1 cm	Aucun	8-10 heures	Ajouter aux curries, pâtes à pains et scones
Patate douce (Kumara), pelée, coupée en dés de 5 mm ou en tranches de 5 mm d'épaisseur	Aucun	8 heures	Currys, soupes

Roulés aux fruits

Les roulés aux fruits font de délicieuses collations à avoir sous la main. Voici les étapes à suivre pour réussir de parfaits roulés :

- Vous pouvez utiliser des fruits frais ou en conserve pour réaliser vos roulés. Tenez simplement compte du poids. Ne mélangez cependant pas des fruits frais et des fruits en conserve dans un même roulé. Si vous optez pour les fruits frais, assurez-vous de la qualité. Les fruits ne doivent pas avoir de taches ou de parties abimées.
- Si vous choisissez des fruits frais, pelez-les et faites-les cuire pour les réduire en compote dans un mixeur.
- Étalez les fruits préparés de manière uniforme sur le plateau prévu pour les roulés aux fruits afin que la durée de séchage soit identique pour tous les roulés.
- Étalez les fruits sur une épaisseur régulière d'environ 5mm. Les fruits en compote doivent être suffisamment consistants pour être pris à la cuillère. Si le mélange est trop liquide, le résultat final en sera affecté.
- Si la compote est trop liquide, ajoutez de

la compote de pomme ou de poire à votre mélange pour obtenir la consistance souhaitée.

- Veillez à bien sécher les roulés de manière continue, aux températures et durées recommandées.
- Une fois séchés, les roulés aux fruits doivent pouvoir se plier. Aucune partie ne doit être molle ou collante dessus ou dessous le roulé.
- Retirez les roulés du plateau quand ils sont encore chauds et enroulez la préparation pour former des rouleaux.
- Enveloppez-les de papier sulfurisé et conservez-les dans un récipient étanche à l'air, dans un endroit frais et sombre. Les roulés aux fruits peuvent ainsi se conserver jusqu'à une semaine. Ne les conservez pas au réfrigérateur. Les roulés aux fruits doivent être conservés dans un lieu sans humidité pour garder une texture malléable et tendre.
- Vous pouvez faire des roulés aux fruits avec des pommes, des abricots, des fruits rouges, des cerises, des mangues, des pêches, des poires et des prunes.

Des recettes de rouleaux de fruits peuvent être trouvées plus loin dans ce livre.

Séchage des herbes et épices

Vous pouvez très facilement faire sécher vos propres herbes et épices. C'est un moyen économique de tirer le meilleur profit possible des herbes de votre jardin.

Astuces

- Cueillez les feuilles lorsqu'elles sont jeunes et tendres.
- Cueillez les cosses avant qu'elles ne s'ouvrent.
- La plupart des herbes et épices peuvent être séchées sur la queue ou la tige de la plante.
- Les feuilles et les graines peuvent être facilement enlevées lorsqu'elles sont sèches.
- Utilisez le réglage de chaleur le plus bas pour conserver le plus de parfum et d'arôme des herbes.
- Ne conservez pas les herbes dans des sacs en plastique qui absorberaient les huiles et feraient ainsi perdre du parfum.
- Conservez dans un endroit frais et sombre dans un récipient étanche à l'air.

Guide de séchage des herbes et épices

Herbe/Épice	Préparation	Durée de séchage	Utilisation
Basilic	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Posez les feuilles sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Soupes et sauces
Ciboulette	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Coupez comme vous le souhaitez	2-4 heures	Salades, ragoûts et soupes
Piment, long et frais rouge, coupé en deux, égrainé	Aucun	6-8 heures	Ajouter aux currys, sautés ; piler dans un mortier avec pilon et saupoudrez les pâtes à pain
Coriandre	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Currys, plats et soupes thaï
Ail	Pelez et hachez. Faites sécher sur la base	4-6 heures	Ragoûts, soupes et pâtes
Gingembre	Râpé ou en tranches placez sur les plateaux de séchage	4-6 heures	Cakes et currys
Marjolaine	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Ragoûts et soupes

Herbe/Épice	Préparation	Durée de séchage	Utilisation
Menthe	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Plats et sauces thaï
Origan	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Soupes, ragoûts et pâtes
Persil	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 heures	Soupes et ragoûts
Romarin	Aucun	3 uur heures	Ajouter aux pâtes à pain et scones ainsi qu'aux ragoûts
Tym	Lavez et séchez en tapotant avec du papier absorbant. Placez les tiges entières sur les plateaux de séchage	2-4 uur	Soupes et ragoûts

Séchage de la viande

Séchage de la viande

Voici les étapes à suivre pour sécher en toute sécurité la viande :

- La viande doit être séchée à 75° C .
- Choisissez de la viande maigre pas trop persillée (peu de filaments gras).

IMPORTANT : La viande doit être de la plus haute qualité et doit mariner le jour de l'achat.

- Faites mariner la viande en entier et coupez-la après. La marinade doit être salée (voir recette du Bœuf séché). Le sel fait sortir l'humidité de la viande en réduisant la teneur en eau. Elle peut être ainsi consommée sans danger.
- Conservez la viande marinée au réfrigérateur jusqu'à 12 heures. Égouttez soigneusement.
- Cuire la viande pour tuer les bactéries.
- Coupez la viande en tranches fines d'épaisseur égale, de préférence 5 mm. Utilisez une

trancheuse pour vous simplifier la tâche.

- Il est également plus facile de couper la viande lorsqu'elle est partiellement congelée. Attendez qu'elle décongèle avant de la placer sur les plateaux de séchage.
- Coupez toujours la viande en travers du grain pour qu'elle soit plus facile à rompre et à mâcher. Conservez la viande séchée au réfrigérateur, dans un récipient étanche à l'air, jusqu'à 3 à 4 semaines. Pour une plus longue conservation, inscrivez la date sur l'emballage et congelez-la. Elle se conservera ainsi jusqu'à 3 mois. Laissez ensuite décongeler une nuit au réfrigérateur.
- Lorsque le séchage est terminé, laissez la viande refroidir à température ambiante et tapotez la surface avec du papier absorbant pour retirer tout excès d'humidité. Vérifiez la durée de conservation.

IMPORTANT : Conservez la viande au réfrigérateur ou au congélateur uniquement. Des bactéries risqueraient de se développer à température ambiante si la viande n'avait pas été séchée correctement.

Bœuf séché

Quantité : 250 g

Préparation : 10 min. (+12 heures de marinade)

Séchage : 5 heures

500 g de filet de bœuf ou de selle, l'excès de gras retiré

½ tasse de sauce soja

½ tasse de sauce Worcestershire

1 cuillère à café de sel

1. Placez le bœuf dans un plat en verre peu profond. Versez les sauces et le sel par dessus. Couvrez de film plastique et placez au réfrigérateur. Tournez la viande de temps en temps. Laissez mariner 12 heures. Égouttez. Mettez la marinade de côté.

2. Coupez le filet de bœuf en travers du grain avec un grand couteau tranchant. Faites des tranches de 5mm d'épaisseur. Disposez la viande sur les plateaux de séchage. Sécher à 75° C, changer de grille à mi-cuisson le processus de séchage de 5 heures.

Séchage des fleurs

Votre déshydrateur d'aliments vous permet de sécher vos propres fleurs, bourgeons et pétales.

Astuces

- Les fleurs ont tendance à foncer lorsqu'elles sèchent. Essayez donc de choisir des fleurs aux tons clairs.

Préparation

1. Coupez les fleurs lorsqu'elles sont sèches et froides.
2. Choisissez des fleurs fermes mais à moitié ouvertes. Les fleurs complètement ouvertes risquent de perdre leurs pétales.
3. Éparpillez les fleurs et les pétales sur les plateaux de séchage et sur la base.
4. Faites sécher entre 8 et 10 heures jusqu'à ce que les fleurs deviennent cassantes.

Pot-pourri

Pour faire un pot-pourri, choisissez quelques fleurs et pétales et ajoutez 3 ou 4 gouttes d'huile parfumée, par exemple la rose-thé ou la lavande.

Préparation

1. Éparpillez les fleurs et les pétales sur les plateaux de séchage et sur la base.
2. Faites sécher 6 à 8 heures.
3. Placez dans un grand récipient étanche à l'air avec 3 à 4 gouttes d'huile parfumée pour vivifier le parfum. Au bout d'un mois, secouez les pétales ou rajoutez du parfum dans le récipient.

Recettes

Pains à la citrouille, au maïs et au piment

Quantité : 8-10

Préparation : 15 min. (sans compter le temps de séchage nécessaire pour la citrouille)

Cuisson : 1h05

- 2 tasses de farine à levure incorporée
- Une pincée de sel
- 2 tasses de morceaux de citrouille séchée
- 2 boîtes de 125g de maïs en sauce
- $\frac{3}{4}$ tasse de crème sure extra-légère
- $\frac{1}{2}$ tasse de cheddar allégé grossièrement râpé
- 2 œufs, légèrement battus
- 80 g de beurre fondu
- 1 piment rouge frais, coupé finement
- 2 cuillères à soupe de graines de tournesol et de citrouille

1. Préchauffez le four à 180°C. Graissez un moule à pain de 11 x 21 cm d'huile de cuisson. Étalez du papier sulfurisé sur le fond et les côtés.
2. Tamisez la farine et le sel dans un grand saladier. Ajoutez la citrouille, le maïs, la crème, le fromage, les œufs, le beurre et le piment. Remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés. Versez dans le moule à l'aide d'une cuillère puis lissez la surface. Saupoudrez de graines. Faites cuire environ 1 heure et 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. (Plantez une pique au cœur du pain. Si elle ressort propre, le pain est cuit.)
3. Démoulez sur une grille pour laisser légèrement refroidir. Coupez en tranches et servez chaud.

Mélange pour soupe

Quantité : 2 tasses de mélange séché

Préparation : 10 min.

Séchage : 4-5 heures

- 2 gros oignons jaunes, coupés en deux puis en dés de 1cm
- 2 grosses carottes, pelées, coupées en deux dans le sens de la longueur, puis coupées en demi-rondelles de 1cm d'épaisseur
- 500 g de petits pois frais ou surgelés
- 2 boîtes de 300g de pois chiches, rincés et égouttés toute une nuit

1. Placez les oignons, les carottes, les petits pois, les champignons et les pois chiches sur des plateaux séparés. Empilez les plateaux et faites sécher 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient secs (l'oignon peut nécessiter plus de temps).
2. Conservez dans un récipient étanche à l'air, à l'abri de la lumière du soleil, jusqu'à 6 semaines.
3. Pour faire la soupe : mélangez 1 tasse de ce mélange avec 3 tasses de bouillon dans une casserole moyenne. Faites chauffer sur feu moyen. Portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Retirez du feu. Laissez de côté 5 minutes. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de persil plat haché. Goûtez puis salez et poivrez avec du poivre noir fraîchement moulu. Servez.

Recettes

Cigares à la crème aigre et à la ciboulette - Pauvre en matières grasses et sans gluten !

Quantité : 12

Préparation : 15 min.

Cuisson : 25-30 min.

Beurre fondu, pour graisser

2½ tasses de farine à levure incorporée, sans
gluten

½ cuillère à café de sel

⅓ tasse d'oignons séchés hachés

2 cuillères à soupe de ciboulette séchée hachée

50 g de beurre allégé

½ tasse de crème aigre légère

½ tasse de lait écrémé

½ tasse de mozzarella allégée, grossièrement râpée

80g de féta allégée, émiettée

1. Préchauffez le four à 200°C. Avec un pinceau, graissez une plaque de cuisson de beurre fondu.
2. Tamisez la farine dans un grand saladier. Ajoutez le sel, les oignons et la ciboulette. Mélangez.
3. Du bout des doigts, faites pénétrer le beurre allégé jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Avec un couteau à bout rond, ajoutez la crème aigre en effectuant un mouvement de coupe. Ajoutez le lait. Mélangez. Retournez sur un plan légèrement fariné. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Etalez au rouleau pour former un rectangle de 20 x 30cm.
4. Saupoudrez de mozzarella et de féta. Roulez la pâte dans la longueur pour former une bûche. Coupez les extrémités. Coupez la bûche en 12 tranches de 2cm d'épaisseur. Arrangez les cigares sur la plaque que vous avez préparée.
5. Faites cuire 25 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou dorés. Démoulez sur une grille pour laisser légèrement refroidir.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser de la farine complète au lieu de la farine blanche.

Informations nutritionnelles par portion

5g de lipides ; 747kJ ; 2g d'acides gras saturés ;
1,1g de fibres alimentaires ; 23g de glucides.

Muffins tomate-mozzarella-pancetta

Quantité : 12

Préparation : 10 min. (sans compter le temps de séchage)

Cuisson : 22-25 min.

3 tasses de farine à levure incorporée

200 g de tomates séchées, hachées

8 tranches de pancetta légère

1 tasse de mozzarella grossièrement râpée

1½ tasse de lait écrémé

125 g de beurre sans sel, fondu

1 œuf, légèrement battu

1. Préchauffez le four à 180°C. Graissez un moule à muffins (12 portions) (½ tasse) anti-adhésif d'huile de cuisson.
2. Mélangez la farine, les tomates, la pancetta et le fromage dans un grand saladier. Ajoutez le lait, le beurre et l'œuf que vous aurez préalablement mélangés. Mélangez le tout (le mélange doit être grumeleux).
3. Versez la préparation uniformément dans les moules à l'aide d'une cuillère. Faites cuire 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient cuits. Plantez une pique au cœur des muffins. Si elle ressort propre, la cuisson est terminée. Sortez du four. Démoulez sur une grille puis laissez légèrement refroidir. Servez.

Remarque : ces muffins peuvent être congelés. Enveloppez-les dans du film plastique ou placez-les dans des sacs en plastique scellables. Étiquetez en indiquant la date puis congelez jusqu'à 3 mois.

Informations nutritionnelles par portion

10g de lipides ; 1004kJ ; 5,8g d'acides gras saturés ; 3,4g de fibres alimentaires ; 24g de glucides.

Recettes

Boules à la noix de coco et aux abricots

Quantité : 36

Préparation : 25 min. (+8 heures de refroidissement)

Beurre fondu, pour graisser
200g de moitiés d'abricots secs
¾ tasse de jus d'oranges pressées
1 tasse de lait écrémé en poudre
200g de chocolat blanc, fondu
¾ tasse de noix de coco séchée

1. Avec un pinceau, graissez une plaque de 20cm de beurre fondu. Étalez du papier sulfurisé sur le fond et les côtés.
2. Placez les abricots et le jus d'oranges dans une casserole moyenne puis portez à ébullition sur feu moyen. Retirez du feu. Couvrez de film plastique puis laissez de côté 10 minutes ou jusqu'à ce que la quasi-totalité du liquide ait été absorbée.
3. Placez les abricots, le lait en poudre et le chocolat dans le bol d'un robot de cuisine puis réduisez en purée.
4. Étalez le mélange au fond du moule. Lissez la surface avec une cuillère. Couvrez de film plastique et placez au réfrigérateur pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement ferme.
5. Disposez la noix de coco dans une assiette. À l'aide d'une cuillère à soupe, formez des boules avec le mélange aux abricots et roulez-les dans la noix de coco pour les recouvrir. Disposez sur une assiette. Couvrez de film plastique et placez au réfrigérateur les 4 heures restantes ou jusqu'à ce que la préparation soit ferme.

Gâteau aux noix et aux carottes

Parts : 8

Préparation : 15 min. (sans compter le temps de séchage nécessaire pour les carottes)

Cuisson : 1h20

Huile de cuisson en spray
1 tasse d'huile végétale
1 1/3 tasse de cassonade tassée
3 œufs
2 tasses de farine à levure incorporée
2 tasses de carottes séchées, hachées finement
1 tasse de noix écrasées
¼ cuillère à café de clous de girofle en poudre
Mélange de sucre glace, à saupoudrer

1. Préchauffez le four à 180°C. Vaporisez l'huile de cuisson sur un moule rond de 20cm de diamètre. Étalez du papier sulfurisé sur le fond et les côtés.
2. À l'aide d'un batteur électrique, battez l'huile et le sucre dans un grand saladier pour obtenir un mélange pâle et crémeux.
3. Ajoutez les œufs un à un, en battant correctement entre chacun. Le mélange doit être moelleux.
4. Ajoutez la farine, les carottes, les noix écrasées et les clous de girofle en poudre. Versez dans le moule à l'aide d'une cuillère puis lissez la surface. Faites cuire environ 1h20. Plantez une pique au centre du gâteau pour vérifier la cuisson. La pique doit ressortir propre. (Couvrez le gâteau de papier d'aluminium pendant la cuisson s'il brunît trop.)
5. Sortez du four. Laissez 5 minutes avant de démouler sur une grille pour refroidir.

Recettes

Oranges au chocolat

Quantité : 35 tranches

Préparation : 15 min. (sans compter le temps de séchage + 3 heures de temps de prise)

Vous aurez besoin de 5 à 6 grosses oranges sans pépins.
220 g de chocolat noir pâtissier, de bonne qualité
35 tranches d'oranges séchées (5cm d'épaisseur)

1. Recouvrez deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-le dans un saladier en verre résistant à la chaleur. Placez le saladier sur une casserole d'eau frémissante (le saladier ne doit pas être en contact avec l'eau). Faites chauffer 4 à 5 minutes, en remuant de temps en temps avec une cuillère en métal. Le chocolat doit être entièrement fondu.
2. À l'aide d'une cuillère, plongez les tranches d'orange dans le chocolat fondu, une à la fois, pour les recouvrir. Posez-les ensuite sur les plaques de cuisson que vous avez préparées. Laissez de côté 3 heures, ou jusqu'au durcissement du chocolat.

REMARQUE : choisissez des oranges biologiques sans pépins pour obtenir un meilleur résultat.

Moitiés de bananes-noix de coco

Quantité : 16 moitiés Préparation : 10 min.

Séchage : 10-12 heures

8 bananes mûres
½ tasse de jus de citron fraîchement pressé
¾ tasse de noix de coco râpée

1. Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur. Arrosez de jus de citron. Saupoudrez le côté coupé de noix de coco.
2. Placez les bananes, côté coupé vers le haut, sur les plateaux de séchage. Faites sécher 10 à 12 heures ou jusqu'à ce que les bananes soient flexibles.

Gâteau banane-figue-cannelle

Parts : 12

Préparation : 15 min. (sans compter le temps de séchage nécessaire pour les figues) Cuisson : 1h05

Beurre fondu, pour graisser
125 g de beurre mou
½ tasse de cassonade tassée
½ cuillère à café de cannelle en poudre
2 œufs
1½ tasse de farine à levure incorporée
1 tasse de poudre d'amandes
1 tasse de lait
2 grosses bananes trop mûres, écrasées
200 g de figues sèches, hachées Mélange de sucre glace, à saupoudre Crème anglaise, prête à servir

1. Préchauffez le four à 180°C. 1. Avec un pinceau, graissez une moule rond de 20 cm de diamètre de beurre fondu. Étalez du papier sulfurisé sur le fond et les côtés.
2. Avec un batteur électrique, mélangez le beurre, le sucre et la cannelle pour obtenir un mélange léger et moelleux. Ajoutez les œufs un à un, en battant correctement entre chacun.
3. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le lait et les bananes. Mélangez. Avec une grosse cuillère en métal, incorporez doucement les figues. Versez dans le moule à l'aide d'une cuillère puis lissez la surface. Faites cuire environ 1 heure. Vérifiez la cuisson en plantant une pique au cœur du gâteau. S'il est cuit, la pique ressort propre. Sortez du four. Démoulez sur une grille puis laissez refroidir.
4. Saupoudrez de sucre glace. Coupez le gâteau en parts. Servez accompagné de crème anglaise.

Recettes

Muffins allégés aux fruits

Quantité : 12 muffins

Préparation : 10 min. (sans compter le temps de séchage nécessaire pour l'ananas)

Cuisson : 22-25 min.

Huile de cuisson en spray

3 tasses de farine à levure incorporée

1½ tasse de lait écrémé

200 g de morceaux d'ananas ou de papaye séchés, hachés

½ tasse de cassonade tassée

60 g de beurre allégé, fondu

1 œuf, légèrement battu

1. Préchauffez le four à 180°C. Vaporisez de l'huile de cuisson dans un moule à muffins de 12 portions (⅔ tasse) antiadhésif.
2. Mettez les ingrédients dans un grand saladier. Mélangez bien (la préparation doit être grumeleuse).
3. Versez la préparation uniformément dans les moules à l'aide d'une cuillère. Faites cuire pendant 22-25 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Vérifiez la cuisson avec une pique. Démoulez sur une grille pour laisser légèrement refroidir.

Informations nutritionnelles par portion

4 g de lipides ; 1061kJ ; 2 g d'acides gras saturés ; 3,5 g de fibres alimentaires ; 45 g de glucides.

Barres de céréales aux cacahuètes

Quantité : 14 barres

Préparation : 10 min. (+4 heures de réfrigération)

Séchage : 6-8 heures

½ tasse de beurre de cacahuète

¼ tasse de cassonade tassée

60 g de beurre

¼ tasse d'eau

2 tasses de céréales

1. Recouvrez le fond et les côtés d'un moule à pain de 11x21cm de papier d'aluminium, en le laissant dépasser des bords.
2. Mélangez le beurre de cacahuète, le sucre et le beurre dans une casserole moyenne. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que les ingrédients soient correctement mélangés. Retirez du feu. Ajoutez l'eau.
3. Versez les céréales dans un grand saladier en verre. Ajoutez la préparation au beurre de cacahuète puis mélangez. Étalez le mélange au fond du moule, en tassant. Placez au réfrigérateur pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement ferme.
4. Retirez les céréales du moule avec le papier d'aluminium. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez en 7 tranches de taille égale. Coupez chaque tranche en deux. Formez des barres.
5. Placez les barres de céréales sur deux plateaux de séchage légèrement graissés, en laissant de l'espace pour un séchage uniforme. Réglez le déshydrateur sur 2 et faites sécher pendant 6 heures pour obtenir des barres tendres ; laissez plus longtemps pour obtenir des barres de céréales plus fermes.

REMARQUE : vous pouvez conserver ces barres de céréales jusqu'à 2 semaines, dans un récipient étanche à l'air.

Recettes

Friands à la poire et aux copeaux de chocolat

Quantité : 8 friands

Préparation : 10 min. (sans compter le temps de séchage de la poire)

Cuisson : 20-25 min.

Huile de cuisson en spray

6 blancs d'œufs

1½ tasse de mélange de sucre glace

1 tasse de poudre d'amandes ou de noix

½ tasse de farine

12 morceaux de poires séchées, finement hachés

¾ tasse de copeaux de chocolat au lait

1. Préchauffez le four à 190°C. Vaporisez de l'huile de cuisson dans un moule à friands antiadhésif de 8 portions (½ tasse).
2. Mettez les blancs d'œufs dans un grand saladier puis battez au fouet pour bien les mélanger. Versez le sucre glace par dessus. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et les poires. Mélangez bien. Versez la préparation uniformément dans les moules à l'aide d'une cuillère. Saupoudrez de copeaux de chocolat. Faites cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Vérifiez la cuisson avec une pique. Démoulez sur une grille puis laissez refroidir.

Céréales au miel, à la mangue et à la papaye

Quantité : 3 tasses

Préparation : 10 min.

Séchage : 2-3 heures

2 tasses de flocons d'avoine

100 g de morceaux d'ananas séchés, hachés

100 g de morceaux de mangue séchée

100 g de morceaux de papaye séchés, hachés

¼ tasse de jus de pomme, ananas ou poire

2 cuillères à soupe de cassonade

1 cuillère à soupe de miel

½ cuillère à café de cannelle en poudre

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Avec une cuillère, étalez le mélange sur le plateau pour les roulés aux fruits. Réglez le déshydrateur sur 65° C et faites sécher 3 heures, ou jusqu'à ce que la préparation soit croustillante.

REMARQUE : vous pourrez conserver ces céréales 2 à 3 semaines dans un récipient étanche à l'air. Vous pouvez aussi ajouter des amandes effilées ou de la noix de coco râpée à ce mélange.

Recettes

Cookies aux flocons d'avoine et raisins secs

Quantité : 24

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

Beurre fondu, pour graisser
2 tasses de farine à levure incorporée
1 tasse de flocons d'avoine
¾ tasse de raisins secs hachés
½ tasse de cassonade tassée
½ cuillère à café d'épices mélangées
150 g de beurre fondu
½ tasse de lait concentré
1 œuf, légèrement battu

1. Préchauffez le four à 190°C. Avec un pinceau, graissez deux plaques de cuisson de beurre fondu et appliquez du papier sulfurisé.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, les flocons d'avoine, les raisins secs, le sucre et les épices. Incorporez le beurre, le lait et l'œuf. Mélangez bien.
3. Faites 24 boules de ce mélange puis posez-les sur les plaques de cuisson, en laissant de l'espace entre chacune. Aplatissez légèrement avec une fourchette. Faites cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les cookies soient dorés. Sortez du four et laissez refroidir et durcir sur les plaques.
4. Conservez dans un récipient étanche à l'air jusqu'à 5 jours.

REMARQUE : Vous pouvez remplacer si vous le souhaitez les raisins secs par des abricots secs.

Tarte aux fruits tropicaux

Quantité : 18

Préparation : 10 min. (sans compter le temps de séchage nécessaire aux fruits) Cuisson : 40 min.

Base

Huile de cuisson en spray
½ tasse de cassonade tassée
90 g de beurre
1¼ tasse de farine
1 jaune d'œuf

Garniture

2 œufs
1 tasse de cassonade tassée
½ tasse de farine à levure incorporée
½ tasse de papaye séchée hachée
¾ tasse de raisins secs
1¼ tasse d'amandes entières mondées et hachées
¾ tasse de noix de coco séchée

1. Préchauffez le four à 180°C. Vaporisez un moule rectangulaire de 20x30 cm d'huile de cuisson. Étalez du papier sulfurisé antiadhésif sur le fond et les côtés.
2. Pour faire la base, mélangez le sucre et le beurre dans une petite casserole puis faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous. Retirez du feu puis incorporez la farine et le jaune d'œuf.
3. Étalez le mélange au fond du moule. Lissez la surface. Faites cuire 20 minutes. Sortez du four puis laissez refroidir 20 minutes.
4. Pour réaliser la garniture, utilisez un batteur électrique. Battez les œufs et le sucre dans un grand saladier jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporez le reste des ingrédients puis mélangez bien. Étalez uniformément ce mélange sur la base refroidie. Faites cuire 30 minutes supplémentaires.
5. Sortez du four et laissez refroidir 30 minutes. La préparation doit être froide et ferme. Coupez en carrés avant de servir.

Recettes

ROULÉS AUX FRUITS

Salade de fruits en roulés

Quantité : 2 roulés

Préparation : 5 min.

Séchage : 5-7 heures

840 g de salade de fruits en conserve, égouttée

1. Mettez la salade de fruits dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les plateaux du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du couvercle supérieur.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Roulés épicés aux pommes

Quantité : 2 roulés

Préparation : 10 min.

Séchage : 5-7 heures

800 g de pommes en conserve

¼ tasse de miel

½ cuillère à café d'épices mélangées

½ cuillère à café de cannelle en poudre

1. Mettez les pommes, le miel et les épices dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les plateaux du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du plateau.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Roulés aux abricots, au miel et à la cannelle

Quantité : 2 roulés

Préparation : 10 min.

Séchage : 5-7 heures

825 g de moitiés d'abricots en conserve, dans leur jus naturel, égouttés

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1. Mettez les abricots, le miel et la cannelle dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les plateaux du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du plateau.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

REMARQUE : Vous pouvez ajouter d'autres épices, par exemple du gingembre en poudre ou du piment de la Jamaïque.

Roulés à la mangue

Quantité : 2 roulés

Préparation : 5 min.

Séchage : 5-7 heures

800 g de mangue tranchée, dans son jus naturel, égouttée

1. Mettez la mangue dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les plateaux du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du couvercle supérieur.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Recettes

Roulés à la poire et au sirop d'érable

Quantité : 2 roulés

Préparation : 10 min.

Séchage : 6-7 heures

1 kg de poires en bocal dans leur jus, tranchées, égouttées

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

1. Mettez les poires et le sirop d'érable dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les tapis à fruits en silicone du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du couvercle supérieur.
3. Faites sécher 6 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Roulés aux prunes

Quantité : 2 roulés

Préparation : 10 min.

Séchage : 5-7 heures

825 g de prunes en conserve, dans leur jus, égouttées, coupées en deux et dénoyautées
Une pincée de cardamome en poudre (facultatif)

1. Mettez les prunes et la cardamome (facultatif) dans le bol d'un mixeur ou d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les plateaux du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du couvercle supérieur.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Roulés aux fraises

Quantité : 2 roulés

Préparation : 10 min.

Séchage : 5-7 heures

500 g de fraises fraîches, équeutées et coupées

en deux

2 tubes de 140g de compote de pommes

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1. Mélangez tous les ingrédients dans le bol d'un robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Avec une cuillère, étalez la purée uniformément sur les tapis à fruits en silicone du déshydrateur réservés aux roulés aux fruits. Avec une spatule, étalez la purée uniformément autour du plateau.
3. Faites sécher 5 à 7 heures en 65° C ou jusqu'à ce que la préparation soit flexible. Roulez chaque morceau pour former une bûche.

Recettes

Pétales de rose séchées

Quantité : 4 tasses

Préparation : 5 min.

Séchage : 3 heures

3 bouquets de roses, boutons de roses retirés, pétales séparés
2 à 3 gouttes d'huile essentielle de vanille ou de rose

1. Installez les pétales de manière uniforme sur les plateaux de séchage. Réglez le déshydrateur sur 65° C et faites sécher pendant 3 heures.
2. Versez les pétales dans un grand récipient. Arrosez légèrement d'huile et secouez doucement pour bien mélanger.

Pot-pourri à l'orange, à l'anis étoilé et à la vanille

Quantité : 3 tasses

Préparation : 5 min. (+ 1 semaine de temps d'infusion, sans compter le temps de séchage des fleurs)

2 tasses de pétales de rose séchés
10 tranches d'orange séchée
1 gousse de vanille, coupée en deux
4 anis étoilés entiers
1 goutte d'huile végétale
Une pincée de cannelle en poudre

1. Mélangez tous les ingrédients dans un récipient étanche à l'air. Mettez de côté pendant 1 semaine, dans un lieu frais et à l'abri de la lumière du soleil. Secouez de temps en temps le récipient. Utilisez comme vous le souhaitez.

Votre tableau de séchage

Produit	Date	Poids du produit (avant séchage)	Pré- traitement	Humidité 1.....5 (bas) (élevé)	Heure du début du séchage	Heure de fin du séchage	Poids du produit séché

Nettoyage, entretien et stockage

- Débranchez l'appareil du secteur avant de débrancher les pièces amovibles et avant de nettoyer l'appareil. Ceci afin d'éviter le risque de court-circuit et de choc électrique.
- Nettoyez les grilles et le bac d'égouttage après chaque utilisation.
- Essuyez le boîtier du Smart Food Dehydrator avec un chiffon légèrement humide uniquement. N'utilisez pas le Smart Food Dehydrator si le cordon et/ou la fiche sont mouillés. Ne l'immergez jamais dans l'eau. Si cela devait se produire pendant l'utilisation, débranchez-le immédiatement en portant des gants en caoutchouc secs. Ne retirez pas et ne touchez pas l'appareil qui a été immergé dans l'eau tant que la fiche n'a pas été retirée de la prise. Arrêtez de l'utiliser et renvoyez-le immédiatement à un centre de réparation agréé ou à un revendeur agréé, en décrivant clairement l'incident.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques, abrasifs, corrosifs, puissants ou agressifs pour nettoyer l'appareil ou ses pièces. N'utilisez pas de laine d'acier ou de produits similaires pour nettoyer l'appareil ou ses pièces.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez-le et conservez-le dans la boîte d'origine. Faites-le dans un endroit frais avec une bonne circulation d'air pour éviter l'humidité.

Caractéristiques techniques

Model :	EP5800
Tension/Puissance :	230-240V ~ 50Hz
Puissance Absorbée :	700 W
Poids net :	9,6 kg
Dimension machine (HxLxP) :	31,8 x 34 x 45 cm
Nombre de plateaux :	8 + 1 bac à miettes
Dimensions plateaux (LxB) :	30 x 28 cm

Localisation des pannes

Problème	Cause possible	Solution
La nourriture ne se dessèche pas	<ol style="list-style-type: none">1. Aliments coupés trop épais2. Trop de nourriture dans la machine.3. Température trop basse4. Séché trop court5. L'élément chauffant ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. À l'avenir, coupez les aliments en tranches plus fines et tamponnez-les d'abord avec un chiffon sec. Séchez ensuite les aliments plus longtemps et/ou à une température plus élevée2. Retirez une partie des aliments de la machine3. Augmentez la température4. Laissez les aliments dans le sèche-linge plus longtemps5. Contactez le fournisseur si vous avez suivi les étapes 1 à 4 sans résultat
Le sèche-linge ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none">1. Donnez à l'appareil le temps de se réchauffer2. Défaillance de l'élément chauffant	<ol style="list-style-type: none">1. Attendez 15 minutes ou plus pour que l'appareil chauffe et utilise moins d'aliments pendant le séchage2. L'appareil ne chauffe-t-il pas à l'étape 1 ? Veuillez contacter le fournisseur
L'appareil continue de faire du bruit après l'avoir éteint	L'appareil refroidit encore après utilisation	Le ventilateur continuera de fonctionner pendant un certain temps après la fin du processus de séchage pour permettre à l'élément chauffant de refroidir
L'éclairage ne reste pas allumé	Fonctionnement normal de l'appareil	L'appareil est programmé pour éteindre l'éclairage après 1 minute
Les lumières ne s'allument pas	L'éclairage est défectueux	Contactez le fournisseur

Problème	Cause possible	Solution
Les boutons + ou - ne fonctionnent pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas allumé 2. Aucun choix fait 3. Échec de l'affichage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allumez l'appareil avec le bouton ON/OFF. L'appareil ne peut être réglé que lorsque tous les boutons sont allumés 2. Sélectionnez d'abord TEMP ou TIME pour modifier la température ou l'heure, puis appuyez sur + ou - 3. Contactez le fournisseur si l'option 1 ou 2 ne résout pas le problème
La porte ne s'adapte pas correctement sur le boîtier	Fonctionnement normal de l'appareil	L'air chaud s'échappe de l'avant de l'appareil par la porte. Il existe donc un espace entre la porte et le boîtier
Le rack ne rentre pas complètement dans la fente supérieure	Fonctionnement normal de l'appareil	Il y a 8 emplacements utilisables dans l'appareil. La fente tout en haut n'est pas utilisable car l'éclairage LED est à l'arrière ici. Utilisez les autres emplacements

Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits.

Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par Espressions.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à Espressions.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'Espressions. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Instruction manual

Index

Espressions safety precautions	66
Package contents of your Smart Food Dehydrator	69
About drying food	70
Using and functions of your Smart Food Dehydrator	71
The control panel	71
General food drying tips and guidelines	72
Drying fruits	73
Drying chart for fruit	73
Drying vegetables	75
Drying chart for vegetables	75
Fruit rolls	76
Drying herbs and spices	77
Drying chart for herbs and spices	77
Drying meat	78
Drying flowers	79
Recipes	80
Your drying records chart	90
Cleaning, maintenance and storage	91
Technical specifications	91
Troubleshooting	92
Terms of warranty	94

Congratulations

Congratulations, and thank you for choosing a high quality kitchen appliance from Espressions!

If it is well maintained, you will enjoy it for many years. Before using the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and follow all the safety precautions provided below. People who have not familiarised themselves with the instruction manual for this appliance may not use it. Keep the packaging for later use, but dispose of all the plastic packaging material, as it can be dangerous for children who play with it.

For further information about our products or product range, please visit our website:
www.espressions.eu

Espressions safety precautions

Espressions safety regulations for your Espressions Smart Food Dehydrator

To avoid danger to people, animals and property, read these instructions carefully before using your Espressions Smart Food Dehydrator and keep them handy for future reference.

- For more information on using your Smart Food Dehydrator, download the latest information from www.espressions.eu.
- The manufacturer and seller will only be held responsible for safety, reliability and performance if:
 - a) the machine is used in accordance with these instructions;
 - b) the electricity supply in which the machinery is used complies with the laws and standards in force and is in conformity with the technical specifications of the machinery.
- Before first use and periodically throughout the product's life, check the power cord to ensure it is not damaged. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the service department or by a third party with sufficient qualifications to prevent any risk.
- Never insert the plug into the socket with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed socket.
- The input voltage of the device is 230 Volt and 50HZ. Before using the device make sure that the power source meets the requirements. Insufficient or wrong power supply may damage the device.
- When the appliance is not in use, unplug it from the wall outlet.
- To avoid damage to components, breakage and fire, do not place the unit near heat sources, sources of high magnetic fields, flammable or highly flammable gas sources, gas stoves or ovens.
- The appliance is not suitable for use by children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge for their own safety, even if supervised or instructed in the use of the appliance.
- Before each use, check the machine for damage to the power cable, plug, press screw or other parts. If any damage is found, stop using the machine immediately and contact an official repair or service centre. Do not attempt to repair any damage yourself.
- Unplug the machine before removing any detachable parts and before cleaning the machine. This is to prevent the risk of short circuit and electrical shock.

- The machine should be placed on a horizontal and stable surface. To prevent damage to the machine, do not place it on a sloping surface, carpet, textile, plastic, paper or flammable materials.
- This device is intended for domestic use and similar applications. Do not use the device outdoors.
- Store and operate the unit only in dry and heated areas and not in an ambient temperature below 5°C or a relative humidity above 80%.
- Repairs and maintenance on the appliance should only be carried out by authorized Espressions service points. As Espressions regularly works to improve its products, designs and specifications may change.
- Pack and protect the unit carefully during transport and storage.
- Never leave the appliance unattended when it is turned on.
- Do not move the machine when it is turned on or cooling down.
- Do not make any alterations to the machine.
- Any misuse of this product may lead to potential injury.
- Wipe the housing with a slightly damp cloth only. Do not use the appliance if the cord and/or plug are wet. Never immerse it in or under water. If this should occur during operation, immediately unplug the unit while wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance that has been immersed in water until the plug has been removed from the socket. Stop using it and send it immediately to an authorised repair centre or authorised dealer with a clear description of the incident.
- If the motor stops working during the drying process (no more air is getting circulated), disconnect the power immediately.
- Only use the original parts supplied with the machine.
- Make sure that there is nothing near the fan at the back of the unit before using the machine.
- Do not operate the device for more than 24 hours at a time without allowing it to cool down completely.
- When the appliance is in operation, flammable substances must be kept at least 2 metres away from the appliance.
- This appliance must not be operated with an external timer or an individual remote control system.
- Place the food to be dried only on cleaned racks.
- Make sure that no moisture or water gets onto the bottom of the housing of the appliance itself.

- Before connecting the appliance to a power source, ensure that the appliance is correctly assembled. Do not use the appliance without ingredients.
- Clean the removable shelves and drip tray after each use of the appliance. Be careful when cleaning the parts to avoid damage or injury.
- The appliance blows air at a high temperature. The air comes out via the sides of the front door. Handle with care to avoid burns.
- Do not use chemical, abrasive, corrosive, strong or aggressive cleaning agents to clean the unit or its parts. Do not use steel wool or similar products to clean the machine or its parts.
- Allow the unit to cool down after each use.
- When the unit is not in use for a longer period of time, clean it and store it in its original box. Do this in a cool place with good air circulation to avoid humidity.

Safety instructions for safe food drying

- Allow the hot air to flow naturally during drying, do not place foods weighing too much on the racks and do not pile up the foods on top of each other. Different foods have different drying times. (Note: when the appliance is on, make sure the racks are in the right place. If the food cannot be dried within one day, you can continue drying it the next day. Store food that has not been dried in sealed bags to prevent moist)
- Make sure the drip tray is always at the bottom of the machine when you are drying food.

If you have any questions about performance, please visit www.espressions.eu or call us. Make sure the above safety instructions are understood.

Package contents of your Smart Food Dehydrator

Check the contents of the package, the following parts should be included:

- Smart Food Dehydrator
- 8 drying racks
- 1 drip tray
- 1 silicone fruit mat
- 1 power cable 120cm



About drying food

How it works

Dehydrating food is an ancient method of preserving food. It is a gentle, natural process which removes moisture from food. Using a controlled heat temperature, air is circulated throughout the device. This method of drying seals in the flavours and nutrients of the food, leaving a high food nutrient and vitamin content.

Storage of dried food

Drying fresh, ripe fruit and vegetables allows you to enjoy these luxuries all year round. Storing of food is easy and takes up little storage space. Dried foods have a longer shelf life of approximately 3-6 months when stored in air-tight storage jars depending on type of food and climate.

No preservatives added

Fruit and vegetables dried using your Smart Food Dehydrator, will differ in colour and appearance from produce purchased from Health food stores and supermarkets. This is due to these stores adding artificial colouring and preservatives to the produce. Whereas your Food dehydrator uses no preservatives and only natural additives.

Versatility

You can dry herbs and spices and flowers to make potpourri. You can even enjoy the advantages of rehydrating foods to make instant additions to soups, sauces and casseroles. The choice is endless.

Healthy snacks

Natural healthy snacks can easily be created using your Smart Food Dehydrator. A variety of fruit rolls such as pear, berry and apple rolls, to name a few. You can make tasty, muesli bars, using all natural ingredients. These snacks are great for picnics, camping and at snack time.

Using and functions of your Smart Food Dehydrator

Before you start using the Smart Food Dehydrator


Wash the drying racks, bottom plate, and silicone fruit roll plate only in warm water with a mild detergent. Carefully clean and dry each component before use. Make sure the power cord is unplugged when you insert the parts into the Smart Food Dehydrator.

Note: Always place the drip tray at the bottom of the unit before using the unit.


1. Plug the appliance into the power outlet and turn the appliance on using the ON/OFF button. The panel will now light up.
2. Place the cut and prepared food on the racks and place them in the appliance. Never place food items on the drip tray at the bottom of the appliance.
3. Set the desired temperature using TEMP and + or -. The temperature can be set from 35° C to 85° C in 5° C increments.
4. Adjust the drying time according to the foods used and personal preference. A shorter time makes for softer food, a longer time creates crispier food. The time to be set is at least 30 minutes.
5. The appliance will start drying immediately once a time has been set. The remaining time will be shown on the display.
6. If you want to adjust the time or temperature in between, select TIME or TEMP first and adjust with + or -. If you want to stop the program, press the ON/OFF button again.

The control panel



 **ON/OFF:** Button to turn the machine on/off. Button flashes when machine is off with the plug in the socket. **Remove the plug from the socket after each use.**

 **TEMP:** To change the temperature in steps of 5°C degrees (between 35°C and 85°C).

 **TIME:** To change the time by 30 minutes, minimum 00:30 hour, maximum 24:00 hours.

 **+**: To increase the time or temperature.

 **-**: To decrease the time or temperature.

 **LIGHT:** Button which turns on the internal LED lighting for 60 seconds.

General food drying tips and guidelines

Use high quality food

The best results are achieved with high-quality foods. Select produce at the peak of ripeness, color and flavor for the highest nutritional value. You can successfully dry overripe produce as long as you remove the spoiled parts.

Wash food

Food should be thoroughly washed and dried, removing soft or spoiled areas. Make sure your hands, cutting tools, and food prep areas are clean.

Cut food evenly

Products can be shredded, sliced or diced, 5 mm thick slices are best for efficient drying.

Adjustment of drying times

Times for reviewing drying charts may vary. Drying times are affected by the size of the load, thickness of the sliced goods, humidity, air temperature and the moisture content of the food itself. (Therefore, broad time frames for the drying times are given in the drying tables).

Drying large quantities

A large amount of food to be dried can affect the drying time and effect.

Silicone fruit roll mat

Non-stick baking paper can be cut and shaped if you need more roll trays

Rotate racks

Turn the racks while the food is drying, this ensures even drying of the products and air circulation.

Check for dryness

Be sure to allow products to cool before testing for dryness. To test for dryness, cut open a piece - there should be no visible moisture inside.

Uneven drying

When the machine is in operation, the temperature near the air fan in the back is higher. To dry the food more evenly, we recommend changing the positions of the racks every 3-4 hours during the drying process for even drying.

Keep notes

Keeping notes of moisture and product weight before and after drying times will help improve your drying techniques in the future.

Temperature

The temperature for fruit and vegetables should not be higher than 65° C, this largely prevents the loss of vitamins.

Fruits with a waxy layer

Some fruits with a natural protective wax coating, such as figs, grapes and plums, need to be blanched first to speed up the drying process.

The drying time is always determined by the type of food, its thickness and also the ambient temperature and humidity. As a rule, the thinner the food/fruit is, the faster it will dry. Indication of the temperature to be set per type of food (may differ per type):

- Herbs/flowers: 35°-40° C
- Bread: 40°-50° C
- Fruits/vegetables: 55°-60° C
- Meat/fish: 65°-85° C

Drying fruits

- Wash food and pat dry with paper towels.
- Remove any blemishes, pips and stones.
- Slice as recommended.
- Pre-treat where recommended.

NOTE: Food may be peeled or unpeeled when drying. Try drying both ways to distinguish preferred outcome. Unpeeled fruits will take longer to dry.

Pre-Treatment

The pre-treatment of food where recommended helps retard browning while the food is drying.

- Where recommended use a natural pre treatment of pineapple or lemon juice. Soak fruit for 3-4 minutes in the juice before placing on drying racks.

Blanching

- Some fruits with natural protective wax coatings e.g. figs, grapes and prunes, need to be blanched to speed the drying process.

To Blanch

1. Soak fruits in boiling water for 1-2 minutes.
2. Plunge into ice cold water. Dry well.
3. Slice and commence drying.

Dryness Test

- Cool fruit before testing for the final degree of dryness.
- Most fruit will be soft and pliable when properly dried.

Drying chart for fruit

The drying time may deviate from what the table indicates. The drying time is affected by the temperature set, the volume of food in the device, the thickness in which it was cut,

humidity and temperature in your home. The time will vary with the number of racks that is used. Drying times below are indicative, test them yourself!

Fruit	Pre treatment	Drying time	Suggested Use
Apples, core, peel, cut into 5 mm slices	None	8-10 hours	Eat as is or add to cakes and slices
Apricot halves, de-stoned	None	12-14 hours	Add to slices, biscuits and muesli
Banana halves	Soak in lemon juice	12 hours	Eat as is, add to cakes, puddings and slices
Baby figs, halved	Blanch	6-8 hours	Add to fruit cake and bread mixtures, slices and muesli
Grapes, Muscatel On vine.	Blanch	16-18 hours	Eat as part of a cheese platter

Food type	Pre treatment	Drying time	Suggested Use
Grapes, Muscatel Off vine, deseeded, flattened slightly	Blanch	14-16 hours	Add to biscuit doughs, fruit cake mixtures and muesli
Kiwifruit, peeled, 5 mm slices	None	2-5 hours	Eat as is or add to muesli
Lemon, skin on, 5 mm slices	Scrub whole fruit under warm water	8 hours	Add to pasta sauces, chicken dishes, cakes and puddings
Limes, skin on, 5 mm slices	Scrub whole fruit under warm water	8-10 hours	Add to curries and potpourri mixes
Oranges, Naval, skin on, halved, cut into 5 mm slices	Scrub whole fruit under warm water	6-8 hours	Add to potpourri mixes and dip in chocolate and serve with coffee
Paw Paw, peeled, deseeded, 5 mm slices	None	8-10 hours	Eat as is, add to muffin mixtures, slices and muesli
Peaches, halved, de-stoned	Wash under water	8-10 hours	Eat as is, chop and add to cake and muffin mixtures or add to muesli
Pear large 5 mm-thick slices	Soak in lemon juice	12-14 hours	Eat as is, chop and add to salads, cakes and muesli
Pear small halves	Soak in lemon juice	10-12 hours	Eat as is, chop and add to salads, cakes and muesli
Pineapple, 5 mm-thick slices	None	8-10 hours	Eat as is, chop and add to muffin mixtures, slices and muesli

Drying vegetables

Preparation

- Wash vegetables thoroughly and remove blemishes.
- Pre-treat where recommended.

Pre-Treatment

- Steam Blanching: is needed to speed up drying process for certain vegetables.
- Blanching: Preserves the colour, stops the ripening process and generally makes the produce dry faster.

To Blanch

1. Soak vegetables in boiling water for 1-2 minutes.
2. Plunge into ice cold water.
3. Slice and commence drying.

Dryness Test

- Cool vegetables before attempting the final test for dryness.
- Vegetables should feel hard and firm with no soft spots.

Expect a variance in the time needed to dry different foods. Drying times are affected by the size of the load, thickness of slices, humidity and temperature in your home.

Drying chart for vegetables

Vegetables	Pre treatment	Drying time	Suggested Use
Vegetables			
Carrot, peeled, 1 cm dice	None	6-8 hours	Add to cake, bread and scone mixtures
Celery, 1 cm dice	None	4-5 hours	Add to soup mixes and casseroles
Eggplant, 5 mm slices	Blanch in hot water	6-8 hours	Add to tomato sauces
Ginger, peeled, 5 mm slices	Scrub under warm water	8-10 hours	Add to curries, fruit cake and muffin mixtures
Mushrooms, button, cut into 1 cm thick slices	None	6-8 hours	Add to risottos and pasta sauces
Tomatoes, regular, cut into 1 cm-thick wedges (dried)	None	6 hours	Add to risottos and pasta sauces
Tomatoes, Roma (egg) cut in half semi-dried	None	8 hours	Add to antipasto platters, sandwich fillings, pies and tarts

Vegetables	Pre treatment	Drying time	Suggested Use
Tomato, Roma (egg) cut in half dried	None	10-12 hours	Add to pasta sauces
Onion, Brown, halved, cut into 5 mm dice	None	14-16 hours	Add to bread mixtures, curries and muffin mixtures
Pea, green, shelled	None	6-8 hours	Add to soups and rice dishes
Pumpkin, peeled, deseeded, cut into 1 cm dice	None	8-10 hours	Add to curries, scones and bread mixtures
Orange sweet potato (Kumara) peeled, cut into 5 mm dice or cut into 5 mm thick slices	None	8 hours	Curries, soups

Fruit rolls

Fruit rolls make delicious snacks ready to have on hand. Here are some steps to ensure perfect fruit rolls:

- Fresh or canned fruit can be used to make fruit rolls, simply substitute weight for weight. However, do not combine a mixture of canned and fresh fruit in the same roll up. If using fresh fruit, make sure it is of good quality without soft or discoloured patches.
- If using fresh fruit, you will need to peel and cook it first so that it can be pureed in a blender for the preparation required to make rolls.
- The prepared fruit must be evenly spread over the fruit roll trays to ensure even drying times.
- The fruit should be spread to an even thickness of about 5 mm. The fruit, once pureed, needs to be a spoonable consistency. If the mixture is too runny the end result will be affected.
- If mixture is too runny, you can add pureed apple or pear to the mixture to make up the desired consistency.
- Make sure the fruit rolls are dried continuously at the recommended temperature and time.
- Once dried, the fruit rolls should be pliable and without any soft or sticky patches on top or underneath.
- Remove fruit rolls from trays when still warm and roll up to form logs.
- Wrap in non-stick baking paper and store in an airtight container in a cool, dark place for up to 1 week. Do not store in the fridge as the fruit rolls need to be stored in a moisture-free area to maintain a pliable, chewy texture.
- Suitable fruits for rolls include: Apple, apricot, berries, cherries, mango, peaches, pears, and plums.

Recipes for fruit rolls can be found later in this book.

Drying herbs and spices

Drying your own herbs and spices is an easy, economical way to make the most from your herb garden.

Tips

- Pick leaves, when young and tender.
- Pick seed pods before they open.
- Most herbs and spices can be dried on the plant stalk or stem.
- The leaves and seeds are easily stripped off once they are dry.

- Use the lowest heat setting to retain as much flavour and aroma from herbs.
- Do not store herbs in paper bags as the oils will be absorbed by the paper leading to less flavour.
- Store in a cool, dark place in an airtight container.

Drying chart for herbs and spices

Herb/Spice	Preparation	Drying time	Use
Basil	Wash, pat dry with paper towel. Place leaves onto drying racks	2-4 hours	Soups and sauces
Chives	Wash, pat dry with paper towel. Slice into desired lengths	2-4 hours	Salads, casseroles and soups
Chilli, long fresh red, halved, deseeded	None	6-8 hours	Add to curries and stirfries, pound in a mortar and pestle and sprinkle over bread mixtures
Coriander	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Curries, Thai dishes and soups
Garlic	Peel and chop, dry in the base	4-6 hours	Casseroles, soups and pasta
Ginger	Grate or slice, place onto drying racks	4-6 hours	Cakes and curries
Marjoram	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Casseroles and soups

Herb/Spice	Preparation	Drying time	Use
Mint	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Thai dishes and sauces
Oregano	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Soups, casseroles and pasta
Parsley	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Soups and casseroles
Rosemary	None	3 hours	Add to scone and bread mixes and casseroles
Thyme	Wash, pat dry with paper towel. Place whole stems onto drying racks	2-4 hours	Soups and casseroles

Drying meat

Dehydrating Meat

Here are some steps to ensure meat is dehydrated safely:

- Meats should be dried at 75° C.
- Choose lean meat without much marbling (fat distributed throughout meat).

IMPORTANT: Meat must be of the highest quality and marinated on day of purchase.

- Marinate the meat in its whole form and slice after marinating. The marinade needs to be salty (see Beef jerky recipe) as this helps draw moisture from the meat reducing the water content and making the meat safe to consume.
- Cook the meat to kill any bacteria.
- Store the marinated meat in the fridge for up to 12 hours. Drain well.

- The meat needs to be sliced thinly and each slice needs to be of equal thickness, preferably 5 mm. You can achieve this with a deli-style meat slicer.
- Sometimes partially freezing the meat first, and then slicing it makes slicing easier. Then thaw meat before arranging on trays to dry.
- Always slice the meat across the grain. Meat sliced with the grain falls apart and can have a chewy texture.
- Dehydrated meat needs to be stored in an airtight container in the fridge for up to 3-4 weeks. If wanting to store for a longer period, label, date and freeze for up to 3 months. Thaw in fridge overnight.
- Once the drying time is complete, cool beef to room temperature and pat surface dry with a paper towel to remove any excess surface moisture and ensure keeping times are safe.

IMPORTANT: Meat must be stored in the fridge or freezer only. Storing meat at room temperature could promote the growth of bacteria if not dried thoroughly.

Beef jerky

Makes: 250g

Preparation: 10 mins (+ 12 hours marinating time)

Drying: 5 hrs

500g beef fillet or sirloin, excess fat trimmed

½ cup soy sauce

½ cup Worcestershire sauce

1 teaspoon salt

1. Place beef in a shallow glass dish. Pour over combined sauces and salt. Cover with plastic wrap and place in the fridge, turning occasionally, for 12 hours to marinate. Drain. Discard marinade.

2. Use a large sharp knife to cut beef fillet across the grain into 5 mm-thick slices. Arrange beef on drying racks. Dry on 75° C, rotating racks halfway through drying process, for 5 hours.

Drying flowers

Using your Food Dehydrator, you are able to dry your own flowers, blossoms and petals.

TIP:

- As flowers darken when they dry, try to select flowers which are several shades lighter.

Preparation Directions

1. Cut flowers when they are dry and cool.
2. Choose flowers that are firm but only half open. Full bloom flowers tend to lose their petals.
3. Position flowers and petals sparsely on the drying racks and base.
4. Dry for 8-10 hours until flowers are brittle.

Potpourri

To make potpourri: use handful of flowers, blossoms and petals and combine with 3-4 drops of perfumed oil e.g. tea rose or lavender.

Preparation Directions

1. Arrange flowers, blossoms and petals sparsely on the Drying Racks and Base.
2. Dry for 6-8 hours.
3. Place in a large air-tight glass container with 3-4 drops of perfumed oil, to enliven the fragrance. After a month, shake the petals or sprinkle more oil into the container.

Recipes

Pumpkin, corn & chilli loaf

Serves: 8-10

Preparation: 15 mins (not including pumpkin drying time)

Cooking: 1 hour 5 mins

- 2 cups self-raising flour
- Pinch of salt
- 2 cups dried pumpkin pieces
- 2x 125g cans creamed corn
- $\frac{3}{4}$ cup extra light sour cream
- $\frac{1}{2}$ cup coarsely grated reduced-fat cheddar cheese
- 2 eggs, lightly beaten
- 80 g butter, melted
- 1 long fresh red chilli, finely chopped
- 2 tablespoons mixed sunflower and pumpkin seeds

1. Preheat oven to 180C. Spray an 11 x 21cm loaf pan with cooking oil. Line the base and two long opposite sides with non-stick baking paper.
2. Sift flour and salt into a large bowl. Add pumpkin, corn, cream, cheese, eggs, butter and chilli. Stir until just combined. Spoon into prepared pan and smooth surface. Sprinkle with seeds. Bake for about 1 hour 5 minutes or until a skewer inserted into centre comes out clean.
3. Transfer to a wire rack to cool slightly. Cut into slices and serve warm.

Soup mix

Makes: 2 cups dried mixture

Preparation: 10 mins

Drying: 4-5 hours

- 2 large brown onions, halved, cut into 1cm cubes
- 2 large carrots, peeled, halved lengthways, cut into 1cm-thick slices
- 500 g fresh or frozen thawed green peas
- 2x 300 g can chickpeas, rinsed, drained overnight

1. Place onion, carrot, peas, mushrooms and chickpeas on separate drying racks. Stack racks and dry for 4-5 hours or until completely dried (onion may need extra drying time).
2. Store in an airtight container out of direct sunlight for up to 6 weeks.
3. To make soup. Combine 1 cup of soup mixture with 3 cups stock in a medium saucepan over medium heat. Bring to the boil and gently boil for 5 minutes. Remove from heat. Stand for 5 minutes. Stir in $\frac{1}{2}$ cup chopped fresh flat-leaf parsley. Taste and season with salt and freshly ground black pepper. Serve.

Recipes

Sour cream & chive scrolls-Low fat and gluten free!

Serves: 12

Preparation: 15 mins

Cooking: 25-30 mins

Melted butter, to grease
2½ cups gluten-free self-raising flour
½ teaspoon salt
⅓ cup dried chopped onion
2 tablespoons dried chopped chives
50 g reduced-fat dairy spread
½ cup light sour cream
½ cup skim milk
½ cup coarsely grated light mozzarella
80 g reduced-fat feta, crumbled

1. Preheat oven to 200C. Brush a baking tray with melted butter to grease.
2. Sift flour into a large bowl. Stir in salt, onion and chives until combined.
3. Use your finger tips to rub in spread until mixture resembles breadcrumbs. Use a round-bladed knife in a cutting motion to stir in the sour cream and milk until combined. Turn out onto a lightly floured surface. Knead until smooth. Roll out to a 20 x 30cm rectangle.
4. Sprinkle over the mozzarella and feta. Starting from the long side, roll dough up to form a log. Trim ends. Cut the log into 12 x 2cm-thick slices. Arrange scrolls, cut side down, side by side in prepared pan.
5. Bake for about 25 minutes or until golden and cooked through. Transfer to a wire rack to cool slightly.

NOTE: You can use wholemeal flour instead of white flour if desired.

Nutritional information per serve

5g fat; 747kJ; 2g sat fat; 1.1g fibre;
23g carbohydrate.

Tomato, mozzarella & pancetta muffins

Makes: 12

Preparation: 10 mins (not including drying time)

Cooking: 22-25 mins

3 cups self-raising flour
200 g dried tomatoes, chopped
8 slices mild pancetta, chopped
1 cup coarsely grated mozzarella
1½ cups skim milk
125 g unsalted butter, melted
1 egg, lightly beaten

1. Preheat oven to 180C. Spray a 12 hole (⅓ cup) capacity non-stick muffin pan with cooking oil.
2. Combine the flour, tomato, pancetta and cheese in a large glass bowl. Stir in the combined milk, butter and egg until just combined (mixture should be lumpy).
3. Spoon mixture evenly among prepared holes. Bake for 22-25 minutes or until a skewer inserted into the centres comes out clean. Remove from oven. Transfer to a wire rack to cool slightly. Serve.

Note: These muffins are suitable to freeze. Wrap in plastic wrap or place in sealable plastic bags. Label, date and freeze for up to 3 months.

Nutritional information per muffin

10g fat; 1004kJ; 5.8g sat fat; 3.4g fibre;
24g carbohydrate

Recipes

Apricot & coconut balls

Makes: 36

Preparation: 25 mins (+ 8 hours chilling time)

Melted butter, to grease
200 g dried apricot halves
¾ cup freshly squeezed orange juice
1 cup skim milk powder
200 g white chocolate, melted
¾ cup desiccated coconut

1. Brush a 20cm slab pan with melted butter to grease. Line base and sides with non-stick baking paper.
2. Place apricots and juice in a medium saucepan and bring to the boil over medium heat. Remove from heat. Cover with plastic wrap and stand for 10 minutes or until almost all of the liquid has been absorbed.
3. Place apricot mixture, powder and chocolate in the bowl of a food processor and process until pureed.
4. Spread mixture over base of prepared pan. Smooth surface with a spoon. Cover with plastic wrap and place in the fridge for 4 hours or until slightly set.
5. Place coconut on a plate. Roll teaspoon quantities of apricot mixture into balls and roll in coconut to coat. Place on a plate. Cover with plastic wrap and place in the fridge for a further 4 hours or until firm.

Carrot & walnut cake

Serves: 8

Preparation: 15 mins (not including drying carrot time)

Cooking: 1 hour 20 mins

Cooking oil spray
1 cup vegetable oil
1½ cups firmly packed brown sugar
3 eggs
2 cups self-raising flour
2 cups dried carrot pieces, finely chopped
1 cup walnut crumbs
¼ teaspoon ground cloves
Icing sugar mixture, to dust

1. Preheat oven to 180C. Spray a 20cm round cake pan with cooking oil. Line base and side with non-stick baking paper.
2. Use an electric beater to beat together the oil and sugar in a large glass bowl until pale and creamy.
3. Add eggs, one at a time, beating well between each addition until combined and fluffy.
4. Stir in flour, carrot, walnut crumbs and cloves until combined. Spoon mixture into prepared pan and smooth surface. Bake for about 1 hour and 20 minutes or until a skewer inserted into centre comes out clean (cover cake with foil during cooking if over browning).
5. Remove from oven. Stand for 5 minutes before turning out onto a wire rack to cool.

Recipes

Choc-coated oranges

Makes: 35 slices

Preparation: 15 mins (not including drying time, + 3 hours setting time)

You will need to dry about 5-6 large seedless oranges for this recipe.

220 g good-quality dark cooking chocolate
35 dried orange slices (5 mm thick)

1. Line two baking trays with non-stick baking paper. Break chocolate into pieces. Place in a medium glass heatproof bowl over a saucepan of simmering water (make sure bowl doesn't touch water). Cook, stirring occasionally with a metal spoon, for 4-5 minutes or until chocolate melts.

2. Use a spoon to dip orange slices, one at a time, into melted chocolate to coat. Transfer to prepared trays. Set aside for 3 hours or until chocolate sets.

NOTE: Use organic seedless oranges for best results.

Coconut banana halves

Makes: 16 halves

Preparation: 10 mins

Drying: 10-12 hours

8 ripe bananas
½ cup freshly squeezed lemon juice
¾ cup shredded coconut

1. Cut bananas in half lengthways. Drizzle with lemon juice. Sprinkle cut side with coconut.

2. Place cut-side up on drying trays.
Dry for 10-12 hours or until pliable.

Fig, cinnamon & banana cake

Serves: 12

Preparation: 15 mins (not including fig drying time)

Cooking: 1 hour 5 mins

Melted butter, to grease
125 g butter, softened
½ cup firmly packed brown sugar
½ teaspoon ground cinnamon
2 eggs
1½ cups self-raising flour
1 cup almond meal
1 cup milk
2 large overripe bananas, mashed
200 g dried figs, chopped
Icing sugar mixture, to dust
Vanilla custard, to serve

1. Preheat oven to 180C. Brush a 20cm round cake pan with melted butter to lightly grease. Line base and side with non-stick baking paper.

2. Use an electric mixer to beat together the butter, sugar and cinnamon until light and fluffy. Add eggs one at a time, beating well between each addition.

3. Stir in flour, meal, milk and banana until combined. Use a large metal spoon to gently fold in figs. Spoon into prepared pan and smooth surface. Bake for about 1 hour until a skewer inserted into the middle comes out clean. Remove from oven. Turn out onto a wire rack to cool.

4. Dust with icing sugar. Cut into wedges. Serve with vanilla custard.

Recipes

Low-fat fruity muffins

Makes: 12 muffins

Preparation: 10 mins (not including drying pineapple)

Cooking: 22-25 mins

Cooking oil spray
3 cups self-raising flour
1½ cups skim milk
200 g dried pineapple or paw paw pieces,
chopped
½ cup firmly packed brown sugar
60 g low-fat dairy spread, melted
1 egg, lightly beaten

1. Preheat oven to 180° C. Spray 12 hole (⅓ cup capacity) non-stick muffin pan with cooking oil.
2. Place all ingredients in a large bowl. Stir until just combined (mixture should be lumpy).
3. Spoon mixture evenly among pan holes. Bake for 22-25 minutes or until cooked when tested with a skewer. Transfer to a wire rack to cool.

Nutritional information per serve

4g fat; 1061kJ; 2g sat fat; 3.5g fibre;
45g carbohydrate.

Peanut muesli bars

Makes: 14 bars

Preparation: 10 mins (+ 4 hours refrigerating time)

Drying: 6-8 hours

½ cup peanut butter
¼ cup firmly packed brown sugar
60 g butter
¼ cup water
2 cups muesli

1. Line the base and two long opposite sides of an 11 x 21 cm loaf pan with foil, allowing it to overhang.
2. Combine the peanut butter, sugar and butter in a medium saucepan and stir over low heat until butter melts and mixture combines. Remove from heat. Stir in water.
3. Place muesli in a large glass bowl. Stir in peanut butter mixture until combined. Press mixture over base of prepared pan. Place in the fridge for 4 hours or until partially set.
4. Remove muesli from pan using the foil. Use a sharp knife to cut loaf into 7 equal slices. Cut each slice in half. Shape into bars.
5. Arrange muesli bars on two lightly greased drying racks, allowing room for even drying. Dry on 65° C for 6 hours for a chewy bar and longer for a firmer bar.

NOTE: You can keep these muesli bars in an airtight container for up to 2 weeks.

Recipes

Pear & choc chip friands

Makes: 8 friands

Preparation: 10 mins (not including pear drying time)

Cooking: 20-25 mins

Cooking oil spray

6 eggwhites

1½ cups icing-sugar mixture

1 cup almond or hazelnut meal

½ cup plain flour

12 pieces dried pear, finely chopped

¾ cup milk chocolate choc bits

1. Preheat oven to 190° C. Spray 8 oval (1/3 cup) non-stick friand pans with cooking oil.
2. Place eggwhites in a large bowl and whisk until well combined. Sift over icing sugar mixture. Add almond meal, flour and pear and stir until combined. Spoon mixture evenly among pans. Sprinkle with choc chip pieces. Bake for 20-25 minutes or until cooked when tested with a skewer. Turn out onto a wire rack to cool.

Paw paw, mango & honey muesli

Makes: 3 cups

Preparation: 10 mins

Drying: 2-3 hours

2 cups rolled oats

100 g dried pineapple pieces, chopped

100 g dried mango pieces

100 g dried paw paw pieces, chopped

¼ cup apple, pineapple or pear juice

2 tablespoons brown sugar

1 tablespoon honey

½ teaspoon ground cinnamon

1. Combine all ingredients in a large glass bowl.
2. Spoon mixture over fruit roll tray. Dry for 2-3 hours or until crunchy.

NOTE: This muesli will keep in an airtight container for up to 2-3 weeks. You can add slivered almonds or shredded coconut to this mixture if desired.

Recipes

Sultana & oat cookies

Makes: 24

Preparation: 10 mins

Cooking: 20 mins

Melted butter, to grease

2 cups self-raising flour

1 cup rolled oats

$\frac{3}{4}$ cup sultanas, chopped

$\frac{1}{2}$ cup firmly packed brown sugar

$\frac{1}{2}$ teaspoon mixed spice

150 g butter, melted

$\frac{1}{2}$ cup condensed milk

1 egg, lightly beaten

1. Preheat oven to 190C. Brush two baking trays with melted butter to lightly grease with non-stick baking paper.
2. Combine the flour, oats, sultanas, sugar and mixed spice in a large bowl. Stir in the butter, milk and the egg until well combined.
3. Roll mixture into 24 balls and place on prepared trays, allowing room for spreading. Flatten slightly with a fork. Bake for 15 minutes or until golden. Remove from oven and set aside on trays to cool and firm slightly.
4. Store in an airtight container for up to 5 days.

NOTE: You can use dried apricot instead of sultanas if desired.

Tropical fruit slice

Makes: 18

Preparation: 10 mins (not including fruit drying times)

Cooking: 40 mins

Base

Cooking oil spray

$\frac{1}{3}$ cup firmly packed brown sugar

90 g butter

$1\frac{1}{4}$ cups plain flour

1 egg yolk

Topping

2 eggs

1 cup firmly packed brown sugar

$\frac{1}{3}$ cup self raising flour

$\frac{1}{2}$ cup chopped dried pawpaw

$\frac{3}{4}$ cup sultanas

$1\frac{1}{4}$ cups whole blanched almonds, chopped

$\frac{3}{4}$ cup desiccated coconut

1. Preheat oven to 180C. Spray a 20 x 30cm lamington pan with cooking oil. Line base and two long opposite sides with non-stick baking paper, allowing it to overhang slightly.
2. To make base, combine sugar and butter in a small saucepan and stir over low heat until butter melts and sugar dissolves. Remove from heat, stir in flour and egg yolk.
3. Spread mixture over base of prepared pan. Smooth surface. Bake for 20 minutes or until golden. Remove from oven and set aside for 20 minutes to cool.
4. To make the topping, use an electric beater to beat together the eggs and sugar in a large bowl until creamy. Stir in remaining ingredients until combined. Spread mixture evenly over cold base. Bake for a further 30 minutes or until browned.
5. Remove from oven and set aside for 30 minutes or until cold and set. Cut into squares to serve.

Recipes

FRUIT ROLLS

Fruit salad rolls

Makes: 2 fruit roll ups

Preparation: 5 mins

Drying: 5-7 hours

840 g canned fruit salad mix, drained

1. Place fruit salad in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
2. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray top cover.
3. Dry for 5-7 hours or until pliable. Roll up each fruit piece to form a log.

Apple & mixed spice fruit rolls

Makes: 2 fruit roll ups

Preparation: 10 mins

Drying: 5-7 hours

800 g can Bakers Apple

¼ cup honey

½ teaspoon mixed spice

½ teaspoon ground cinnamon

4. Place apple, honey and spices in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
5. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray.
6. Dry for 5-7 hours on 65° C or until pliable. Roll each fruit piece up to form a log.

Apricot, honey & cinnamon fruit rolls

Makes: 2 fruit roll ups

Preparation: 10 mins

Drying: 5-7 hours

825 g can apricot halves in natural juices, drained

2 tablespoons honey

1 teaspoon ground cinnamon

4. Place apricot, honey and cinnamon in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
5. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray.
6. Dry for 5-7 hours on 65° C or until pliable. Roll each fruit piece up to form a log.

NOTE: You can also add spices such as allspice or ground ginger.

Mango fruit rolls

Makes: 2 fruit rolls

Preparation: 5 mins

Drying: 5-7 hour

800 g sliced mango in natural juice, drained

1. Place mango in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
2. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray top cover.
3. Dry for 5-7 hours or until pliable. Roll up each fruit piece to form a log.

Recipes

Pear & maple syrup fruit rolls

Makes: 2 fruit roll ups

Preparation: 10 mins

Drying: 6-7 hours

1 kg jar pear slices in juice, drained
1 tablespoon maple syrup

1. Place pear and maple syrup in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
2. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray top cover.
3. Dry for 6-7 hours or until pliable. Roll up each fruit piece to form a log.

Plum fruit rolls

Makes: 2 fruit roll ups

Preparation: 10 mins

Drying: 5-7 hours

825 g can plums in juice, drained, halved,
stones removed
Pinch of ground cardamom (optional)

1. Place plums and cardamom (if using) in the jug of a blender or bowl of a food processor. Process until smooth.
2. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray top cover.
3. Dry for 5-7 hours or until pliable. Roll up each fruit piece to form a log.

Strawberry fruit rolls

Makes: 2 roll ups

Preparation: 10 mins

Drying: 5-7 hours

500 g fresh strawberries, hulled, halved
2x 140 g tubs apple puree
1 teaspoon vanilla extra

1. Combine ingredients in bowl of food processor. Process until smooth.
2. Spoon puree evenly onto greased fruit roll up trays. Use a spatular to spread puree evenly around tray.
3. Dry for 5-7 hours on 65° C or until pliable. Roll each fruit piece up to form a log.

Recipes

Dried rose petals

Makes: 4 cups

Preparation: 5 mins

Drying: 3 hours

3 bunches roses, rose buds removed, petals separated
2-3 drops rose or vanilla oil

1. Arrange petals evenly over drying trays. Dry on 65° C for 3 hours or until dried.
2. Place petals in a large container. Drizzle with oil and gently toss until combined.

Orange, star anise & vanilla potpourri

Makes: 3 cups

Preparation: 5 mins (+ 1 week infusing time not including flower drying time)

2 cups dried rose petals
10 slices dried orange
1 vanilla pod, split
4 whole star anise
1 drop vegetable oil
Pinch of ground cinnamon

1. Combine all ingredients in an airtight container. Set aside in a cool place out of direct sunlight for 1 week, shaking container occasionally. Use as desired.

Your drying records chart

Product	Date	Weight of produce (before drying)	Pre-treatment	Humidity 1.....5 (low) (high)	Drying time started	Eindtijd drogen finished	Weight of dried produce

Cleaning, maintenance and storage

- Unplug the appliance from the mains before taking out any detachable parts for cleaning. This is to prevent the risk of short circuit and electric shock.
- Clean the racks and drip tray after each use.
- Only wipe the housing with a slightly damp cloth. Do not use the appliance if the cord and/or plug are wet. Never immerse it in or under water. If this does occur during use, immediately pull the plug from the socket using dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance that has been submerged in water until the plug has been removed from the socket. Stop using it and immediately send it to an authorized repair center or dealer with a clear description of the incident.
- Do not use chemical, abrasive, corrosive, strong or aggressive cleaning agents to clean the device or its parts. Do not use steel wool or similar products to clean the device or its parts.
- When the device is not used for a long time, clean it and keep it in the original box. Do this in a cool place with good air circulation to avoid humidity.

Technical specifications

Model:	EP5800
Tension:	230-240V ~ 50Hz
Power consumption:	700 W
Net weight:	9,6 kg
Dimensions (HxWxD):	31,8 x 34 x 45 cm
Number of trays:	8 + 1 driptray
Dimensions trays (LxW):	30 x 28 cm

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The food does not get dehydrated	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food cut too thick 2. Too much food in machine 3. Temperature set too low 4. Dried too short 5. Heating element not working 	<ol style="list-style-type: none"> 1. In the future, cut the food into thinner slices and first dab it with a dry cloth. Then dry the food for longer and/or at a higher temperature 2. Remove some of the food from the machine. 3. Increase the temperature. 4. Leave the food in the dryer longer 5. Contact the supplier if you have gone through steps 1 to 4 without result
The device does not heat up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Give device more time to warm up 2. Heating element failure 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait 15 minutes or more for the appliance to heat up and use less food while drying 2. Does the device not heat up in step 1? Please contact the supplier
The device continues to make noise after it is turned off	The device is still cooling down after use	The fan will continue to run for some time after the drying process has been completed to allow the heating element to cool down
The internal light does not stay on	Normal operation of the device	The device is programmed to turn off the lighting after 1 minute
The lighting does not turn on	Lighting is defective	Contact the supplier

Problem	Possible cause	Solution
The + or – buttons do not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Device is not turned on 2. No choice made 3. Display failure 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch on the device with the ON/OFF button. The device can only be set when all buttons are lit 2. First select TEMP or TIME to change the temperature or time and then press + or - 3. Contact the supplier if option 1 or 2 does not solve the problem
The door does not fit properly on the housing	Normal operation of the device	Warm air escapes from the front of the appliance through the door. There is therefore a gap between the door and the housing where the air flows through
The rack does not fit all the way into the top slot	Normal operation of the device	There are 8 usable slots in the device. The slot at the very top is not usable because the LED lighting is at the back here. Use the other slots

Terms of warranty

This ESPRESSIONS kitchen appliance has been made to a very high degree of excellence in quality and design. However, should there be, within the guarantee period, any defects found in the materials or in the operation, and if we feel it is appropriate, we will replace the defective parts or effect repairs in accordance with the terms of guarantee stated below. This 2-year guarantee applies to parts as well as the costs of labour only in the case of domestic use. Postage costs are not included.

These terms of guarantee are provided in addition to, and will not be prejudicial to, your legal rights. This guarantee does not cover postage or transport costs incurred in the return of the appliance. This guarantee only applies to products that have been purchased and remain within the Benelux countries. The guarantee does not apply to any plugs, electric leads or fuses, and also does not apply to any defects resulting from:

- Normal wear and tear of the appliance or parts in respect of use.
- Failure to follow the instructions for use in respect of use or maintenance.
- Connecting the product to a power source not suitable to the purpose.
- Damage caused by incorrect use or misuse of the product.
- Any modifications made to the product by anyone else other than the service personnel authorised by Espressions.
- The dismantling of or any other interference with the product.
- Theft or attempted theft of the product.
- Breakages or defects resulting from transport.

Before you return this product under the terms of this guarantee, please make sure:

- that you have followed the instructions for this product properly.
- that the power supply to the equipment is working and that you have plugged in the appliance.
- that the defect is not a result of a faulty fuse.

If you wish to make a claim under the terms of this guarantee, then please:

- Return the product by post or transport services to the dealer from whom the product was purchased or directly to Espressions.
- Ensure that the product is clean and carefully and suitably packed for transportation, preferably in its original packing.
- Enclose information in respect of your contact details (name, address telephone number) and where and when the product was purchased, together with a copy of the receipt.
- Describe the exact nature of the defect.

This guarantee does not cover any other claims whatsoever, including and without any exception, any liability for additional, indirect or resulting damage. It also does not cover any costs for modifications or repairs carried out by third parties without the express permission of Espressions. If any part of or the whole appliance is replaced, the guarantee period will not be extended. The original date of purchase shall still apply as the commencement of the guarantee period.

For more information you can contact your dealer or:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Espressions Sicherheitsvorschriften	96
Teile Ihres Smart Food Dehydrator	99
Über das Trocknen von Lebensmitteln	100
Verwendung und Funktionen Ihres Smart Food Dehydrator	101
Das Bedienfeld	101
Allgemeine Tipps und Richtlinien zum Trocknen von Lebensmitteln	102
Obst trocknen	103
Trocknungstabelle für Obst	103
Gemüse trocknen	105
Trocknungstabelle für Gemüse	105
Obströllchen	106
Kräuter und Gewürze trocknen	107
Trocknungstabelle für Kräuter und Gewürze	107
Fleisch trocknen	108
Blumen trocknen	109
Rezepte	110
Ihr eigener Trocknungstabelle	120
Reinigung, Pflege und Lagerung	121
Technische Daten	121
Fehlersuche	122
Garantiebedingungen	124

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben mit dem Kauf dieses Gerät die richtige Wahl getroffen. Wenn Sie das Gerät gut pflegen, werden Sie viele Jahre lang daran Freude haben. Lesen Sie sich vor dem Erstgebrauch des Geräts bitte die Bedienungsanleitung durch und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsanweisungen. Personen, die nicht mit der Gebrauchsanleitung für dieses Gerät vertraut sind, dürfen es nicht verwenden. Heben Sie die Verpackung bitte für eine spätere Verwendung auf. Entsorgen Sie jedoch bitte das komplette Kunststoffverpackungsmaterial. Das kann für Kinder, die damit spielen, gefährlich sein.

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserem Sortiment finden Sie auf unserer Internetseite unter: www.espressions.eu

Espressions Sicherheitsvorschriften

Espressions Sicherheitsvorschriften für Ihren Espressions Smart Food Dehydrator.

Um Gefahren für Menschen, Tiere und Gegenstände zu vermeiden, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Espressions Smart Food Dehydrator verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- Weitere Informationen zur Verwendung Ihres Smart Food Dehydrator finden Sie unter www.espressions.eu.
- Der Hersteller und der Verkäufer sind nur dann für die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung verantwortlich, wenn:
 - a) die Maschine in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet wird;
 - b) die Stromversorgung, an die die Maschine angeschlossen ist, den geltenden Gesetzen und Normen entspricht und mit den technischen Spezifikationen der Maschine übereinstimmt.
- Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und in regelmäßigen Abständen während der Lebensdauer des Geräts, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einem Dritten mit ausreichender Qualifikation ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Stecken Sie den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die Eingangsspannung des Gerätes beträgt 230 Volt und 50HZ. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Stromquelle diese Anforderungen erfüllt. Eine unzureichende oder falsche Spannungsversorgung kann das Gerät beschädigen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Quellen mit starken Magnetfeldern, entflammaren oder leicht entflammaren Gasquellen, Gasherden oder Öfen auf, um Schäden an Teilen, Bruch und Feuer zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet, von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen zu ihrer eigenen Sicherheit benutzt zu werden, auch wenn sie beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden an Netzkabel, Stecker, Pressschraube oder anderen Teilen. Wenn Sie einen Schaden feststellen, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an eine offizielle Reparatur- oder Servicestelle. Versuchen Sie nicht, etwaige Schäden selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die abnehmbaren Teile entfernen und das Gerät reinigen. Dadurch wird das Risiko von Kurzschlüssen und Stromschlägen vermieden.

- Das Gerät muss auf einer horizontalen und stabilen Fläche stehen. Stellen Sie das Gerät nicht auf schräge Flächen, Teppiche, Textilien, Kunststoff, Papier oder brennbare Materialien, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lagern und betreiben Sie das Gerät nur in trockenen und beheizten Räumen und nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5° C oder einer relativen Luftfeuchtigkeit über 80%.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von autorisierten Espressions- Kundendienststellen durchgeführt werden. Da Espressions regelmäßig an der Verbesserung seiner Produkte arbeitet, können sich Designs und Spezifikationen ändern.
- Verpacken und schützen Sie das Gerät bei Transport und Lagerung sorgfältig.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Nehmen Sie keine Einstellungen an der Maschine vor.
- Die unsachgemäße Verwendung dieses Produkts kann zu Verletzungen führen.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel und/oder der Stecker nass sind. Tauchen Sie es niemals in oder unter Wasser. Sollte dies während des Betriebs geschehen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und tragen Sie trockene Gummihandschuhe. Nehmen Sie das in Wasser getauchte Gerät nicht heraus und berühren Sie es nicht, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Stellen Sie die Benutzung ein und senden Sie das Gerät sofort an eine autorisierte Reparaturwerkstatt oder einen autorisierten Händler mit einer klaren Beschreibung des Vorfalls.
- Wenn der Motor während des Trocknungsvorgangs ausfällt (es wird keine Luft mehr abgegeben), unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- Verwenden Sie nur die mit der Maschine gelieferten Originalteile.
- Vergewissern Sie sich, dass sich nichts in der Nähe des Luftgebläses auf der Rückseite des Geräts befindet, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden am Stück, ohne es vollständig abkühlen zu lassen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen brennbare Stoffe mindestens 2 Meter vom Gerät entfernt sein.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem individuellen Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Legen Sie die zu trocknenden Lebensmittel nur auf saubere Roste.

- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit oder Wasser auf den Boden des Gehäuses des Lebensmitteltrockners selbst gelangt.
- Bevor Sie das Gerät an eine Stromquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt montiert ist. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Zutaten.
- Reinigen Sie die herausnehmbaren Einlegeböden und die Tropfschale nach jedem Gebrauch des Geräts. Sei Vorsicht bei der Reinigung der Teile, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät bläst Luft mit einer hohen Temperatur aus. Die Luft kommt durch die Vordertür heraus. Vorsicht bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine chemischen, scheuernden, ätzenden, starken oder aggressiven Reinigungsmittel, um das Gerät oder seine Teile zu reinigen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder ähnliche Produkte, um das Gerät oder seine Teile zu reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch abkühlen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es und bewahren Sie es in seiner Originalverpackung auf. Tun Sie dies an einem kühlen Ort mit guter Luftzirkulation, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

Sicherheitshinweise für die sichere Trocknung von Lebensmitteln

- Lassen Sie die heiße Luft während des Trocknens natürlich strömen, legen Sie nicht zu schwere Lebensmittel auf die Lagen und stapeln Sie die Lebensmittel nicht. Verschiedene Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Achten Sie bei eingeschaltetem Gerät darauf, dass die Schichten an der richtigen Stelle liegen. Wenn die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages getrocknet werden können, können Sie sie am nächsten Tag weiter trocknen. Bewahren Sie nicht getrocknete Lebensmittel in verschlossenen Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.)
- Achten Sie darauf, dass sich die Tropfschale beim Trocknen von Lebensmitteln immer am Boden des Geräts befindet.

Wenn Sie Fragen zur Leistung haben, besuchen Sie bitte www.espressions.eu oder rufen Sie uns an. Stellen Sie sicher, dass die obigen Sicherheitshinweise verstanden wurden.

Teile Ihres Smart Food Dehydrator

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung, die folgenden Teile sollten enthalten sein:

- Smart Food Dehydrator
- 8 Trockengestelle
- 1 Tropfschale
- 1 Silikon- Obströllchenschale
- 1 120 cm langes Netzkabel



Über das Trocknen von Lebensmitteln

Funktionsweise

Die Trocknung ist eine uralte Methode zur Konservierung von Lebensmitteln. Es ist ein sanfter, natürlicher Prozess, der Lebensmitteln Feuchtigkeit entzieht. Unter Verwendung einer kontrollierten Wärmtemperatur wird Luft von durch des Geräts zirkuliert. Diese Methode des Trocknens versiegelt die Aromen und Nährstoffe der Lebensmittel und hinterlässt einen hohen Nährstoff- und Vitamingehalt.

Lagerung von getrockneten Lebensmitteln

Das Trocknen von frischem, reifem Obst und Gemüse ermöglicht es Ihnen, diesen Luxus das ganze Jahr über zu genießen. Lebensmittel auf diese Art zu lagern nimmt wenig Platz in Anspruch. Getrocknete Lebensmittel haben eine längere Haltbarkeit von ca. 3-6 Monaten, wenn sie je nach Art des Lebensmittels und des Klimas in luftdichten Aufbewahrungsgläsern gelagert werden.

Keine Zugabe von Konservierungsstoffen

Obst und Gemüse, das mit Ihrem Smart Food Dehydrator getrocknet wurde, unterscheidet sich in Farbe und Aussehen von Produkten, die in Reformhäusern und Supermärkten gekauft wurden. Dies ist darauf zurückzuführen, dass diese Geschäfte den Produkten künstliche Farbstoffe und Konservierungsstoffe zusetzen. Ihr Lebensmittel Trockner hingegen verwendet keine Konservierungsstoffe und nur natürliche Zusatzstoffe.

Vielseitigkeit

Sie können Kräuter und Gewürze und Blumen trocknen, um ein Potpourri herzustellen. Sie können sogar die Vorteile der Rehydrierung von Lebensmitteln genießen, um sie sofort in Suppen, Soßen und Aufläufen zu verwenden. Die Auswahl ist endlos.

Gesunde Snacks

Natürliche, gesunde Snacks lassen sich mit Ihrem Smart Food Dehydrator leicht herstellen. Dies umfasst eine Vielzahl von Obströllchen wie unter anderem Birnen-, Beeren- und Apfelröllchen. Sie können leckere Müsliriegel aus allen natürlichen Zutaten herstellen. Diese Snacks eignen sich hervorragend für Picknicks, Camping und zur Imbisszeit.

Verwendung und Funktionen Ihres Smart Food Dehydrator

Bevor Sie Ihren Smart Food Dehydrator benutzen

Waschen Sie die Trockengestelle, die Bodenplatte und die Silikonfruchtrollen nur in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und trocknen Sie jedes Teil vor der Verwendung sorgfältig. Achten Sie darauf, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, wenn Sie die Teile in den Smart Food Dehydrator einsetzen.


Hinweis: Legen Sie die Tropfschale immer auf den Boden des Geräts, bevor Sie das Gerät benutzen

1. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es mit der ON/OFF-Taste ein. Das Bedienfeld leuchtet nun auf.
2. Legen Sie die geschnittenen und vorbereiteten Lebensmittel auf die Roste und stellen Sie sie in das Gerät. Stellen Sie niemals Lebensmittel auf die Tropfschale am Boden des Geräts.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit TEMP und + oder - ein. Die Temperatur kann von 35° C bis 85° C in 5° C-Schritten eingestellt werden.
4. Passen Sie die Trocknungszeit je nach den verwendeten Lebensmitteln und Ihren persönlichen Vorlieben an. Je kürzer die Zeit, desto weicher die Lebensmittel, je länger, desto knuspriger. Die Zeit, die eingestellt werden muss, beträgt mindestens 30 Minuten.
5. Das Gerät beginnt mit dem Trocknen, sobald eine Zeit eingestellt ist. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.
6. Wenn Sie zwischendurch die Zeit oder die Temperatur ändern möchten, wählen Sie zuerst TIME oder TEMP und stellen Sie mit + oder - ein. Wenn Sie das Programm beenden möchten, drücken Sie erneut die Taste ON/OFF.


Das Bedienfeld



 **ON/OFF:** Taste zum Ein-/Ausschalten der Maschine. Die Taste blinkt, wenn die Maschine ausgeschaltet ist mit dem Stecker in der Steckdose. **Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.**

 **TEMP:** Taste zum Ändern der Temperatur in Schritten von 5° C (zwischen 35° C und 85° C).

 **TIME:** Taste um die eingestellte Laufzeit jeweils um 30 Minuten zu ändern, minimal 00:30 Stunde, maximal 24:00 Stunden.

 **+**: Zum Erhöhen der Zeit oder Temperatur.

 **-**: Zum Verringern der Zeit oder Temperatur.

 **LIGHT:** Schaltet die interne LED-Lampe für 60 Sekunden ein.

Allgemeine Tipps und Richtlinien zum Trocknen von Lebensmitteln

Lebensmittel von hoher Qualität verwenden

Die besten Ergebnisse erreicht man mit hochwertigen Lebensmitteln. Wählen Sie die Produkte auf dem Höhepunkt ihrer Reife, ihrer Farbe und ihres Geschmacks aus, um den höchsten Nährwertgehalt zu erzielen. Sie können überreife Produkte erfolgreich trocknen, sofern Sie die verdorbenen Stellen entfernen.

Lebensmittel waschen

Lebensmittel sollten gründlich gewaschen und getrocknet werden, wobei weiche oder verdorbene Stellen zu entfernen sind. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, Schneidewerkzeuge und Bereiche für die Essenzubereitung sauber sind.

Lebensmittel gleichmäßig schneiden

Die Produkte können zerkleinert, in Scheiben oder Würfel geschnitten werden, am besten eignen sich 5 mm dicke Scheiben für eine effiziente Trocknung.

Anpassung der Trocknungszeiten

Die Zeiten für die Überprüfung der Trocknungstabellen können variieren. Die Trocknungszeiten werden von der Größe der Ladung, der Dicke der geschnittenen Ware, der Feuchtigkeit, der Lufttemperatur und dem Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels selbst beeinflusst. (Deshalb sind in den Trocknungstabellen breite Zeitfenster für die Trockenzeiten angegeben).

Trocknen großer Mengen

Eine große Menge an zu trocknenden Lebensmitteln kann die Trocknungszeit und -wirkung beeinflussen.

Silikon-Obstrolle Matte

Backpapier mit Antihafbeschichtung kann zugeschnitten und geformt werden, wenn Sie mehr Röllchenschalen benötigen

Gestelle drehen

Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist die Temperatur in der Nähe des Luftgebläses höher. Um die Lebensmittel gleichmäßiger zu

trocknen, empfehlen wir, die Positionen der Roste alle 3-4 Stunden während des Dörrvorgangs für eine gleichmäßigere Trocknung zu ändern.

Prüfung auf Trockenheit

Lassen Sie die Produkte unbedingt abkühlen, bevor Sie sie auf Trockenheit testen. Um auf Trockenheit zu testen, schneiden Sie ein Stück auf – es sollte im Inneren keine sichtbare Feuchtigkeit vorhanden sein.

Ungleichmäßige Trocknung

Wenn Sie eine ungleichmäßige Trocknung feststellen, drehen Sie die Trocknungsgestelle, d. h. setzen Sie das untere Gestell nach oben und die oberen Gestelle nach unten.

Protokolle führen

Protokolle über die Feuchtigkeit und das Gewicht der Produkte vor und nach den Trocknungszeiten werden bei der Verbesserung Ihrer Trocknungstechniken für die Zukunft hilfreich sein.

Temperatur

Die Temperatur für Obst und Gemüse sollte nicht höher als 65 °C sein, das verhindert weitgehend den Verlust von Vitaminen.

Früchte mit Wachsschicht

Einige Früchte mit einer natürlichen Wachsschutzschicht, wie Feigen, Trauben und Pflaumen, müssen zuerst blanchiert werden, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.

Die Trocknungszeit wird immer von der Art der Lebensmittel, ihrer Dicke sowie der Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit bestimmt. Je dünner das Lebensmittel/Obst ist, desto schneller trocknet es in der Regel. Angabe der einzustellenden Temperatur pro Lebensmittelart (kann je nach Art unterschiedlich sein):

- Kräuter/Blumen: 35°-40° C
- Brot: 40°-50° C
- Obst/Gemüse: 55°-60° C
- Fleisch/Fisch: 65°-85° C

Obst trocknen

- Lebensmittel waschen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
- Alle Mängel, Kerne und Steine entfernen.
- Wie empfohlen schneiden.
- Vorbehandeln, sofern empfohlen.

HINWEIS: Lebensmittel können geschält oder ungeschält getrocknet werden. Versuchen beide Optionen, um das bevorzugte Ergebnis zu festzustellen. Ungeschältes Obst braucht länger zum Trocknen.

Vorbehandlung

Die Vorbehandlung von Lebensmitteln, für die dies empfohlen wird, hilft, die Bräunung während des Trocknens der Lebensmittel zu verzögern.

- Wenn empfohlen, verwenden Sie eine natürliche Vorbehandlung mit Ananas- oder Zitronensaft. Obst 3-4 Minuten im Saft einweichen, bevor es auf Trockengestelle gelegt werden.

Blanchieren

- Einige Obstsorten mit natürlichen schützenden Wachsbeschichtungen, z. B. Feigen, Trauben und Pflaumen, müssen blanchiert werden, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.

Zum Blanchieren

1. Obst 1-2 Minuten in kochendem Wasser einweichen.
2. In eiskaltes Wasser tauchen. Gut abtrocknen.
3. In Scheiben schneiden und mit dem Trocknen beginnen.

Trockenheitsprüfung

- Obst vor der Prüfung auf den endgültigen Trockenheitsgrad kühlen.
- Das meiste Obst ist weich und geschmeidig sein, wenn es richtig getrocknet ist.

Trocknungstabelle für Obst

Die Trockenzeit kann von der Tabelle abweichen zeigt an. Die Trocknungszeit wird beeinflusst durch die eingestellte Temperatur, die Menge in das Gerät, die Dicke, in der es geschnitten

wurde, Luftfeuchtigkeit und Temperatur in Ihrem Zuhause. Die Zeit variiert mit der Anzahl der Racks das wird verwendet. Trockenzeiten unten sind Richtwerte, bitte testen Sie sie selbst!

Obst	Vorbehandlung	Trocknungszeit	Vorgeschlagene Verwendung
Äpfel, Kerngehäuse entfernen, schälen, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten	Keine	8-10 Stunden	In dieser Form essen oder für Kuchen und Scheiben verwenden
Aprikosenhälften, entsteint	Keine	12-14 Stunden	Für Scheiben, Kekse und Müsli verwenden
Bananenhälften	In Zitronensaft einweichen	12 Stunden	In dieser Form essen, für Kuchen, Pudding und Scheiben verwenden
Baby-Feigen, halbiert	Blanchieren.	6-8 Stunden	Als Zusatz zu Obstkuchen und Brotmischungen, Scheiben und Müsli

Obst	Vorbehandlung	Trocknungszeit	Vorgeschlagene Verwendung
Weintrauben, Muskateller An der Rebe	Blanchieren	16-18 Stunden	Essen als Teil einer Käseplatte
Weintrauben, Muskateller Als einzelne Traube, entkernt, leicht flachgedrückt	Blanchieren	14-16 Stunden	Als Zusatz zu Keksteigen, Obstkuchenmischungen und Müsli
Kiwis, geschält, 5 mm dicke Scheiben	Keine	2-5 Stunden	In dieser Form essen oder zu Müsli zugeben
Limetten, mit Schale, 5 mm dicke Scheiben	Ganzes Obst unter warmem Wasser waschen	8-10 Stunden	Zu Currys und Potpourri- Mischungen zugeben
Orangen, Naval, mit Schale, halbiert, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten	Ganzes Obst unter warmem Wasser waschen	6-8 Stunden	Zu Potpourri-Mischungen zugeben und in Schokolade tauchen und mit Kaffee servieren
Papaya, geschält, entkernt, 5 mm dicke Scheiben	Keine	8-10 Stunden	In dieser Form essen, zu Muffinmischungen, Scheiben und Müsli zugeben
Pfirsiche, halbiert, entsteint	Unter Wasser waschen	8-10 Stunden	In dieser Form essen, zerkleinern und zu Kuchen- und Muffinmischungen oder zum Müsli geben
Birne große 5 mm dicke Scheiben	In Zitronensaft einweichen	12-14 Stunden	In dieser Form essen, zerkleinern und zu Salaten, Kuchen und Müsli geben
Kleine Birnenhälften	In Zitronensaft einweichen	10-12 Stunden	In dieser Form essen, zerkleinern und zu Salaten, Kuchen und Müsli geben
Ananas, 5 mm dicke Scheiben	Keine	8-10 Stunden	In dieser Form essen, zerkleinern, zu Muffinmischungen, Scheiben und Müsli zugeben
Zitrone, mit Haut, 5 mm dicke Scheiben	Ganzes Obst unter warmem Wasser waschen	8 Stunden	Zu Nudelsaucen, Hühnergerichten, Kuchen und Pudding

Gemüse trocknen

Vorbereitung

- Gemüse gründlich waschen und Flecken entfernen.
- Vorbehandeln, sofern empfohlen.

Vorbehandlung

- Dampfblanchieren: erforderlich, um den Trocknungsprozess für bestimmte Gemüsesorten zu beschleunigen.
- Blanchieren: Erhält die Farbe, stoppt den Reifeprozess und lässt die Ware im Allgemeinen schneller trocknen.

Zum Blanchieren

1. Gemüse 1-2 Minuten in kochendem Wasser einweichen.
2. In eiskaltes Wasser tauchen.
3. In Scheiben schneiden und mit dem Trocknen beginnen.

Trockenheitsprüfung

- Kühlen Sie Gemüse, bevor Sie den letzten Trockentest durchführen.
- Das Gemüse sollte sich hart und fest anfühlen und keine weichen Stellen aufweisen.

Erwarten Sie eine Schwankung der Zeit, die zum Trocknen verschiedener Lebensmittel benötigt wird. Die Trocknungszeiten werden von der Größe der Ladung, der Dicke der Scheiben, der Feuchtigkeit und der Temperatur in Ihrer Wohnung beeinflusst.

Trocknungstabelle für Gemüse

Gemüse	Vorbehandlung	Trocknungszeit	Vorgeschlagene Verwendung
Karotte, geschält, 1 cm große Würfel	Keine	6-8 Stunden	Zu Kuchen-, Brot- und Gebäckmischungen zugeben
Sellerie, 1 cm große Würfel	Keine	4-5 Stunden	Zu Suppenmischungen und Aufläufen zugeben
Aubergine, 5 mm dicke Scheiben	Blanchieren in heißem Wasser	6-8 Stunden	Zu Tomatensaucen zugeben
Ingwer, geschält, 5 mm dicke Scheiben	Unter warmem Wasser waschen	8-10 Stunden	Zu Currys, Obstkuchen und Muffinmischungen zugeben
Champignons, Knopf, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten	Keine	6-8 Stunden	Zu Risottos und Nudelsaucen zugeben
Tomaten, regelmäßig, in 1 cm dicke Spalten geschnitten (getrocknet)	Keine	6 Stunden	Zu Risottos und Nudelsaucen zugeben
Tomaten, Roma (Ei) halbiert, halbtrocknet	Keine	8 Stunden	Zu Antipasto-Platten, Sandwich-Füllungen, Pasteten und Torten zugeben

Gemüse	Vorbehandlung	Trocknungszeit	Vorgeschlagene Verwendung
Tomate, Roma (Ei) halbiert, getrocknet	Keine	10-12 Stunden	Zu Nudelsaucen zugeben
Zwiebel, braun, halbiert, in 5 mm große Würfel geschnitten	Keine	14-16 Stunden	Zusatz zu Brotmischungen, Currys und Muffinmischungen
Erbse, grün, geschält	Keine	6-8 Stunden	Zu Suppen und Reisgerichten zugeben
Kürbis, geschält, entkernt, in 1 cm große Würfel geschnitten	Keine	8-10 Stunden	Zu Currys, Scones und Brotmischungen zugeben
Orange Süßkartoffel (Kumara) geschält, in 5 mm große Würfel oder in 5 mm dicke Scheiben geschnitten	Keine	8 Stunden	Currys, Suppen

Obströllchen

Obströllchen sind leckere Snacks, die man sofort zur Hand hat. Hier sind einige Schritte, um perfekte Obströllchen zu sicherzustellen:

- Frisches Obst oder Obstkonserven können zur Herstellung von Obströllchen verwendet werden, indem man einfach Gewicht durch Gewicht ersetzt. Kombinieren Sie jedoch keine Mischung aus Dosen- und Frischobst in ein und demselben Röllchen. Wenn Sie frisches Obst verwenden, stellen Sie sicher, dass es von guter Qualität ist und keine weichen oder verfärbten Flecken aufweist.
- Wenn Sie frisches Obst verwenden, müssen Sie es zuerst schälen und kochen, damit es in einem Mixer püriert werden kann, damit es für die Zubereitung von Brötchen verwendet werden kann.
- Das zubereitete Obst muss gleichmäßig auf den Obströllchenschalen verteilt werden, um gleichmäßige Trocknungszeiten sicherzustellen.
- Das Obst sollte bis zu einer gleichmäßigen Dicke von etwa 5 mm verteilt werden. Das Obst muss nach dem Pürieren eine löffelbare Konsistenz aufweisen. Wenn die Mischung zu

flüssig ist, wird das Endergebnis beeinträchtigt.

- Wenn die Mischung zu flüssig ist, können Sie der Mischung Apfel- oder Birnenpüree zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- Stellen Sie sicher, dass die Obströllchen ständig bei der empfohlenen Temperatur und Zeit getrocknet werden.
- Nach dem Trocknen sollten die Obströllchen biegsam sein und keine weichen oder klebrigen Flecken auf der Ober- oder Unterseite aufweisen.
- Nehmen Sie die noch warmen Obströllchen aus den Schüsseln und rollen Sie sie zu Stangen zusammen.
- In Antihaft-Backpapier einwickeln und in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 1 Woche aufbewahren. Nicht im Kühlschrank aufbewahren, da die Obströllchen an einem feuchtigkeitsfreien Ort aufbewahrt werden müssen, um eine geschmeidige, kaubare Textur zu erhalten.
- Geeignetes Obst für Röllchen ist unter anderem: Apfel, Aprikose, Beeren, Kirschen, Mango, Pfirsiche, Birnen und Pflaumen.

Rezepte für Obströllchen finden Sie später in diesem Buch.

Kräuter und Gewürze trocknen

Das Trocknen Ihrer eigenen Kräuter und Gewürze ist eine einfache, wirtschaftliche Möglichkeit, das Beste aus Ihrem Kräutergarten zu machen.

Hinweise

- Blätter pflücken, wenn sie jung und zart sind.
- Samenkapseln pflücken, bevor sie sich öffnen.
- Die meisten Kräuter und Gewürze können am Stängel der Pflanze getrocknet werden.
- Die Blätter und Samen lassen sich leicht abziehen, sobald sie trocken sind.
- Verwenden Sie die niedrigste Hitzeeinstellung, um so viel Geschmack und Aroma der Kräuter zu erhalten.
- Lagern Sie Kräuter nicht in Papiersäcken, da die Öle vom Papier absorbiert werden, was zu weniger Geschmack führt.
- An einem kühlen, dunklen Ort in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Trocnungstabelle für Kräuter und Gewürze

Kraut/Gewürz	Vorbereitung	Trocknungszeit	Nutzung
Basilikum	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Blätter auf Trockengestelle legen	2-4 Stunden	Suppen und Soßen
Schnittlauch	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. In gewünschte Längen schneiden	2-4 Stunden	Salate, Aufläufe und Suppen
Chili, lang, frisch rot, halbiert, entkernt	Keine	6-8 Stunden	Zu Currys und Stirfries geben, im Mörser zerstoßen und mit dem Stößel zerstoßen und über Brotmischungen streuen
Koriander	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen	2-4 Stunden	Currys, thailändische Gerichte und Suppen
Knoblauch	Schälen und hacken, im Boden trocknen	4-6 Stunden	Eintöpfe, Suppen und Nudeln
Ingwer	Reiben oder in Scheiben schneiden, auf Trockengestelle legen	4-6 Stunden	Kuchen und Currys
Majoran	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen	2-4 Stunden	Eintöpfe und Suppen

Kraut/Gewürz	Vorbereitung	Trocknungszeit	Nutzung
Minze	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen.	2-4 Stunden	Thailändische Gerichte und Saucen
Oregano	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen.	2-4 Stunden	Suppen, Aufläufe und Nudeln
Petersilie	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen.	2-4 Stunden	Suppen und Aufläufe
Rosmarin	Keine	3 Stunden	Zu Gebäck, Brotmischungen und Aufläufen zugeben
Thymian	Waschen, mit Papierhandtuch trocken tupfen. Ganze Stiele auf Trockengestelle legen.	2-4 Stunden	Suppen und Aufläufe

Fleisch trocknen

Fleisch trocknen

Mit den folgenden Schritten kann Fleisch sicher getrocknet werden:

- Fleisch sollte bei 75 °C getrocknet werden.
- Verwenden Sie mageres Fleisch ohne starke Marmorierung (Fett im Fleisch verteilt).

- WICHTIG:** Das Fleisch muss von höchster Qualität und am Tag des Kaufs mariniert sein.
- Das Fleisch in seiner ganzen Form marinieren und nach dem Marinieren in Scheiben schneiden. Die Marinade muss salzig sein (siehe Rezept für Dörrfleisch vom Rind), da dies dazu beiträgt, dem Fleisch Feuchtigkeit zu entziehen, wodurch der Wassergehalt reduziert und das Fleisch sicher verzehrt werden kann.
 - Kochen Sie das Fleisch, um Bakterien abzutöten.
 - Bewahren Sie das marinierte Fleisch bis zu 12 Stunden im Kühlschrank auf. Gut entwässern.
 - Das Fleisch muss in dünne Scheiben geschnitten werden und jede Scheibe muss von gleicher Dicke sein, vorzugsweise 5 mm. Dies können Sie mit einem Fleischschneider nach Art eines

- Delikatessenschneiders erreichen.
- Manchmal wird das Fleisch zuerst teilweise eingefroren und dann in Scheiben geschnitten, um das Schneiden zu erleichtern. Dann das Fleisch auftauen, bevor es zum Trocknen auf Bleche gelegt wird.
- Schneiden Sie das Fleisch immer quer zur Maserung. Fleisch, das mit der Maserung geschnitten wird, fällt auseinander und kann eine zähe Textur haben.
- Getrocknetes Fleisch muss in einem luftdichten Behälter bis zu 3-4 Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Wenn Sie länger lagern möchten, etikettieren, datieren und bis zu 3 Monate einfrieren. Über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
- Sobald die Trocknungszeit abgelaufen ist, Rindfleisch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Oberfläche mit einem Papiertuch abtupfen, um überschüssige Oberflächenfeuchtigkeit zu entfernen und eine sichere Haltbarkeit zu gewährleisten.

WICHTIG: Fleisch darf nur im Kühl- oder Gefrierschrank gelagert werden. Die Lagerung von Fleisch bei Zimmertemperatur könnte das Wachstum von Bakterien fördern, wenn es nicht gründlich getrocknet wird.

Beef Jerky

Ergibt: 250g

Zubereitungszeit: 10 Minuten (+ 12 Stunden Marinierzeit)

Trocknen: 5 Std

500 g Rinderfilet oder Lendenstück,
überschüssiges Fett abgeschnitten

½ Tasse Sojasauce

½ Tasse Worcestershire-Sauce

1 Teelöffel Salz

1. Rindfleisch in ein flaches Glasgefäß geben. Mit Saucen und Salz gemeinsam übergießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank unter gelegentlichem Wenden 12 Stunden lang marinieren lassen. Abgießen. Marinade wegwerfen.
2. Mit einem großen, scharfen Messer Rinderfilet quer zur Maserung in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Rindfleisch auf Trockengestellen anordnen. Trocknen bei 75° C, rotierende Gestelle nach der Hälfte des Trocknungsprozesses, 5 Stunden lang.

Blumen trocknen

Mit Ihrem Lebensmittel Trockner können Sie Ihre eigenen Blumen, Blüten und Blütenblätter trocknen.

HINWEIS

- Da die Blumen beim Trocknen dunkler werden, sollten Sie versuchen, Blumen auszuwählen, die einige Töne heller sind.

Anweisungen zur Vorbereitung

1. Blumen trocken und kühl schneiden.
2. Wählen Sie Blumen, die fest, aber nur halb geöffnet sind. Vollblühende Blumen neigen dazu, ihre Blütenblätter zu verlieren.
3. Blumen und Blütenblätter sparsam auf die Trockengestelle und den Boden legen.
4. 8-10 Stunden trocknen lassen, bis die Blüten spröde sind.

Potpourri

Zur Herstellung von Potpourri: Verwenden Sie eine Handvoll Blumen, Blüten und Blütenblätter und kombinieren Sie diese mit 3-4 Tropfen Parfümöl, z. B. Teerose oder Lavendel.

Anweisungen zur Vorbereitung

1. Ordnen Sie Blumen, Blüten und Blütenblätter sparsam auf den Trockengestellen und dem Boden an.
2. 6-8 Stunden trocknen lassen.
3. In einen großen luftdichten Glasbehälter mit 3-4 Tropfen Parfümöl geben, um den Duft zu beleben. Schütteln Sie nach einem Monat die Blütenblätter oder tröpfeln Sie mehr Öl in den Behälter.

Rezepte

Kürbis-, Mais- und Chili-Hackbraten

Portionen: 8-10

Zubereitungszeit: 15 Minuten

(ohne Trocknungszeit für den Kürbis)

Kochen: 1 Stunde 5 Minuten

- 2 Tassen Fertigmehl
 - Prise Salz
 - 2 Tassen getrocknete Kürbisstücke
 - 2x 125 g Dosen Maiscreme
 - ¾ Tasse extra heller Sauerrahm
 - ½ Tasse grob geriebener fettarmer Cheddarkäse
 - 2 Eier, leicht geschlagen
 - 80 g Butter, geschmolzen
 - 1 lange frische rote Chilischote, fein gehackt
 - 2 Esslöffel gemischte Sonnenblumen- und Kürbiskerne
1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 11 x 21 cm große Brotform mit Speiseöl besprühen. Den Boden und die beiden langen gegenüberliegenden Seiten mit Antihaft-Backpapier auslegen.
 2. Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben. Kürbis, Mais, Sahne, Käse, Eier, Butter und Chili zugeben. Rühren, bis die Zutaten gerade vermischt sind. In die vorbereitete Form löffeln und Oberfläche glattstreichen. Mit Samen bestreuen. Etwa 1 Stunde 5 Minuten oder bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt backen.
 3. Zur leichten Abkühlung auf einen Drahtrost stellen. In Scheiben schneiden und warm servieren.

Suppenmischung

Ergibt: 2 Tassen getrocknete Mischung

Zubereitungszeit: 10 Min.

Trocknen: 4-5 Stunden

- 2 große braune Zwiebeln, halbiert, in 1 cm große Würfel geschnitten
 - 2 große Karotten, geschält, der Länge nach halbiert, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
 - 500 g frische oder gefrorene, aufgetaute grüne Erbsen
 - 2x 300 g Dose Kichererbsen, gespült, über Nacht abgetropft
1. Zwiebel, Karotten, Erbsen, Pilze und Kichererbsen auf separate Trockengestelle legen. Gestelle 4-5 Stunden oder bis zur vollständigen Trocknung trocknen lassen (Zwiebel kann zusätzliche Trockenzeit benötigen).
 2. Bis zu 6 Wochen in einem luftdichten Behälter vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.
 3. Zum Kochen von Suppe. 1 Tasse Suppenmischung mit 3 Tassen Brühe in einem Topf mittlerer Größe bei mittlerer Hitze mischen. Zum Kochen bringen und 5 Minuten leicht kochen lassen. Vom Herd nehmen. 5 Minuten stehen lassen. ½ Tasse gehackte frische glatte Petersilie einrühren. Abschmecken und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Servieren.

Rezepte

Sauerrahm- & Schnittlauchrollen – Wenig Fett und glutenfrei!

Portionen: 12

Zubereitungszeit: 15 Min.

Kochen: 25-30 Minuten

Geschmolzene Butter, zum Einfetten
2 ½ Tassen glutenfreies Fertigmehl
½ Teelöffel Salz
½ Tasse getrocknete gehackte Zwiebel
2 Esslöffel getrockneter gehackter Schnittlauch
50 g fettreduzierter Milchaufstrich
½ Tasse heller Sauerrahm
½ Tasse Magermilch
½ Tasse grob geriebener heller Mozzarella
80 g fettreduzierter Feta, zerbröckelt

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech zum Einfetten mit geschmolzener Butter bestreichen.
2. Mehl in eine große Schüssel sieben. Salz, Zwiebel und Schnittlauch unterrühren, bis sie sich vermischen.
3. Aufstrich mit den Fingerspitzen einreiben, bis die Mischung wie Paniermehl aussieht. Mit einem Messer mit runder Klinge in einer Schneidbewegung die saure Sahne und die Milch so lange unterrühren, bis sie vermischt sind. Auf eine leicht bemehlte Fläche stürzen. Zu einem glatten Teig kneten. Zu einem Rechteck von 20 x 30 cm ausrollen.
4. Über Mozzarella und Feta streuen. Von der langen Seite der beginnend den Teil zu einer Stange aufrollen. Enden zuschneiden. Die Stange in 12 x 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scrolls auflegen, seitlich zuschneiden und nebeneinander in einer vorbereiteten Form anordnen.
5. Ungefähr 25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und durchgegart sind. Zur leichten Abkühlung auf einen Drahtrost stellen.

HINWEIS: Sie können, falls gewünscht, Vollkornmehl anstelle von Weißmehl verwenden.

Nährwertangaben pro Portion

5g Fett; 747kJ; 2g gesättigtes Fett; 1,1g Ballaststoffe; 23g Kohlenhydrate.

Muffins mit Tomaten, Mozzarella und Pancetta

Ergibt: 12

Zubereitungszeit: 10 Minuten (ohne Trocknungszeit)

Kochen: 22-25 Minuten

3 Tassen Fertigmehl
200 g getrocknete Tomaten, gehackt
8 Scheiben milder Pancetta, gehackt
1 Tasse grob geriebener Mozzarella
1½ Tassen Magermilch
125g ungesalzene Butter, geschmolzen
1 Ei, leicht geschlagen

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine antihafbeschichtete Muffinform mit 12 Löchern (½ Tasse) mit Speiseöl einsprühen.
2. Mehl, Tomate, Bauchspeck und Käse in einer großen Glasschüssel mischen. Die Mischung aus Milch, Butter und Ei so lange rühren, bis sich die Zutaten gerade vermischt haben (die Mischung sollte klumpig sein).
3. Löffelmischung gleichmäßig zwischen den vorbereiteten Löchern verteilen. 22-25 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen. Zur leichten Abkühlung auf einen Drahtrost stellen. Servieren.

HINWEIS: Diese Muffins sind zum Einfrieren geeignet. In Plastikfolie einwickeln oder in versiegelbare Plastiktüten legen. Beschriften, datieren und bis zu 3 Monate einfrieren.

Nährwertangaben pro Portion

10 g Fett; 1004 kJ; 5,8 g gesättigtes Fett; 3,4 g Ballaststoffe; 24 g Kohlenhydrate

Rezepte

Aprikosen- und Kokosnusskugeln

Ergibt: 36

Zubereitungszeit: 25 Minuten (+ 8 Stunden Abkühlzeit)

Geschmolzene Butter, zum Einfetten
200 g getrocknete Aprikosenhälften
¾ Tasse frisch gepresster Orangensaft
1 Tasse Magermilchpulver
200 g weiße Schokolade, geschmolzen
¾ Tasse getrocknete Kokosnuss

1. Eine 20-cm-Plattenpfanne mit geschmolzener Butter zum Einfetten bepinseln. Boden und Seiten mit Antihaf-Backpapier auslegen.
2. Aprikosen und Saft in einen mittelgroßen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Mit Plastikfolie abdecken und 10 Minuten, oder bis fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen ist, stehen lassen.
3. Aprikosenmischung, Pulver und Schokolade in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und bis zum Pürieren verarbeiten.
4. Mischung auf den Boden der vorbereiteten Form streichen. Oberfläche mit einem Löffel glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für 4 Stunden oder bis es leicht abgesetzt ist ruhen lassen.
5. Die Kokosnuss auf einen Teller legen. Aprikosenmischung teelöffelweise zu Bällchen drehen und zum bestäuben in Kokosnuss wälzen. Auf einen Teller legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für weitere 4 Stunden oder bis zur Festigkeit in den Kühlschrank legen.

Karotten-Walnuss-Kuchen

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 15 Min. (ohne Trocknen der Karotte)

Kochen: 1 Stunde 20 Minuten

Sprühseifeöl
1 Tasse Pflanzenöl
1½ Tasse fest gepackter brauner Zucker
3 Eier
2 Tassen Fertigmehl
2 Tassen getrocknete Karottenstücke, fein gehackt
1 Tasse Walnusskrümel
¼ Teelöffel gemahlene Nelken
Puderzuckermischung, zum bestäuben

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 20 cm große runde Kuchenform mit Speiseöl besprühen. Boden und Seite mit Antihaf-Backpapier auslegen.
2. Das Öl und den Zucker in einer großen Glasschüssel mit einem elektrischen Rührgerät schlagen, bis sie hell und cremig sind.
3. Eier einzeln zugeben und jeweils gut schaumig schlagen, bis sie untermischt sind.
4. Mehl, Karotten, Walnusskrümel und Gewürznelken unterrühren, bis sie untergemischt sind. Mischung in die vorbereitete Form löffeln und Oberfläche glatt streichen. Ungefähr 1 Stunde und 20 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt (Kuchen während des Backens mit Folie abdecken, wenn er zu braun wird).
5. Aus dem Ofen nehmen. 5 Minuten lang stehen lassen und zum Abkühlen auf einen Drahtrost Drahtgestell stellen.

Rezepte

Mit Schokolade überzogene Orangen

Ergibt: 35 Scheiben

Zubereitungszeit: 15 Minuten (ohne Trocknungszeit, + 3 Stunden Zeit zum Setzen)

Für dieses Rezept müssen Sie etwa 5-6 große kernlose Orangen trocknen.
220 g dunkle Kochschokolade von guter Qualität
35 getrocknete Orangenscheiben (5 mm dick)

1. Zwei Backbleche mit Antihaf-Backpapier auslegen. Die Schokolade in Stücke brechen. Eine mittelgroße hitzebeständige Glasschüssel über einen Topf mit kochendem Wasser stellen (sicherstellen, dass die Schüssel kein Wasser berührt). Unter gelegentlichem Umrühren mit einem Metalllöffel 4-5 Minuten kochen, bis die Schokolade schmilzt.
2. Einen Löffel verwenden, um Orangenscheiben eine nach der anderen zum Überziehen in geschmolzene Schokolade zu tauchen. Auf vorbereitete Bleche legen. 3 Stunden beiseite legen oder bis die Schokolade fest wird.

HINWEIS: Beste Ergebnisse erzielen Sie mit kernlosen Bioorangen.

Kokosnuss-Bananenhälften

Ergibt: 16 Hälften

Zubereitungszeit: 10 Min.

Trocknen: 10-12 Stunden

- 8 reife Bananen
½ Tasse frisch gepresster Zitronensaft
¾ Tasse zerkleinerte Kokosnuss
1. Bananen der Länge nach halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln. Geschnittene Seite mit Kokosnuss bestreuen.
 2. Mit der Schnittfläche nach oben auf die Trockenschalen legen. 10-12 Stunden oder bis zur Biegsamkeit trocknen.

Feigen-, Zimt- und Bananenkuchen

Portionen: 12

Zubereitungszeit: 15 Minuten

(ohne Trocknungszeit der Feigen)

Kochen: 1 Stunde 5 Minuten

Geschmolzene Butter, zum Einfetten
125 g Butter, weich
½ Tasse fest gepackter brauner Zucker
½ Teelöffel gemahlener Zimt
2 Eier
1½ Tassen Fertigmehl
1 Tasse Mandelmehl
1 Tasse Milch
2 große überreife Bananen, püriert
200 g getrocknete Feigen, gehackt
Puderzuckermischung, zum bestäuben
Vanillesoße, zum Servieren

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser mit geschmolzener Butter zum Einfetten bepinseln. Boden und Seite mit Antihaf-Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Zimt mit einem elektrischen Rührgerät leicht schaumig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander zugeben und zwischen den einzelnen Zugaben gut aufschlagen.
3. Mehl, Grieß, Milch und Banane unterrühren, bis sie vermischt sind. Verwenden Sie einen großen Metalllöffel, um die Feigen vorsichtig unterzuheben. In die vorbereitete Form löffeln und Oberfläche glattstreichen. Etwa 1 Stunde backen, bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen. Zum Abkühlen auf einen Drahtrost stürzen.
4. Mit Puderzucker bestäuben. In Spalten schneiden. Mit Vanillesoße servieren.

Rezepte

Fettarme fruchtige Muffins

Ergibt: 12 Muffins

Zubereitungszeit: 10 Min. (ohne Trocknen der Ananas)

Kochen: 22-25 Minuten

- Sprühseifeöl
- 3 Tassen Fertigmehl
- 1½ Tassen Magermilch
- 200 g getrocknete Ananas oder Papayastücke, gehackt
- ½ Tasse fest gepackter brauner Zucker
- 60 g fettarmer Milchaufstrich, geschmolzen
- 1 Ei, leicht geschlagen

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine antihaftbeschichtete Muffinform mit 12 Löchern (½ Tasse) mit Speiseöl einsprühen.
2. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Rühren, bis die Zutaten gerade vermischt sind (die Mischung sollte klumpig sein).
3. Mischung gleichmäßig mit dem Löffel in die Formlöcher geben. 22 bis 25 backen, oder bis die Prüfung mit dem Schaschlikspieß zeigt, dass der Teig durch ist. Zum Abkühlen auf einen Drahtrost stellen.

Nährwertangaben pro Portion

4g Fett; 1061kJ; 2g gesättigtes Fett; 3,5g Ballaststoffe; 45g Kohlenhydrate.

Erdnuss-Müsliriegel

Ergibt: 14 Riegel

Zubereitungszeit: 10 Minuten (+ 4 Stunden Kühlzeit)

Trocknen: 6-8 Stunden

- ½ Tasse Erdnussbutter
- ¼ Tasse fest gepackter brauner Zucker
- 60g Butter
- ¼ Tasse Wasser
- 2 Tassen Müsli

1. Den Boden und die beiden langen gegenüberliegenden Seiten einer 11 x 21 cm großen Brotform mit Folie auslegen, sodaß sie überhängen kann.
2. Erdnussbutter, Zucker und Butter in einem mittelgroßen Kochtopf mischen und bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter schmilzt und sich vermischt. Vom Herd nehmen. Wasser einrühren.
3. Müsli in eine große Glasschüssel geben. Erdnussbuttermischung einrühren, bis sie untergemischt ist. Mischung über den Boden der vorbereiteten Form drücken. 4 Stunden lang oder bis zum teilweisen Setzen in den Kühlschrank stellen.
4. Müsli mit der Folie aus der Form nehmen. Den Laib mit einem scharfen Messer in 7 gleiche Scheiben schneiden. Jede Scheibe in zwei Hälften schneiden. Zu Riegeln formen.
5. Müsliriegel auf zwei leicht gefetteten Trockengestellen anordnen, sodass Platz für gleichmäßiges Trocknen bleibt. Trocknen Sie bei 65° C für 6 Stunden bei einem kaubaren Riegel und länger für einen festeren Riegel.

HINWEIS: Sie können diese Müsliriegel in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen aufbewahren.

Rezepte

Birne & Schoko-Chip-Friands

Ergibt: 8 Friands

Zubereitungszeit: 10 Min. (ohne Trocknungszeit der Birne)

Kochen: 20-25 Minuten

Sprühspeiseöl
6 Eiweiß
1½ Tassen Puderzuckermischung
1 Tasse Mandel- oder Haselnussmehl
½ Tasse einfaches Mehl
12 Stück getrocknete Birne, fein gehackt
¾ Tasse Milkschokolade Schokostückchen

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Besprühen Sie 8 ovale (1/3 Tasse) antihafbeschichtete Friandpfannen mit Speiseöl.
2. Das Eiweiß in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut untermischen. Über Puderzuckermischung sieben. Mandelmehl, Mehl und Birne zugeben und verrühren, bis sie sich vermischen. Löffelmischung gleichmäßig zwischen den Formen verteilen. Mit Schokostückchen bestreuen. 20 bis 25 backen, oder bis die Prüfung mit dem Schaschlikspieß zeigt, dass der Teig durch ist. Zum Abkühlen auf einen Drahtrost stürzen.

Papaya, Mango & Honig-Müsli

Ergibt: 3 Tassen

Zubereitungszeit: 10 Min.

Trocknen: 2-3 Stunden

2 Tassen Haferflocken
100 g getrocknete Ananasstücke, gehackt
100 g getrocknete Mangostücke
100 g getrocknete Papayastücke, gehackt
¼ Tasse Apfel-, Ananas- oder Birnensaft
2 Esslöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Honig
½ Teelöffel gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in einer großen Glasschüssel mischen.
2. Mischung in eine Obströllschale löffeln. 2-3 Stunden oder bis sie knusprig sind trocknen.

HINWEIS: Dieses Müsli hält in einem luftdichten Behälter bis zu 2-3 Wochen. Sie können dieser Mischung bei Bedarf Mandelsplitter oder Kokosraspeln zugeben.

Rezepte

Sultaninen & Haferplätzchen

Ergibt: 24

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochen: 20 Min.

Geschmolzene Butter, zum Einfetten
2 Tassen Fertigmehl
1 Tasse Haferflocken
¾ Tasse Sultaninen, gehackt
½ Tasse fest gepackter brauner Zucker
½ Teelöffel Gewürzmischung
150 g Butter, geschmolzen
½ Tasse Kondensmilch
1 Ei, leicht geschlagen

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Sie zwei Backbleche mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Antihaft-Backpapier auslegen.
2. Mehl, Hafer, Sultaninen, Zucker und Gewürzmischung in einer großen Schüssel mischen. Die Butter, die Milch und das Ei unterrühren, bis sie gut vermischt sind.
3. Die Mischung in 24 Kugeln rollen und auf vorbereitete Bleche legen, sodass Platz zum Ausbreiten bleibt. Mit einer Gabel leicht flach drücken. 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Blechen beiseite stellen, damit sie leicht abkühlen und fest werden.
4. In einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage aufbewahren.

HINWEIS: Statt Sultaninen können Sie bei Bedarf auch getrocknete Aprikosen verwenden.

Tropische Obstscheibe

Ergibt: 18

Zubereitungszeit: 10 Min.

(ohne Trocknungszeiten für das Obst)

Kochen: 40 Min.

Boden
Sprühspeiseöl
¼ Tasse fest gepackter brauner Zucker
90 g Butter
1¼ Tassen einfaches Mehl
1 Eigelb
Garnitur
2 Eier
1 Tasse fest verdichteter brauner Zucker
½ Tasse Fertigmehl
½ Tasse gehackte getrocknete Papaya
¾ Tasse Sultaninen
1¼ Tassen ganze blanchierte Mandeln, gehackt
¾ Tasse getrocknete Kokosnuss

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 20 x 30cm große Lamingtonform mit Speiseöl besprühen. Den Boden und die beiden langen gegenüberliegenden Seiten mit Antihaft-Backpapier auslegen und leicht überhängen lassen.
2. Zur Herstellung des Bodens Zucker und Butter in einem kleinen Kochtopf mischen und bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter schmilzt und sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen, Mehl und Eigelb einrühren.
3. Mischung auf den Boden der vorbereiteten Form streichen. Oberfläche glattstreichen. 20 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. Aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Für den Belag die Eier und der Zucker in einer großen Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät cremig schlagen. Restliche Zutaten bis zur Vermischung einrühren. Mischung gleichmäßig auf kaltem Untergrund verteilen. Weitere 30 Minuten backen oder bis die Oberfläche gebräunt ist.
5. Aus dem Ofen nehmen und für 30 Minuten oder bis zum Erkalten und Setzen beiseite stellen. Zum Servieren in Quadrate schneiden.

Rezepte

OBSTRÖLLCHEN

Obstsalatröllchen

*Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 5 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden*

840 g Obstsalatmix aus der Dose, abgetropft

1. Geben Sie den Obstsalat in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
2. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig um die obere Abdeckung der Schale zu verteilen.
3. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Würzige Apfel- & gemischte Obströllchen

*Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 10 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden*

800 g Dose Bakers Äpfel
¼ Tasse Honig
½ Teelöffel Gewürzmischung
½ Teelöffel gemahlener Zimt

4. Apfel, Honig und Gewürze in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
5. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig in der Schale verteilen.
6. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen lassen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Aprikosen-, Honig- und Zimtopströllchen

*Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 10 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden*

825 g Dose Aprikosenhälften in natürlichen Säften, abgetropft
2 Esslöffel Honig
1 Teelöffel gemahlener Zimt

4. Aprikose, Honig und Zimt in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
5. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig in der Schale verteilen.
6. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen lassen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

HINWEIS: Sie können auch Gewürze wie Piment oder gemahlene Ingwer zugeben.

Mango-Obströllchen

*Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 5 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden*

800 g in Scheiben geschnittene Mango in natürlichem Saft, abgetropft

1. Geben Sie die Mango in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
2. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig um die obere Abdeckung der Schale zu verteilen.
3. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Rezepte

Obströllchen aus Birne und Ahornsirup

Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 10 Min.
Trocknen: 6-7 Stunden

- 1 kg Birnenscheiben aus dem Glas im Saft, abgetropft
1 Esslöffel Ahornsirup
1. Birne und Ahornsirup in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
 2. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig um die obere Abdeckung der Schale zu verteilen.
 3. 6-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Pflaumenobströllchen

Ergibt: 2 Obströllchen
Zubereitungszeit: 10 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden

825 g Pflaumen aus der Dose in Saft, abgetropft, halbiert, entkernt
Prise geriebener Kardamom (optional)

1. Pflaumen und Kardamom (falls gewünscht) in den Becher eines Mixers oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
2. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig um die obere Abdeckung der Schale zu verteilen.
3. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Erdbeer-Obströllchen

Ergibt: 2 Röllchen
Zubereitungszeit: 10 Min.
Trocknen: 5-7 Stunden

- 500 g frische Erdbeeren, geschält, halbiert
2 x 140 g Becher Apfelpüree
1 Teelöffel Vanille extra
1. Die Zutaten in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.
 2. Das Püree gleichmäßig in gefettete Obströllchenschale löffeln. Mit einem Spatel das Püree gleichmäßig in der Schale verteilen.
 3. 5-7 Stunden bei 65° C oder bis zur Biegsamkeit trocknen lassen. Jedes Obststück zu einer Stange rollen.

Rezepte

OGetrocknete Rosenblütenblätter

Ergibt: 4 Tassen

Zubereitungszeit: 5 Min.

Trocknen: 3 Stunden

3 Rosensträuße, Rosenknospen entfernt,
Blütenblätter getrennt
2-3 Tropfen Rosen- oder Vanilleöl

1. Blütenblätter gleichmäßig in den Trocknungsschalen anordnen. Auf 65° C für 3 Stunden oder bis zur Trocknung trocknen lassen.
2. Die Blütenblätter in einen großen Behälter legen. Mit Öl beträufeln und leicht schütteln, sich eine Mischung gebildet hat.

Orange, Sternanis & Vanille-Potpourri

Ergibt: 3 Tassen

Zubereitungszeit: 5 Min.

(+ 1 Woche Aufgusszeit ohne Trocknungszeit der Blüten)

2 Tassen getrocknete Rosenblütenblätter
10 Scheiben getrocknete Orange
1 Vanilleschote, gespalten
4 ganzer Sternanis
1 Tropfen Pflanzenöl
Prise gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in einem luftdichten Behälter mischen. Eine Woche lang an einem kühlen Ort ohne direktes Sonnenlicht aufbewahren und den Behälter gelegentlich schütteln. Nach Geschmack verwenden.

Ihr eigener Trocknungstabelle

Produkt	Datum	Gewicht des Produkts (vor droging)	Vorbehandlung	Feuchtigkeit 1.....5 (niedrich) (hoch)	Startzeit der Trocknung	Endzeit der Trocknung	Gewicht des Trockenprodukts

Reinigung, Pflege und Lagerung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie abnehmbare Teile entfernen und das Gerät reinigen. Damit soll die Gefahr von Kurzschlüssen und Stromschlägen vermieden werden.
- Reinigen Sie die Roste und die Abtropfschale nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Smart Food Dehydrator nur mit einem leicht feuchten Tuch. Verwenden Sie den Smart Food Dehydrator nicht, wenn das Kabel und/oder der Stecker nass sind. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser hinein. Sollte dies während des Gebrauchs geschehen, ziehen Sie sofort den Stecker und tragen Sie trockene Gummihandschuhe. Nehmen Sie das Gerät nicht aus dem Wasser und berühren Sie es nicht, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Stellen Sie die Benutzung ein und geben Sie das Gerät unverzüglich an eine autorisierte Reparaturwerkstatt oder einen autorisierten Händler zurück, und schildern Sie den Vorfall genau.
- Verwenden Sie keine chemischen, scheuernden, ätzenden, starken oder aggressiven Reinigungsmittel, um das Gerät oder seine Teile zu reinigen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder ähnliche Produkte, um das Gerät oder seine Teile zu reinigen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es und bewahren Sie es in der Originalverpackung auf. Tun Sie dies an einem kühlen Ort mit guter Luftzirkulation, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

Technische Daten

Model:	EP5800
Spannung:	230-240V ~ 50Hz
Strom:	700 W
Nettogewicht:	9,6 kg
Abmessungen (HxBxT):	31,8 x 34 x 45 cm
Anzahl der Gestelle:	8 + 1 Tropfschale
Abmessungen Trockengestelle (LxB):	30 x 28 cm

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Essen trocknet nicht aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lebensmittel zu dick geschnitten 2. Zu viel Essen in der Maschine 3. Temperatur zu niedrig 4. Zu kurz getrocknet 5. Heizelement funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie die Lebensmittel künftig in dünnere Scheiben und tupfen Sie diese zunächst mit einem trockenen Tuch ab. Dörren Sie die Lebensmittel dann länger und/oder bei höherer Temperatur 2. Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel aus der Maschine 3. Erhöhen Sie die Temperatur 4. Lassen Sie die Lebensmittel länger im Trockner 5. Wenden Sie sich an den Lieferanten, wenn Sie die Schritte 1 bis 4 ohne Ergebnis durchgeführt haben
Der Lebensmittel-trockner heizt nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie dem Gerät Zeit zum Aufwärmen 2. Ausfall des Heizelements 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie mindestens 15 Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist, und verwenden Sie beim Trocknen weniger Lebensmittel. 2. Heizt das Gerät in Schritt 1 nicht auf? Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten
Das Gerät macht nach dem Ausschalten weiterhin Geräusche	Das Gerät kühlt nach Gebrauch trotzdem ab	Der Lüfter läuft nach Abschluss des Trocknungsvorgangs noch einige Zeit nach, damit sich das Heizelement abkühlen kann
Die Beleuchtung bleibt nicht an	Normaler Betrieb des Geräts	Das Gerät ist so programmiert, dass es die Beleuchtung nach 1 Minute ausschaltet.
Die Lichter gehen nicht an	Beleuchtung ist defekt	Wenden Sie sich an den Lieferanten

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Tasten + oder - funktionieren nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerät ist nicht eingeschaltet 2. Keine Wahl getroffen 3. Anzeigefehler 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste ein. Das Gerät kann nur eingestellt werden, wenn alle Tasten leuchten 2. Wählen Sie zuerst TEMP oder ZEIT, um die Temperatur oder Zeit zu ändern, und drücken Sie dann + oder - 3. Wenden Sie sich an den Lieferanten, wenn Option 1 oder 2 das Problem nicht lösen
Die Tür passt nicht richtig auf das Gehäuse	Normaler Betrieb des Geräts	An der Gerätefront entweicht warme Luft durch die Tür. Es entsteht also ein Spalt zwischen der Tür und dem Gehäuse
Das Rack passt nicht vollständig in den oberen Steckplatz	Normaler Betrieb des Geräts	Es gibt 8 nutzbare Slots im Gerät. Der Slot ganz oben ist nicht nutzbar, da sich hier die LED-Beleuchtung hinten befindet. Verwenden Sie die anderen Slots

Garantiebedingungen

Dieses ESPRESSIONS-Küchengerät ist von hervorragender Qualität und Bauart. Sollten sich jedoch innerhalb des geltenden Garantiezeitraums Materialmängel oder Mängel beim Betrieb ergeben, tauschen wir die defekten Teile nach unserem Ermessen kostenlos aus oder reparieren diese gemäß den nachfolgenden Garantiebedingungen. Diese Garantie über 2 Jahre gilt sowohl für Teile als auch für die Verarbeitung sowie ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt. Versandkosten sind nicht beinhaltet.

Diese Garantiebedingungen gelten zugunsten und nicht zulasten Ihrer gesetzlichen Rechte. Diese Garantie deckt die Versand- und Transportkosten für das Zurückschicken des Geräts nicht ab. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die in den Beneluxstaaten erworben wurden und dort verbleiben. Die Garantie gilt nicht für die Stecker, Stromkabel oder Sicherungen sowie nicht für Mängel, die von Folgendem verursacht wurden:

- Normaler Verschleiß des Geräts oder von Teilen durch den Gebrauch.
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung beim Gebrauch oder der Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Wenn Änderungen am Produkt von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Beeinträchtigungen des Produkts.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Durch den Transport verursachte Brüche oder Mängel.

Bevor Sie ein Produkt unter den vorliegenden Garantiebedingungen zurücksenden, prüfen Sie bitte, ob:

- die Anweisungen für das Produkt richtig befolgt wurden.
- die Stromversorgung hin zum Gerät funktioniert oder ob das Gerät eingeschaltet ist.
- der Mangel nicht auf eine defekte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Schicken Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions zurück.
- Stellen Sie sicher, daß das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport sicher sowie vorzugsweise in der Originalverpackung verpackt ist.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer) sowie Kaufdatum und -ort zusammen mit einer Kopie der Rechnung bei.
- Geben Sie die exakte Art des Mangels an.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch jeglicher Art einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von Espressions durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, wird der Garantiezeitraum nicht verlängert. Das ursprüngliche Kaufdatum gilt als Beginn des Garantiezeitraums.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder in den Beneluxstaaten an:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Notities/Notes/Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notities/Notes/Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notities/Notes/Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Do you need help?


Contact us or visit our website.

Espressions B.V.

Park Forum 1110
5657 HK Eindhoven
The Netherlands

Mail: info@espressions.eu

Website: www.espressions.eu

 **espressions** is a registered trademark.

Due to minor changes in design or otherwise, the product may differ from the illustrations in this publication.

© 2022 Espressions B.V.