

HKoenig

**INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUAL DE UTILIZACIÓN
MANUALE D'USO**



DSY700

**DIGITAL FOOD DEHYDRATOR
DESHYDRATEUR D'ALIMENTS NUMERIQUE
DIGITALES DÖRRGERÄT
DIGITALE VOEDSEL DEHYDRATOR
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DIGITAL
ESSICCATORE ALIMENTARE DIGITALE**



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES

La mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles recomienda tener en cuentas las siguientes medidas de seguridad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales durante el uso de un electrodoméstico, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del deshidratador de alimentos en agua o cualquier otro líquido.
4. Es imprescindible la supervisión de un adulto cuando el deshidratador esté siendo usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable de alimentación cuando no esté usando el deshidratador o antes de efectuar su limpieza. Espere que se enfríe para montar o desmontar sus piezas o para limpiarlo.
6. No utilice ningún electrodoméstico con su cable de alimentación o el enchufe dañados, luego de haber detectado un mal funcionamiento, o si presenta cualquier tipo de avería. Si el cable de alimentación está deteriorado, este deberá ser reemplazado por el

fabricante, su agente de servicios técnicos o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.

7. Este deshidratador de alimentos puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entienden los peligros involucrados. No permita que los niños jueguen con el deshidratador de alimentos. No permita que los niños limpien el aparato o le den mantenimiento sin supervisión. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el deshidratador de alimentos.
8. El uso de accesorios adicionales no recomendados específicamente por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o vitrina, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No use el deshidratador en exteriores.
11. No instale el deshidratador sobre ni cerca de hornos, hornillas o fogones, ya sean de gas o eléctricos.
12. Nunca use este aparato para deshidratar alimentos que contengan alcohol o que hayan sido adobados con alcohol.
13. No utilice el deshidratador de alimentos con otro propósito que no sea el previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos

8 años de edad, siempre que cuenten con supervisión y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y sean plenamente conscientes de los peligros que implica.

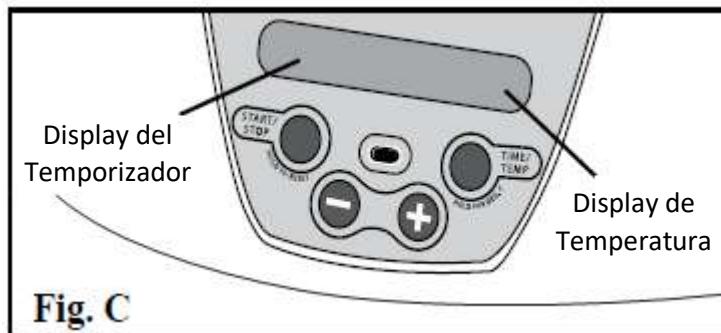
15. La limpieza y mantenimiento de la máquina no debe ser efectuada por niños a menos que tengan como mínimo 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.
16. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
17. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
18. Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características corresponde a la tensión de red de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.
19. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
20. El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.
21. Por favor, tenga este documento a mano y entréguelo al futuro propietario en caso de transferencia de su dispositivo.
22. El dispositivo no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de

control remoto.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este producto es exclusivamente para uso doméstico.

Manipulación del Control Digital



El Control Digital (Fig. C) le permite ajustar la temperatura de deshidratación de forma rápida y sencilla. Además, el control apaga al deshidratador automáticamente cuando termine el tiempo de secado establecido.

Ajuste de tiempo y temperatura

1. Primero presione el botón START/STOP, luego presione el botón TIME/TEMP y el tiempo que aparece en el display del temporizador comenzará a parpadear. A continuación, use los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de deshidratación deseado, mantenga presionado “+” para aumentar o “-” para disminuir. El rango de tiempo para este deshidratador es de 1 a 48 horas.
2. Cuando el tiempo indicado en el display deje de parpadear, presione nuevamente el botón TIME/TEMP. Use los botones “+” o “-” para ajustar la temperatura de deshidratación deseada. Para aumentar o disminuir la temperatura de forma rápida, mantenga presionado los “+” o “-”, respectivamente. El rango de temperatura para este deshidratador es de 40 a 70°C.

Una vez establecido el tiempo y la temperatura deseada, el deshidratador empieza a funcionar automáticamente. El tiempo y la temperatura pueden ser reajustados a cualquier momento usando los botones TIME/TEMP, “+” y “-”. Puede interrumpir la deshidratación a cualquier momento presionando el botón START/STOP.

Información general sobre la deshidratación de alimentos

Precaución: Lávese bien las manos antes de preparar los alimentos que pretende deshidratar. De igual forma, lave bien todos los utensilios, tablas de cortar y cuchillos que vaya a utilizar en la preparación. Lave bien los alimentos antes de prepararlos para la deshidratación.

- Al escoger alimentos para su deshidratación, siempre elija los de mejor calidad para el consumo. Evite las frutas y verduras demasiado maduras o muy verdes. Retire cualquier parte magullada o estropeada de los alimentos.
- Para un secado uniforme, corte los alimentos con tamaño, forma y grosor uniformes.

El tiempo de secado es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de alimentos, grosor, uniformidad de las porciones, humedad, temperatura ambiente, su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el momento de la cosecha. Es por eso que a lo largo del manual encontrará una amplia gama de tiempos de secado promedio. En algunos casos, es posible que usted necesite o prefiera deshidratar los alimentos por períodos más cortos o más largos a los sugeridos en este manual. Para obtener los mejores resultados, empiece a revisar los alimentos al cabo del menor tiempo sugerido en las instrucciones. Después de su primera inspección, evalúe la frecuencia con la que debe seguir revisando el alimento, basado en el progreso del secado hasta el momento. Para ciertos alimentos, como hierbas, eso puede significar cada 10 minutos, y para otros como frutas, puede ser cada 1 o 2 horas.

- La deshidratación previene el crecimiento microbiano en los alimentos, sin embargo, pueden ocurrir reacciones químicas inducidas por enzimas en las frutas y verduras, a menos que reciban un tratamiento previo a la deshidratación. Dicho tratamiento previene o minimiza cambios de color o textura no deseados durante la deshidratación o conservación de los alimentos. En la sección específica para cada tipo de alimento se recomienda el tratamiento previo.
- Coloque una sola capa de alimentos sobre las bandejas. Evite que las porciones se peguen o se solapen unas con otras.
- Tenga en cuenta que durante la deshidratación de alimentos muy aromáticos, tales como cebolla o ajo, puede haber un olor muy fuerte. Este olor puede persistir aún después del secado.
- Es posible que porciones diferentes del mismo alimento no sequen al mismo tiempo. Retire las porciones completamente secas y mantenga en el deshidratador aquellas que necesitan un poco más de tiempo.

Siempre revise la sequedad de los alimentos en todas las bandejas.

- Si todas las porciones en una sola bandeja se secan completamente antes de las otras, es mejor retirar todas las porciones de esa bandeja y regresarla a su lugar vacía, en lugar de reacomodar de nuevo las bandejas.
- No incorpore frutas y verduras frescas a un lote parcialmente seco. Esto introduce humedad en el deshidratador y por lo tanto, extiende el tiempo de secado.
- Evite interrumpir la deshidratación. No es conveniente desconectar el deshidratador durante un ciclo de secado para continuarlo más tarde, ya que esto puede deteriorar la calidad de los alimentos o contaminarlos.

Envase y almacenamiento

Los alimentos deshidratados se deben envasar apropiadamente para prevenir la entrada de humedad y microbios. Envase los alimentos en recipientes limpios, secos y herméticos. Los frascos de vidrio aptos para el congelador con tapas bien apretadas son recipientes adecuados. También puede usar bolsas plásticas de congelación con sellos plegables.

- Almacene los alimentos deshidratados dentro de sus envases en un local seco y frío, protegidos de la luz. El calor y la exposición a luz reducen la durabilidad del alimento y hacen que pierda calidad y nutrientes.

- Las tiras o rollos de frutas deshidratadas se deben mantener a temperatura ambiente por hasta un mes. Las frutas duran mucho más que las verduras. Si pretende almacenar los alimentos por mucho tiempo, guárdelos en el congelador.
- Envase frutas y verduras en recipientes separados para evitar la mezcla de aromas.

Grados de temperatura recomendados

- Hierbas: 40-50°C
- Vegetales: 50°C
- Pan: 50°C
- Yogurt: 50°C
- Verduras: 50-55°C
- Frutas: 50-60°C
- Carne, Pescado: 70°C

FRUTAS

Selección y preparación

Escoja frutas en óptimo estado de maduración. Lave las frutas para eliminar residuos y suciedad. No hay un procedimiento estándar para la deshidratación de frutas, por lo tanto, debe guiarse por su apreciación personal. Las frutas se pueden rebanar, cortar al medio, o dejarlas enteras si son pequeñas, aunque la desecación tomaría mucho más tiempo.

Corte las frutas uniformemente en rodajas de aproximadamente ¼" de grosor. Las frutas pequeñas enteras, tales como arándanos y uvas, debe sumergirlas en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua fría para cuartear la cascara. Este procedimiento reducirá considerablemente el tiempo de secado.

Tratamiento previo

Muchas frutas se oscurecen rápidamente una vez que se pelan y/o se cortan y continúan oscureciéndose incluso después de su deshidratación. Esto se debe a la exposición de las enzimas propias de algunas frutas al aire. Existen varias opciones de tratamiento para prevenir esta decoloración. El tratamiento previo a la deshidratación no es indispensable, pero se recomienda para evitar el oscurecimiento. Algunas personas detectan un ligero cambio de sabor en la fruta tratada con anterioridad al secado. Consulte la "Guía para la deshidratación de frutas" para saber cuáles frutas se benefician con el tratamiento previo. Podría probar las diferentes opciones y luego escoger la que más le convenga.

- **Ácido ascórbico (Vitamina C):** Disponible en las farmacias tanto en tabletas como en polvo. Mezcle 2½ cucharadas de polvo de ácido ascórbico en ¼ litro de agua fría. Las tabletas de vitamina C (seis tabletas de 500 mg hacen 1 cucharadita de ácido ascórbico) se deben triturar antes de disolverlas en agua. Coloque los trozos de fruta, tales como plátano, melocotón, manzanas o peras, en la solución y remoje durante 10 minutos. Sáquelos y escúrralos bien antes de acomodarlos en las bandejas del deshidratador.
- **Solución de ácido ascórbico:** Soluciones disponibles en el mercado, como la Mrs. Wages® Fresh Fruit Preserver, que son mezclas de ácido ascórbico y azúcar, utilizadas comúnmente como conservantes de frutas frescas, enlatadas o congeladas. Siga las instrucciones del fabricante para utilizar estas mezclas.
- **Jugo de limón:** Mezcle partes iguales de jugo de limón y agua fría. Coloque los trozos de fruta en la solución y remoje durante 10 minutos. Sáquelos y escúrralos bien antes de

acomodarlos en las bandejas del deshidratador.

- Coloque una sola capa de frutas sobre las bandejas, porciones próximas entre sí, pero sin aglomerarlas. Antes del secado, consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” para sugerencias de preparación y tiempo de secado. Deshidrate las frutas a 50-60°C.

Apreciación de la sequedad

Consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas porciones de fruta de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Si las porciones están suave y flexibles, pero no pegajosas, la sequedad de la fruta ya es aceptable. Las frutas dobladas por la mitad no deben pegarse. Si lo desea, puede secar las rodajas de manzana y de plátano hasta que estén crujientes. Si las frutas todavía parecen estar húmedas, verifique de nuevo al cabo de 1 o 2 horas. Si parecen estar casi secas, compruebe a los 30 minutos. Siempre verifique las frutas en todas las bandejas.

Provechos

Las frutas deshidratadas son aperitivos deliciosos. También se pueden adicionar a surtidos o cereales, o servir con panqueques, panes y otros productos horneados. Las frutas secas se pueden aprovechar tal y como están o suavizarlas antes del uso. Para suavizar frutas deshidratadas, remójelas en agua hirviendo durante 5 minutos o colóquelas al vapor.

Seleccione la fruta madura o ligeramente pasada y deseche cualquier parte magullada. Lave bien la fruta y retire los tallos, cascara y semillas. Corte la fruta en trozos pequeños y use una licuadora o un procesador de alimentos para hacer un puré suave (consistencia de compota de manzana). Es posible que deba añadir 1 cucharada (o más) del jugo de la fruta o agua para que el puré empiece a ganar consistencia.

Si desea que la fruta conserve su color natural, considere este tratamiento antes de la deshidratación: agregue 1½ cucharaditas de jugo de limón por cada 1½ tazas de puré de fruta. Consulte la “Guía para la deshidratación de frutas” para saber cuáles frutas se beneficiarán con este tratamiento previo.

La dulzura natural de las frutas se intensifica luego de la deshidratación. No obstante, si prefiere rollos secos más dulces, puede adicionarle miel, sirope de arce, sirope de maíz o azúcar al puré de fruta. Pruebe diferentes cantidades de endulzantes, empezando con 1 cucharada por cada 1½ tazas de puré, hasta obtener el punto deseado. La deshidratación de frutas con endulzantes incorporados demora más tiempo que sin ellos.

Las frutas enlatadas también se pueden utilizar para hacer rollos de fruta seca. Drene el jugo de la fruta, pero consérvelo en otro recipiente para su uso posterior. Utilice una licuadora o un procesador de alimentos para hacer un puré suave con la fruta. La compota de manzana se puede utilizar directamente del envase, sin otro procesamiento.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

Deshidratación de frutas a 50-60°C

El tiempo de deshidratación de las frutas es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de frutas que vaya a deshidratar, grosor, uniformidad de las porciones, humedad,

temperatura ambiente, de su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el momento de la cosecha.

Fruta	Preparación	Tratamiento previo	Tiempo de secado promedio (horas)
Manzanas	Pelar si lo desea, retirar el corazón, cortar en anillos o rodajas de $\frac{1}{8}$ " a $\frac{1}{4}$ " de grosor.	Ácido ascórbico, Solución de ácido ascórbico o Jugo de limón.	4-9
Albaricoques	Cortar a la mitad, retirar el hueso y cortar en cuartos o rodajas de $\frac{1}{4}$ ".	Igual a Manzanas	8-16
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de $\frac{1}{4}$ ".	Igual a Manzanas	6-8
Moras	Retirar los tallos. Sumergir en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	9-17
Guindas	Retirar los tallos y el hueso, cortar a la mitad, en trozos o dejar enteras.	Ninguno	15-23
Arándanos	Retirar los tallos. Sumergir en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	10-18
Higos	Retirar los tallos. Los higos pequeños se pueden dejar enteros sino cortar a la mitad. Sumergir los higos enteros en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	8-15
Uvas	Dejar enteras o cortar a la mitad. Sumergir las uvas enteras en agua hirviendo durante 30-60 segundos y luego en agua helada para abrir la piel.	Ninguno	13-21
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas de $\frac{1}{4}$ " a $\frac{3}{8}$ ".	Ninguno	4-6
Nectarinas	Cortar a la mitad y retirar el hueso, también se pueden cortar	Igual a Manzanas	6-10 (rodajas)

	en cuartos o rodajas de ¼" de grosor.		36-48 (mitades o cuartos)
Melocotones	Pelar si lo desea, cortar a la mitad y retirar el hueso. También se pueden cortar en cuartos o rodajas de ¼".	Igual a Manzanas	6-10 (rodajas) 36-48 (mitades o cuartos)
Peras	Pelar, retirar el corazón y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Igual a Manzanas	7-13
Piña	Pelar, retirar el corazón y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	5-12
Ciruelas/Pasas	Cortar a la mitad o en cuartos y retirar el hueso.	Ninguno	8-15
Ruibarbo	Recortar y desechar las hojas, cortar el pedúnculo en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	6-9
Fresas	Retirar la coronilla de hojas, cortar a la mitad o en rodajas de ¼" de grosor.	Ninguno	6-12

VERDURAS

Las verduras se secan mucho más rápido que las frutas. Al final del período de secado, la deshidratación es más rápida, por lo tanto, revise las verduras más a menudo durante la última etapa para evitar que se sequen demasiado. Los alimentos toman un color marrón cuando se secan excesivamente. Para deshidratar verduras pequeñas, tales como guisantes o zanahorias, se recomienda colocarlas sobre una tela metálica en las bandejas. La tela metálica ayuda a que las verduras más pequeñas no caigan a través de las rendijas de la bandeja mientras se deshidratan. Consulte la sección "Utilización de telas metálicas antiadherentes" para mayor información.

Selección y preparación

Lave bien las verduras para eliminar residuos y suciedad. Seccione las verduras y deseche las porciones fibrosas o leñosas, así como las partes magulladas o en mal estado. Pélelas y fraccíonelas según el modo de preparación sugerido en la "Guía para la deshidratación de verduras" que se ofrece a continuación. Corte las verduras en rodajas o trozos de tamaño uniforme. Consulte la próxima sección para saber cuál es el tratamiento previo adecuado para cada tipo de verdura.

Tratamiento previo

El proceso de escalde implica someter las verduras a una temperatura suficientemente alta para desnaturalizar las enzimas. El escalde es necesario para inhibir las reacciones enzimáticas que causan descoloración y pérdida del sabor durante la deshidratación y el almacenamiento. También relaja las membranas del tejido vegetal, lo que facilita el escape de la humedad durante el secado y su entrada durante la deshidratación. El escalde se

puede realizar en agua o al vapor. El escalde en agua causa una mayor pérdida de nutrientes, pero es más rápido que al vapor y el calor penetra más uniformemente.

- **Escalde al vapor:** Llene una olla grande con agua y póngala a hervir hasta ebullición. Coloque las verduras sueltas en una cesta o colador que permita la circulación del vapor libremente por todas las verduras. No llene la cesta (o colador) con más de una capa de 2½" de verduras. Coloque la cesta sobre la olla, asegurándose de que no entre en contacto con el agua hirviendo. Tape con una tapa ajustada y escalde al vapor durante el tiempo sugerido en la "Guía para la deshidratación de verduras".
- **Escalde en agua:** Llene una olla grande con agua hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad, tápela y póngala a hervir hasta ebullición. Coloque las verduras sueltas en una cesta o colador y sumérgala en el agua hirviendo. Tape y escalde durante el tiempo sugerido en la "Guía para la deshidratación de verduras". El agua debe volver a hervir en menos de 1 minuto, de lo contrario, colocó demasiadas verduras en la cesta; reduzca la cantidad de verduras para el siguiente lote.

Inmediatamente después del escalde, ya sea en agua o al vapor, sumerja las verduras en agua helada para enfriarlas rápidamente. Escurra bien las verduras y acomódelas sobre las bandejas del deshidratador siempre en una sola capa. Consulte la "Guía para la deshidratación de verduras" a continuación para ver los tiempos de secado recomendados según el tipo de verdura.

Apreciación de la sequedad

Consulte la "Guía para la deshidratación de verduras" a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas porciones de verdura de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Revise la sequedad cortando las porciones al medio. Casi todas las verduras, cuando están plenamente secas, son crujientes y se parten con facilidad. Si las verduras no se rompen fácilmente, es porque necesitan deshidratarse por más tiempo. Si las verduras todavía parecen estar húmedas, verifique de nuevo al cabo de 1 o 2 horas. Si parecen estar casi secas, compruebe a los 30 minutos. Siempre verifique las verduras en todas las bandejas.

Siga las instrucciones de la sección "Envase y almacenamiento" en páginas anteriores.

Provechos

Las verduras deshidratadas tienen sabor y textura únicos, y son mucho más aprovechadas como ingredientes para sopas, guisos, estofados y salsas, que como guarniciones o aperitivos independientes. En las sopas, las verduras secas se pueden adicionar sin remojo alguno. Para otros fines, es necesario remojarlas antes de su cocción. Para remojar, cueza las verduras deshidratadas usando de 1½ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de verdura. Remoje por 1 o 2 horas, o hasta que las verduras hayan alcanzado un tamaño próximo al que tenían antes de su deshidratación. Debe adicionar más agua cuando sea necesario durante el remojo. Después del remojo, hierva las verduras a fuego lento en la misma agua hasta que estén blandas, permitiendo que el exceso de agua se evapore.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS

Deshidratación de verduras a 50-55°C

El tiempo de deshidratación de las verduras es muy variable y depende mucho del tipo y la cantidad de verdura que vaya a deshidratar, grosor, uniformidad de las porciones, humedad, temperatura ambiente, de su preferencia personal e incluso, del desarrollo que haya adquirido la planta en el momento de la cosecha.

Verdura	Preparación	Tratamiento previo: escalde en agua o al vapor	Tiempo de secado promedio (horas)
Espárragos	Cortar en trozos de 1" de longitud.	Agua, 3½-4½ minutos. Vapor, 4-5 minutos.	6-8
Habichuelas y Judías	Eliminar los extremos y los hilos. Cortar en trozos de 1" de longitud.	Agua, 2 minutos. Vapor, 2-2½ minutos.	6-11
Remolachas	Cocer hasta que ablanden. Dejar enfriar y pelar. Cortar en tirillas de ½".	Ninguno, ya cocinado.	4-7
Brócoli	Cortar en trozos adecuados para servir.	Agua, 2 minutos. Vapor 3-3½ minutos.	4-7
Zanahorias	Pelar y cortar los extremos. Cortar en rodajas de ½" a ¼" de grosor.	Agua, 3 minutos. Vapor, 3-3½ minutos.	4-10
Coliflor	Cortar en trozos adecuados para servir.	Agua, 3-4 minutos. Vapor, 4-5 minutos.	5-8
Apio	Eliminar los extremos. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Agua, 2 minutos.	2-4
Maíz en grano	Deshojar y retirar el estigma. Escaldar y cortar el maíz de la mazorca.	Vapor, 2 minutos.	6-10
Hongos	Lavar bien y cortar en rodajas de ⅜" de grosor.	Agua, 1½ minutos.	2-6
Cebollas	Eliminar la capa más externa. Cortar el extremo superior y de la raíz. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Vapor, 2-2½ minutos.	3-7
Chícharos	Eliminar la cascara.	Ninguno	5-9
Ajés y Pimientos	Eliminar el vástago, corazón, semillas y particiones interiores. Cortar en tirillas de ¼" de ancho.	Ninguno	5-10
Papas	Pelar y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Agua, 2 minutos.	4-8
Calabaza y Calabacín	Eliminar los extremos. Cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Vapor, 3 minutos.	4-6

Tomates	Pelar si lo desea. Cortar en secciones de ¾" de ancho.	Ninguno	6-11
---------	--	---------	------

HIERBAS

La deshidratación de hierbas frescas le permite tener una despensa de hierbas de forma económica, siempre abastecida y disponible durante todo el año para su consumo. Para que las hierbas conserven su mejor sabor, se recomienda deshidratarlas a la temperatura más baja, entre 40 y 50°C.

Selección y preparación

Para deshidratar hierbas, escójalas poco antes de que las flores de la planta se abran por primera vez, así las hierbas tendrán su mejor sabor. El mejor momento para la recolección de hierbas es temprano en la mañana, justo después que el rocío se haya evaporado. Enjuague las hojas y los tallos en agua fría para eliminar el polvo o los insectos y luego sacuda suavemente para eliminar el exceso de agua. Deseche las hojas o tallos marchitos y magullados. Para hierbas de hojas grandes, tales como albahaca, salvia y menta, separe las hojas de los tallos para acelerar el secado. Las hierbas de hojas más pequeñas se pueden dejar con el tallo y retirarlo después del secado. El secado de hierbas sobre una tela metálica ayuda a que las hojas y tallos más pequeños no caigan a través de las rendijas de la bandeja mientras se deshidratan.

Apreciación de la sequedad

Las hierbas, cuando están plenamente secas, son crujientes y se desmoronan con facilidad. Consulte la "Guía para la deshidratación de hierbas" a continuación y empiece a revisar la sequedad al menor tiempo promedio sugerido. Retire algunas hierbas de cada bandeja y déjelas enfriar a temperatura ambiente. Si las hierbas no se desmoronan fácilmente, vuelva a verificar la sequedad en 1 hora.

Envase y almacenamiento

Las hojas deshidratadas se almacenan mejor enteras y luego se desmoronan o pulverizan cuando las necesite.

Siga las instrucciones de la sección "Envase y almacenamiento" en páginas anteriores.

Provechos

La mayoría de las hierbas deshidratadas son de 3 a 4 veces más fuertes que las hierbas frescas, por lo tanto, cuando use hierbas secas en una receta que pide usar hierbas frescas, utilice ¼ a ¾ de la cantidad solicitada en la receta.

GUÍA PARA LA DESHIDRATACIÓN DE HIERBAS

Deshidratación de hierbas a 40-50°C

Hierba	Tiempo de secado promedio (horas)	Hierba	Tiempo de secado promedio (horas)
Hojas de albahaca	10-15	Hojas de menta	9-14
Hojas de laurel	5-7	Hojas de orégano	9-12
Cebollino	9-15	Hojas de perejil	6-8
Hojas de cilantro	6-8	Hojas de romero	8-12
Hojas de eneldo	3-5	Hojas de salvia	12-16
Hinojo	3-5	Hojas de estragón	5-7
Mejorana	9-12	Hojas de tomillo	4-6

CARNES

Cocción de la carne antes de la deshidratación

Después de adobar las tiras de carne, colóquelas en una cazuela junto con el caldo del adobo. Si no sobró caldo, adicione agua suficiente para cubrir completamente las tiras de carne. Ponga la cazuela al fuego hasta que el líquido empiece a hervir y deje que hierva durante 5 minutos.

Retire las tiras de carne del líquido, escúrralas bien y luego colóquelas sobre las bandejas del deshidratador de alimentos. Acomode las tiras de carne próximas una de otra, pero no juntas ni superpuestas. Deshidrate la carne cocida a una temperatura de 70°C durante 4-8 horas. Consulte la sección “Apreciación de la sequedad” para mayor información.

Si usted decide no cocer la carne con anterioridad, debe hacerlo después de secarla en el deshidratador, siguiendo las instrucciones a continuación.

Cocción de la carne después de la deshidratación

Precalente el horno hasta que la temperatura interna sea de 135°C (para conseguir una lectura precisa de la temperatura, use un termómetro para hornos). Retire las tiras de tasajo (carne deshidratada y seca) de las bandejas del deshidratador y colóquelas en una bandeja de hornear próximas unas de otras, pero sin que se peguen. Hornee el tasajo durante 10 minutos en el horno ya precalentado. Retire el tasajo del horno, sáquelo de la bandeja de hornear y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

Envase y almacenamiento

Cuando el tasajo se haya enfriado, use papel toalla para secar bien y eliminar cualquier acumulación de grasa depositada en el tasajo. Siga las instrucciones de la sección “Envase y almacenamiento” en páginas anteriores. El tasajo puede ser almacenado a temperatura ambiente por hasta 1 o 2 meses. Sin embargo, para que mantenga su calidad y conserve su mejor sabor, lo más recomendable es que se guarde en el congelador.

Tasajo adobado

- 1½ -2 libras de carne magra (bajo contenido de grasa)
- ¼ taza de salsa de soya
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 cucharada de nogal ahumado sazonado con sal
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta negra

Mezcle todos los ingredientes en un tazón para hacer el adobo y adobar la carne, luego siga las instrucciones anteriores para la preparación, cocción y deshidratación del tasajo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DESHIDRATADOR

1. Desenchufe el deshidratador del tomacorriente antes de limpiarlo.
2. Lave las bandejas del deshidratador con agua tibia en abundancia y algún detergente suave, o lávelas directamente en un lavavajillas.
3. Si es necesario, deberá valerse de un cepillo suave para remover residuos de alimentos secos adheridos a las bandejas. Nunca use lana de acero, esponjas de fibra metálica o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna de las partes del deshidratador de alimentos.
4. Limpie la base del deshidratador con un paño suave ligeramente húmedo. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
5. Si es necesario, la protección que cubre al eje central en la estructura del deshidratador se puede desmontar para limpiarla. Lávela con agua tibia, séquela completamente, colóquela de nuevo sobre el eje y asegúrese de que encaje correctamente en su lugar.

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05