

# H.koenig



## DSY700

Αποξηραντής φρούτων, λαχανικών, για  
βότανα και μπαχαρικά.



Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτης  
για ακρίβεια στο χρόνο στεγνώματος και της θερμοκρασίας

## ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι περισσότερες σημαντικές διασφαλίσεις συνιστώνται από τους περισσότερους κατασκευαστές ηλεκτρικών φορητών συσκευών

φορητή συσκευή κατασκευάζει.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

Για να μειώσετε τον κίνδυνο σωματικών βλαβών ή υλικών ζημιών, κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών πρέπει να είναι τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

1. Διαβάστε προσεχτικά όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε λαβές ή γάντια προστασίας.
3. Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή τη συσκευή αφυδάτωσης σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Απαιτείται άμεση παρακολούθηση όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
5. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την αποθηκεύσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
6. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή σε περίπτωση που η συσκευή δυσλειτουργεί ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του ή ένα εξίσου εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν είναι υπό επίβλεψη και έχουν κατανοήσει τις οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και τους σχετικούς κινδύνους κακής χρήσης. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της, δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς εποπτεία. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να εξασφαλιστεί ότι δεν το κάνουν παίζουν με τη συσκευή.
8. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων, ξένων της συσκευής που δεν παρέχει ο κατασκευαστής, δεν συνιστάται και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς ή καταστροφή της.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας εκτεθειμένο πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου και κοντά σε καυτές επιφάνειες.

10. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

11. Μην την τοποθετείτε πάνω ή κοντά στην κουζίνα/ φούρνο ή σε πηγές θερμότητας και καυτές επιφάνειες.

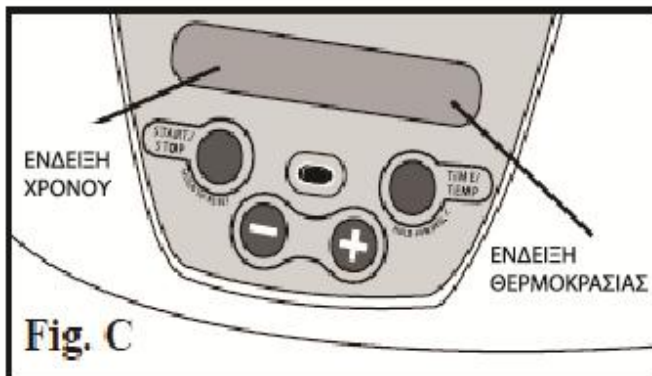
12. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να αφυδατώσετε τρόφιμα που περιέχουν αλκοόλη ή έχουν μαριναριστεί με αλκοόλ.

13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.

#### ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή προορίζεται ΜΟΝΟ για οικιακή χρήση.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψηφιακή οθόνη κεντρικού έλεγχου.



Ο ψηφιακός έλεγχος (Εικ. C) επιτρέπει την εύκολη ρύθμιση της θερμοκρασίας αφυδάτωσης

Επιπλέον, θα απενεργοποιήσει αυτόματα τον αποξηραντή όταν ο προγραμματισμένος χρόνος έχει παρέλθει.

#### Ρύθμιση θερμοκρασίας

1. Πρώτα πατήστε το κουμπί start/stop (έναρξης / τερματισμός), στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο TIME / TEMP (ΧΡΟΝΟΣ/ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ). Η ένδειξη ώρας και την ώρα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην ψηφιακή οθόνη Στη συνέχεια πατήστε τα κουμπιά + ή - για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο. Δυνατότητα χρονικού προγραμματισμού της συγκεκριμένης συσκευής είναι από 1 έως 48 ώρες.

2. Αφού η ένδειξη χρόνου σταθεροποιηθεί στην οθόνη χωρίς να αναβοσβήνει, πατήστε ξανά το πλήκτρο TIME / TEMP (ΧΡΟΝΟΣ/ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ). Πατήστε το πλήκτρο +

ή - για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία με ένα πάτημα. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πιάστε παρατεταμένα τα κουμπιά + ή -. Το εύρος θερμοκρασίας είναι μεταξύ 40-70 °C

Μόλις ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο και θερμοκρασία, ο αποξηραντής θα λειτουργήσει. Κατά την λειτουργία του, οποιαδήποτε στιγμή, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα TIME / TEMP (ΧΡΟΝΟΣ/ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ και +, και – αυξομειώνοντας τα.

Μπορείτε να διακόψετε τον αποξηραντή ανά πάσα στιγμή πατώντας το πλήκτρο START / STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ).

### **Γενικές πληροφορίες αφυδάτωσης**

**Προφύλαξη:** Πλύνετε καλά τα χέρια πριν την προετοιμασία των τροφίμων για αφυδάτωση. Καθαρίστε προσεκτικά όλα τα σκεύη, τις σανίδες κοπής και τους μετρητές που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των τροφίμων.

Πλύνετε τα τρόφιμα πριν τα προετοιμάσετε για αφυδάτωση. Όταν επιλέγετε τρόφιμα για ξήρανση, επιλέξτε μη αλλοιωμένα και είναι ασφαλή για κατανάλωση. Αποφύγετε υπεργλυκόμενα ή ανώριμα φρούτα και λαχανικά. Αφαιρέστε τυχόν μέρη από τα τρόφιμα που έχουν υποστεί χτυπήματα ή έχουν σαπίσει.

Για ομοιόμορφη ξήρανση, κόψτε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφο μέγεθος, σχήμα και πάχος.

Ο χρόνος στεγνώματος ποικίλλει σημαντικά ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του τροφίμου, το πάχος, την ομοιότητα των τεμαχίων, την υγρασία και θερμοκρασία του αέρα, την προσωπική σας προτίμηση, και από το στάδιο ωρίμανσης τους κατά τη στιγμή της συγκομιδής. Γι 'αυτό στις οδηγίες χρήσης θα παρατηρήσετε ότι αναφέρονται συχνά μια σειρά από μέσους χρόνους ξήρανσης. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να τροποποιήσετε τους προτεινόμενους χρόνους αποξήρανσης βάση των προτιμήσεων σας και της κατάστασης των τροφίμων. Για καλύτερα αποτελέσματα, μέχρι να εξοικειωθείτε ελέγχετε πρώτα το χρονικό εύρος που αναφέρεται στις οδηγίες ανά κατηγορία τροφίμου. Θα πρέπει επίσης να ελέγχεται συχνά πως εξελίσσεται η ξήρανση κατά την λειτουργία του αποξηραντή. Σε μερικά τρόφιμα, όπως τα βότανα, αυτό μπορεί να σημαίνει κάθε 10 λεπτά, και σε άλλα τρόφιμα, όπως τα φρούτα, μπορεί να σημαίνει κάθε 1-2 ώρες.

Η αφυδάτωση αποτρέπει την ανάπτυξη μικροβίων, ωστόσο, η χημική αντίδραση που προκαλείται από τα ένζυμα στα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να προκαλέσει την ανάπτυξη τους, εκτός εάν το προϊόν έχει προεπεξεργαστεί σωστά πριν από την ξήρανση.

Η προεπεξεργασία θα αποτρέψει ή θα ελαχιστοποιήσει τις ανεπιθύμητες αλλαγές χρώματος και υφής κατά την ξήρανση και την αποθήκευση τους. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη ενότητα για λεπτομέρειες και οδηγίες προεπεξεργασίας.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα μόνο στρώμα στους δίσκους. Μην αφήνετε τα τρόφιμα να ακουμπούν μεταξύ τους ή να επικαλύπτονται.

Όταν στεγνώσουν τα έντονα μυρωδικά τρόφιμα, όπως τα κρεμμύδια και το σκόρδο, να ξέρετε ότι θα μυρίζουν ακόμα πιο έντονα κατά την αποξήρανση τους. Αυτή η οσμή μπορεί να παραμείνει και μετά την ξήρανση.

Όλα τα κομμάτια φαγητού ενδέχεται να μην στεγνώσουν ταυτόχρονα. Αφαιρέστε κατά την διαδικασία αποξήρανσης όσα είναι έτοιμα και αφήστε τα υπόλοιπα που χρειάζονται επιπλέον ξήρανση.

### **Ελέγχετε πάντοτε όλους τους δίσκους για τρόφιμα που έχουν αποξηραθεί πλήρως**

Εάν ένας δίσκος τροφίμων ολοκληρωθεί πριν από τους άλλους, αφαιρέστε το αποξηραμένο φαγητό και τοποθετήστε τον ξανά στην θέση του στη μονάδα αντί να αναδιατάξετε τους δίσκους.

Μην προσθέτετε φρέσκα φρούτα και λαχανικά σε ένα μερικώς αποξηραμένο φορτίο. Αυτό θα προσθέσει υγρασία και θα αυξήσει το χρόνο στεγνώματος.

Η διαδικασία αποξήρανσης πρέπει να είναι συνεχής χωρίς διακοπές, για καλύτερα αποτελέσματα. Μην αποσυνδέετε την συσκευή στη μέση του κύκλου στεγνώματος διακόπτοντας την και την ξαναρχίστε αργότερα, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε κακή ποιότητα ή / και μη ασφαλές τροφή.

### **Συσκευασία και αποθήκευση**

Τα αποξηραμένα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται κατάλληλα για να αποφευχθεί η επαναρρόφηση της υγρασίας και τυχόν μικροβιακή αλλοίωση. Συσκευάστε τα τρόφιμα σε καθαρά, στεγνά, αεροστεγή δοχεία. Δοχεία από γυαλί ή δοχεία κατάψυξης με καπάκια στεγανά είναι κατάλληλα για αποθήκευση. Οι επανασφραγιζόμενες πλαστικές σακούλες καταψύκτη είναι επίσης καλές.

Αποθηκεύστε το αποξηραμένο φαγητό σε στεγνό, δροσερό μέρος μακριά από φως. Η έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και στο φως μειώνουν τον χρόνο αποθήκευσης και έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ποιότητας και θρεπτικών ουσιών.

Τα φρούτα με φλούδα μπορεί να διατηρηθούν έως και 1 μήνα σε θερμοκρασία δωματίου. Τα λαχανικά συγκριτικά με τα φρούτα έχουν περίπου τη μισή διάρκεια αποθήκευσης. Εάν η τροφή πρέπει να παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε την σε καταψύκτη.

Συσκευάστε κάθε είδος λαχανικών και φρούτων σε ξεχωριστά δοχεία αποθήκευσης για να αποφύγετε τη μεταφορά γεύσης και μυρωδιάς.

### **Προτεινόμενες θερμοκρασίες ανά κατηγορία:**

- Βότανα **40-50 °C**
- Πράσινα/Σαλατικά **50 °C**
- Ψωμί **50 °C**
- Γιαούρτι **50 °C**
- Λαχανικά **50-55 °C**
- Φρούτα **50-60 °C**
- Κρεατικά, Ψάρια **70 °C**

## **Φρούτα**

### **Επιλογή και προετοιμασία.**

Επιλέξτε φρούτα που βρίσκονται στην κορυφή της ωρίμανσης. Πλύνετε τα φρούτα για να αφαιρέσετε τη βρωμιά και τα υπολείμματα. Υπάρχουν πολλές επιλογές όταν πρόκειται για την ξήρανση των φρούτων και είναι ανάλογες των προσωπικών σας προτιμήσεων. Τεμαχίστε τα φρούτα σε φέτες, διαφορετικά εάν είναι ολόκληρα (μικρά σε μέγεθος φρούτα) θα απαιτήσουν το μέγιστο χρόνο για την αποξήρανση τους.

Κόψτε τα φρούτα ομοιόμορφα και σε κομμάτια πάχους περίπου μισού εκατοστού. Φρούτα ολόκληρα, όπως βατόμουρα, σταφύλι, φράουλα πρέπει πρώτα να τα βουτήξετε σε βραστό νερό για 30-60 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια σε παγωμένο νερό για να σπάσει το δέρμα. Αυτή η διαδικασία θα μειώσει τον χρόνο για την αποξήρανση τους.

### **Προεπεξεργασία**

Πολλά φρούτα σκουραίνουν γρήγορα μόλις αποφλοιωθούν ή τεμαχιστούν, και θα συνεχίσουν να σκουραίνουν ακόμη και μετά την ξήρανση τους. Αυτό οφείλεται στην έκθεση των φυσικών ενζύμων στον αέρα. Υπάρχουν αρκετές επιλογές προεπεξεργασίας για να αποφευχθεί αυτός ο αποχρωματισμός.

Η προεπεξεργασία δεν είναι απαραίτητη, αλλά συνιστάται για να αποφευχθεί ο αποχρωματισμός. Μερικοί άνθρωποι μπορεί να εντοπίσουν μια ελαφριά αλλαγή γεύσης στα προ-επεξεργασμένα φρούτα. Δείτε το Οδηγό ξήρανσης φρούτων στις επόμενες σελίδες για να προσδιορίσετε ποια είδη θα επωφεληθούν από την προεπεξεργασία. Μπορεί να δοκιμάσετε διαφορετικές επιλογές ξήρανσης προτού καταλήξετε στην επιθυμητή μέθοδο.

### **Βιταμίνη C (L-ασκορβικό οξύ)**

Το ασκορβικό οξύ είναι, διαθέσιμο σε μορφή δισκίου ή σε μορφή σκόνης στα φαρμακεία. Ανακατέψτε 2 1/2 κουταλιές γλυκού σκόνης ασκορβικού οξέος (βιταμίνη C) σε 1 κρύο νερό. Έξι ταμπλέτες 500 mg Βιταμίνη C σε δισκίο ισοδυναμούν με 1 κουταλάκι του γλυκού ασκορβικό οξύ. Αυτές πρέπει να συνθλίβονται πριν από την ανάμειξη με νερό.

Τοποθετήστε κομμένα φρούτα, όπως μπανάνες, ροδάκινα, μήλα ή αχλάδια, και ανακατέψτε με το μείγμα του ασκορβικού οξέως. Αφήστε τα για 10 λεπτά. Αφαιρέστε τα φρούτα και αποστραγγίστε καλά πριν τα τοποθετήσετε στους δίσκους στεγνώματος.

### **Μείγμα ασκορβικού οξέος**

Υπάρχει έτοιμο μείγμα διαθέσιμο στα εμπορικά καταστήματα, όπου εμπεριέχει συνδυασμό ασκορβικού οξέος και ζάχαρης και χρησιμοποιείται συνήθως για νωπά φρούτα και για κονσερβοποίηση και κατάψυξη τους. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή για τη χρήση του αυτών των μειγμάτων.

### **Χυμός λεμονιού**

Αναμείξτε ίσα μέρη χυμό λεμονιού και κρύο νερό. Τοποθετήστε τα φρούτα στο διάλυμα για 10 λεπτά. Αφαιρέστε τα φρούτα και αποστραγγίστε καλά πριν τοποθετήσετε στους δίσκους στεγνώματος.

Τοποθετήστε τα κομμάτια φρούτων στους δίσκους αφυδάτωσης σε μια στρώση, κοντά το ένα στο άλλο, αλλά χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους ή να επικαλύπτονται.

Ανατρέξτε στον Οδηγό ξήρανσης φρούτων για την προτεινόμενη προετοιμασία και το χρόνο ξήρανσης. Θερμοκρασία για Ξηρά φρούτα: 50-60 °C.

### **Προσδιορισμός ξηρότητας**

Ανατρέξτε στον Οδηγό ξήρανσης φρούτων και ξεκινήστε να ελέγχετε στο επίπεδο ξήρανσης στα φρούτα πλησιάζοντας τον προτεινόμενο χρόνο ξήρανσης. Αφαιρέστε μερικά κομμάτια φρούτων από κάθε δίσκο για δοκιμή και αφήστε να παγώσουν θερμοκρασία δωματίου. Τα φρούτα είναι αποδεκτά ξηρά όταν είναι μαλακά και εύκαμπτα, αλλά όχι κολλώδες. Τα φρούτα θα πρέπει να μπορούν να διπλωθούν στη μέση χωρίς να κολλήσουν μεταξύ τους. Μήλα και φέτες μπανάνας μπορεί να αποξηρανθούν μέχρι να γίνει τραγανά, εάν το επιθυμείτε. Αν τα φρούτα φαίνεται να έχουν πολύ υγρασία, επανελέγξτε τα κάθε 1 με 2 ώρες. Εάν τα φρούτα φαίνεται να έχουν σχεδόν ολοκληρωθεί, ελέγξτε ξανά σε 30 λεπτά. Ελέγχετε πάντα φρούτα από κάθε δίσκο.

### **Χρήσεις**

Τα αποξηραμένα φρούτα είναι ιδανικά σνακ. Μπορούν επίσης να προστεθούν σε δημητριακά, κέικ, ψωμιά και σε άλλα ψημένα προϊόντα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως έχουν ή να μαλακώσουν πριν από την κατανάλωση τους. Για να τα μαλακώσετε, βυθίστε τα σε βραστό νερό για 5 λεπτά ή τοποθετήστε τα μέσα σε ατμό.

Επιλέξτε ώριμα ή λίγο φρέσκα φρούτα και αφαιρέστε τυχόν μελανιασμένες περιοχές. Πλύνετε τα και καθαρίστε τις φλούδες, κουκούτσια και κοτσάνια. Κόψτε τα φρούτα σε κομμάτια ή χρησιμοποιώντας ένα επεξεργαστή τροφίμων ή μπλέντερ πολτοποιήστε τα ελαφρώς. Για να ξεκινήσετε τη διαδικασία της πολτοποίησης, ίσως χρειαστείτε να προσθέσετε περίπου 1 κουταλιά της σούπας χυμό φρούτων ή νερό.

Εάν είναι επιθυμητό, τα φρούτα μπορούν να υποβληθούν σε προκατεργασία για να διατηρήσουν το φυσικό τους χρώμα. Προσθέστε 1½ κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού για κάθε 1½ φλιτζάνι καθαρισμένα φρούτα. Ανατρέξτε στον Οδηγό ξήρανσης φρούτων στη για να προσδιορίσετε ποια φρούτα θα επωφεληθούν από την προεπεξεργασία.

Η φυσική γλυκύτητα τους εντείνεται με την ξήρανση. Ωστόσο, αν προτιμάτε μια πιο γλυκιά γεύση στο φρούτο, μπορείτε να προσθέσετε το μέλι, σιρόπι, το σιρόπι, ή ζάχαρη στους καθαρισμένους καρπούς. Δοκιμάστε διαφορετικές ποσότητες γλυκαντικών, υπολογίζοντας περίπου 1 κουταλιά της σούπας για κάθε 1½ φλιτζάνι πολτού φρούτων, για να βρείτε την προτίμησή σας. Τα φρούτα με επιπλέον γλυκαντικά θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για

να αποξηραθούν. Φρούτα σε κομπόστα, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για να κάνουν εύκολα το φρούτο-πολτό.

Αποστραγγίστε το χυμό από την κομπόστα, και κρατήστε τον για μελλοντική χρήση. Τοποθετήστε τα φρούτα στον επεξεργαστή τροφίμων ή στον αναμικτήρα και πολτοποιήστε.

### ΟΔΗΓΟΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Ξηρά φρούτα: 50-60 °C

Οι χρόνοι στεγνώματος ποικίλλουν σε μεγάλο βαθμό ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα, το πάχος, την υφή τους, την υγρασία, τη θερμοκρασία του αέρα, την προσωπική σας προτίμηση, ακόμα και η ηλικία του φυτού τη στιγμή της συγκομιδής.

ΦΡΟΥΤΟ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΡΟΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΣΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ σε ΩΡΕΣ
ΜΗΛΑ	Καθαρίστε την φλούδα εάν επιθυμείτε, και τεμαχίστε τα σε δακτυλίδι ή κύβους από 20 έως 50 χιλιοστά.	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	4 – 9
ΒΕΡΙΚΟΚΑ	Κόψτε στα δύο, αφαιρέστε το κουκούτσι και τεμαχίστε στα τέσσερα.	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	8-16
ΜΠΑΝΑΝΑ	Αφαιρέστε τη φλούδα και τεμαχίστε σε ροδέλες των 30 χιλιοστών	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	6-8
ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ	Αφαιρέστε κλωνάρι. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και αμέσως ρίξτε τα σε παγωμένο νερό για να σκάσει το δέρμα τους.	Καμία	9-17
ΚΕΡΑΣΙΑ	Αφαιρέστε κλωνάρι και κουκούτσι. Κόψτε τα στα δυο, σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Καμία	15-23
CRANBERRY	Αφαιρέστε κλωνάρι. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και αμέσως ρίξτε τα σε παγωμένο νερό για να σκάσει το δέρμα τους.	Καμία	10-18



ΣΥΚΑ	Αφαιρέστε κλωνάρι. Τα μικρά σύκα μπορεί να μην τεμαχιστούν. Αλλιώς κόψτε τα στη μέση. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και αμέσως ρίξτε τα σε παγωμένο νερό για να σκάσει το δέρμα τους.	Καμία	8-15
ΣΤΑΦΥΛΙ	Ολόκληρα ή τεμαχισμένα. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και αμέσως ρίξτε τα σε παγωμένο νερό για να σκάσει το δέρμα τους.	Καμία	13-21
ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε σε πάχος από 20 έως 40 χιλιοστά.	Καμία	4-6
ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	Κόψτε στα δύο, αφαιρέστε το κουκούτσι και τεμαχίστε στα τέσσερα ή σε μικρότερα κομμάτια.	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	6-10 για μικρά κομμάτια. 36-48 για μισά ή στα τέσσερα
ΡΟΔΑΚΙΝΑ	Ξεφλουδίστε εάν επιθυμείτε. Κόψτε στα δύο, αφαιρέστε το κουκούτσι και τεμαχίστε στα τέσσερα ή σε μικρότερα κομμάτια.	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	6-10 για μικρά κομμάτια. 36-48 για μισά ή στα τέσσερα
ΑΧΛΑΔΙΑ	Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε το κοτσάνι. Κόψτε στα δύο και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Τεμαχίστε στα τέσσερα ή σε μικρότερα κομμάτια.	Ασκορβικό οξύ ή Βιταμίνη C σε ταμπλέτες πολτοποιημένη, ή έτοιμο μείγμα Ασκορβικό οξύ με ζάχαρη ή Χυμός λεμονιού.	6-10 για μικρά κομμάτια. 36-48 για μισά ή στα τέσσερα
ΑΝΑΝΑΣ	Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε το κοτσάνι. Κόψτε σε ροδέλες ή μικρά τεμάχια πάχους 40 χιλ.	Καμία	5-12
ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ / ΒΑΝΙΛΙΕΣ	Κόψτε στη μέση ή στα τέσσερα. Αφαιρέστε το κουκούτσι.	Καμία	8-15
ΦΡΑΟΥΛΕΣ	Αφαιρέστε το κλωνάρι και τα φύλα. Κόψτε στα δύο ή τα τέσσερα	Καμία	6-12

## **Ξήρανση λαχανικών**

Λαχανικά 50-55 °C

Τα λαχανικά στεγνώνουν πολύ πιο γρήγορα από τα φρούτα. Η απώλεια υγρασίας κατά την ξήρανση είναι γρήγορη. Ως αποτέλεσμα, τα λαχανικά πρέπει να ελέγχονται συχνά πλησιάζοντας προς το τέλος του προτεινόμενου χρόνου ξήρανσης για να αποφευχθεί η υπερβολική ξήρανση. Το λαχανικά γίνονται καφέ όταν έχουν υπερ-ξηρανθεί. Κατά την ξήρανση των μικρότερων λαχανικών, όπως τα μπιζέλια ή τα καρότα, συνιστάται

ότι τα τοποθετείτε μαζί με το πλαστικό δικτύωμα στο δίσκο. Το πλαστικό δικτύωμα οθόνη αποτρέπει τα μικρά σε μέγεθος λαχανικά να πέσουν μέσα από τις σχάρες στο δίσκο καθώς αφυδατώνονται. Δείτε πληροφορίες σχετικά στην ενότητα, "Πώς να χρησιμοποιήσετε το πλαστικό δικτύωμα".

### **Επιλογή και προετοιμασία**

Πλένετε τα λαχανικά για να αφαιρέσετε τη βρωμιά και τα υπολείμματα. Κόψτε τα λαχανικά για να αφαιρέσετε ινώδη ή ξυλώδη μέρη ή μελανιασμένες και αλλοιωμένες περιοχές. Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε με βάση τις οδηγίες στον οδηγό ξήρανσης λαχανικών.

Κόψτε ή τεμαχίστε τα λαχανικά σε ομοιόμορφο μέγεθος. Δείτε πληροφορίες σχετικά με την προεπεξεργασία παρακάτω.

### **Προεπεξεργασία**

Η διαδικασία βρασμού περιλαμβάνει την επαφή των λαχανικών σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία μέχρι να απενεργοποιήσετε τα ένζυμα. Ο βρασμός είναι απαραίτητος ώστε τα φυσικά ένζυμα να μην προκαλέσουν απώλειες χρώματος και γεύσης κατά την ξήρανση και την αποθήκευση. Ο βρασμός χαλαρώνει επίσης την υφή τους εξωτερικά και η υγρασία να μπορεί να διαφύγει πιο εύκολα κατά τη διάρκεια της ξήρανσης και να γίνει ευκολότερα η αφυδάτωση. Ο βρασμός μπορεί να γίνει με νερό ή ατμό. Ο βρασμός στο νερό προκαλεί μεγαλύτερη απώλεια θρεπτικών ουσιών, αλλά είναι ταχύτερος από τον ατμο και επιτυγχάνει πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Βράσιμο με ατμό - Γεμίστε μια βαθιά κατσαρόλα με νερό και βράστε. Τοποθετήστε τα λαχανικά χαλαρά σε ένα καλάθι ή σουρωτήρι που θα επιτρέπει στον ατμό να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από τα λαχανικά. Μην γεμίσετε το καλάθι ή το σουρωτήρι με περισσότερο από 2 ½ στρώσεις λαχανικών. Βεβαιωθείτε ότι δεν έρχονται σε επαφή με το βραστό νερό. Κλείστε καλά το καπάκι.

Βράσιμο με νερό. - Γεμίστε μια μεγάλη κατσαρόλα ¾ γεμάτη με νερό. Κλείστε το καπάκι και βράστε. Ρίξτε τα λαχανικά χαλαρά σε ένα καλάθι ή το σουρωτήρι και βυθίστε τα στο βραστό νερό. Το νερό πρέπει να επανέλθει σε συνθήκες βρασμού σε λιγότερο από 1 λεπτό. Εάν όχι, έχουν προστεθεί πάρα πολλά λαχανικά στο καλάθι. Μειώστε την ποσότητα λαχανικών που προστέθηκε στην επόμενη παρτίδα.

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση του βρασμού (ατμού ή νερού), αμέσως βυθίστε τα λαχανικά σε κρύο νερό. Αποστραγγίστε τα λαχανικά και τα τοποθετήστε ένα μόνο στρώμα σε κάθε δίσκου αφυδάτωσης.

Ανατρέξτε στον Οδηγό ξήρανσης λαχανικών παρακάτω για τους χρόνους ξήρανσης.

### Προσδιορισμός της ξηρότητας

Ανατρέξτε στον Οδηγό ξήρανσης λαχανικών παρακάτω και ξεκινήστε να ελέγχετε τα λαχανικά πλησιάζοντας στον προτεινόμενο χρόνο μέσης ξήρανσης.

Αφαιρέστε μερικά κομμάτια λαχανικών από κάθε δίσκο και αφήστε τα να κρυσώσουν σε θερμοκρασία δωματίου. Δοκιμάστε για την ξηρότητα με το σπάσιμο των τεμαχίων στο μισό. Τα λαχανικά πρέπει αν είναι τραγανά όταν στεγνώσουν και να σπάνε εύκολα. Εάν τα λαχανικά δεν σπάσουν εύκολα, απαιτείται επιπλέον χρόνος.

Αν τα λαχανικά φαίνεται να έχουν πολύ υγρασία, αφήσε τα και άλλο ελέγχοντας ξανά κάθε 1 έως 2 ώρες. Εάν τα λαχανικά φαίνονται σχεδόν τελειωμένα, ελέγξτε ξανά σε 30 λεπτά.

Ελέγχετε πάντα τα λαχανικά από κάθε δίσκο.

Ακολουθήστε τις πληροφορίες "Συσκευασία και αποθήκευση"

### ΟΔΗΓΟΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Ξηρά λαχανικά στους 50-55 ° C.

Οι χρόνοι στεγνώματος ποικίλλουν σε μεγάλο βαθμό ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα, το πάχος, την ομοιομορφία των τεμαχίων, την υγρασία, τη θερμοκρασία του αέρα, τις προσωπικές προτιμήσεις και ακόμη και η ηλικία του φυτού τη στιγμή της συγκομιδής.

ΛΑΧΑΝΙΚΟ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΒΡΑΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / ΝΕΡΟ	ΜΕΣΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ σε ΩΡΕΣ
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	Κόψτε τα σε κομμάτια 2 εκατοστών.	Νερό: 3,5 έως 4,5 λεπτά Ατμός: 4-5 λεπτά	6 – 8
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	Αφαιρέστε τις άκρες και τις πλαϊνές ίνες. Κόψτε τα σε κομμάτια 2 εκατοστών.	Νερό: 2 λεπτά Ατμός: 2-2,5 λεπτά	8-11
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	Βράστε τα μέχρι να μαλακώσουν. Καθαρίστε τα και τεμαχίστε τα.	Καμία	4-7
ΜΠΡΟΚΟΛΟ	Κόψτε τα στο μέγεθος που θέλετε να τα σερβίρετε	Νερό: 2 λεπτά Ατμός: 3-3,5 λεπτά	4-7

ΚΑΡΟΤΑ	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις άκρες. Τεμαχίστε σε μικρά κομμάτια.	Νερό: 2 λεπτά Ατμός: 3-3,5 λεπτά	4-10
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	Κόψτε τα στο μέγεθος που θέλετε να τα σερβίρετε	Νερό: 3-4 λεπτά Ατμός: 4-5 λεπτά	5-8
ΣΕΛΙΝΟ	Κόψτε τις άκρες και τεμαχίστε	Νερό: 2 λεπτά Ατμός: 2 λεπτά	2-4
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ	Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τις ίνες. Καθαρίστε και κρατήστε μόνο το καλαμπόκι χωρίς τον κορμό.	Νερό: 1,5 λεπτά Ατμός: 2 – 2,5 λεπτά	6-10
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	Πλύνετε τα καλά και τεμαχίστε τα	Καμία	2-6
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	Ξεφλουδίστε τα. Αφαιρέστε το πάνω και κάτω μέρος. Τεμαχίστε σε μικρότερα κομμάτια.	Καμία	3-7
ΑΡΑΚΑΣ	Ξεφλουδίστε.	Νερό: 2 λεπτά Ατμός: 3 λεπτά	5-9
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	Αφαιρέστε το κοτσάνι και τους εσωτερικούς σπόρους. Τεμαχίστε σε μικρότερα κομμάτια	Καμία	5-10
ΠΑΤΑΤΕΣ	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε σε μικρότερα κομμάτια	Νερό: 5-6 λεπτά Ατμός: 6-8 λεπτά	4-8
ΚΟΛΟΚΗΘΙΑ	Κόψτε τις άκρες. τεμαχίστε σε μικρότερα κομμάτια	Νερό: 1,5-6 λεπτά Ατμός: 2,5 -3 λεπτά	4-6
ΝΤΟΜΑΤΕΣ	Ξεφλουδίστε εάν θέλετε. Τεμαχίστε ομοιόμορφα	Καμία	6-11

## Χρήσεις

Τα αποξηραμένα λαχανικά έχουν μοναδική γεύση και υφή και χρησιμοποιούνται καλύτερα ως συστατικά για σούπες, μαγειρευτά κατσαρόλας και σάλτσες αντί για αυτόνομα πιάτα. Όταν χρησιμοποιείτε στις σούπες, αποξηραμένα λαχανικά, μπορούν να προστεθούν χωρίς μούσκεμα. Αποξηραμένα λαχανικά που χρησιμοποιούνται για άλλες χρήσεις πρέπει να βραστούν πριν από το μαγείρεμα. Για να χρησιμοποιήσετε, υπολογίστε 1½ έως 2 φλιτζάνια βρασμού νερό για κάθε φλιτζάνι αποξηραμένα λαχανικά. Βράστε τα για 1 έως 2 ώρες ή μέχρι τα λαχανικά επέστρεψαν σχεδόν στο ίδιο μέγεθος που ήταν πριν από την αφυδάτωση. Προσθέστε επιπλέον νερό ανάλογα κατά τη διάρκεια του βρασμού. Αφού τα βυθίζετε, σιγοβράζετε τα λαχανικά στο νερό μέχρι να επανέλθουν, επιτρέποντας την εξάτμιση του νερού.

## **Βότανα**

Η ξήρανση φρέσκων βοτάνων σας επιτρέπει να απολαύσετε τα αγαπημένα σας εποχικά βότανα όλο το χρόνο. Για να διατηρήσετε την καλύτερη γεύση των βοτάνων σας, είναι

συνιστάται να τα αποξηραίνετε στη χαμηλότερη θερμοκρασία, 40-50 ° C.

### **Επιλογή και προετοιμασία**

Μαζέψτε βότανα για ξήρανση λίγο πριν ανθίσουν για πρώτη φορά. Αυτά τα βότανα είναι πιο γευστικά. Η καλύτερη στιγμή για να συλλέξετε τα βότανα είναι νωρίς το πρωί αμέσως μετά την εξάτμιση της δροσιάς. Ξέπλυνε τα σε δροσερό νερό για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε σκόνη ή έντομα και στη συνέχεια τινάξτε τα αφαιρέστε την περίσσεια νερού. Αφαιρέστε τα νεκρά και αλλοιωμένα φύλλα. Μεγάλα φυλλώδη βότανα, όπως ο βασιλικός, το φασκόμηλο και η μέντα, πρέπει να αφαιρεθούν από τους μίσχους τους για ταχύτερη ξήρανση. Μικρότερα φυλλώδη βότανα μπορούν να αφεθούν στο στέλεχος τους και να αφαιρεθούν μετά από ξήρανση. Τοποθετώντας τα βότανα στο πλαστικό διάτρητο εξάρτημα θα βοηθήσει στην αποφυγή της πτώσης τους από τα σχάρες στο δίσκο κατά την αποξήρανση.

### **Προσδιορισμός της ξηρότητας**

Τα βότανα είναι αποδεκτά ξηρά όταν είναι τραγανά και καταρρέουν εύκολα. Ανατρέξτε στον Οδηγό Ξήρανσης Βοτάνων παρακάτω. Κατά την αποξήρανση αρχίστε να ελέγχετε τα βότανα πλησιάζοντας τον προτεινόμενο χρόνο μέσης διάρκειας περιόδου ξήρανσης. Αφαιρέστε μερικά βότανα από κάθε δίσκο και αφήστε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου. Αν τα βότανα δεν καταρρέουν εύκολα, επανελέγξτε κάθε ώρα.

### **Συσκευασία και αποθήκευση**

Τα αποξηραμένα φύλλα αποθηκεύονται καλύτερα ολόκληρα και στη συνέχεια θρυμματίζονται όταν χρειάζεται.

### **Χρήσεις**

Τα περισσότερα αποξηραμένα βότανα είναι 3 έως 4 φορές ισχυρότερα από τα φρέσκα βότανα, επομένως σε μια συνταγή χρησιμοποιείτε αποξηραμένα βότανα αντί για φρέσκα, υπολογίστε το 1/4 έως το 1/3 του ποσού που ζητείται στη συνταγή.

## ΟΔΗΓΟΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΒΟΤΑΝΩΝ

### Βότανα 40-50 °C.

ΒΟΤΑΝΑ	ΜΕΣΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΩΡΕΣ	ΒΟΤΑΝΑ	ΜΕΣΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΩΡΕΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ	10-15	ΜΕΝΤΑ	9-14
ΔΑΦΝΗ	5-7	ΡΙΓΑΝΗ	9-12
ΒΟΛΒΟΙ	9-15	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	6-8
ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ	6-8	ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ	8-12
ΑΝΙΘΟΣ	3-5	ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ	12-16
ΜΑΡΑΘΟΣ	3-5	ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ	5-7
ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ	9-12	ΘΥΜΑΡΙ	4-6

**Μαγειρεύοντας το κρέας πριν από την αφυδάτωση** - Αφού μαρινάρετε τις φέτες κρέατος, τοποθετήστε τις μαζί με την υγρή μαρινάδα σε ένα ρηχό τηγάνι. Εάν δεν παραμένει υγρό, προσθέστε αρκετό νερό για να καλύψετε το κρέας. Φέрте το υγρό σε βράση για 5 λεπτά.

Αφαιρέστε τις φέτες κρέατος από τη μαρινάδα, αποστραγγίστε και στη συνέχεια τοποθετήστε τις λωρίδες στους δίσκους αφυδάτωσης.

Προσέξτε να είναι κοντά, χωρίς όμως να ακουμπάνε μεταξύ του ή να επικαλύπτονται.

Κρέας 70 °C για 4 έως 8 ώρες. Ανατρέξτε στην ενότητα "Καθορισμός της ξηρότητας" παρακάτω.

Εάν δεν μαγειρέψατε το κρέας πριν από την αφυδάτωση, μαγειρέψτε το μετά, ακολουθώντας τις ακόλουθες οδηγίες:

**Μαγειρεύοντας το κρέας μετά την αφυδάτωση** - Προθερμάνετε το φούρνο μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να είναι 135 °C.

(Για ακριβή ανάγνωση της θερμοκρασίας, ελέγξτε με ένα θερμόμετρο φούρνου.)

Αφαιρέστε τις φέτες κρέας από τους δίσκους αφυδάτωσης και τοποθετήστε τις στο ταψί πάνω σε αντικολλητικό φύλλο ψησίματος τη μία δίπλα στην άλλη, χωρίς όμως να ακουμπούν μεταξύ τους.

Ψήστε το κρέας στο φούρνο για 10 λεπτά. Κατόπιν αφήστε το κρέας να παγώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

## Φροντίδα και καθαρισμός

1. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα πριν καθαρίσετε.
2. Πλύνετε τους δίσκους αφυδάτωσης με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα μαλακό σφουγγάρι πιάτων, για να απομακρύνει τα αποξηραμένα στα τρόφιμα. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή βούρτσες καθώς και καυστικά/τοξικά καθαριστικά σε οποιοδήποτε από τα τμήματα του αποξηραστή.

3. Σκουπίστε τη βάση της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί. ΜΗΝ ΦΕΡΝΕΤΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.

## Ανακύκλωση Συσκευών - Επεξήγηση σήματος



Φροντίστε το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε ηλεκτρικές συσκευές μέσω των οικιακών αποβλήτων. Ανακυκλώστε τις παρωχημένες ή ελαττωματικές ηλεκτρικές συσκευές μέσω των δημοτικών σημείων συλλογής. Παρακαλώ βοηθήστε να αποφύγετε πιθανές περιβαλλοντικές επιπτώσεις και επιπτώσεις στην υγεία μέσω της ακατάλληλης διάθεσης αποβλήτων. Συμβάλλετε στην ανακύκλωση και άλλες μορφές αξιοποίησης των παλαιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευές. Ο δήμος σας παρέχει πληροφορίες σχετικά με τα σημεία συλλογής.