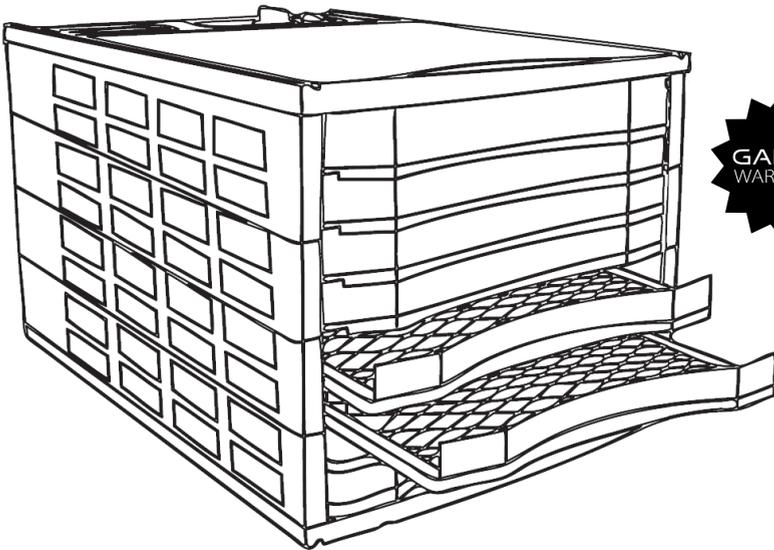


CUK
by GADNIC

Horno Eléctrico
Deshidratador



MANUAL DE USUARIO

DESHIDO8

Est imado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su aparato. Por favor, lea con atención el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños técnicos. Sobre los daños acaecidos debido a una deficiente aplicación de las indicaciones de seguridad o a un uso inapropiado del aparato, declinamos asumir cualquier responsabilidad.

Datos técnicos

Número del artículo	10028436
Suministro eléctrico	220-240 V 50/60Hz
Potencia	630 W

Indicaciones de seguridad



Atención: peligro de descarga eléctrica
Desenchufe el **aparato** antes **cambiarlo** de lugar, antes de **limpiarlo** o antes de **realizar** las **labores** de mantenimiento. No **sumerja** el aparato en agua.

Conexión a la red eléctrica

- Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe que la toma de electricidad es equivalente a la tensión del aparato (220-240V) y que la toma de red cuenta con la correspondiente toma de tierra.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que todos los interruptores se encuentran apagados (posición OFF).
- No cambie el enchufe.
- No ponga en marcha el aparato si detecta que el enchufe está dañado. Tampoco lo use si no se pone en funcionamiento, si está defectuoso o si ha sido sumergido en agua o en otro tipo de líquido.
- En cualquiera de estos casos, envíe el aparato a la dirección que figura al final de este manual.
- No enchufe el aparato a la red si tiene las manos mojadas.
- Cuando desenchufe el aparato, no tire del cable. Hágalo sosteniendo el cuerpo del enchufe.
- No deje que el enchufe roce el borde de la mesa o que cuelgue de cualquier mueble. No lo coloque sobre ninguna superficie u objeto caliente.
- El aparato dispone de un cable corto para evitar el riesgo de tropiezos o de enredos. Si desea utilizar un alargador, hágalo con mucha cautela. Utilice uno solo si el enchufe encaja a la perfección y si el alargador comparte las mismas características eléctricas que las del aparato (vea la etiqueta informativa en la parte inferior del aparato). Coloque el alargador de tal manera

que no sobresalga por ninguna superficie a la que los niños tengan acceso o por donde alguien pueda tropezar.

- No conecte el aparato a un enchufe o a un alargador, si el enchufe no encaja bien.
- No utilice un alargador si el cable se calienta.
- El empleo de accesorios o de componentes que no hayan sido recomendados por el fabricante puede provocar daños graves como incendios, electrocuciones y otras lesiones. Utilice exclusivamente accesorios y componentes autorizados por el fabricante.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo.

Colocación y funcionamiento

- El aparato no es apto para ser colocado al aire libre.
- Coloque el aparato encima de una superficie plana, lisa y estable.
- No coloque el aparato cerca de un calefactor, de un horno o de fogones.
- No coloque el aparato sobre superficies inflamables como por ejemplo alfombras.
- No bloquee las rendijas de ventilación de la parte trasera del aparato. Cuando lo coloque, deje al menos 30 cm de espacio libre a su alrededor para que el aire pueda circular sin dificultad.
- Para manejar el aparato, sírvase de los controles.
- No cambie de posición el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Si utiliza el aparato y hay niños cerca, debe extremar las precauciones.

Mantenimiento y almacenamiento

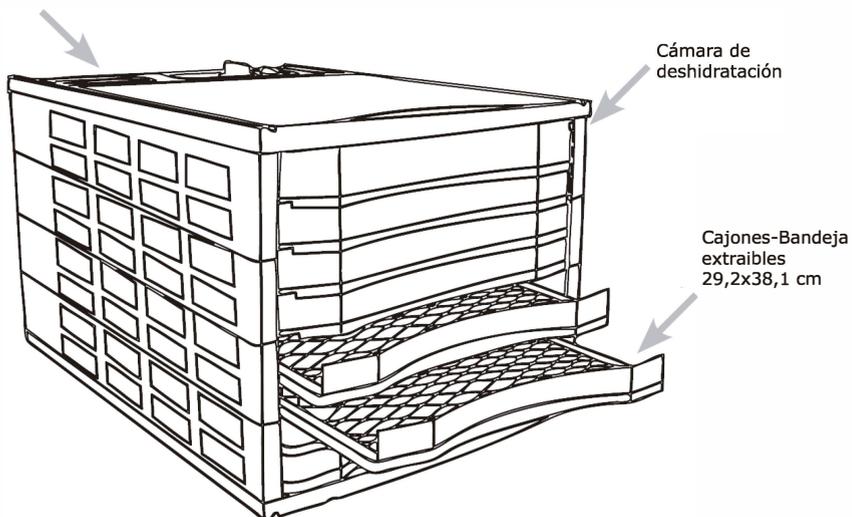
- Limpie y cubra el aparato si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- En caso de que el aparato no funcione correctamente, desenchúfelo de inmediato y no lo use de nuevo. No intente abrir el cuerpo del aparato. Este aparato no contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario. En caso de que el aparato no funcione con normalidad, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No sustituya ni adhiera piezas que no hayan sido autorizadas o que no hayan sido diseñadas específicamente para el aparato. Todas las piezas del aparato deben ser manipuladas tal y como figura en este manual de instrucciones. Emplee sólo las piezas que hayan sido autorizadas por el fabricante. El empleo de piezas, accesorios o componentes que no hayan sido autorizadas por el fabricante no está permitido y conlleva la pérdida inmediata de los derechos de la garantía.

Partes suministradas

- 1 Máquina deshidratadora de alimentos.
- 8 Cajones-Bandeja

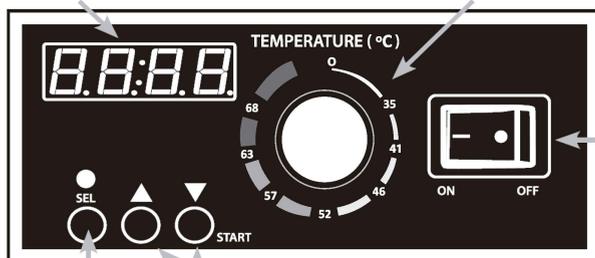
Vista general del aparato y teclas de función

Panel de control



Display

Temperatura



Selección

Inicio (START)
Más/Menos

Antes de la puesta en marcha

Accesorios requeridos:

- 1 Cuchillo de pelar
- Tabla para cortar
- Recipiente

Accesorios adicionales para facilitar la tarea:

- Un cortador automático para cortar con rapidez los alimentos en lonchas homogéneas.
- Una olla a vapor o una olla con esta función para poder cocinar los alimentos al vapor.
- Una batidora para poder hacer purés de frutas y verduras.
- Un pequeño cuaderno de notas para anotar los tiempos de deshidratación y las recetas.

Manejo



Atención: Antes de poner en marcha el aparato, lea las siguientes indicaciones para garantizar un uso correcto del aparato.

- 1 Encendido: Pulse el interruptor (ON/OFF).
- 2 Ajuste de la temperatura: Gradúe la temperatura con el regulador.
- 3 Ajuste del temporizador: Pulse la tecla SEL. El indicador del tiempo comenzará a parpadear.
- 4 Ajuste de las horas de deshidratación: Pulse las teclas con las flechas para aumentar o disminuir el número de horas (tiempo máx. 40 horas).
- 5 Ajuste de los minutos de deshidratación: Pulse de nuevo la tecla SEL. Ajuste los minutos, aumentándolos o disminuyéndolos con las teclas \wedge o \vee .
- 6 Confirmación del ajuste del temporizador: Pulse la tecla SEL.
- 7 Por último, pulse la tecla START.
- 8 Antes de iniciar el proceso de deshidratación, ajuste la temperatura a 32 °C durante 45 minutos para reducir la humedad.
- 9 Si el aparato deja de funcionar por alguna razón desconocida, apáguelo y repita de nuevo los pasos 1-7.
- 10 Retire las bandejas usando unos guantes de cocina y añada los trozos de alimentos que desea deshidratar. No superponga los alimentos unos sobre otros y deje algo de espacio entre ellos para que el aire pueda circular y conseguir así un mejor sabor.
- 11 Vuelva a colocar las bandejas en la máquina. Utilice ambas manos para asegurar una mayor estabilidad.
- 12 Seleccione la temperatura usando el regulador situado en la parte superior del aparato.

Recomendaciones para la preparación de alimentos

Algunos consejos básicos sobre la preparación de alimentos

La piel de las verduras y la cáscara de muchas frutas contienen a menudo una parte esencial de su valor nutritivo. Por ello, es recomendable no pelarlas si van a consumirse entre comidas o como snack. Por otro lado, es completamente comprensible que usted prefiera pelar las manzanas si va a preparar con ellas un pastel o quitarle la piel a un tomate si va a preparar una sopa. En estos casos, pele los alimentos antes de que se pongan demasiado maduros.

En el proceso de deshidratación, uno de los factores decisivos es el modo de cortar los alimentos. En la deshidratación de la fruta es muy importante que todas las rodajas tengan el mismo tamaño

para que todas adquieran al mismo tiempo el mismo grado de humedad. Las rodajas gruesas se secan más despacio que las finas. El grosor de las rodajas puede elegirlo usted mismo.

La mejor manera de obtener un proceso de deshidratación satisfactorio consiste en cortar todas las rodajas del mismo grosor. La piel y la cáscara de muchos alimentos actúan como elemento de protección pero pueden, sin embargo, dificultar el proceso de deshidratación.

Para favorecer el proceso de deshidratación se recomienda hacer un corte sobre la piel o la cáscara del alimento con el fin de acelerar el proceso de pérdida de agua. A mayor tamaño del corte, menor duración del proceso de deshidratación.

Por esta razón, recomendamos realizar un corte diagonal o a lo largo sobre aquellas verduras finas y alargadas para poder dejar al descubierto su interior. Haga un corte sobre la piel de verduras como judías verdes, espárragos y ruibarbos.

La fruta, sin embargo, debe cortarse en rodajas siguiendo la dirección del hueso. Procure realizar cortes finos y planos.

Las verduras como el brócoli pueden cortarse por la mitad o en cuatro partes en función del tamaño. Las frutas pequeñas como las fresas pueden cortarse en dos mitades. Las bayas y las frutas muy pequeñas pueden también cortarse en dos mitades o escaldarse ligeramente para que la piel se abra.

Cómo llenar las bandejas

Cuando llene las bandejas, puede cubrir toda la superficie. Es importante asegurar una circulación de aire suficiente. Coloque los alimentos formando una sola capa. Esto es importante especialmente para frutas como los plátanos cortados en rodajas o para los aros de piña. En alimentos como las alubias, esto tiene una importancia menor. Si después de deshidratar un alimento éste conserva todavía demasiada humedad, puede que sea porque durante el proceso de desecado estuviese cubierto por otro.

La deshidratación extrae la humedad de la fruta y la encoje. Esto le permite almacenar en el mismo espacio una mayor cantidad de alimentos.

Los alimentos picados (p.ej. la carne) no deben exceder un grosor de 1 cm. Si es necesario, utilice un soporte rejilla para fijar mejor el alimento.

Es posible que tenga que mover un alimento picado una o más veces durante el proceso para garantizar una deshidratación homogénea de todas las partes. Si este es el caso, apague el aparato, retire el enchufe de la red, mueva y vuelva componerlo todo. Cuando esté listo, enchufe del aparato y conéctelo de nuevo.

Cómo evitar el goteo de los alimentos

Algunos alimentos, como los tomates maduros, los cítricos o las frutas azucaradas, pueden gotear. El goteo de una bandeja a otra puede alterar el sabor de los alimentos colocados en los compartimentos inferiores. Para evitar el goteo, coloque los alimentos sobre la bandeja y sacúdala un par de veces colocando un trapo debajo, así podrá eliminar la humedad sobrante.

Deshidratación de la verdura

La verdura deshidratada es tan sabrosa y variada como la fruta desecada. Con la verdura deshidratada usted podrá preparar sopas, guisos y gratinados exquisitos. Puede emplear la verdura deshidratada en todos aquellos platos en los que también la usa fresca.

Antes de preparar y desecar la verdura, lávela bien con agua fría. Un cierto grado de preparación (deshuesado, corte en rodajas, pelado o desmenuzado) será siempre necesario. Una máquina cortadora es una herramienta muy práctica para preparar una gran cantidad de verdura en tan solo unos segundos.

Utilice su imaginación a la hora de deshidratar las verduras. Si deja reposar la verdura (p.ej. judías verdes o espárragos) en zumo de limón claro o en otro tipo de zumo durante unos 2 minutos, ésta adquirirá una nota de sabor inconfundible.

Preparación de la verdura

Normalmente la verdura no necesita un tipo de preparación especial antes de ser deshidratada, pero siempre hay algunas excepciones. A continuación le ofrecemos algunas indicaciones que le ayudarán a preparar mejor la verdura que va a ser deshidratada.

Algunas verduras como la cebolla, el ajo, el pimiento o el tomate además de algunos tipos de setas pueden ser deshidratadas sin un tratamiento previo. Por regla general, la preparación previa que requiere la deshidratación es similar a la de otras formas de tratar los alimentos como la congelación o la cocción al vapor. A excepción de las verduras antes mencionadas, todas las demás verduras antes de la deshidratación deben escaldarse ligeramente o ser cocidas al vapor. Muchos tipos de verduras contienen enzimas que hacen que las verduras maduren. Si estas enzimas permanecen activas, el sabor de las verduras cambiará con el paso del tiempo, lo que en ocasiones puede acarrear variaciones no deseadas. A pesar de que la verdura sin preparar puede conservarse en buen estado de tres a cuatro meses, el calor proveniente al escaldar o el generado en la cocción proporciona a la verdura una mejor conservación y contribuye a que su sabor mejore.

Cocción al vapor

La cocción al vapor es la mejor forma de preparar los alimentos para la deshidratación. Coloque una capa de verdura troceada o cortada en rodajas en un colador o en un artilugio para cocer. La capa de verduras debe tener un grosor aproximado de 1 cm. Coloque la verdura en el artilugio o el colador sobre una olla con un poco de agua hirviendo. Tenga cuidado de que el agua no toque la verdura. Cubra la olla con la tapa. Comience de inmediato a cronometrar el tiempo. Cuando retire la verdura, ésta debe estar ya blanda. Ponga el colador o el artilugio para la cocción al vapor en un cuenco con agua fría para finalizar la cocción y para que la verdura mantenga su color. Séquelo todo bien y extienda la verdura sobre la bandejas de la máquina de deshidratación.

Escaldado

Se recomienda escaldar las judías verdes, la coliflor, el brócoli, los espárragos, las patatas y los guisantes. Estas verduras son a menudo empleadas en la preparación de sopas y potajes y al escaldarlas conseguimos que conserven todo su color. Para escaldar, deje cocer la verdura durante 3-5 minutos en una olla con agua hirviendo. Cuele y seque la verdura. Ahora puede colocar ya las verduras en la máquina de deshidratación.

Escaldar es un proceso más rápido que el de la cocción al vapor pero durante el proceso se pierden más nutrientes en el agua. No se recomienda escaldar verdura picada o desmenuzada, ya que al escaldarse, puede cocerse demasiado rápido.

Para escaldar verdura cortada en rodajas, introdúzcala primero en una olla con agua hirviendo. Añada una taza de verdura por cada litro de agua. Comience inmediatamente a cronometrar el tiempo. Puede usar el mismo criterio de medida que cuando prepara la verdura para congelarse. El tiempo total abarca entre un tercio y la mitad del tiempo requerido en la cocción al vapor para que la verdura quede en su punto.

Deshidratación de la fruta

La fruta desecada es una comida estupenda para picar entre horas. Pruébela sola o como acompañamiento de helados y pasteles. No hay nada tan sabroso y nutritivo como un pedazo de fruta desecada. La fruta desecada tiene una dulzura natural, no contiene conservantes y es económica.

La máquina deshidratadora hace del desecado de la fruta algo fácil. Antes de comenzar con el proceso, es recomendable lavar todo tipo de fruta. Con la mayoría de frutas, sólo tendrá que cortarlas después por la mitad, o bien deshuesarlas o cortarlas en rodajas antes de introducirlas en la máquina.

Para obtener un proceso de desecado satisfactorio, no es necesario preparar previamente la fruta. Algunas frutas como las manzanas, las peras, los melocotones, los albaricoques o los plátanos adquieren un tono oscuro cuando son desecadas o almacenadas durante más de seis meses. A pesar de este cambio de coloración conservan, no obstante, todo su sabor. Aunque este cambio de tonalidad hace que la fruta resulte un poco menos atractiva al paladar, la fruta mantiene todo su sabor y no implica que sea necesario algún tipo de preparación. Las frutas como los plátanos adquieren de por sí un tono marrón con el paso del tiempo y sin embargo saben muy dulces y su sabor estalla en la boca después de haber sido troceadas y preparadas en la máquina deshidratadora. Para calcular el tiempo de desecado de los diferentes tipos de fruta, consulte la tabla contenida en el apartado siguiente.

Zumo de limón, de piña y de naranja

Los zumos frescos o envasados son ideales gracias a su dulzor natural. Puede utilizar los zumos de piña y de naranja puros o rebajados con agua. Si utiliza zumo de limón, le recomendamos diluirlo en agua en una proporción de 1 a 8. Puede poner a remojar los trozos de fruta en el zumo durante 2 minutos. Tenga en cuenta que el sabor del zumo puede ocultar el sabor originario de la fruta y no puede evitar siempre que ésta pierda parte de su color. Pruebe diferentes combinaciones hasta encontrar las mezclas y los tiempos de remojo que más le gusten.

Ácido ascórbico

El ácido ascórbico en forma cristalina o los productos fabricados a partir de él, muy usados en la fabricación de conservas de fruta, puede encontrarlo fácilmente en cualquier droguería o establecimiento especializado. Añada una cucharada pequeña de ácido ascórbico a 4 tazas de agua y ponga la fruta en remojo durante 4 minutos. El sabor de la fruta puede quedar alterado por el del ácido. Pruebe con mezclas y los tiempos de remojo diferentes hasta encontrar su combinación favorita.

Bisulfito sódico

Puede encontrar bisulfito sódico en las farmacias. Si usted o algún conocido es alérgico o susceptible a determinados preparados químicos, debe consultar con un médico antes de utilizar este agente químico. Asegúrese de adquirir una solución apta para manipular alimentos.

Puede agregar una cucharada pequeña de bisulfito sódico a un litro de agua. Sumerja las rodajas de fruta en la mezcla durante un minuto. Pasado este tiempo, retire la fruta, póngala a secar y extiéndala sobre las bandejas de la máquina.

Cómo elaborar cuero de fruta

El cuero de fruta puede tener diferentes denominaciones. También se conoce como rollos de fruta, tiras de fruta o como fruta desecada o deshidratada. A partir de fruta tamizada y desecada, dispuesta en láminas y enrollada después, se obtiene una golosina, dulce, sabrosa y fácil de masticar, conocida como cuero de fruta. Seguro que ya ha probado la versión comercial en algún mercado. Una vez que pruebe la versión casera, nunca jamás querrá volver a comer la versión comercial. El cuero de fruta es una buena opción de aprovechar la fruta madura o incluso la que esté ya algo pasada que podría acabar desechada.

Elaborar cuero de fruta es muy sencillo. Limpie con esmero la fruta usando agua fría. Aparte de la fruta las hojas y los tallos. Retire también la piel, la cáscara, el hueso y las semillas, si es necesario. Con la fruta o con la mezcla que haya elegido, haga un puré. Agregue al recipiente de la batidora líquido suficiente para que el resultado quede licuado. Puede utilizar para ello agua, miel o zumo de fruta. Asegúrese de que la mezcla no es demasiado líquida ya que podría no permanecer en las plantillas de la bandeja de la máquina. Con frutas con un alto contenido en agua no debe agregar ningún líquido.

Como usted es el cocinero o la cocinera, seguro que probará el sabor del puré. No lo dude, tiene que hacerlo, es una parte más del proceso. ¡Si el puré está bueno, el cuero de fruta sabrá aun mejor! Piense que tanto el sabor como el dulzor de la fruta se concentran todavía más cuando se elabora el cuero de fruta, así que no endulce el puré demasiado.

Puede emplear una bandeja metálica especial para la elaboración del cuero de fruta, ya existen y son fáciles de conseguir. Si no tiene ninguna a mano, puede utilizar una de las bandejas de

la máquina deshidratadora. Cubra la mitad de una bandeja con plástico especial para envolver alimentos. Si necesita utilizar más de una bandeja, cubra las mitades de ambas. Tenga en cuenta que las bandejas solo pueden introducirse en la máquina por uno de los lados. Asegúrese de colocar el papel y la mezcla por el lado correcto de la bandeja.

Si va a desecar puré con una consistencia pegajosa, extienda o pulverice un poco de aceite vegetal sobre la bandeja metálica o sobre el plástico de envolver para impedir que se quede adherido. Cuando todas las bandejas hayan sido completadas con la mezcla de frutas, colóquelas ordenadamente en la máquina. Deseque el puré hasta que adquiera una textura similar a la del cuero. Una vez que la mezcla ha adquirido esta consistencia, resulta muy fácil separarlo de la bandeja. Envuelva todo en plástico y déjelo reposar a temperatura ambiente. Puede añadir al puré especias, nueces picadas o copos de coco para dotarle de un de sabor especial. Si quiere probar algo nuevo, puede mezclar purés de diferentes frutas.

Experimente con diferentes recetas. Los purés elaborados a partir de una sola fruta suelen resultar excelentes. Existen también muchas otras combinaciones para obtener una golosina de sabor excepcional. Estas son algunas posibilidades:

- Fresa - Plátano
- Fresa - Ruibarbo
- Piña - Melocotón
- Manzana - Canela (no emplee mucha canela)
- Miel- Arándanos rojos - Naranja (Los arándanos deben cocerse antes)
- Piña - Naranja
- Piña - Albaricoque
- Frambuesa - Manzana
- Frambuesa - Plátano - Coco
- Frutas del bosque variadas
- Manzana - Arándanos negros

Cómo desecar carne, carne de ave y pescado

La carne desecada es perfecta cuando se está de camping o cuando se realizan rutas por la montaña. Cuando la carne está bien desecada, adquiere un sabor tan intenso como el de la carne fresca recién cocinada.

Aviso importante: Para garantizar un consumo seguro antes de desecar la carne (también la carne de ternera Jerky) y el pescado, es necesario prepararlos previamente. No guarde la carne, la carne de ave y el pescado más de dos meses.

Procure emplear solamente carne magra. Retire de la carne toda la grasa que sea posible. Antes del desecado, la carne debe ser adobada para que resulte más especiada y tierna. El adobo debe contener sal para facilitar de esta manera la pérdida de agua y prolongar la conservación. No utilice aceite. La mayoría de las recetas de adobo contiene algún tipo de ácido (por ejemplo salsa de tomate o vinagre) porque el ácido rompe las fibras de la carne y ésta adquiere una consistencia más tierna.

La carne es más fácil de cortar cuando ha sido parcialmente congelada, sobre todo si desea cortarla en lonchas muy finas. Una máquina cortadora le facilitará mucho la tarea. Puede decirle también a su carnicero que desea desecar la carne y él se la preparará con mucho gusto.

Si va desecar la carne de ternera o de caza para preparar estofados o sopas, tenga en cuenta que antes de desecarla, la carne debe ser previamente cocinada. Cocine primero la carne y córtela en pequeños dados antes de colocarla en la máquina deshidratadora. El proceso de desecación de la carne varía y puede durar entre 2 y 8 horas.

Si desea añadir la carne desecada a su estofado preferido, deje que se cueza en agua o en caldo durante una hora y media para que adquiera un volumen similar al anterior y recupere su ternura original.

Ternera

Seleccione lonchas magras. Los filetes de los flancos del animal, de la cadera o del pecho son las mejores partes, los de aguja o los del costillar, por contra, no resultan tan adecuados.

Carne de ave

Todos los tipos de carne de ave deben ser cocinados antes de ser desecados. La cocción al vapor o a la plancha son las formas más apropiadas de preparación. La carne de pechuga contiene menos grasa que la que la de otras partes del animal.

Pescado

Antes de desecarlo, es recomendable cocinar el pescado al vapor. Como alternativa puede cocinar el pescado en un horno común precalentado a una temperatura de 95 °C y hornear el pescado durante 20 minutos o hasta que adquiera una textura porosa. Para la deshidratación, el lenguado y la platija son especialmente indicados.

Carne tipo Jerky (carne cruda desecada)

El desecado de carne sin previa preparación tiene como resultado una tira de carne dura y algo viscosa que en los Estados Unidos se conoce como carne "Jerky". Es una de las formas antiguas de conservar la carne. Como este tipo de preparación no requiere que la carne sea tratada con anterioridad, es importante elegir carne de primera calidad y después limpiarla bien. Procúrese un entorno de preparación limpio e higiénico. Cuando haya terminado con la carne, limpie minuciosamente la superficie sobre la que ha trabajado. Tenga presente que la carne Jerky es la única que es colocada en la máquina sin algún tipo de cocción anterior.

Cómo preparar carne tipo Jerky

Igual que con casi todas las recetas, es importante elegir un pedazo de carne de buena calidad. escoja un buen filete de los flancos o de la cadera del animal con un grosor de entre 2,5 y 3,5 cm. Retire la grasa y los tejidos conectivos. La grasa dificulta el desecado de la carne. Los tejidos conectivos provocan que la carne resulte viscosa y difícil de masticar.

Para que resulte más fácil de cortar, introduzca la carne en el congelador 30 minutos y deje que se congele parcialmente. Dele la vuelta y déjela así otros 15 minutos más. Corte la carne siguiendo la dirección de las vetas en lonchas de un grosor aproximado de 3 cm.

Adobe las lonchas de carne al menos durante 3 horas o déjelas reposar toda una noche. El adobo proporciona a la carne una nota de sabor único y al mismo tiempo hace que resulte más tierna. Cuanto más tiempo repose la carne en el adobo, mayor será el sabor a especias del Jerky.

La carne puede ser sazonada con sal, pimienta, cebolla o ajo en polvo entre otros muchos más ingredientes. No añada mucha sal a la carne ya que durante el proceso de desecado los aromas y sabores de la carne adquieren mayor intensidad. Existen muchísimas maneras diferentes de preparar y sazonar la ternera Jerky. Pruébelas todas y experimente con sus propias creaciones.

Extienda las tiras adobadas sobre un papel de cocina para que no goteen y colóquelas después en una de las bandejas de la máquina. Para evitar el goteo dentro de la máquina siga las mismas indicaciones que las expuestas anteriormente en este manual. Seque bien las tiras hasta que queden rígidas pero que puedan doblarse sin romperse. El desecado de la carne Jerky necesita entre 6-16 horas. A diferencia de otros tipos de carne desecada, la carne Jerky debe resultar firme pero fácil de masticar.

Aviso importante:

Asegúrese de que la superficie sobre la que va a preparar la carne esté bien limpia. Lávese bien las manos antes de comenzar con la preparación. Láveselas también después de tocar cualquier otro objeto o alimento.

Cómo secar plantas

Flores

Las flores deben recogerse cuando el rocío de la mañana se haya evaporado y antes de que el frescor húmedo del atardecer haga acto de presencia. Es preferible desecar las flores inmediatamente después de recogerlas. Retire los pétalos rotos o secos. Extienda las flores en las bandejas sin que queden superpuestas unas encima de otras. El proceso de desecación de las flores dura entre 2 y 26 horas.

Hierbas

Lave y enjuague las hierbas. Frótelas bien después, hasta que queden secas. Retire las hojas muertas o descoloridas. Si usa semillas, recolecte las hierbas cuando la cápsula haya cambiado de color. No separe la hierba de su tallo. Hágalo sólo después de que la desecación haya concluido. Extienda las hierbas sobre las bandejas. El tiempo de desecado varía en función del tamaño y del tipo de hierba. El tiempo de desecado puede oscilar entre las 2 y las 6 horas.

Almacenamiento de la comida

Tipo de recipiente

Cualquier tipo de recipiente limpio, impermeable y hermético es apropiado para guardar los alimentos desecados. Las bolsas de plástico resistente con cierre o las bolsas para plastificar son muy indicadas para el almacenamiento de los alimentos. Llene cada bolsa todo lo posible y presione para expulsar el aire del interior. Puede guardar estas bolsas en envases metálicos con tapa, como las latas para el café, ya que mantienen alejados a los insectos. Puede usar también tarros para conservas con o sin las bolsas de plástico. Los envases de plástico con tapa son también adecuados pero es muy importante que sean herméticos. No utilice nunca sacos de tela, bolsas de plástico fino, papel de pergamino o envases sin tapa sellable.

Recomendaciones generales para el almacenamiento de los alimentos

- Antes de almacenarlo, deje enfriar completamente el alimento.
- El calor y la luz resultan perjudiciales. Guarde los alimentos en un lugar seco, fresco y oscuro.
- Retire todo el aire del envase y ciérrelo bien.
- La temperatura ideal de almacenamiento no debe superar los 16 °C.
- No guarde la comida directamente en un envase metálico.
- No utilice envases transpirables o con un cierre no hermético.
- Compruebe la humedad del envase durante las semanas posteriores al envasado. En caso de humedad, debe poner el contenido a secar durante un tiempo más largo.
- Para garantizar unas condiciones de consumo óptimas, no almacene la fruta y la verdura durante más de un año.
- Deseque los alimentos preferiblemente en verano y cuando más frescos estén. Repita el proceso cada año.
- La carne de ternera, de ave, de caza o el pescado no deben almacenarse más de 3 meses si se guardan en el frigorífico. Si los guarda en el congelador, este periodo no debe sobrepasar 1 año.
- Los envases al vacío pueden ayudar a prolongar varios meses el tiempo de almacenamiento, si previamente el alimento ha sido desecado completa y correctamente.

Lugar de almacenamiento

Los lugares frescos, secos y oscuros son la clave para garantizar una buena conservación de los alimentos desecados. Las estanterías cercanas a la ventana deben cubrirse para proteger los alimentos de la luz del sol. Los tarros para conservas o los envases de plástico pueden envolverse en papel o guardarse en armarios cerrados. Las paredes o suelos de cemento suelen ser fríos y húmedos. Por ello, no coloque los envases con los alimentos directamente en el suelo y evite que toquen la pared de su sótano, ya que esto podría condensar la humedad dentro del recipiente. No guarde los envases cerca de objetos especialmente olorosos (p.ej. barnices, disolventes o queroseno).

Tiempo de almacenamiento

La fruta y la verdura no pueden almacenarse durante más de 1 año. Organice la desecación de tal manera que consuma los alimentos dentro de un plazo de 1 o 2 meses. Puede etiquetar los envases y seguir la norma de consumir primero aquellos alimentos que han sido etiquetados antes. Compruebe el estado de los alimentos con regularidad. En caso de que el alimento tenga más humedad que cuando fue desecado, esto significa que la humedad penetró después de la desecación. En este caso, extienda el alimento sobre las bandejas de la máquina e inicie de nuevo el proceso de desecación. Introdúzcalo después en un recipiente hermético. Si el alimento tiene moho, significa que el alimento no fue desecado correctamente antes de ser almacenado. Deshágase de los alimentos con moho.

Como volver a procesar los alimentos

La deshidratación es un proceso que consiste en extraer el agua de los alimentos. Volver a procesar los alimentos significa básicamente devolverles el agua que les fue extraída, para que el alimento recupere su estado anterior al proceso de desecado. Aunque algunos alimentos desecados como la fruta cuando están deshidratados tienen un sabor excelente, en el caso de que desee devolver los alimentos a su estado originario, puede seguir los siguientes consejos:

Adición de agua

Para la verdura picada o desmenuzada o para la fruta en galletas, no suele ser necesario devolver los alimentos a su estado original. Si los alimentos están secos y crujientes, pruebe a añadir una cucharada pequeña de agua a una cantidad de alimentos equivalente a una taza.

Para frutas y verduras en soufflé, pasteles, pan de frutas y masas, agregue 2 partes de agua por cada 3 partes de fruta o de verdura fresca (según el volumen).

Para frutas y verduras cocinadas como guarnición o para elaborar mermeladas y compotas, la proporción más conveniente es 2 partes de agua por 1 parte de alimentos. Si desea que queden bien cocidas, puede que se necesite más agua.

Duración del proceso de recuperación

- Los alimentos picados y demenzados necesitan poco tiempo para recuperar su estado original. Por regla general, basta con un periodo de entre 15 y 20 minutos.
- Los trozos de verdura, las rodajas de fruta y los dados de carne grandes puede dejarlos en el frigorífico, dentro de un recipiente con agua durante una noche. Como alternativa, puede hervir los alimentos en agua, retirarlos del fogón y dejar que reposen en la olla 2 o 3 horas.
- Los grandes trozos de fruta necesitan un tiempo excepcional de recuperación. Déjelos en agua una noche entera.

Más consejos sobre el proceso de recuperación

- Si desea descongelar comida que ha sido ya recuperada, guarde el líquido procedente de la descongelación ya que contiene un alto valor nutritivo. Puede conservar el líquido en el frigorífico y añadirlo después a las sopas, al cuero de fruta, a los pasteles o las mermeladas.
- No es necesario que trate previamente los alimentos si va a utilizarlos para la sopa. Puede añadir la verdura directamente a la sopa una hora antes de servirla. No agregue especias, sal, caldo concentrado o derivados del tomate hasta que la verdura esté lista y cocida. Estos alimentos impiden significativamente la absorción de agua.
- Algunos alimentos necesitan más tiempo que otros para ser recuperados. Las zanahorias y las judías, por ejemplo, necesitan más tiempo que los guisantes o las patatas. La regla de oro dice que a mayor tiempo de deshidratación, mayor duración del proceso de recuperación.
- No aplique más líquido en la recuperación que el necesario. Los nutrientes de los alimentos se disuelven rápido en el agua sobrante. Coloque los alimentos en un recipiente y añada agua suficiente para cubrir el alimento del todo. Añada más agua después para sustituir la que ha sido absorbida.

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

 **11 6260 1114 (sólo texto)**
serviciotecnico@servitech.com.ar