

food dryer

RECEPTEN | RECETTES
REZEPTE | RECIPES



DOMO





DUUR

De droogtijd is afhankelijk van het soort voedsel, hoe groot het is, hoe dik de stukken zijn, de hoeveelheid water in het voedsel, hoeveel er op de droogplateaus wordt geplaatst, de temperatuur en vochtigheidsgraad van de kamer waarin het toestel staat, etc. Het is dus moeilijk om een exacte droogtijd te bepalen. Check dus regelmatig het voedsel en check zeker altijd of het voedsel dat je gedroogd hebt wel effectief helemaal droog is. Je kan dit doen door het voedsel te doorbreken of er stevig in te knijpen. Hierbij mag dan geen vocht meer tevoorschijn komen. Fruit mag plakkerig zijn, maar mag niet onder de vingers wegschuiven wanneer je erin knijpt. Het vruchtvlies mag dan niet meer bewegen.

RICHTLIJNEN

De voedseldroger is geschikt voor het drogen van groenten, fruit, vlees, vis, kruiden, het drogen van verse pasta, het maken van broodcroutons, het drogen van aardappelen om dan te verpulveren en te gebruiken als bindmiddel of om later puree van te maken met toevoeging van melk,... Hier vind je een aantal richtlijnen voor droogtijden en -standen voor een aantal producten. Opgelet, dit zijn enkel richtlijnen:

Fruit	Stand	Duur
Aardbei	65°C	7 - 15 uur
Abrikoos	65°C	8 - 12 uur
Ananas	65°C	10 - 18 uur
Appel	65°C	7 - 10 uur
Banaan	65°C	6 - 9 uur
Bessen	55°C	6 - 10 uur
Citrusvruchten	65°C	8 - 10 uur
Druiven	65°C	15 uur
Kersen	65°C	12 - 20 uur
Kiwi	65°C	9 - 12 uur
Meloen	65°C	8 - 12 uur
Peer	65°C	10 - 16 uur
Perzik	65°C	8 - 12 uur
Pruim	65°C	10 - 16 uur
Rabarber	65°C	8 - 12 uur
Groenten		
Artisjok	65°C	4 - 5 uur
Asperge	55°C	5 - 6 uur
Bloemkool	55°C	10 - 15 uur
Bonen	55°C	8 - 12 uur
Broccoli	55°C	10 - 15 uur
Champignons	55°C	4 - 7 uur

Komkommer	55°C	12 uur
Kool	65°C	7 uur
Olijf	65°C	10 - 12 uur
Paprika	65°C	8 - 10 uur
Prei	55°C	5 - 7 uur
Rode biet	70°C	7 - 8 uur
Tomaat	55°C	8 - 12 uur
Ui	65°C	4 - 8 uur
Wortel	55°C	6 - 10 uur
Kruiden		
Basilicum	55°C	1 - 2 uur
Citroenzeste	55°C	7 uur
Knoflook	55°C	6 - 8 uur
Laurier	55°C	2 - 4 uur
Peterselie	55°C	2 - 3 uur
Salie	55°C	10 - 12 uur
Vlees/vis/kip	70°C	8 - 14 uur
Broodcroutons	65°C	1 - 2 uur

Voor het drogen van fruit is het aan te raden om het fruit vooraf onder te dompelen in een citroen-wa-
termengsel van ongeveer 10 eetlepels water en 1 eetlepel citroensap. Dep hierna goed droog alvo-
rens te drogen in de voedseldroger. Zorg ervoor dat het fruit rijp is, maar zeker ook niet te rijp en te
zacht.

Voor het drogen van vlees gebruik je best mager en gekookt vlees. Gedroogd vlees mag niet plakken
en mag niet kwalijk ruiken.

TIPS:

1. Check de vochtigheidsgraad van het bewaarde product. Als er druppelvorming is gedurende de
eerste dagen, moet het droogproces herhaald worden.
2. Verpulver gedroogde kruiden niet alvorens ze te bewaren. Je kan ze best verpulveren meteen
voor gebruik. Zo zal je de volste smaak behouden gedurende een zo lang mogelijke tijd.



FRUITLEER

INGREDIËNTEN

200 g blauwe bessen

BEREIDING

1. Mix de blauwe bessen tot een gladde massa.
2. Giet dit mengsel op de plastic schotel of op een siliconen vel. Gebruik geen bakpapier, dit neemt de voedingsstoffen weg.
3. Stel de voedseldroger in op 70° gedurende 5 uur.
4. Heerlijk bij ijs of een ander dessert.



EXOTISCHE BANANENCHIPS

INGREDIËNTEN

4 bananen | water | citroensap | gemalen kokos

BEREIDING

1. Pel de bananen en snijd ze in schijfjes van 1 cm.
2. Neem een kommetje water en voeg hier 1 eetlepel citroensap aan toe.
3. Besprenkel de schijfjes banaan met het citroen-watermengsel.
4. Leg de schijfjes banaan op keukenpapier en dep deze droog.
5. Rol de banaan in gemalen kokos.
6. Leg het plastic roostertje op een legger en leg daarop de bananenschijfjes, zonder dat ze elkaar overlappen.
7. Stel de voedseldroger in op 65°C gedurende 10 uur.



ZUCCHINI CHIPS

INGREDIËNTEN

1 courgette | peper | zout | olijfolie

BEREIDING

1. Snijd de courgette in dunne schijfjes. 2. Besprenkel met olijfolie. 3. Breng deze schijfjes courgette op smaak met peper en zout. 4. Leg deze schijfjes verspreid over het rooster. 5. Stel de voedseldroger in op 65°C gedurende 8 uur.

DURÉE

La durée de séchage dépend du type d'aliment, de sa taille, de la taille des morceaux, de la quantité d'eau contenue dans l'aliment, du nombre d'aliments placés sur le plateau de séchage, de la température et du taux d'humidité dans la pièce dans lequel l'appareil se trouve, etc. Il est donc difficile de déterminer une durée de séchage exacte. Contrôlez donc régulièrement les aliments et contrôlez surtout toujours si l'aliment que vous avez déshydraté l'est entièrement. Pour ce faire, cassez l'aliment ou pressez-le fortement. Aucune humidité ne peut apparaître à l'occasion de cette manipulation. Les fruits peuvent être collants, mais ne peuvent pas glisser sous vos doigts lorsque vous les pressez. La chair du fruit ne peut plus bouger.

INDICATIONS

Le déshydrateur convient pour la déshydratation de légumes, de fruits, de viande, de poisson, d'arômes, pour le séchage de la pâte fraîche, pour la confection de croûtons de pain, la déshydratation de pommes de terre destinées à être ensuite écrasées pour être employées comme liant ou pour confectionner une purée, après addition de lait,... Vous trouvez ci-après quelques indications concernant les durées et positions de séchage pour un certain nombre de produits. Prenez-garde, ce ne sont que des indications.

Fruits	Position	Durée
Fraise	65°C	7 - 15 heures
Abricot	65°C	8 - 12 heures
Ananas	65°C	10 - 18 heures
Pomme	65°C	7 - 10 heures
Banane	65°C	6 - 9 heures
Groseilles	55°C	6 - 10 heures
Agrumes	65°C	8 - 10 heures
Raisins	65°C	15 heures
Cerises	65°C	12 - 20 heures
Kiwi	65°C	9 - 12 heures
Melon	65°C	8 - 12 heures
Poire	65°C	10 - 16 heures
Pêche	65°C	8 - 12 heures
Prune	65°C	10 - 16 heures
Rhubarbe	65°C	8 - 12 heures
Légumes		
Artichaut	65°C	4 - 5 heures
Asperge	55°C	5 - 6 heures
Chou-fleur	55°C	10 - 15 heures
Haricots	55°C	8 - 12 heures
Brocoli	55°C	10 - 15 heures
Champignons	55°C	4 - 7 heures

Concombre	55°C	12 heures
Chou	65°C	7 heures
Olive	65°C	10 - 12 heures
Poivron	65°C	8 - 10 heures
Poireau	55°C	5 - 7 heures
Betterave rouge	70°C	7 - 8 heures
Tomate	55°C	8 - 12 heures
Oignon	65°C	4 - 8 heures
Carotte	55°C	6 - 10 heures
Aromates		
Basilic	55°C	1 - 2 heures
Zeste de citron	55°C	7 heures
Ail	55°C	6 - 8 heures
Laurier	55°C	2 - 4 heures
Persil	55°C	2 - 3 heures
Sauge	55°C	10 - 12 heures
Viande/poisson/poule	70°C	8 - 14 heures
Croûtons de pain	65°C	1 - 2 heures

Pour la déshydratation de fruits, il est recommandé d'immerger le fruit au préalable dans une solution citron-eau, d'environ 10 cuillères à thé d'eau pour une cuillère à thé de jus de citron. Séchez ensuite soigneusement en tamponnant, avant de placer les fruits dans le déshydrateur. Assurez-vous que le fruit soit mûr, mais pas trop, ni trop mou.

Pour la déshydratation de viandes, utilisez de préférence une viande maigre ou fumée. Les morceaux de viande déshydratée ne peuvent pas coller ni avoir une odeur désagréable.

ASTUCES :

1. Contrôlez le taux d'humidité du produit conservé. Si des gouttelettes se forment au cours des premiers jours, le processus de déshydratation doit être répété.
2. N'écrasez pas les aromates déshydratés avant de les conserver. Il vaut mieux les écraser avant leur utilisation. Vous conserverez ainsi leur plein arôme le plus longtemps possible.



CUIR DE FRUIT

INGRÉDIENTS

200 g de myrtilles

PRÉPARATION

1. Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. 2. Versez ce mélange dans un plat en plastique ou sur une feuille de silicone. N'utilisez pas de papier de cuisson, cela absorberait les nutriments. 3. Réglez la température du déshydrateur sur 70 °C et le minuteur sur 5 heures. 4. C'est délicieux avec une glace ou un autre dessert.



CHIPS DE BANANES EXOTIQUES

INGRÉDIENTS

4 bananes | eau | jus de citron | noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. 2. Prenez un bol d'eau et ajoutez-y une cuillère à soupe de jus de citron. 3. Mouillez les rondelles de banane avec le mélange eau-citron. 4. Placez les rondelles de banane sur du papier essuie-tout et tamponnez-les pour les sécher. 5. Roulez les rondelles de banane dans de la noix de coco râpée. 6. Placez la grille de plastique sur une clayette et posez-y les rondelles de banane, sans qu'elles ne se recouvrent. 7. Réglez la température du déshydrateur sur 65 °C et le minuteur sur 10 heures.



CHIPS DE COURGETTES

INGRÉDIENTS

1 courgette | poivre | sel | huile d'olive

PRÉPARATION

1. Coupez la courgette en fines rondelles. 2. Mouillez avec l'huile d'olive. 3. Salez et poivrez les rondelles de courgette. 4. Étalez les rondelles sur la grille. 5. Réglez la température du déshydrateur sur 65 °C et le minuteur sur 8 heures.

DAUER

Die Trockenzeit ist von der Art des Lebensmittels, seiner Größe, von der Dicke der Stücke, vom jeweiligen Wassergehalt im Lebensmittel, von der Verteilung auf den Trocknungsblechen, von der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit im Raum, in dem das Gerät steht, usw. abhängig. Es ist deshalb schwierig, eine exakte Trockenzeit zu bestimmen. Prüfen Sie die Lebensmittel deshalb regelmäßig und prüfen Sie dabei auch immer, ob die Lebensmittel, die Sie getrocknet haben, auch komplett trocken sind. Dies können Sie tun, indem Sie die Lebensmittel durchbrechen oder diese kräftig drücken. Dabei darf keine Feuchtigkeit sichtbar werden. Obst darf klebrig sein, darf jedoch nicht mit den Fingern verschieben lassen, wenn Sie es drücken. Das Fruchtfleisch darf sich nicht bewegen.

RICHTLINIEN

Das Dörrgerät ist zum Trocknen von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Kräutern, zum Trocknen von frischer Pasta, zur Zubereitung von Brotcroûtons, zum Trocknen von Kartoffeln zum späteren Pulverisieren und zur Verwendung als Bindemittel oder zur späteren Zubereitung als Püree unter Zugabe von Milch, ... geeignet. Hier finden Sie eine Anzahl von Richtzeiten für Trockenzeiten und -einstellung für eine Anzahl von Produkten. Achtung, es handelt sich nur um Richtzeiten:

Obst	Einstellung	Dauer
Erdbeere	65°C	7 - 15 Stunden
Aprikose	65°C	8 - 12 Stunden
Ananas	65°C	10 - 18 Stunden
Apfel	65°C	7 - 10 Stunden
Banane	65°C	6 - 9 Stunden
Beeren	55°C	6 - 10 Stunden
Zitrusfrüchte	65°C	8 - 10 Stunden
Trauben	65°C	15 Stunden
Kirschen	65°C	12 - 20 Stunden
Kiwi	65°C	9 - 12 Stunden
Melone	65°C	8 - 12 Stunden
Birne	65°C	10 - 16 Stunden
Pfirsich	65°C	8 - 12 Stunden
Pflaume	65°C	10 - 16 Stunden
Rhabarber	65°C	8 - 12 Stunden
Gemüse		
Artischocke	65°C	4 - 5 Stunden
Spargel	55°C	5 - 6 Stunden
Blumenkohl	55°C	10 - 15 Stunden
Bohnen	55°C	8 - 12 Stunden
Brokkoli	55°C	10 - 15 Stunden
Champignons	55°C	4 - 7 Stunden

Gurke	55°C	12 Stunden
Kohl	65°C	7 Stunden
Oliven	65°C	10 - 12 Stunden
Paprika	65°C	8 - 10 Stunden
Lauch	55°C	5 - 7 Stunden
Rote Beete	70°C	7 - 8 Stunden
Tomate	55°C	8 - 12 Stunden
Zwiebeln	65°C	4 - 8 Stunden
Karotten	55°C	6 - 10 Stunden
Kräuter		
Basilikum	55°C	1 - 2 Stunden
Zitronenzesten	55°C	7 Stunden
Knoblauch	55°C	6 - 8 Stunden
Lorbeerblatt	55°C	2 - 4 Stunden
Petersilie	55°C	2 - 3 Stunden
Salbei	55°C	10 - 12 Stunden
Fleisch/Fisch/Huhn	70°C	8 - 14 Stunden
Brotcroûtons	65°C	1 - 2 Stunden

Vor dem Trocknen von Obst ist es empfehlenswert, es vorab in eine Mischung aus etwa 10 Esslöffeln Wasser und einem Esslöffel Zitronensaft zu tauchen. Tupfen Sie es anschließend gut trocken, bevor Sie es im Dörrgerät trocknen. Sorgen Sie dafür, dass das Obst reif ist, jedoch nicht überreif und zu weich.

Zum Trocknen von Fleisch verwenden Sie am besten mageres, gekochtes Fleisch. Getrocknetes Fleisch darf nicht kleben und nicht unangenehm riechen.

TIPPS:

1. Prüfen Sie den Feuchtigkeitsgrad der aufbewahrten Produkte. Wenn sich in den ersten Tagen Tropfen bilden, müssen Sie das Trocknungsverfahren wiederholen.
2. Pulverisieren Sie getrocknete Kräuter nie vor der Aufbewahrung. Sie können Sie am besten direkt vor der Verwendung pulverisieren. Damit bleibt der volle Geschmack so lange wie möglich erhalten.



OBSTLEDER

ZUTATEN

200 g Blaubeeren

ZUBEREITUNG

1. Mixen Sie die Blaubeeren zu einer glatten Masse. 2. Gießen Sie die Mischung auf die Kunststoffschale oder auf eine Silikonmatte. Verwenden Sie kein Backpapier. Es entzieht die Nährstoffe. 3. Stellen Sie das Dörrgerät für 5 Stunden auf 70 °C ein. 4. Herrlich zu Eis oder zu einem anderen Dessert.



EXOTISCHE BANANENCHIPS

ZUTATEN

4 Bananen | Wasser | Zitronensaft | Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Bananen in Scheiben von 1 cm. 2. Nehmen Sie ein Schälchen Wasser und geben Sie 1 Esslöffel Zitronensaft hinzu. 3. Besprengen Sie die Bananenscheiben mit dem Zitronen-Wassergemisch. 4. Legen Sie die Bananenscheiben auf Küchenpapier und tupfen Sie sie trocken. 5. Rollen Sie die Scheiben in Kokosraspeln. 6. Legen Sie das Kunststoffgitter auf einen Einschub und legen Sie die Bananenscheiben darauf, ohne dass diese sich überlappen. 7. Stellen Sie das Dörrgerät für 10 Stunden auf 65 °C ein.



ZUCCHINI-CHIPS

ZUTATEN

1 Zucchini | Pfeffer | Salz | Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Zucchini in dünne Scheiben. 2. Besprengen Sie diese mit Olivenöl. 3. Würzen Sie die Zucchinischeiben mit Pfeffer und Salz. 4. Verteilen Sie die Scheiben auf dem Gitter. 5. Stellen Sie das Dörrgerät für 8 Stunden auf 65 °C ein.

DURATION

The drying time depends on the type of food, how large and how thick the pieces are, the amount of water in the food, how much is placed on the drying trays, the temperature and humidity of the room where the machine is, etc. It is difficult to determine an exact drying time. Check the food regularly and always check whether the food you are drying is actually completely dry. This can be done by breaking the food into pieces or squeezing it firmly. No more moisture should appear. Fruit may be sticky, but it should not slide away from your fingers when you squeeze it. The pulp of the fruit should not move any more.

GUIDELINES

The food dehydrator is suitable for the drying of vegetables, fruit, meat, fish, fresh pasta, making bread croutons, drying potatoes for pulverising and using as a binding agent or to make mashed potatoes later by adding milk, etc. Here are a number of guidelines for drying times and settings for a number of products. Caution! These are only guidelines:

Fruit	Setting	Duration
Strawberries	65°C	7 - 15 hours
Apricots	65°C	8 - 12 hours
Pineapple	65°C	10 - 18 hours
Apples	65°C	7 - 10 hours
Bananas	65°C	6 - 9 hours
Berries	55°C	6 - 10 hours
Citrus fruits	65°C	8 - 10 hours
Grapes	65°C	15 hours
Cherries	65°C	12 - 20 hours
Kiwi	65°C	9 - 12 hours
Melon	65°C	8 - 12 hours
Pears	65°C	10 - 16 hours
Peaches	65°C	8 - 12 hours
Plums	65°C	10 - 16 hours
Rhubarb	65°C	8 - 12 hours
Vegetables		
Artichokes	65°C	4 - 5 hours
Asparagus	55°C	5 - 6 hours
Cauliflower	55°C	10 - 15 hours
Beans	55°C	8 - 12 hours
Broccoli	55°C	10 - 15 hours
Mushrooms	55°C	4 - 7 hours

Cucumber	55°C	12 hours
Cabbage	65°C	7 hours
Olives	65°C	10 - 12 hours
(Sweet) peppers	65°C	8 - 10 hours
Leek	55°C	5 - 7 hours
Red beets	70°C	7 - 8 hours
Tomatoes	55°C	8 - 12 hours
Onions	65°C	4 - 8 hours
Carrots	55°C	6 - 10 hours
Spices		
Basil	55°C	1 - 2 hours
Lemon zest	55°C	7 hours
Garlic	55°C	6 - 8 hours
Bay leaves	55°C	2 - 4 hours
Parsley	55°C	2 - 3 hours
Sage	55°C	10 - 12 hours
Meat/fish/chicken	70°C	8 - 14 hours
Bread croutons	65°C	1 - 2 hours

When drying fruit, it is recommended that the fruit be dipped in a lemon/water mixture of about 10 tablespoons of water and 1 tablespoon of lemon juice. Then pat the fruit dry well prior to putting it in the food dehydrator. Make sure the fruit is ripe, but not too ripe or too soft.

For drying meat, the best results are achieved with lean and cooked meats. Dried meat should not stick and should not smell off.

TIPS:

1. Check the degree of moisture of the preserved product. If there are any drops of moisture in the first few days, the drying process must be repeated.
2. Do not pulverise dried spices before preserving them. It is better to pulverise them just prior to use. In this way the full taste is preserved for as long as possible.



FRUIT LEATHER

INGREDIENTS

200 g blueberries

PREPARATION

1. Mix the blueberries into a smooth mixture. 2. Pour this mixture onto the plastic plate or a silicon sheet. Do not use baking paper, this removes nutrients. 3. Set the food dehydrator at 70° for 5 hours. 4. Delicious with ice cream or another dessert.



EXOTIC BANANA CHIPS

INGREDIENTS

4 bananas | water | lemon juice | ground coconut

PREPARATION

1. Peel the bananas and cut them into 1-cm slices. 2. Add 1 tablespoon of lemon juice to a bowl of water. 3. Sprinkle the banana slices with the lemon-water mixture. 4. Place the banana slices on paper towels and dab them dry. 5. Roll the banana in ground coconut. 6. Place the plastic grill on a drying tray and put the banana slices on top without any overlapping. 7. Set the food dehydrator at 65° for 10 hours.



ZUCCHINI CRISPS

INGREDIENTS

1 zucchini | pepper | salt | olive oil

PREPARATION

1. Cut the zucchini into thin slices. 2. Sprinkle with olive oil. 3. Season these slices of zucchini with salt and pepper. 4. Spread these slices on the grill. 5. Set the food dehydrator at 65° for 8 hours.

A PARTY AT HOME!

**DOMO
ELEKTRO**

Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium
Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be