

# EZIDRI ULTRA FD1000 EZIDRI SNACKMAKER

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



24 PÁGINAS DE  
INSTRUCCIONES  
Y RECETAS



HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED  
EZIDRI ULTRA FD1000 Y SNACKMAKER  
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

© Hydraflow Industries Limited 2000

Reservados todos los derechos. No se podrá reproducir ninguna parte de esta publicación, ni almacenarla en un sistema de recuperación de datos o transmitirla en cualquier forma o por cualquier procedimiento –electrónico, mecánico, fotocopia, etc.– sin la autorización previa por escrito del publicador.

CONTENIDO	PÁGINA
<b>Uso de su EZIDRI</b>	<b>3</b>
Introducción	4
Características	4
Especificaciones	6
Precauciones	8
Limpieza de su EZIDRI	10
Cómo usar su EZIDRI	11
Orientaciones básicas	12
<b>Secado de alimentos</b>	<b>15</b>
Secado de frutas	16
Tabla de secado de frutas	18
Secado de rollos de fruta	20
Tabla de secado de rollos de fruta	21
Secado de verduras	22
Tabla de secado de verduras	23
Secado de carne y pescado	25
Secado de hierbas y especias	27
Secado de flores	28
<b>Recetas</b>	<b>31</b>
<b>Garantía</b>	<b>46</b>

uso de su  
ezidri

## introducción

Con la introducción del EZIDRI ULTRA FD1000 y del EZIDRI SNACKMAKER, Hydraflow Industries limited ha desbancado todos los otros deshidratadores de alimentos. Ningún otro deshidratador posee la tecnología del siglo XXI para preparar alimentos deshidratados de primera calidad, nutritivos y deliciosos, los cuales se preparan de forma muy sencilla sin utilizar conservantes o aditivos.

El SNACKMAKER contiene un control sensible al tacto para seleccionar la temperatura, fácil de usar y con una indicación visual y el EZIDRI ULTRA FD1000 contiene un control manual variable, lo que simplifica el funcionamiento de los mismos.

## características

El sistema de circulación del aire del EZIDRI, con microprocesadores y circuitos PLD integrados, garantiza una temperatura del aire precisa así como una capacidad de expansión excepcional. Ello posibilita que el SNACKMAKER pueda deshidratar hasta 15 bandejas y el EZIDRI ULTRA FD1000 hasta 30 bandejas. Estas características garantizan rapidez e incluso un mínimo consumo eléctrico. Además, se utilizan únicamente materiales de calidad y altos estándares de fabricación, lo que los convierte en los deshidratadores más rentables del mercado, con años de fiabilidad y servicio.

El EZIDRI ULTRA FD1000 y el EZIDRI SNACKMAKER SON los deshidratadores más rentables del mercado. Fabricados con materiales de alta calidad y con unos exigentes estándares de fabricación, cada deshidratador tiene una garantía de 12 meses y ofrecerá años de buen funcionamiento.

El EZIDRI ULTRA FD1000 consiste en una base, cinco bandejas, una rejilla y una placa sólida, una tapa y un libro de instrucciones y de recetas. El número máximo recomendado de bandejas al deshidratar crêpes, guisos y sopas es de 15; para frutas, verduras y carne 20 bandejas; y para hierbas y flores 30 bandejas.

El EZIDRI SNACKMAKER consiste en una base, cinco bandejas, una rejilla y una placa sólida, una tapa y un libro de instrucciones y de recetas. El número máximo recomendado de bandejas al deshidratar crêpes, guisos y sopas es de 10; para frutas, verduras y carne 12 bandejas; y para hierbas y flores 15 bandejas.

Gracias al control de temperatura electrónico que incorporan los dos deshidratadores, el gasto en electricidad durante un ciclo de secado de 12 horas es de aproximadamente 1/2 unidad por hora para el EZIDRI ULTRA FD1000 y de 1/3 de unidad por hora para el EZIDRI SNACKMAKER. Aunque EZIDRI puede funcionar utilizando sólo una o dos bandejas, resulta más económico deshidratar varias bandejas de productos al mismo tiempo porque el gasto en electricidad es el mismo.

**CORTE EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO.** En el caso de que ocurra un corte en el suministro eléctrico, el ULTRA FD1000 se mantendrá a la temperatura especificada. En cuanto al SNACKMAKER, se deberá volver a especificar la temperatura deseada.

**BANDEJAS.** Se puede colocar directamente encima de cada bandeja una capa de frutas o verduras cortadas en rodajas. A continuación se deberán ir colocando las bandejas en la base, con la tapa encima.

**REJILLA.** La rejilla es una placa de plástico que se puede quitar y poner y que se puede doblar, lo que permite quitar con más facilidad los alimentos deshidratados más pesados. También se usa para deshidratar alimentos pequeños, cuando estos podrían caer entre los rayos de la bandeja.

**PLACA SÓLIDA.** La placa sólida (la cual se debe untar con aceite) se utiliza para los crêpes y para el secado de sopas y guisos. También se coloca en la bandeja inferior cuando se deshidratan carnes o cuando se deshidratan flores o hierbas.

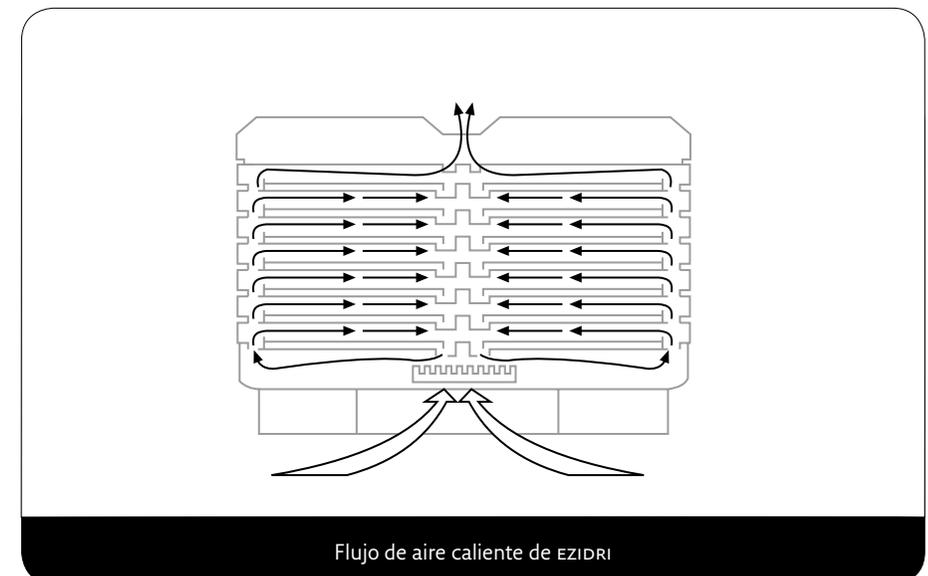
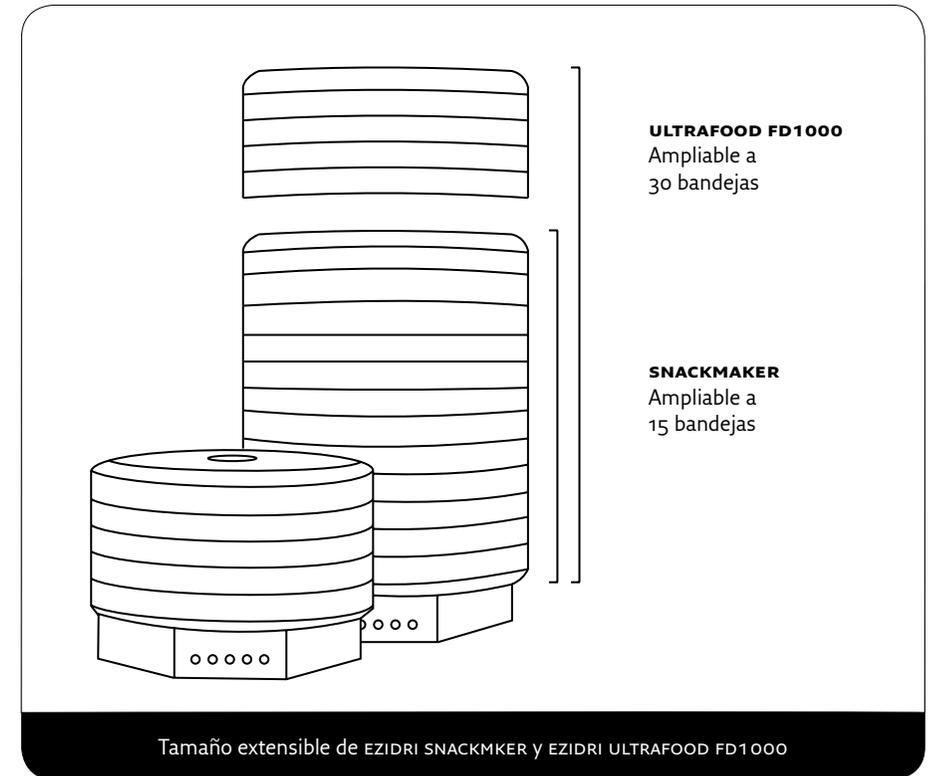
**ANILLOS SEPARADORES.** Estos anillos permiten dar una mayor altura cuando se deshidratan productos más largos, como un ramillete de hierbas, cabezuelas de flores o flores con el tallo. Los puede comprar a su tienda local o a su distribuidor nacional.

**PELADOR/CORTADOR/DESCORAZONADOR DE MANZANAS** (modelo de aspiración). Este aparato permite pelar, cortar y quitar el corazón de las manzanas y de las peras que estén firmes en tan sólo unos segundos. Las rodajas de 5 mm, cortadas de forma uniforme, tienen el grosor adecuado para el secado. Disponible en su tienda local o distribuidor nacional.

# especificaciones

		<b>SNACKMAKER</b>	<b>ULTRA FD1000</b>	
Base	Plástico ABS	✓	✓	
Cobertura de la base	Polycarbonato retardante de llama	✓	✓	
Bandejas	Plástico ABS seguro para alimentos	✓	✓	
Rejilla	Polipropileno seguro para alimentos	✓	✓	
Placa sólida	Polipropileno seguro para alimentos	✓	✓	
Tapa	Plástico ABS	✓	✓	
Dimensiones	Diámetro	340 mm	390 mm	
	Altura (con 5 bandejas y tapa)	268 mm	280 mm	
Peso		3.4 kg	4.7 kg	
Capacidad para bandejas		15 bandejas	30 bandejas	
Motor del ventilador	Máx. Alta velocidad	✓	✓	
Vataje	500 watts	✓		
	1000 watts		✓	
Voltaje de funcionamiento	230-240 V AC 50 Hz	✓	✓	
Dispositivos de seguridad	Unidad del elemento, dispositivo de seguridad térmico, Motor, dispositivo de seguridad térmico	✓	✓	
	Doble aislamiento	✓	✓	
	Selección de la temperatura	Control sensible al tacto	✓	✓
	Control manual	Alta, Media, Baja Temperaturas de secado: de 30°C a 63°C	✓	✓
Certificado de prueba	AS/NZS 3350.2.9.1966	✓	✓	
	IEC335.2.9.1993 CE			
Garantía	12 meses	✓	✓	

Debido al avance continuo de los productos, Hydraflow Industries Limited se reserva el derecho de que los productos difieran de las especificaciones indicadas.



## precau- ciones

El EZIDRI ULTRA FD1000 y el EZIDRI SNACKMAKER se han fabricado siguiendo los estándares más exigentes. Como con cualquier aparato eléctrico, se deben tomar ciertas precauciones para garantizar que las unidades sean seguras. Para ello se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones.

- 1-** Lea todas las instrucciones.
- 2-** Cuando la unidad se enchufe a la corriente por primera vez, asegúrese de que el ventilador en el centro de la base esté girando. Lo sabrá tanto mirándolo como por el ruido. Si no funciona, desenchufe el EZIDRI inmediatamente y devuélvalo al vendedor local.
- 3-** Para protegerse de los riesgos eléctricos:
  - a) No sumerja en agua u otro líquido la base del EZIDRI, el cable o el enchufe.
  - b) No vierta agua u otro líquido por la apertura en la parte superior ni por cualquier otra apertura.
  - c) Cuando prepare rollos o purés, coloque siempre la placa sólida en una bandeja individual del EZIDRI y a continuación coloque la bandeja en la unidad.
  - d) Cuando prepare rollos o purés, asegúrese de que tengan la consistencia suficiente para que no caigan de la placa sólida. La consistencia adecuada es la que requiere de una espátula para esparcir el alimento de forma homogénea.
  - e) No mueva el aparato mientras se estén deshidratando los alimentos.
  - f) Para limpiar la base con un paño húmedo, primero apáguela y desenchúfela de la corriente.
- 4-** Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.
- 5-** No use el aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a su vendedor local o envíelo a un servicio técnico autorizado para que lo revise, repare o ajuste.
- 6-** Si el cable o el enchufe están dañados, el servicio técnico autorizado deberá reemplazarlos.
- 7-** Use el aparato únicamente para las funciones para las cuales éste ha sido diseñado: el secado de alimentos.
- 8-** No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- 9-** Evite utilizar utensilios afilados que podrían dañar su EZIDRI.
- 10-** No utilice el aparato al aire libre.

- 11-** No deje que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- 12-** No coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o quemadores eléctricos o de un horno caliente.
- 13-** Siempre consulte el libro de instrucciones y si tiene alguna duda póngase en contacto con su vendedor local o con el distribuidor nacional para que le aconsejen.
- 14-** El aparato no ha sido pensado para que lo usen niños o personas enfermas sin vigilancia.
- 15-** Deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## limpieza

**PARTE SUPERIOR.** Límpiela con un paño húmedo y suave después de quitarla de la unidad. No use esponjas ásperas ni utensilios afilados.

**BANDEJAS Y REJILLAS.** Sumérlas en agua caliente con un detergente suave. Con la ayuda de una esponja podrá desenganchar las partículas secas de comida. Una solución diluida de lejía y agua blanquecerá las rejillas que estén muy manchadas.

**PLACAS SÓLIDAS.** Límpielas con agua caliente o páseles papel de cocina.

**BASE.** No sumerja la base, el cable o el enchufe en el agua. Límpiela con un paño húmedo y suave y no use esponjas ásperas ni utensilios afilados.

**NO UTILICE:** ningún disolvente en ninguna parte de la EZIDRI, ya que podría dañar la unidad.

## cómo usar su ezidri

**1-** Quite las bandejas que están colocadas entre la parte superior y la base de su EZIDRI.

**2-** Enchufe el aparato a la corriente y enciéndalo. Compruebe que el ventilador esté girando y deje que la unidad se caliente durante algunos minutos mientras usted esté preparando la primera bandeja de comida.

**3-** Seleccione la temperatura recomendada para el producto que desea deshidratar.

**4-** Coloque la comida en las bandejas sin que las piezas se toquen. No aplique en las bandejas aceites vegetales ni grasas ya que éstas se podrían agrietar.

**5-** Coloque una rejilla en la bandeja cuando deshidrate hierbas, flores u otros alimentos que podrían caerse por los rayos de la bandeja. La flexibilidad de la rejilla permite quitar con más facilidad la fruta y las verduras deshidratadas, como los plátanos y los tomates.

**6-** Utilice una placa sólida, untada con una ligera capa de aceite vegetal, encima de la bandeja cuando esté deshidratando purés para los rollos o sopas y para los guisos. Utilice papel de cocina para limpiar la placa sólida si se acumula una cantidad excesiva de grasa. Coloque una placa sólida en la bandeja inferior, la más cercana a la base, cuando deshidrate hierbas y flores.

**7-** Siempre llene las bandejas fuera del deshidratador y después colóquelas cuidadosamente en la base de la unidad, especialmente cuando esté deshidratando rollos, ya que el puré podría derramarse encima de la base.

**8-** Coloque la unidad en una zona bien ventilada.

### 9- Higiene

- a) Lávese las manos meticulosamente antes de manipular la comida.
- b) El detergente, la lejía y el agua garantizarán que los utensilios, los recipientes y las superficies para cortar estén bien limpias.
- c) Prepare la comida que se deshidratará inmediatamente y guarde la comida restante en la nevera hasta que esté a punto de ser utilizada.
- d) Si deja la comida deshidratada para que se enfríe en el deshidratador antes de guardarla, cubra la parte que queda abierta para evitar que entren moscas e insectos.
- e) Siempre guarde los alimentos deshidratados en recipientes cerrados herméticamente en una zona fresca y oscura.

## orientaciones básicas

Cuanto más alimentos deshidrate, más competente se convertirá. Comprobará que hay muchos factores que tienen una influencia en el proceso de secado, como la humedad, la altitud, la preparación y la calidad de los alimentos frescos.

**PREPARACIÓN.** Elija alimentos maduros y prepárelos rápidamente. No deje sin utilizar durante mucho tiempo los alimentos cortados antes de ponerlos en el deshidratador, ya que esto repercute negativamente en la calidad del producto final. Cuando sea posible, corte la fruta y las verduras en el mismo número de trozos así sabrá cuántas rodajas se deben poner para una receta en particular. Para asegurarse de que los alimentos se deshidraten en el mismo grado, córtelos en rodajas uniformes o en trozos de 5 mm de grosor o utilice un procesador o cortador de alimentos.

**PRETRATAMIENTO OPCIONAL.** El pretratamiento evita la oxidación (que el color de las comidas que tienen un color claro, como las manzanas, vaya oscureciendo) y evita la pérdida de vitaminas básicas. El mojado en productos naturales como en el zumo de frutas cítricas puede utilizarse como una alternativa al bisulfito de sodio o al ácido cítrico o ascórbico.

**SECADO.** Utilice siempre su deshidratador en una zona bien ventilada. Se recomienda precalentar la unidad antes de empezar el secado. Deshidrate conjuntamente el mismo tipo de alimentos y no añada alimentos frescos a los alimentos que ya están parcialmente deshidratados, ya que esto incrementará el tiempo de secado de los dos productos. Coloque una única capa de comida en cada bandeja.

**PRUEBA DE SECADO.** Si es posible, compruébelo cuando ya esté a punto de finalizar el ciclo de deshidratación, ya que deshidratar demasiado un alimento provoca una pérdida del valor nutricional así como del sabor. Además, dificultará la reconstitución del mismo. Un alimento ya enfriado debería poder romperse en dos y estar exprimido. Si no se ve ninguna parte húmeda, significa que ya se ha secado suficientemente y ya se puede almacenar.

Generalmente, la fruta y los rollos se pueden plegar y su textura es correosa, aunque si se ha añadido miel la textura puede ser todavía un poco pegajosa. Las verduras quedarán duras o crujientes y la carne y el pescado quedarán bastante duros y maleables.

**ENDURECIMIENTO DE LA PARTE EXTERIOR.** Ocurre cuando queda humedad en el centro del alimento porque la parte exterior del mismo se ha secado demasiado deprisa. Al cabo de poco tiempo de estar almacenado, el producto empezará a deteriorarse debido a la humedad que ha quedado atrapada dentro y habrá que desecharlo. Para evitar que esto ocurra, asegúrese de que el deshidratador está a la temperatura recomendada.

**ENVASADO.** Siempre deje enfriar totalmente los alimentos deshidratados antes de guardarlos en recipientes cerrados herméticamente y que protejan de la humedad. Debe dejar enfriarlos en lugares donde no haya insectos y donde no haya humedad, la cual podría provocar que el alimento empezase a reconstituirse.

- Las bolsas para envasar al vacío o los tarros de vidrio son ideales para almacenar los productos durante un largo periodo de tiempo.
- Los tarros de vidrio previamente usados para el almacenado de productos son los que se usan más habitualmente.
- También se pueden utilizar los selladores de bolsas. Apriete la bolsa para quitar el máximo de aire posible antes de sellarla.
- Las bolsas de plástico normales no son herméticas, por lo que tampoco protegen de la humedad.

**ALMACENAMIENTO.** Los alimentos deshidratados siempre deberían almacenarse en lugares frescos, oscuros y secos. Por cada 10 °C menos de temperatura del lugar de almacenamiento, el tiempo de conservación del producto aumentará cuatro veces. El lugar ideal para guardar los alimentos es la nevera o el congelador para los productos con pocos ácidos, como las verduras, la carne y el pescado. Cualquier posible infestación de insectos se puede solucionar guardando los recipientes de alimentos deshidratados en el congelador durante 48 horas.

**RECONSTITUCIÓN.** No añada demasiada agua cuando reconstituya alimentos deshidratados ya que sino habrá una pérdida nutricional. La cantidad de agua que los alimentos deshidratados absorben y el tiempo necesario para completar el proceso de reconstitución varía en función del tamaño del alimento y de su grado de deshidratación. Si el líquido se absorbe rápidamente y el alimento sigue pareciendo seco, añada un poco más de agua hasta que el alimento no pueda absorber más. El agua hirviendo acelera la reconstitución.

Aunque muchas frutas se comen secas como un tentempié, la fruta para compotas y para pasteles se reconstituirá añadiendo una taza de agua por cada taza de fruta. Déjela reposar hasta que se haya reconstituido, entonces ya podrá continuar con la receta.

Una regla general para reconstituir verduras es añadir 1 ½ tazas de agua por cada taza de verduras. Para estofados y guisados, las verduras pueden reservarse directamente para reconstituirlas durante el proceso de cocción, pero recuerde añadir caldo extra para que las verduras deshidratadas se reconstituyan totalmente.

Tabla de temperatura de secado

	ULTRA FD1 000	SNACK- MAKER
Hierbas y especias	35-40 °C	Baja
Verduras y flores	50 °C	Media
Frutas y crêpes de fruta	55 °C	Media
Carne y guisos	60 °C	Alta

secado de  
alimentos

## secado de frutas

Distintas frutas requieren distintos tiempos de secado, que dependerán del grosor de los trozos, la humedad, la altura y la humedad contenida en la fruta. Coloque siempre el deshidratador en un lugar bien ventilado para que no reutilice el aire húmedo extraído del producto y provoque más humedad.

Para obtener frutas deshidratadas de alta calidad elija frutas firmes y maduras, con un alto contenido de azúcar y componentes nutricionales. La fruta demasiado madura se utiliza para la elaboración de rollos.

Prepare la fruta de forma rápida; disponga de suficiente cantidad de fruta para una bandeja cada vez. Colóquela en el deshidratador precalentado y prepare la siguiente bandeja.

**PREPARACIÓN.** Lave bien la fruta y retire macas, semillas y pedúnculos. Séquela suavemente con papel de cocina. Generalmente, la fruta debe cortarse en trozos de 5 mm de grosor con un cuchillo afilado, robot de cocina o pelador/cortador/descorazonador de manzanas. Si las rodajas son del mismo tamaño se secarán uniformemente. Si lo desea, puede deshidratar sin pelarlas manzanas, peras, cítricos y frutas con hueso.

**¿LA FRUTA REQUIERE ALGÚN TRATAMIENTO PREVIO?** Para la mayor parte de frutas no es necesario hacerlo, basta con cortarlas y secarlas. Con todo, pretratar la fruta ayuda a que conserve un color vivo y previene la pérdida de vitaminas A y C.

Sumergir la fruta previamente en zumo de cítricos o de piña evita que la fruta adopte un tono tostado, algo que sucede sobre todo con las manzanas. Corte la fruta y colóquela directamente en el zumo. Retírela transcurridos unos minutos, escúrrala totalmente y colóquela en las bandejas. También puede tratar las frutas con hueso (albaricoques, ciruelas, etc.), kiwis y tamarillo. Para hacerlo, prepare una solución con una parte de miel disuelta en dos partes de agua, caliéntela para asegurarse de que la miel se disuelva totalmente y déjela enfriar por completo. Añada entonces las rodajas de fruta y déjela en remojo durante toda la noche antes de proceder a su secado. Esto ayudará a conservar su color y le conferirá un ligero toque de fruta confitada delicioso.

Ácido ascórbico/ácido cítrico: Disuelva 15 ml (1 cucharada) en dos litros de agua. Deje la fruta en remojo durante dos minutos para evitar que se oscurezca, escúrrala totalmente y colóquela en las bandejas.

Meta-bisulfito de sodio: utilice sólo MBS comestible. Disuelva 2,5 ml (½ cucharadita) de MBS en dos litros de agua. Sumerja la fruta en la solución durante dos minutos. Este método no está recomendado para las personas con problemas respiratorios o asmáticos o para dietas pobres en sodio.

**VOLVER LA FRUTA.** Volver la fruta (al revés, con la pulpa hacia fuera) de las mitades del albaricoque y de la ciruela y colocarlas con la cara de la piel tocando la bandeja acelerará el tiempo de secado. Deberá cortar las piezas de fruta más grandes en cuartos o trozos de 5 mm para que se deshidraten más rápidamente.

**ESCALDADO.** Si se dispone a deshidratar frutas enteras recubiertas por una capa de cera natural, como las uvas y los arándanos, es recomendable sumergirlas en agua hirviendo durante tres minutos. Así se agrieta la piel y se hace más porosa, puesto que las grietas finas permiten que salga la humedad y se acelere el tiempo de secado. Sumerja la fruta en agua helada tras sacarla del agua hirviendo. Puede partir por la mitad las uvas grandes y colocarlas con la piel tocando la bandeja, para que no sea necesario escaldarlas.

**LLENAR LAS BANDEJAS.** Coloque las rodajas de fruta uniformemente en una sola capa en cada bandeja y procure que no se monten, puesto que tardarían más en secarse. En cada bandeja cabrá ½ kg de fruta fresca.

**PRUEBA DE SECADO.** La mayor parte de fruta presentará una consistencia firme sin partes húmedas cuando se haya secado adecuadamente. Parta una porción de fruta en dos y apriétela para ver si todavía contiene humedad.

**RECONSTITUCIÓN.** La proporción será de una taza de agua por cada taza de fruta. El agua hirviendo acelera la reconstitución. Deje la fruta en agua hasta que esté reconstituída y prosiga con la elaboración de la receta. Puede reconstituir la fruta en zumo de frutas para elaborar una macedonia o directamente en yogurt.

**HUMEDAD.** En condiciones de humedad alta recomendamos que ponga el SNACKMAKER a potencia alta y el ULTRA FD1 000 a temperatura máxima para compensar la alta humedad.

### Temperaturas de secado

ULTRA FD1 000

55 °C

SNACKMAKER

Media

Tiempo medio de  
secado: 10 a 14 horas

## TABLA DE SECADO DE FRUTAS

### Temperaturas de secado

ULTRA FD1 000

SNACKMAKER

 55 °C - Max (para humedad alta)

 Media - Alta (para humedad alta)

**Las condiciones de humedad alta requieren una temperatura más elevada**

Fruta	Preparación	Tiempo medio de secado	Prueba de secado	Usos
Manzanas	Pelar (si se desea), cortar en rodajas y quitar el corazón. Pretratamiento opcional.	8-12 horas	Maleable	Tentempié, pasteles, buñuelos
Albaricoques	Cortar en rodajas la fruta firme y madura o cortar por la mitad, quitar el hueso y volverla (con la pulpa hacia fuera). Pretratar o dejar en remojo durante la noche en miel y agua - opcional.	12-24 horas	Correoso o maleable	Tentempié, muesli, platos con carne, postres
Plátanos	Cortar los plátanos maduros en rodajas de 5 mm de grosor o cortarlos a lo largo. Pretratar en zumo de cítrico - opcional.	12-16 horas	Correoso	Tentempié, muesli, tarta de plátano
Arándanos Otras bayas pequeñas	Lavar y quitar tallos. Escaldar durante 3 min. Colocar en agua fría. Adecuadas únicamente para rollos de fruta	12-16 horas	Correoso	Helado, yogurt, muesli, pasteles, muffins (bollo dulce)
Cerezas	Lavar, quitar tallos, quitar el hueso o cortar por la mitad.	14-24 horas	Correoso	Pasteles, helados, tartas, tentempié
Cítricos Naranjas Tangelos Mandarinas Limones	Cortar en rodajas de 3 mm de grosor. La piel se puede secar por separado si se desea.	14-18 horas	Crujiente o correoso	Tentempié, polvo, tartas, postres, chocolates
Coco	Escurrir el líquido y quitar la pulpa. Quitar la piel exterior oscura y rallar la pulpa o cortarla en trozos de 5 mm de grosor	10-14 horas	Crujiente o correoso	Tartas, glaseados, muesli, curries, postres
Feijoa	Cortar la fruta por la mitad, quitar la pulpa evitando que quede granulosa. Cortar en rodajas de 5 mm de grosor.	10-14 horas	Correoso	Tentempié, postres, chocolates
Higos	Cortar los hijos maduros en rodajas, por la mitad o en cuatro trozos. Hervir a fuego lento con miel y azúcar para que quede más maleable.	10-24 horas	Correoso o maleable	Compotas, pudding, tartas, tentempié

Fruta	Preparación	Tiempo medio de secado	Prueba de secado	Usos
Uvas	Dejar enteras o cortar por la mitad. Si se dejan enteras, escaldarlas durante 3 min. para agrietar la piel.	18-26 horas	Maleable	Tartas, muesli, tentempié
Kiwis	Pelar la fruta madura y cortar en rodajas de 5 mm de grosor.	10-12 horas	Maleable	Tentempié, postres, chutney
Melones: M. Cantaloupe Sandía Melón típico español	Cortar por la mitad, quitar las semillas y el tejido fibroso, pelar. Cortar en trozos de 5 mm de grosor	10-16 horas	Correoso	Tentempié
Mangos	Pelar y cortar alrededor del hueso en trozos de 5 mm de grosor.	10-14 horas	Correoso	Tentempié, muesli
Nectarinas Melocotones	Lavar a fondo, cortar por la mitad, quitar el corazón, cortar en rodajas de 5 mm de grosor	10-12 horas	Correoso	Postres, pasteles, tentempié, chutney
Papayas	Cortar por la mitad, quitar las semillas y el tejido fibroso, pelar. Cortar en rodajas de 5 mm de grosor	10-12 horas	Correoso	Tentempié, ensaladas de frutas
Peras	Cortar en rodajas de 5 mm de grosor. Pretratar, pelar y quitar el corazón - opcional.	10-12 horas	Correoso	Tentempié, postres. Servir secas, con queso.
Caquis	Maduros pero firmes. Pelarlos es opcional. Cortar en rodajas de 5 mm de grosor	12-14 horas	Correoso	Tentempié, ensalada de fruta, crema de queso
Piñas	Pelar, quitar el corazón, cortar en rodajas de 5 mm de grosor	14-18 horas	Maleable	Muesli, ensalada de fruta, tentempié
Ciruelas	Cortar en rodajas la fruta, madura y firme, o cortar por la mitad. Quitar el hueso, volverlas (con la pulpa hacia fuera).	10-14 horas	Correoso	Postres, muesli, tentempié, chutney
Membrillo	Adecuado únicamente para los rollos de fruta.			
Ruibarbo	Cortar en rodajas de entre 5 y 10 mm de grosor.	8-12 horas	Correoso	Pasteles, compotas
Fresas	Cortar la fruta, que esté firme, en trozos de 5 mm de grosor.	8-10 horas	Crujiente	Muesli, helados, yogurt
Tomates de árbol	Pelar, cortar en rodajas de 5 mm de grosor	10-12 horas	Quebradizo	Tentempié, compotas, ensalada de frutas, chutney
Producción aproximada de fruta deshidratada por 10 kg de fruta fresca	Manzanas Albaricoques Cerezas	1,5 kilos 1,5 kilos 2,0 kilos	Melocotones Peras Plátanos	1,5 kilos 2,0 kilos 2,0 kilos

# secado de rollos de fruta

Los rollos son láminas de frutas o verduras naturales o endulzadas, crudas o cocidas, picadas o en puré, deshidratadas y enrolladas. Con la fruta picada se obtendrán rollos más gruesos que con la fruta en puré. Es mejor sumergir la fruta de oxidación rápida como los albaricoques, las manzanas, los melocotones y las bayas en agua hirviendo, dejarla enfriar y a continuación proceder a hacerla puré.

- Coloque la placa sólida en la bandeja separada de la base de la unidad y úntela ligeramente con aceite vegetal para impedir que el rollo se enganche.
- Chafe o haga puré la fruta o verdura (preferiblemente muy madura) hasta obtener una masa espesa.
- Utilice una espátula para extender el puré uniformemente en la placa sólida ligeramente untada con aceite. Procure que el centro sea más fino que los bordes.
- En las placas sólidas del EZDRI ULTRA FD1 000 caben 2 tazas de puré y en las del EZDRI SNACKMAKER 1  $\frac{1}{2}$ .
- Coloque la bandeja y la placa sólida en la base con cuidado.
- Evite derrames, los cuales podrían dañar la base.
- No mueva la unidad mientras se estén secando los rollos.
- Ponga el EZDRI SNACKMAKER a temperatura media y el EZDRI ULTRA FD1 000 a 55 °C.
- La mayoría de rollos estarán deshidratados cuando los centros ya no estén pegajosos. Los rollos de plátano y de bayas seguirán estando ligeramente pegajosos aun cuando estén secos. Es recomendable combinar las bayas con alguna otra fruta para que los rollos no queden quebradizos por el exceso de semillas.
- El tiempo medio de secado es de 12-14 horas, es decir, una noche.
- Los rollos que se han elaborado a base de pasta pasada por la batidora tendrán una textura uniforme mientras que los que hayan sido elaborados con fruta chafada a mano serán más gruesos y tardarán más en secarse. Con el plátano y el kiwi es mejor chafarlos, no pasarlos por la batidora.
- Saque el rollo de la placa sólida mientras esté todavía caliente, proceda a enrollarlo, deje que se enfríe, cúbralo con papel film y consérvelo en un recipiente cerrado herméticamente. Los rollos durarán más tiempo si los conserva en la nevera.

**UTILIZACIONES.** Los rollos son un tentempié delicioso. Pueden reconstituirse añadiendo una parte de agua o zumo por cada parte de rollo para utilizarlos como puré o salsa. Son un postre ideal para bebés y niños pequeños. Colóquelos en un cuenco o en una base antes de añadir el relleno. Para obtener una mermelada sin azúcar añadido, reconstituya tres partes de rollo por una parte de agua caliente.

## TABLA DE SECADO DE ROLLOS

### Temperaturas de secado

ULTRA FD1 000

55 °C - Max (para humedad alta)

SNACKMAKER

Media - Alta (para humedad alta)

**Tiempo de secado:**  
12 a 14 horas.  
**Las condiciones de humedad requieren una temperatura más elevada**

Fruta	Combinaciones	Condimento y guarnición
Manzanas	Plátanos, todas las frutas con hueso, todos los tipos de bayas y uvas	Canela, miel, zumo de cítricos, frutos secos, pipas de girasol
Albaricoques	Manzanas, plátanos	Miel, brandy
Plátanos	Piña, papaya, zumo de cítricos, mantequilla de cacahuete	Frutos secos, coco
Arándanos	Manzanas, plátanos	Miel
Cerezas	Manzanas, ruibarbo	Frutos secos, miel
Feijoa	Plátanos, manzanas	Miel, zumo de cítricos
Uvas	Manzanas, plátanos	Miel, zumo de cítricos
Guayavas	Plátanos, manzanas, piña	Coco
Kiwis	Tomate de árbol, manzanas, plátanos	Zumo de cítricos
Mangos	Piña, manzanas, plátanos	Natural
Nectarinas, melocotones	Manzanas, ciruelas, fresas	Nuez moscada, miel, canela
Papayas	Plátanos, piña, melón cantaloupe, fruta de la pasión, manzanas	Coco
Peras	Manzanas, plátanos, uvas	Canela, zumo de cítricos, nuez moscada, coco
Caquis	Manzanas	Miel
Piñas	Fruta de la pasión, plátanos, papayas, guayavas	Coco, semillas de sésamo
Ciruelas	Manzanas, melocotones, fresas, plátanos	Miel, brandy
Calabazas		Azúcar moreno, pimienta de Castilla, miel
Frambuesas	Fresas, manzanas, plátanos	Miel
Ruibarbo	Manzanas, plátanos, fresas	Azúcar, miel
Fresas	Ruibarbo, manzanas, plátanos	Miel
Tomates de árbol	Kiwis, manzanas, plátanos	Zumo de cítricos
Melón cantaloupe	Plátanos, piñas, papayas	Zumo de cítricos
Yogurt	Cualquier fruta excepto el kiwi	Frutos secos y semillas

### Temperaturas de secado

EZIDRI ULTRA FD1 000

55 °C - Max  
(Max para humedad alta)

EZIDRI SNACKMAKER

Media - Alta  
(Alta para humedad alta)

**Tiempo medio de secado: 10 a 12 horas**

## secado de verduras

Distintas verduras requieren distintos tiempos de secado, que dependerán del grosor de los trozos, la altura y la humedad contenida en la verdura.

Coloque siempre el deshidratador en un lugar bien ventilado para que el aire húmedo extraído del producto no se reutilice y provoque más humedad. Para obtener verduras deshidratadas de alta calidad elija verduras frescas y crujientes. Como sucede con la fruta, las verduras deberían adquirirse maduras y proceder a deshidratarlas lo antes posible para minimizar las pérdidas nutricionales.

**PREPARACIÓN.** Lave bien las verduras y retire cualquier imperfección. Para obtener mejores resultados, corte las verduras en rodajas o dados de 5 mm de grosor con un cuchillo afilado o robot de cocina. Los espárragos y judías verdes deberían cortarse longitudinalmente (estilo francés).

**PRETRATAMIENTO.** Las verduras como las judías y los guisantes pueden escaldarse por vapor, hecho que reducirá el número de microorganismos que hacen que las verduras se estropeen, detendrá los cambios químicos destructivos, conservará el color, detendrá el proceso de maduración y ayudará a deshidratar las verduras de forma más rápida porque la piel estará más porosa.

**ESCALDADO POR VAPOR.** Lleve unos 20 mm de agua a ebullición con una tapa que cierre bien. Cuando el agua rompa a hervir, coloque las verduras cortadas en un escurridor en la cacerola y tápela. Cueza al vapor durante el tiempo indicado en la tabla de secado de verduras. Enfríe en agua helada para detener la cocción. Escurra y seque cuidadosamente con papel de cocina.

**PRETRATAMIENTO EN MICROONDAS.** Coloque las verduras cortadas en un plato apto para microondas y cuézalas durante  $\frac{3}{4}$  del tiempo de cocción normal. Remueva las verduras a mitad del pretratamiento.

**LLENAR LAS BANDEJAS.** Coloque los trozos de verduras en una sola capa en las bandejas para proceder a su secado. Cada bandeja contendrá aproximadamente  $\frac{1}{2}$  kg de verduras frescas.

**PRUEBA DE SECADO.** Tome un trozo de verdura frío, dóblelo y rómpalo. Deberá estar bastante duro y firme sin ningún punto más blando y sin contener ningún tipo de humedad.

**RECONSTITUCIÓN.** Añada  $\frac{1}{2}$  taza de agua por cada taza de verdura, y sumerja la verdura hasta que se reconstituya (unos 20 minutos). Proceda a la cocción habitual. El agua hirviendo acelera la reconstitución. Las verduras deshidratadas añadidas a sopas y guisos sin previo remojo se reconstituirán al cocinarlas.

**VERDURAS DESHIDRATADAS EN POLVO.** Las verduras deshidratadas como la cebolla, el ajo, las setas y el apio pueden reducirse a polvo y utilizarse en la elaboración de salsas para mojar, sopas, papillas y ensaladas.

## TABLA DE SECADO DE VERDURAS

### Temperaturas de secado

ULTRA FD1 000

SNACKMAKER

 55 °C - Max (para humedad alta)

 Media - Alta (para humedad alta)

Las condiciones de humedad requieren una temperatura más elevada

Fruta	Preparación	Tiempo medio de secado	Prueba de secado	Usos
Espárragos	Cortar longitudinalmente en trozos de 20 mm. Escaldar durante 5 min.	6-8 horas	Correoso	Pasar por la licuadora hasta hacer polvo para sopas y salsas
Judías verdes	Cortar las judías tiernas longitudinalmente en trozos finos. Escaldar durante 3 min.	4-6 horas	Quebradizo	Reconstituir en agua hirviendo durante 5 min. y después cocinar igual que las judías frescas.
Habas	Desvainar las habas tiernas. Hervir durante 5 min para agrietar la piel externa. Dejar en agua fría.	8-10 horas	Correoso	Estofados
Remolacha	Cocinar hasta que esté tierna. Dejar enfriar y cortar en trozos de 5 mm.	8-10 horas	Correoso	Reconstituir en vinagre para ensaladas
Brócoli Coliflor	Lavar a fondo las cabezuelas. Cortar cada una longitudinalmente en trozos de 5 mm de grosor y escaldar durante 3 min.	6-8 horas	Crujiente	Sopas, estofados, quiches
Zanahorias	Pelar, cortar en rodajas de 5 mm de grosor o rallar y escaldar durante 3 min.	8-10 horas	Correoso	Guisos, sopas, pastel de zanahoria
Apio	Cortar en trozos de 5 mm de grosor.	6-8 horas	Crujiente	Polvo para sal de apio, sopas, estofados
Maíz	Descascarar, cocer al vapor hasta que la leche cuaje. Quitar los granos.	6-10 horas	Quebradizo	Buñuelos, sopas, estofados
Pepino	Cortar en rodajas de 5 mm de grosor, pelado o no pelado	6-8 horas	Correoso	Usar seco en ensaladas o con salsa
Berenjena	Cortar en rodajas de 5 mm de grosor las berenjenas de color morado oscuro, peladas o no peladas, y escaldar durante 5 min.	8-10 horas	Correoso	Platos italianos, guisos
Verduras de hoja: Acelgas Espinacas Col	Lavar a fondo, arrancar las hojas de los tallos. Escaldar hasta que se estén marchitando. No amontonarlas.	4-8 horas	Quebradizo	Polvo para sopas y estofados. La col puede rehidratarse en vinagre

### Temperaturas de secado

EZIDRI ULTRA FD1 000

 50 °C - Max  
(Max para humedad alta)

EZIDRI SNACKMAKER

 Media - Alta  
(Alta para humedad alta)

Tiempo medio de secado: 6 a 10 horas

TABLA DE SECADO DE VERDURAS - (continuación)

Fruta	Preparación	Tiempo medio de secado	Prueba de secado	Usos
Champiñones	Frotar los champiñones tiernos con un trapo húmedo. Secar todo entero o cortarlo en rodajas.	6-10 horas	Crujiente	Polvos para sopas, salsas, tortillas, guisos, pasteles, salteados, pizzas
Cebollas	Quitar la piel, la parte superior y las raíces. Cortar en rodajas de 5 mm o en anillos. Lo mejor es deshidratarla sola.	6-10 horas	Crujiente	Polvo para sopas, salsas, sal de cebolla, pasteles, estofados, pizzas
Chirivías	Pelar y cortar en rodajas de 5 mm de grosor o en dados.	8-10 horas	Correoso	Guisos y estofados
Guisantes	Desvainar los guisantes tiernos y escaldar. Poner una capa en cada bandeja. No deshidratar demasiado	5-8 horas	Quebradizo	Mezclados con otras verduras, estofados o sopas
Pimientos Pimentones	Cortar en tiras o en anillos. Quitar semillas.	8-10 horas	Correoso	Platos italianos, guisos, sopas
Patatas: Patata blanca Boniato Kumara	Lavar, pelar, cortar en dados de 5 mm de grosor o rallar. Poner a hervir en agua salada durante 5 min. Lavar bien en agua fría	8-10 horas	Guisos	Sopas, estofados, guisos, hash browns (patatas y cebollas doradas en la sartén)
Tomates	Lavar los tomates maduros, pero firmes. Cortar en rodajas de 5 mm de grosor. Cargar la bandeja en la unidad inmediatamente después de llenarla con los tomates. Hacer rollos de los tomates que estén demasiado maduros	10-12 horas	Correoso	Platos italianos, sopas, pizzas. Polvo. Secar ligeramente para sumergir en aceite
Nabos	Quitar finamente la piel, cortar en rodajas de 5 mm de grosor y escaldar durante 8 min.	8-10 horas	Correoso	Guisos y estofados
Calabacines	Quitar la parte superior y la parte inferior, cortar en rodajas de 5 mm de grosor y escaldar durante 2 min.	7-9 horas	Correoso	Sopas y guisos, patatas con salsa

Producción aproximada de verduras deshidratadas a partir de verduras frescas	Productos frescos	Aproximación de productos secos
	10 kilos de zanahorias	1 ½ kilos
	10 kilos de apio	1 kilo
	10 kilos de maíz	3 kilos
	10 kilos de cebollas	1 kilo
	1 cebolla	1½ cucharada de cebolla en polvo
		0 ¼ taza de cebolla seca picada
	10 kilos de guisantes	2 kilos
	10 kilos de espinacas	1 kilo
	10 kilos de tomates	1 kilo
	Medio tomate	1 cucharada de tomate en polvo

## secado de carne y pescado

**JERKY O BILTONG (CARNE SECA).** Consiste en carne cruda, normalmente de vacuno o venado, que ha sido salada o marinada y se ha secado. No se recomienda elaborar jerky de pollo o cerdo.

**CARNE COCIDA Y PLATOS COCINADOS DESHIDRATADOS.** Primero se cuece la carne, a continuación se corta en trozos pequeños y se seca. La carne también puede cocerse como parte de platos completos como guisos, estofados o salteados, y a continuación secarla y reconstituirla añadiendo agua. El pollo y el cerdo, que son carnes que no se utilizan para el jerky, también son adecuadas.

**JERKY DE PESCADO.** Consiste en pescado crudo que ha sido salado, a veces ahumado, y a continuación deshidratado hasta que su contenido de humedad es mínimo.

**SECADO DE JERKY DE VACUNO.** Elija carne magra, puesto que la grasa se vuelve rancia con el almacenamiento. Con dos kilos de magro obtendrá ½ kg de jerky. Pídale a su carnicero que le corte la carne en tiras largas de un grosor de 5 mm o hágalo usted con la ayuda de un cuchillo afilado. La carne parcialmente congelada resulta más fácil de cortar. La carne cortada en contra del sentido de la fibra resulta menos dura que la que ha sido cortada en el sentido de la fibra.

Carne de caza. Puede cortar esta carne de cualquier forma, puesto que esta carne siempre es magra. Es recomendable congelar la carne de caza por lo menos 60 días antes de proceder a su deshidratación como medida preventiva contra cualquier enfermedad que el animal pudiera tener.

Para 500 gramos de carne magra de vacuno o venado, marínela utilizando los siguientes ingredientes:

4 cucharadas de salsa de soja	2 dientes de ajo
1 cucharada de jengibre rallado	½ cucharadita de sal
4 cucharadas de salsa Worcestershire	1 cucharada de curry
1 cucharada de salsa de tomate	¼ cucharadita de pimienta negra

Cubra por completo la carne en el adobo, tápela y déjela en la nevera entre 6 y 8 horas. Escúrrala. Utilice una placa sólida en la primera bandeja (para que atrape las gotas que puedan caer) y a partir de ahí utilice rejillas. Voltee la carne después de cuatro horas de secado. Deshidrátele a 60 °C o a temperatura Alta durante 6-8 horas. Estará lista cuando se doble como una rama de sauce, sin romperse.

No deben quedar zonas húmedas. Su tiempo de conservación es de hasta 4 semanas y para almacenarla durante un periodo de tiempo largo, guárdela en un recipiente cerrado herméticamente en la nevera o el congelador.

### Temperaturas de secado

EZIDRI ULTRA FD1 000

60 °C - Max  
(Max para humedad alta)

EZIDRI SNACKMAKER

Alta - Alta  
(Alta para humedad alta)

Tiempo medio de secado: 6 a 8 horas

**JERKY DE CARNE DE TERNERA EN SALMUERA (CORNEB BEEF).**

Compre carne de ternera en salmuera condimentada, lista para cocinar. Corte la carne cruda y condimentada en tiras largas y estrechas de tamaños similares. Déjela secar hasta que esté correa. La carne en salmuera deshidratada tiene que romperse al doblarla, pero no debe ser quebradiza. Guárdela en un recipiente cerrado herméticamente y póngala en la nevera.

**SECADO DE CARNE COCIDA.** Utilice carne tierna cocida de vacuno, venado, cerdo, jamón, beicon o ave y quite toda la grasa. Los restos de bistec o asado son ideales. Asegúrese de que la carne está completamente cocida. Séquela en rodajas de 5 mm o cubos de 10 mm en las rejillas durante 6-8 horas a 60 °C o a temperatura Alta. Cuando esté deshidratada la carne presentará una consistencia dura y crujiente y no contendrá nada de humedad. Se conserva hasta 6 semanas fuera de la nevera, en la nevera hasta 8 semanas en un recipiente cerrado herméticamente y congelada hasta 6 meses.

La carne cocida como parte de un guiso o estofado deberá cortarse fina para que tanto la carne como las verduras se deshidraten y rehidraten a la vez. La carne picada salada, el chow mein de pollo y el cerdo salteado se secan bien. No recomendamos deshidratar pescado cocido.

Deshidrate los guisos en las placas sólidas ligeramente untadas con aceite a 60 °C o a temperatura Alta durante 6-8 horas. Remueva tras 3 horas de secado. Guárdelos en un recipiente cerrado herméticamente, en un lugar fresco y seco o en un envase adecuado para el aire libre y póngalo en la nevera o en el congelador.

Para reconstituirlos, cúbralos con agua fría y lleve el preparado a ebullición lentamente, removiendo constantemente. Baje el fuego al mínimo y hierva a fuego lento durante un máximo de 20 minutos o hasta que estén reconstituidos.

**SECADO DE PESCADO.** Elija pescado fresco poco graso, límpielo y consérvelo en frío hasta que vaya a deshidratarlo. Asegúrese de que no ha sido congelado. Si lo hubiera sido podría utilizarlo, pero el sabor y la textura serían menos buenos que tratándose de pescado fresco.

Corte el pescado en rodajas de 5 mm y marínelo en la nevera 6-8 horas. El adobo deberá incluir 4 cucharaditas de sal por kilo de pescado fresco. Póngalo en las rejillas en las bandejas y deshidrate a 60 °C o a temperatura Alta durante 6-8 horas hasta que esté duro y seco sin zonas húmedas (no debe desmenuzarse fácilmente ni estar crujiente).

Almacénelo en un recipiente cerrado herméticamente en un lugar fresco y seco, en la nevera o congélelo si desea conservarlo durante más de 2 semanas. Es mejor usar un pescado con bajo contenido de grasa como el bacalao, el pagro, la bacaladilla o el mero.

## secado de hierbas y especias

Las hierbas crecen y se secan sin complicaciones durante los meses de verano para sopas, guisos y salsas. Procediendo al secado de hierbas en el EZIDRI a temperaturas controladas sus hierbas conservarán su color vivo y la mayor parte de sus propiedades nutricionales, aunque las hierbas frescas y especias siempre tendrán un olor y sabor más potentes.

Recoja las hierbas jóvenes y tiernas por la mañana, que es cuando son más aromáticas.

Séquelas con el tallo, así podrá quitar las hojas con más facilidad cuando estén secas. Puede que sea preciso deshidratar durante más tiempo las semillas después de extraerlas.

Las hierbas presentarán un color tostado si se secan a una temperatura demasiado alta. Para un secado correcto de las hierbas, la temperatura no deberá exceder los 35 °C o baja, y para las especias los 40 °C o baja.

**PREPARACIÓN.** Separe los tallos de las partes más leñosas de las hierbas y lávelas bien. Las semillas y las hojas se separan con facilidad cuando están secas.

**LLENAR LAS BANDEJAS.** Ponga las rejillas en las bandejas, así evitará que las partículas más pequeñas caigan sobre las bandejas que están más abajo. Disponga una capa de hierbas en cada bandeja. Si desea deshidratar mayores cantidades de hierbas, podrá obtener más altura colocando anillos separadores entre las bandejas.

**PRUEBA DE SECADO.** Las hojas de las hierbas pueden desmenuzarse con los dedos cuando están secas y las semillas estarán quebradizas. Separe las hojas de los tallos y déjelas enfriar antes de ponerlas en un recipiente cerrado herméticamente. Si piensa que pueden necesitar más tiempo de secado échelas un vistazo al cabo de unos días.

**ALMACENAMIENTO.** Guarde las hierbas en tarros opacos con tapas de cierre hermético en un lugar fresco y oscuro. Tendrán más sabor si las tritura o pica conforme las necesite. No conserve las hierbas en bolsas de papel porque éste absorbería los aceites y provocaría una pérdida de sabor. Etiquete los tarros, puesto que las hierbas pueden ser difíciles de distinguir una vez secas.

**UTILIZACIÓN DE HIERBAS DESHIDRATADAS.** Un kilo de hierbas se reduce a 125 gramos una vez deshidratadas, así que úselas con moderación. Algunas hierbas como el cilantro y la albahaca perderán su sabor más rápidamente que otras y el sabor fuerte se deteriorará con el paso del tiempo.

**HIERBAS PARA INFUSIÓN.** Utilice una cucharadita colmada de hierbas deshidratadas por cada taza de agua hirviendo. Déjelas en el agua durante cinco minutos y cuélelas.

### Temperaturas de secado

EZIDRI ULTRA FD1 000

30 - 40 °C

EZIDRI SNACKMAKER

Baja

Tiempo medio de secado: 4 a 8 horas

## secado de flores

Ésta es una de las aplicaciones realmente interesantes y le sorprenderán sus estupendos resultados. Utilizando el EZIDRI, que ofrece funciones específicas, todas las partes de la flor se deshidratarán de forma uniforme y rápida. Así desaparecerá el problema del moho, común cuando se utilizan otros métodos de secado.

La mayoría de flores que se abren desde el centro se deshidratan bien, como las rosas, las peonias, los acianos, las margaritas, las espuelas de caballero y las estafisagrias. Las cabezuelas de las peonias, los girasoles, las camelias e incluso las magnolias pueden deshidratarse con éxito utilizando anillos separadores.

Existe un kit de accesorios tanto para el EZIDRI ULTRA FD1 000 como para el EZIDRI SNACKMAKER que incluye:

- 1) Anillos separadores para deshidratar las flores con tallo, ramilletes de hierbas y cabezuelas de flor grandes.
- 2) vídeo demostrativo con instrucciones sobre la preparación y secado de flores con tallo y popurrí paso a paso.
- 3) También incluye libro de instrucciones, solución presecado, utensilio para retirar espinas y hojas, tijeras de podar, sujeción para ramos, alambre de sujeción de florista y conservante para flores.
- 4) El kit de accesorios o cualquiera de sus componentes pueden adquirirse en su tienda local o distribuidor nacional.

**POPURRÍ.** Cuando recoja flores para el popurrí, corte las que estén en flor preferiblemente por la mañana después de que se haya evaporado el rocío eligiéndolas por su color, forma y frescura. Recoja las cabezuelas de las que estén en perfecto estado y las hojas aromáticas con la ayuda de las tijeras de podar. Separe los pétalos de las flores más grandes y extienda una capa por bandeja, o utilice dos anillos separadores entre cada capa de cabezuelas.

Si bien la mayoría de mezclas de popurrí utilizan pétalos de rosa o lavanda como base, existen muchas otras flores como las lilas, la madreelva y el jazmín y hojas perfumadas como las del geranio, que añaden perfume y un toque interesante al popurrí. Deberá practicar una incisión de unos 5 mm en el cáliz de los capullos de rosa y cortar las cabezuelas de clavel en dos para que se sequen bien.

Mézclelas bien tras deshidratarlas y añada algunas especias para conferir un toque de almizcle a la mezcla. Un fijador como el bulbo de lirio de Florencia fresco o la cáscara de cítricos deshidratada contribuirá a conservar el perfume de los pétalos.

Almacene el popurrí en un recipiente de metal cerrado herméticamente o en una vasija de barro y consérvela en un lugar fresco y seco hasta ocho semanas. Remueva ocasionalmente. Disponga una pequeña cantidad en un cuenco bonito para dis-

### Cómo hacer un popurrí.

*En un cuenco grande, mezcle las flores deshidratadas y las hierbas cuidadosamente. En un cuenco separado, ponga aceite de flores, fijador y especias. Mézclelo bien y espolvoree la mezcla uniformemente sobre las flores, aplastando ligeramente algunas de las hierbas. Ponga el popurrí, sin apretar las flores, en botes de barro limpios y cerrados herméticamente. Almacene en un lugar fresco y oscuro entre 6-8 semanas agitando o removiendo la mezcla dos veces por semana para que vaya tomando cuerpo y estará lista para utilizar. Colóquela en un cuenco que combine con los colores del popurrí.*

### Proporciones de los ingredientes:

- 4 puñados de hierbas y flores
- 1-2 cucharadas de fijador (bulbo de lirio de Florencia o cáscara de cítricos)
- 1-2 cucharadas de especias mezcladas
- Opcional: unas gotas de aceite de flores (en pequeñas cantidades)

*\* (En todas las recetas se utilizan materiales deshidratados.)*

frutar de su perfume hasta que pierda intensidad. Cuando esto suceda reemplácelo. Puede elaborar un popurrí exótico secando fruta no madura, verduras, frutos secos, piñas y semillas que podrá mezclar con girasoles, caléndulas, maravillas o margaritas grandes. Los chiles rojos, verdes y violeta de todos tamaños y formas pueden secarse enteros o cortados en dos. Resultan muy decorativos en un cuenco de madera o combinados con piñas y frutos secos.

**MEZCLAS DE POPURRÍ.** Los ingredientes y proporciones para el popurrí varían en función del gusto de cada uno, y dependen de los productos disponibles según la estación.

**POPURRÍ DULCE Y CON ESPECIAS.** 1 taza de pétalos de rosa, ½ taza de flores de lavanda, 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de manzanilla, ½ taza de cáscara de naranja rallada, 1 cucharada de semillas de cilantro, 1 trozo de canela en rama, 1 cucharada de clavo desmenuzado.

**POPURRÍ DE INVIERNO.** 10 chiles rojos y verdes, 10 girasoles, 20 piñas de alerce, 4 cabezales de magnolia, 10 almendras (peladas), 10 nueces (peladas), 1 tazas de rodajas de limón, 1 taza de rodajas de pera, 2 cucharadas de chiles verdes, 1 taza de líquen.

**MEZCLA DE KIWI.** 1 taza de rodajas de tamarillo rojo, 1 taza de rodajas de kiwi, 1 taza de rodajas de naranja, 1 taza de piñas de alerce, 1 taza de chiles verdes, 1 taza de nueces de Macadamia.

La fruta fresca y los frutos secos se deben recoger verdes y deshidratar con las pieles intactas. Corte la fruta con un grosor de 5 mm y proceda al secado de todos los ingredientes durante unas 12 horas.

**POMAS.** Estas maravillas aromáticas tradicionales se secan rápidamente y con facilidad cuando se colocan en una bandeja, a la que se le añaden uno o más anillos separadores, según el tamaño de la fruta. Manzanas, limones, limas y naranjas son ideales para elaborar "pomas".

Con la ayuda de un punzón, haga agujeros uniformemente en la piel de la fruta e introduzca un clavo en cada uno de ellos. La piel debería quedar totalmente cubierta de clavos. Impregne las bolas en la mezcla siguiente, hasta que la pieza de fruta quede bien recubierta:

*1 cucharadita de bulbo de lirio de Florencia en polvo, 35 g de canela, 35 g de nuez moscada molida*

Deje las "pomas" en la mezcla durante unos días dándoles la vuelta ocasionalmente. Ponga las "pomas" en una placa sólida en una bandeja y añada los anillos separadores necesarios. Deshidrátelas a 40 °C hasta que se encojan y no pesen, es decir, unas 36 horas. Cuando estén secas, ate una cinta larga o un cordón alrededor de cada una de ellas o envuélvalas en una malla y átelas con una cinta.

### Temperaturas de secado

EZIDRI ULTRA FD1 000

50 °C

EZIDRI SNACKMAKER

Media

**Tiempo medio de secado: 6 a 12 horas**

recetas

**ENSALADA DE FRUTAS**

*1/2 taza de cada una de las siguientes frutas deshidratadas: kiwi, nectarina, piña, albaricoque, fresas, ciruela, melocotón y manzana.*  
*4 tazas de agua o zumo de frutas*  
*1/2 taza de brandy (opcional)*

Reconstituir hasta que estén jugosas y frescas antes de servir. Para hacer conservas, mezclar 1 taza de fruta reconstituida con una taza de azúcar y hacer hervir la mezcla, removiendo constantemente, hasta que quede espesa.

**ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES**

*1/2 taza de cada una de las siguientes frutas deshidratadas: piña, mango, papaya, cítricos y coco.*  
*2 cucharadas de jengibre cristalizado*  
*2 1/2 tazas de zumo de naranja*

Mezclar las frutas y el jengibre, añadir el zumo y mezclar suavemente. Dejar reposar hasta que la fruta se haya reconstituido. Está deliciosa con helado.

Añadir un chorrito (o dos) de licor de naranja.

**BUÑUELOS DE MANAZANA, PIÑA O FEIJOA**

*1 taza de fruta deshidratada*  
*1 taza de harina*  
*3 cucharadas de azúcar*  
*1/3 de taza de leche*  
*1 pizca de sal*  
*1 taza de agua*  
*1 cucharadita de levadura*  
*1 huevo*  
*1 cucharadita de mantequilla derretida*

Introducir la fruta en el agua hasta que se reconstituya. Batir el huevo y añadir la leche y la mantequilla. Añadir la harina tamizada, la levadura, la sal y el azúcar y batir hasta formar una masa suave. Incorporar la fruta. Freír hasta dorar ambos lados. Colocar sobre un papel de cocina para escurrir el aceite. Espolvorear con azúcar y canela.

**KIWI, TAMARILLO O CÍTRICOS CONFITADOS**

*1 kilo de fruta*  
*2 tazas de agua*  
*1 taza de azúcar*

Pelar y cortar la fruta en rodajas de 5 mm. Añadir el azúcar al agua y poner a hervir. Dejar enfriar el sirope e introducir la fruta. Dejar reposar una noche. Escurrir la fruta cuidadosamente y colocarla en las rejillas en la bandeja. Secar a 55 °C o en posición Media durante 12-14 horas aproximadamente. Sumergir una punta en chocolate negro. Sustituir 1/2 taza de agua por 1/2 taza de licor de crema de menta.

**DIPLOMAT DE TAMARILLO Y KIWI**

*2 tazas de tamarillos y kiwis deshidratados confitados*  
*2 tazas de agua*  
*1/3 de taza de láminas de almendras*  
*1 "génoise"*  
*Jerez (al gusto)*  
*1 rollo de tamarillo*  
*1 taza de crema de vainilla*

Reconstituir la fruta hasta que esté jugosa. Forrar un recipiente de cristal con el rollo de tamarillo. Añadir el "génoise" rociado con el jerez; colocar la fruta y el sirope por encima. Cubrir con la crema de vainilla y las almendras laminadas. Enfriar antes de servir. Utilizar un rollo de ciruela y brandy en vez del rollo de tamarillo y el jerez.

**TARTA DE CIRUELAS**

*1/2 taza de ciruelas deshidratadas*  
*2 tazas de agua*  
*2 cucharadas de harina de trigo*  
*1 cucharada de brandy*  
*1/2 taza de azúcar*

*Para la cobertura:*  
*115 gr de mantequilla*  
*1/2 taza de harina*  
*1/2 taza de azúcar moreno*  
*1/2 taza de coco*

Reconstituir las ciruelas con agua y añadir el azúcar, el sagú y la canela. Colocar en un molde. Mezclar el azúcar moreno con la harina y la mantequilla hasta que se desmigaje. Esparcir las ciruelas por encima y junto con el coco. Hornear a 180 °C durante 30 minutos.

La misma receta es deliciosa con manzana, melocotón o albaricoque.

**ROLLO DE FEIJOA**

*1 3/4 tazas de harina*  
*1/4 de taza de coco*  
*1/4 de taza de azúcar*  
*2 cucharaditas de levadura*  
*1 rollo de feijoa*  
*115 gr de mantequilla*  
*3/4 de taza de leche*  
*2 cucharadas de zumo de naranja y su corteza*  
*1/4 de cucharadita de sal*  
*1 taza de agua*

Trocear el rollo y reconstituir durante 2 minutos en una taza de agua en el microondas o dejar reposar durante 15 minutos aproximadamente. Tamizar la harina, la levadura y la sal en un cuenco y mezclar con la mantequilla hasta que adquiera una textura de finas migas de pan. Añadir el coco. Añadir leche hasta que quede una masa dura que se pueda amasar y darle una forma rectangular de aproximadamente 20 cm. Mezclar el rollo de feijoa con la piel de naranja, el zumo y el azúcar. Distribuir por la masa, dejando un borde alrededor. Enrollar a lo largo y colocarlo en una bandeja. Meter en el horno a 200 °C durante 30 minutos hasta que se dore. Servir caliente con crema inglesa, nata o helado. Probar el rollo de moras o manzana ya que sabe como el tradicional "roly poly" de mermelada.

**PASTELILLOS DE FRUTAS DE NAVIDAD**

*3 tazas de frutas deshidratadas variadas incluyendo manzanas*  
*Las pieles y el zumo de 1 limón y de 1 naranja*  
*1 taza de azúcar moreno*  
*1/2 cucharadita de clavo en grano*  
*1/4 de taza de brandy, whisky o ron*  
*1 cucharadita de especias variadas*  
*1 cucharadita de sal*  
*1 cucharadita de canela*  
*1 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada*

Trocear la fruta en la licuadora, añadir el resto de ingredientes y mezclar bien. Ponerlo en tarros y tapar. Mantener en la nevera o en un sitio fresco y oscuro. Utilizar cualquier tipo de fruta deshidratada de otros años o hacer pastelillos de frutas tropicales utilizando piña, coco y papaya. Congelar primero la fruta deshidratada. Esto facilita la labor de trocear la fruta en la licuadora.

**PASTEL DE ZANAHORIA Y NUECES**

2 tazas de agua hirviendo  
 2 tazas de azúcar  
 2 tazas de harina tamizada  
 2 cucharaditas de levadura  
 3 cucharaditas de canela  
 1/2 taza de nueces troceadas  
 2 tazas de zanahoria deshidratada rallada  
 1 1/2 taza de aceite vegetal  
 2 cucharaditas de bicarbonato  
 1 cucharadita de sal  
 4 huevos bien batidos

Verter el agua hirviendo sobre las zanahorias deshidratadas. Dejar reposar media hora para que se reconstituyan y escurrir el exceso de líquido. Mezclar el azúcar con el aceite. Añadir los ingredientes sólidos y los huevos. Después añadir la zanahoria y las nueces. Poner sobre un molde bien engrasado y espolvoreado con harina. Poner en el horno a 175 °C durante 30-35 minutos. Una vez se haya enfriado, cubrir con un glaseado de crema de queso.

**GLASEADO DE CREMA DE QUESO:**

250 gr de crema de queso  
 1 cucharadita de vainilla  
 125 gr de mantequilla  
 2 tazas de azúcar glas

Batir la crema de queso y la mantequilla hasta que quede esponjoso; añadir la vainilla y el azúcar glas gradualmente. Batir hasta que esté suave y cremoso. Esparcir el glaseado sobre el pastel y añadir las nueces troceadas.

**PAN DE CAQUIS**

1 taza de azúcar  
 3 1/4 tazas de harina  
 1 taza de caquis deshidratados  
 1 1/2 taza de agua hirviendo  
 1 cucharadita de canela,  
 nuez moscada y clavo  
 1/2 taza de nueces troceadas  
 1 taza de aceite  
 4 huevos  
 1 cucharadita de sal  
 1 cucharadita de bicarbonato

Reconstituir los caquis en el agua hirviendo durante cinco minutos y pasar por la licuadora. Mezclar el azúcar, la sal, el aceite, las especias, los huevos y el bicarbonato (disuelto en un cuarto de taza de agua). Añadir la harina y las nueces. Verter en moldes y poner en el horno a 180 °C durante una hora o hasta que se crea conveniente. Sacar de los moldes y dejar enfriar sobre una rejilla.

**TACOS DE FRUTA SECA**

200 gr de mantequilla  
 1 1/2 taza de kiwi seco  
 1/2 taza de azúcar  
 1 huevo  
 3 tazas grandes de krispies o tamarillos  
 1 taza de agua

Reconstituir la fruta en agua caliente durante cinco minutos. Deshacer el azúcar y la mantequilla en un cazo, añadir el huevo y después la fruta deshidratada. Cocer durante cinco minutos. Añadir los krispies. Poner en un recipiente plano hasta que esté listo. Cortar a cuadraditos y espolvorear coco por encima. Mantener bien frío hasta que se sirva. Probar con rodajas de manzana y albaricoque.

**BARRITAS CRUJIENTES DE PLÁTANO**

100 gr de mantequilla  
 1/2 taza de azúcar sin refinar  
 1 taza de copos de avena integral  
 1/2 taza de rollo de plátano troceado  
 1 cucharada de miel  
 1/2 taza de coco  
 1/2 taza de harina común  
 1 cucharadita de levadura

Deshacer la mantequilla, el azúcar y la miel en un cazo. Añadir los ingredientes restantes y mezclar bien. Colocar en un molde de rollo engrasado. Poner en el horno a 175 °C durante 15-20 minutos. Cortar cuando todavía esté caliente.

**MAGDALENAS DE MORA Y MANZANA**

1 taza de salvado  
 1 taza de harina integral  
 1 rollo de mora y manzana  
 1 taza de leche  
 1 cucharada de sirope de azúcar  
 1 cucharadita de bicarbonato  
 1 cucharadita de mantequilla

Calentar el sirope, la leche y la mantequilla y añadir el bicarbonato. Mezclar con los ingredientes sólidos y con el rollo de fruta hasta que tenga una consistencia suave, un poco más suave que un bollito. Colocar en el horno en moldes de magdalenas a 180 °C durante 25-30 minutos. Colocar los rollos en el congelador para que sean más fáciles de romper y trocear.

**PAN DE FRUTAS**

2 tazas de azúcar  
 1 cucharada de especias variadas  
 2 tazas de agua  
 1/2 taza de leche  
 60 gr de mantequilla  
 3 1/2 tazas de harina de levadura  
 2 tazas de frutas secas variadas (manzanas, peras, tamarillos, kiwis, etc.)  
 2 huevos

Colocar los primeros seis ingredientes en un cazo y hervir a fuego lento durante 10 minutos. Dejar enfriar; añadir los huevos batidos y la harina. Mezclar bien. Colocar en dos moldes de pan de tamaño mediano y poner en el horno a 190 °C durante una hora aproximadamente.

**POSTRE DE PLÁTANO Y RON**

2 tazas de plátanos secos  
 Nata montada  
 1/2 taza de ron  
 2 cucharaditas colmadas de azúcar moreno

Cubrir los plátanos con el ron y el agua y añadir el azúcar moreno. Hornear hasta que se hidraten. Servir caliente con nata montada.

**SPRITZER DE CIRUELA**

1/4 de rollo de ciruela  
 1/4 de taza de agua  
 1 vaso grande de soda o limonada

Trocear el rollo de ciruela en trocitos pequeños, mezclarlo con el agua y poner en el microondas durante dos minutos para reconstituir. Remover bien y dejar enfriar. Combinar con soda o limonada. Para obtener un sabor más fuerte utilizar rollos de ruibarbo o manzana.

**BATIDO DE PLÁTANO**

1 taza de leche  
 1/2 taza de rollo de banana  
 deshidratado  
 1 cucharadita de miel (opcional)  
 1 taza de yogurt natural  
 1/2 cucharadita de vainilla

Poner todos los ingredientes en la licuadora y licuar hasta que quede un puré espeso y suave. Servir inmediatamente. Los plátanos maduros deshidratados no pueden estar crujientes a causa de su alto contenido en azúcar. Para que estén crujientes se deben poner en el congelador. Es una receta deliciosa y nutritiva para los niños.

**FRUTA SECA AL BRANDY**

4 tazas de fruta deshidratada (kiwi,  
 piña, melocotón, albaricoque,  
 pera, manzana, cítricos,  
 tamarillos amarillos e higos).  
 2 tazas de azúcar  
 2 tazas de agua  
 2 tazas de brandy o ron

Colocar la fruta deshidratada en capas dentro de un gran tarro de cristal. Hervir el agua con el azúcar, removiendo de vez en cuando. Dejar enfriar y añadir el brandy o el ron; remover bien y verterlo sobre la fruta. No colocar fruta hasta el borde del tarro, ya que aumenta de tamaño una vez hidratada. Conservar durante unos meses antes de servir con nata y helado o jamón o cerdo. Utilizar miel en vez de azúcar y sustituir el kiwi y los tamarillos por feijoa.

**CORTEZA DE CÍTRICOS CARAMELIZADA**

2 tazas de cortezas  
 1 taza de azúcar  
 1 taza de agua

Añadir agua a las cortezas hasta cubrir las prácticamente por completo y poner a hervir. Hacer un sirope de agua y azúcar (utilizar el agua de hervir las cortezas comprobando que no sea demasiado amarga). Hervir hasta que toda el agua se haya evaporado, removiendo la mezcla de vez en cuando hasta que la textura sea de un sirope espeso. Escurrir bien. Secar en las rejillas durante aproximadamente 14-15 horas a 55 °C o en posición Media.

Receta de microondas: hacer un sirope con el agua y el azúcar, añadir las cortezas, poner en el microondas, dejar hervir, entonces bajar la temperatura y cocinar hasta que la fruta está hidratada y clara. Escurrir bien y secar como se ha explicado anteriormente.

Utilizar higos cortados por la mitad o en cuartos y hervir hasta que la fruta esté clara (1-1 1/2 horas). Escurrir muy bien. Rebozar trocitos en azúcar blanco, canela o jengibre, si se desea.

**RODAJAS DE CAQUI CON CREMA DE QUESO**

1 rollo de caqui  
 25 gr de crema de queso

Chafar ligeramente caquis maduros, astringentes o no, sin quitarles la piel. Deshidratar a 55 °C o en posición Media durante 10-12 horas. Dejar enfriar y untar crema de queso por encima. Cortar en rodajas con tijeras o un cuchillo bien afilado. Servir con café o con bebidas de aperitivo.

**MUESLI DE MANZANAS GRANNY SMITH**

1 taza de avena integral  
 1/2 taza de copos de almendra  
 1 cucharada de aceite vegetal  
 El zumo de 1 limón  
 1/4 de taza de semillas de sésamo  
 3 manzanas  
 1 cucharada de miel  
 1 taza de yogurt de albaricoque  
 1/2 cucharadita de sal

Rallar las manzanas sin pelar. Ponerlas en un cuenco con el resto de ingredientes y mezclar bien. Dejar reposar durante 20 minutos. Untar con aceite una placa sólida y colocar la mezcla encima. Secar durante aproximadamente 20 horas a 55 °C o en posición Media. Remover de vez en cuando.

**MUESLI DE NARANJA Y MIEL**

3 tazas de avena integral  
 1/2 taza de fruta seca troceada  
 1/2 taza de pipas de girasol  
 1/2 taza de germen de trigo  
 1 taza de zumo de naranja  
 1/2 cucharadita de nuez moscada  
 2 cucharadas de miel líquida

Mezclar la avena, la fruta, el germen de trigo, las pipas y la nuez moscada. En un cazo calentar la miel y el zumo de naranja hasta que empiece a hervir, removiendo regularmente. Verter por encima de la avena, haciendo que humedezca todos los ingredientes. Deshidratar en placas sólidas a 55 °C o en posición Media durante aproximadamente 10 horas. Cuanto más deshidratado esté el muesli más crujiente estará.

**CORONA COMESTIBLE**

Las rodajas centrales de manzanas y peras sin pelar que muestran las semillas y la forma de la fruta son las mejores para las coronas. Cortar la fruta verticalmente en rodajas de 5 mm y desechar la primera y la última rodaja, ya que son principalmente piel, y deshidratar a 55 °C o en posición Media durante 8-12 horas. Colocar en círculo pegando cada trozo de manzana o pera en un cartón o en una rejilla cortada en forma circular utilizando chocolate desecho como pegamento. A continuación, añadir uno o dos círculos internos. Rodajas de fresas y kiwis deshidratados aportarán color a la composición y ayudarán a cubrir huecos. Se puede adornar el centro de la corona con un lazo de tela o un lazo hecho de rollos de ciruela o fresa. Un adorno extra podría ser un rollo de kiwi pegado a la rejilla, también con chocolate desecho. Haz una corona en forma de corazón para San Valentín o una corona tradicional para Navidad. Son divertidas de hacer, decorativas y deliciosas de comer.

**ROLLOS DE SALUD**

1 taza de avena integral  
2 tazas de plátanos  
maduros machacados  
2 tazas de yogurt de albaricoque  
1/2 taza de almendras laminadas

Mezclar todo bien y poner a secar aproximadamente durante 16 horas a 55°C o en posición Media. Utilizar dos tazas de dados de fruta fresca en lugar del plátano.

**CHUTNEY DE TAMARILLO**

1 taza de tamarillos secos, 1/2 taza de manzanas secas, 1 taza de vinagre blanco, 1 cucharadita de especias variadas, 1/2 taza de cebolla seca, 3/4 de taza de uva seca, 1 taza de azúcar moreno, 1/8 de cucharadita de pimienta de cayena, 1/4 de taza de jengibre cortado, 1/2 taza de piña seca, 2 tazas de agua  
1 cucharadita de sal

Cocer todos los ingredientes en una cacerola, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar hervir a fuego lento durante una hora hasta que la fruta se haya reconstituido y la mezcla tenga una textura espesa. Dejar enfriar, poner en tarros y cerrar bien. Aunque la receta de chutney utilice solamente fruta deshidratada, también se puede utilizar en combinación con fruta fresca y fruta en conserva, añadiendo entonces menos agua. Este chutney está delicioso con cerdo asado.

**CURRY VEGETARIANO**

1/2 taza de las siguientes frutas y verduras deshidratadas: piña, manzana y kiwi  
Tomate, pimienta roja y verde, cebolla  
1 chile (opcional)  
2 tazas de agua o caldo  
2 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de curry en polvo  
2 cucharadas de harina

Poner el curry en polvo, la mantequilla y la harina en una sartén a fuego lento y remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Añadir las frutas y las verduras deshidratadas y el caldo y cocer a fuego lento como mínimo durante una hora. Para aumentar el sabor, cocinar el día previo a servir. Probar de sustituir parte del líquido por leche de coco.

**CHUTNEY DE FRUTA SECA**

1/2 taza de kiwi seco, 1/2 taza de melocotones secos, 1/4 taza de piel de naranja seca, 1/2 taza de azúcar moreno, 1 taza de vinagre blanco, 1/8 de cucharadita de pimienta de cayena, 1/4 de taza de cebolla seca, 1/4 de taza de uva seca, 1 cucharadita de jengibre en polvo, 1 cucharadita de sal, 1 taza de agua, 1 cucharadita de curry en polvo

Poner todos los ingredientes en una cacerola y dejar hervir durante una hora. Dejar enfriar, poner en tarros y cerrar bien.

Untar sobre galletitas con un poco de queso camembert.

**HAMBURGUESAS SABROSAS**

1 Kg de carne picada de ternera o cordero  
1 cebolla cortada fina  
1 taza de nueces troceadas  
1 rebanada de pan desmigajada  
Sal y pimienta al gusto  
1/4 de taza de tomates secos en polvo  
12 albaricoques secos  
1 huevo  
2/3 de taza de vino blanco  
1/2 cucharadita de especias molidas

Remojar los albaricoques con el vino durante 10 minutos. Escurrir y mezclar el líquido restante con el tomate en polvo. Añadir más vino, si se requiere, para que la pasta de tomate adquiera consistencia. Combinar las migas, la cebolla, las nueces, los albaricoques y las especias y mezclar bien. Darle forma de hamburguesas, cubrir con la mezcla de tomate y vino y poner al horno durante 30 minutos a 150 °C o cocinar en la barbacoa a fuego lento. Sustituir la ternera o el cordero y los albaricoques por carne picada de cerdo y manzanas deshidratadas.

**SOPA DE CALABAZA**

1 Kg de calabaza  
2 tazas de agua  
2 cucharaditas de caldo de ternera  
1/2 cucharadita de nuez moscada rallada  
Sal y pimienta  
2 cebollas cortadas  
2 dientes de ajo picado  
2 cucharaditas de azúcar  
2-3 tazas de leche  
1/2 cucharadita de curry (opcional)

Pelar y cortar la calabaza. Cocer la calabaza, la cebolla, el ajo, el azúcar, el agua y el caldo hasta que la calabaza esté tierna. Triturar esta mezcla con la leche y los condimentos. Dejar enfriar y secar en bandejas ligeramente untadas de aceite a 55 °C o en posición Media durante aproximadamente 8 horas. Se puede dejar esta sopa como rollo o trocearla y molerla para convertirla en sopa instantánea.

La mayor parte de sopas “espesas”, como la de puerros, tomate y espinacas, se deshidratan bien, se muelen fácilmente y se convierten en sopa instantánea. Para utilizar, poner una cucharada de sopa en una taza con agua hirviendo. La sopa se reconstituirá y estará lista para tomar en unos minutos.

**BUÑUELOS DE MAÍZ**

1/2 taza de harina tamizada  
1 cucharadita de levadura  
1/4 de cucharadita de sal  
1 taza de leche  
1 taza de maíz deshidratado  
1 huevo batido  
Pimienta negra al gusto

Hervir a fuego lento una taza de maíz deshidratado en una taza de leche hasta que el maíz se hidrate, añadir el huevo batido. Tamizar la harina, la levadura, la sal y la pimienta, añadir al maíz y mezclar bien. Freír cucharadas de esta mezcla hasta que se dore por ambos lados.

**TACOS DE MAÍZ**

*1/4 de taza de cebollas  
1 taza de queso rallado  
1/4 de cucharadita de chili en polvo  
2 tazas de crema de maíz en lata  
1/2 taza de pimientos rojos o verdes  
1/2 cucharadita de pimienta de cayena  
1 diente de ajo picado*

Pasar todos los ingredientes por una licuadora hasta que quede un puré fino. Extender en las placas sólidas ligeramente untadas con aceite y deshidratar a 55 °C o en posición Media durante 10 horas aproximadamente o hasta que se seque por un lado. Darle la vuelta con cuidado y secar durante 2 horas más o hasta que quede crujiente. Trocear en forma de tacos.

**PATATAS CHIP**

Hervir las patatas, añadir sal, pimienta y suficiente leche para hacer un puré. No añadir mantequilla ya que se pondría rancia. Extender en las placas sólidas ligeramente untadas con aceite y deshidratar a 60 °C o en posición Alta durante 10-12 horas.

**TOMATES SECOS EN ACEITE AROMÁTICO**

*1/4 de taza de aceite vegetal  
1 taza de tomates  
ligeramente deshidratados  
Ramitas secas de perejil,  
orégano y romero  
3 dientes de ajo machacado  
1 chili rojo seco pequeño  
1 taza de aceite de oliva virgen*

En un cazo, calentar el aceite vegetal. Añadir el ajo, el romero y el chili. Cocinar hasta que el ajo se ponga crujiente y dorado para que le dé gusto al aceite. Apartar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Meter los tomates y las hierbas secas en un tarro de medio litro, filtrar el aceite de los condimentos cocinados y añadir a los tomates. Añadir también el aceite de oliva. Cerrar el tarro y conservar refrigerado durante un periodo superior a seis meses. Si los tomates están demasiado secos, no absorberán el aceite. Probar de añadir tacos de queso feta.

**VINAGRETA DE TOMATES SECOS EN ACEITE AROMÁTICO**

*1/4 de taza de tomates secos en aceite  
6 cucharadas de aceite de los tomates  
en conserva, pimienta negra en grano  
al gusto, 2 cucharadas de vinagre  
2 cucharadas de alcaparras  
1 cucharada de perejil*

Pasar por el procesador de alimentos hasta que quede fino. Servir como aliño en rodajas de mozzarella, pepinos o ensalada verde mixta. Sale 1/2 taza.

**PESTO DE TOMATES SECOS EN ACEITE AROMÁTICO**

*1/2 taza de tomates secos en aceite  
1/2 taza de aceite de los tomates secos  
Pimienta negra en grano al gusto  
2 cucharadas de queso parmesano  
1 taza de agua  
2 dientes de ajo  
1/4 de taza de piñones*

Poner a calentar los tomates en agua hasta que hiervan. Tapar y dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos. Escurrir los tomates. Reservar el jugo. Pasar los tomates por la trituradora hasta que queden finamente troceados. Añadir el aceite, los piñones, el ajo, la sal y la pimienta. Pasar por el procesador de alimentos hasta que quede fino. Añadir el queso parmesano y el jugo que se había reservado necesario para que quede una salsa consistente. Servir por encima de la pasta. Se puede mantener en la nevera en un recipiente hermético durante un periodo de hasta dos semanas. Sale 1 1/4 tazas.

**TOMATES SECOS PARA PASTA**

Colocar tomates ligeramente deshidratados, pimientos y berenjenas en rodajas en un tarro, por capas y junto con ajo y albahaca. Repetir la acción hasta que el tarro esté lleno, entonces rellenar con aceite de oliva. Para utilizar: escurrir las rodajas de los vegetales, cortar a tiras finas y cubrir con vino blanco o tinto para que se ablanden. Añadir el aceite en el que estaban los vegetales, calentar y mezclar con la pasta. Añadir queso rallado, parmesano o romano, por encima.

Añadir anchoas para darle un toque mediterráneo.

**BILTONG SUDAFRICANO (JERKY)**

*1 kg de carne de venado  
2 cucharaditas de azúcar  
1 cucharada de cilantro en grano  
1 cucharada de sal gruesa  
1/2 cucharadita de  
pimienta negra en grano  
1/4 de taza de vinagre*

Cortar la carne en rodajas de 10 mm de grosor y marinar durante una noche. Escurrir y secar en una rejilla o en una placa sólida a 60 °C o en posición Alta durante 10-12 horas hasta que las tiras se doblen pero no se rompan.

**DENDENG MANIS**

(Carne de ternera deshidratada dulce al estilo indonés)

1 kg de nalga de ternera  
1 cucharada de jengibre rallado  
1 cucharadita de sal  
250 gr de azúcar moreno  
1 cucharada de zumo de limón  
3-4 cucharadas de cilantro en grano

Cortar la ternera longitudinalmente en rodajas de 5 mm de grosor y marinar. No añadir agua ya que los jugos de la ternera diluyen la marinada. Dejar reposar una noche. Escurrir y poner sobre una rejilla o sobre una placa sólida. Deshidratar a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 8 horas.

**ROLLO DE CARNE PICADA**

500 gr de carne picada de nalga de ternera  
6 dientes de ajo machacado  
1/2 cucharadita de chili en polvo  
2 cebollas cortada en cuadraditos  
4 tomates en rodajas  
2 cucharaditas de orégano

Freír todos los ingredientes sin aceite durante 5 minutos, amasando y removiendo con una cuchara de madera hasta que se doren del todo. Quitar con una cuchara toda la grasa. Moler en el procesador de alimentos hasta que esté espeso y suave. Extender en las placas sólidas ligeramente untadas con aceite y secar a 60 °C o en posición Alta durante 8-10 horas. Para reconstituir, añadir una taza de agua templada por cada taza de rollo de carne y dejar hervir a fuego lento hasta que se caliente del todo. Sale una sopa espesa y nutritiva.

**COSTILLAS DE CORDERO AL ESTILO ÁRABE**

2 kg de costillas magras de cordero  
1 rollo de membrillo y jengibre  
1 cucharada de cilantro o perejil  
5 cebollas cortadas en dados  
1 cucharada de aceite de oliva  
Una pizca de pimienta negra, de cayena, pimentón dulce y sal

Cubrir las costillas con las especias y las cebollas. Calentar el aceite en una sartén y cocinar las costillas hasta que estén tiernas. Escurrir el aceite. Añadir el rollo cortado a pedacitos y cocinar durante media hora más. Servir con yogurt natural y patatas hervidas.

**CERDO AGRIDULCE CON ARROZ**

500 gr de cerdo  
1 cucharadita de raíz de jengibre  
2 cucharadas de azúcar moreno  
1/2 cucharadita de cúrcuma  
Sal al gusto  
2 manzanas en rodajas  
2 cebollas en rodajas  
1 cucharadita de ácido cítrico  
3 cucharadas de harina de maíz  
240 gr de piña en conserva troceada  
100 gr de judías verdes  
1/2 cucharadita de curry en polvo  
3 cucharadas de caldo de carne concentrado

Cortar el cerdo en pequeñas rodajas o cubos, descartando toda la grasa. Cocinar con sal y jengibre hasta que esté tierno en una cacerola tapada y a fuego lento. Añadir las verduras, la fruta y los demás ingredientes y cocer durante una hora a fuego lento. Distribuir en las placas sólidas y deshidratar a 60 °C o en posición Alta durante 8-10 horas. Remover una vez ya se haya secado durante unas horas. Para reconstituir, cubrir con un poco de agua y hervir, removiendo continuamente. Dejar hervir a fuego lento durante 20 minutos y servir sobre un lecho de arroz.

Arroz: cocer 2 tazas de arroz tal y como se describe en el paquete. Colocarlo sobre las placas sólidas y deshidratar a 55 °C o en posición Media. Para reconstituir, añadir una cantidad de agua hirviendo equivalente al arroz y dejar reposar durante cinco minutos. Todos los cocidos, guisos, conservas, spaghetti y judías estofadas se pueden deshidratar y reconstituir como se ha descrito en la receta del cerdo agridulce. La carne se debe cortar en cubos pequeños o tiras; la carne picada es ideal.

**OREJAS DE MAR O ABULONES**

El abulón crudo debe deshidratarse directamente o cocinarse en una olla a presión durante 1-2 horas o hervido a fuego lento durante 5-6 horas y deshidratado a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 16-24 horas. Para reconstituir, dejar en remojo en agua toda una noche. El abulón crudo en rodajas o picado se deshidrata a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 6-10 horas y se reconstituye en un par de horas.

**CALAMARES**

Limpiar a conciencia los calamares y separar el cuerpo de las patas. Cortar ambos en trocitos de 10 mm, escaldar durante 5 minutos y secar a 60 °C o en posición Alta sobre las rejillas durante 8-12 horas. Para reconstituir, poner en remojo en 1 litro de agua con ½ cucharadita de bicarbonato hasta que se hidrate o comer seco, tal y como hacen los japoneses.

**PESCADO SECO Y CREMA AGRIA**

*1 taza de crema agria  
1/4 de taza de mayonesa  
2 cucharadas de zumo de limón  
1 diente de ajo machacado  
1/4 de cucharadita de pimienta  
1 cucharada de perejil picado  
1 taza de pescado deshidratado*

Mezclar la crema agria, la mayonesa, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y el perejil. Añadir el pescado deshidratado desmenuzado. Servir con galletitas, patatas chips, tomates secos, rodajas de calabacín o de pepino.

**RÁBANOS, AJOS Y JENGIBRE EN POLVO**

Una vez limpios y cortados, picar los ingredientes. Colocarlos en las placas sólidas y secar a 50 °C o a posición Media durante 3-5 horas. Molerlos en el procesador de alimentos y volverlos a poner en el EZIDRI si todavía están húmedos. Dejar enfriar y conservar en un tarro hermético en un sitio fresco y oscuro. Para utilizar, cubrir 3 cucharaditas de rábano con un poco de vinagre blanco y dejar reposar hasta que el vinagre haya sido absorbido, entonces mezclar con ½ taza de crema agria. Servir con ternera rustida (roast beef).

**BARRITAS TROPICALES**

*1 taza de mantequilla de cacahuete  
1 taza de leche en polvo  
2 tazas de piña, mango y plátano  
cortados y deshidratados  
1/2 taza de miel  
1/2 taza de semillas de sésamo*

Combinar la mantequilla de cacahuete con la leche y la miel hasta que estén bien mezcladas. Añadir la fruta y las semillas de sésamo y mezclar bien. Colocar la mezcla en moldes de 20cm y cortar en cubos. Sacar cuidadosamente los cubos de los moldes y colocar en una rejilla. Secar a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 6 horas o hasta que queden duros. Las barras saben muy bien con una combinación de frutas secas.

**ALBÓNDIGAS DE FRUTA VARIADA**

*2 tazas de fruta seca variada  
1/2 taza de almendras laminadas  
1/2 taza de leche condensada  
1/2 taza de coco*

Combinar la fruta variada y las almendras, añadir la leche y mezclar bien. Enfriar durante dos horas, darles forma de albóndigas de 15 mm y rebozarlas con el coco. Deshidratar a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 5 horas hasta que estén crujientes por fuera. Guardar en un recipiente hermético. Utilizar el exceso de fruta deshidratada de la última temporada en un procesador de alimentos.

**PEDACITOS DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE**

*1 taza de coco  
1/2 taza de mantequilla de cacahuete  
2 tazas de rodajas de manzana deshidratadas  
1 cucharadita de vainilla.*

Mezclar bien todos los ingredientes. Darles forma de albóndigas de 15 mm y deshidratar a 60 °C o en posición Alta durante aproximadamente 5 horas o hasta que estén crujientes por fuera.

Utilizar un rollo de plátano en vez de manzanas.

**ADOBO DE LIMÓN (para un kilo de pescado)**

*4 cucharaditas de sal  
2 cucharadas de copos de perejil deshidratado  
2 cucharaditas de cebolla en polvo  
1/2 taza de zumo de limón*

Mezcle bien y extienda uniformemente sobre cada capa de pescado.

## garantía

### GARANTÍA

El deshidratador EZIDRI 1000 tiene una garantía de 12 meses, a partir de la fecha de la factura de venta.

El equipo perderá su garantía cuando su mal funcionamiento sea debido a un mal uso del mismo.

**No sumergir la base en agua u otro líquido, ya que contiene componentes eléctricos.**

Si el equipo deja de funcionar por este motivo, perderá también toda su garantía.

## componentes

### COMPONENTES ELECTRÓNICOS Y RECAMBIOS DISPONIBLES

- a) Motor eléctrico 230V/50Hz
- b) Resistencia "redonda"
- c) Regleta - Circuito impreso THAI LIN códigos 0731DB y 0734DB

Para cambiar cualquiera de los componentes citados, desmontar los 4 tornillos exteriores de la base y los 3 tornillos interiores de la misma.

## solución de problemas

### PROBLEMA

No se ilumina el testigo rojo

Al conectar el aparato, no hace ruido, por lo tanto, el motor no funciona

Si estando conectado a la red no sale aire caliente...

### SOLUCIÓN

La lámpara está fundida. Puede sustituirla por otra igual. Esto no significa que el motor no funcione.

Motor averiado. Proceder a su cambio.

1) Puede ser que la resistencia "redonda" esté fundida, por lo que habría que sustituirla.

2) O puede ser que la regleta (circuito impreso con indicador de temperatura) no responda, con lo cual no suministra aire caliente, y en consecuencia habrá que cambiarla.

### HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

#### EZIDRI

#### 12 MESES DE GARANTÍA

HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED ofrece una GARANTÍA DE 12 MESES al comprador del EZIDRI ULTRA FD1000 o del EZIDRI SNACKMAKER, efectiva a partir de la fecha de compra. Durante este periodo, cualquier defecto en los materiales o cualquier defecto de fábrica se reparará, o se cambiará la unidad, según criterio de Hydraflow Industries Limited, sin cargo alguno para el propietario del producto. Las partes reparadas o sustituidas estarán en garantía durante los días restantes que queden del periodo de garantía original.

Esta garantía no cubre el uso comercial o cualquier daño provocado por mal uso, negligencia, o abuso del producto, según especificado por Hydraflow Industries Limited. Los daños provocados por un equipo técnico externo al servicio técnico autorizado, o por otros factores que no sean fruto de defectos de fabricación de la unidad, no están cubiertos por la garantía. Los gastos de expedición de la unidad para ser reparada correrán a cargo del propietario de la unidad.

Fecha de compra: ...../...../.....

El comprador deberá quedarse con esta parte de la tarjeta de garantía.

Esta parte, la Tarjeta de Registro de la Garantía, deberá ser rellenada y devuelta al distribuidor nacional de su país.

### TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA

MODELO:..... Nº DE SERIE:.....  
(Esta información se encuentra en la parte inferior de su Ezidri)

NUESTRO NOMBRE:.....  
(Por favor, escriba en letras de imprenta)

NUESTRA DIRECCIÓN POSTAL:.....  
(Por favor, escriba en letras de imprenta)

PAÍS:.....

FECHA DE COMPRA:.....

COMPRADO EN:.....

Nota: esta garantía no es válida si no se devuelve al distribuidor nacional del país **sellada con la fecha** del lugar de compra.

EZIDRI  
HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

26 MONTGOMERY CRESCENT  
P.O. BOX 40-281 - UPPER HUTT NUEVA ZELANDA  
TELÉFONO: 0064 (04) 526 4415  
FAX: 0064 (04) 526 4416