

 YDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

*Ezidri*TM

ULTRA FD1000 - SNACKMAKER FD500 - CLASSIC FD300

HOME FOOD DRIER



Handleiding Voedseldroger



Inhoudsopgave

Inleiding	3
Modellen en onderdelen	3
Specificaties	5
Veiligheid	7
Onderhoud	8
Gebruik	8
Algemene basis richtlijnen	9
Fruit drogen	11
Tabel voor fruit drogen	13
Fruitleer drogen	14
Tabel voor fruitleer	16
Groente drogen	17
Tabel voor groente	18
Vlees en vis drogen	21
Kruiden en specerijen drogen	24
Bloemen drogen	26
Garantie	27



Inleiding

Met meer dan 25 jaar ervaring met de productie van voedseldrogers gebruikt Hydraflow Industries uit Nieuw Zeeland moderne 21^{ste} eeuw technologieën in het ontwerp en de productie van de Ezidri (spreek uit “easy dry”) voedseldrogers. Het Hydraflow kwaliteitscertificaat waarborgt de buitengewone betrouwbaarheid van de warme luchtstroom waardoor de natuurlijk en voedzaam gedroogde levensmiddelen aan de hoogst standaard voldoen en dat allemaal zonder gebruik te maken van bewaarmiddelen of andere (chemische) toevoegingen.

EZIDRY is getest op en voldoet aan alle internationale eisen op gebied van elektrische en voedselveiligheid. EZIDRY is een wereldleider op het gebied van de voedseldrogers.

Het unieke stromingspatroon van de warme lucht door de droger, in combinatie met een sturing door micro-elektronica en een PLD regeling, zorgt voor een efficiënte en homogene luchttemperatuur. Hierdoor kunt u snel, efficiënt en homogeen drogen met een minimaal elektriciteitsverbruik. Bovendien kunt u de droger probleemloos uitbreiden met extra roosters.

Modellen en Onderdelen

EZIDRI ULTRA FD1000 – De Ultieme voedseldroger

Compleet met motorbasis en 5 droogetages, inclusief 1 open en 1 gesloten droogvel. Geschikt voor 15 kg vochtig drooggoed. De ultra FD1000 kan tot 30 etages worden uitgebreid voor kruiden en specerijen, tot 24 etages voor fruit, groente of vlees en tot 15 etages voor fruit leer of crackers, gedroogde maaltijden en soepen.

De temperatuur is in te stellen tussen 35 en 63 graden C.

EZIDRI ULTRA FD00 – De Familie voedseldroger

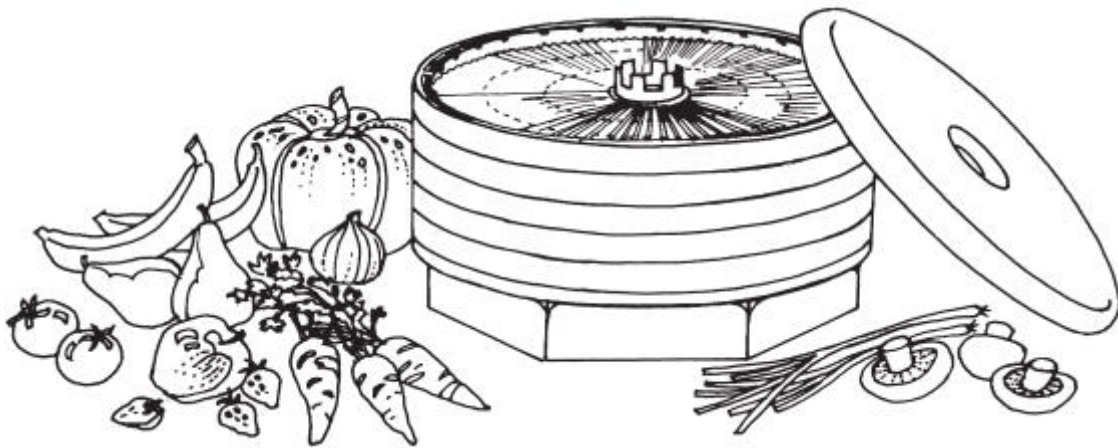
Compleet met motorbasis en 5 droogetages, inclusief 1 open en 1 gesloten droogvel. Geschikt voor 15 kg vochtig drooggoed. De ultra FD500 kan tot 15 etages worden uitgebreid voor kruiden en specerijen, tot 12 etages voor fruit, groente of vlees en tot 10 etages voor fruit leer of crackers, gedroogde maaltijden en soepen.

De temperatuur is in te stellen in drie stappen tussen laag, medium en hoog.

EZIDRI Classic FD300 – De kleine voedseldroger

Compleet met motorbasis en 4 droogetages, inclusief 1 open en 1 gesloten droogvel. Geschikt voor kleinere hoeveelheden drooggoed. De FD 300 kan tot 10 etages worden uitgebreid. Er is geen temperatuurregeling. Bij kamertemperatuur is de droogtemperatuur 50-55 graden C.

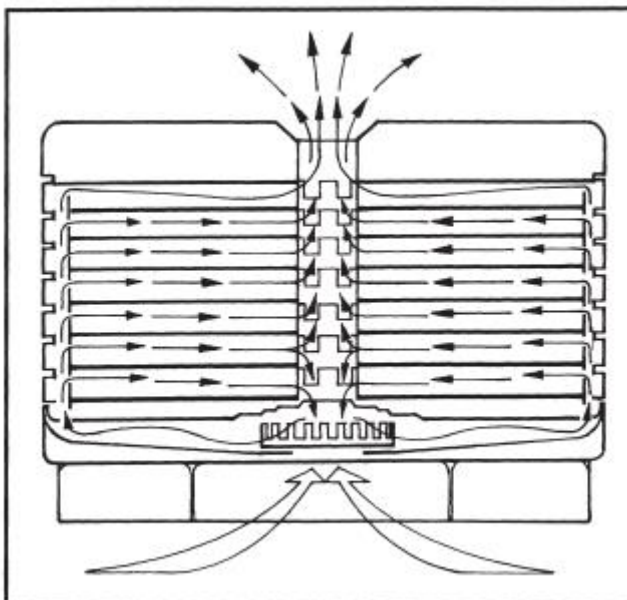




Etages: in iedere etage kunt u een laag groente, fruit, vlees of visschijfjes leggen of een laag kruiden.

Open droogvel: Het open droogvel is een los flexibel matje. Het kunststof is flexibel zodat plakkerig drooggoed gemakkelijk los te halen is. Het is handig bij het drogen van kleine of kruimelige producten die door de roosters van de etages kunnen vallen, maar niet door de kleine gaatjes in het open droogvel.

Gesloten droogvel: Het gesloten droogvel gebruikt u voor het drogen van erg vochtige producten, zoals fruitleer, gedroogd ei, gedroogde maaltijden of soepen. Gebruik het in de onderste etage als u druppende zaken zoals gemarineerd vlees of kruimelige producten als kruiden of bloemen droogt.



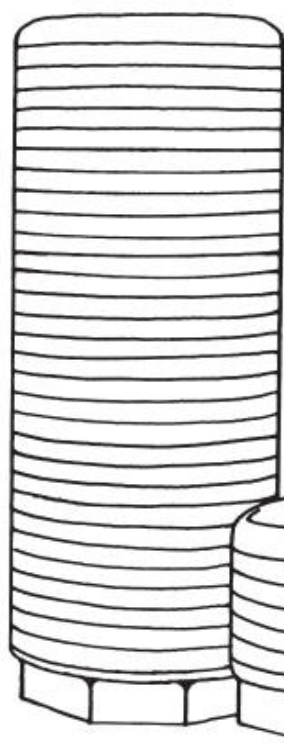
Warme luchtstroom in de EZIDRI

Specificaties

		FD300	FD500	FD1000
Materiaal motordeel	Voedselveilig ABS Kunststof	+	+	+
Top motordeel	Vlam vertragend PC	+	+	+
Etages	Voedselveilig ABS Kunststof	+	+	+
Open droogvel	Voedselveilig polypropyleen	+	+	+
Gesloten droogvel	Voedselveilig polypropyleen	+	+	+
Deksel	Voedselveilig ABS Kunststof	+	+	+
Afmeting	diameter	340mm	340mm	390mm
	hoogte	230mm 4 etages	268mm 5 etages	280mm 5 etages
Gewicht		3.0 kg	3.4kg	4.7kg
Max aantal etages		10	15	30
Etage ontwerp	Dubbele wand	+	+	
	Driedubbele wand			+
Ventilator		+	+	+
Vermogen		500W	500W	1000W
Spanning		230-240V 50Hz	230-240V 50Hz	230-240V 50Hz
Veiligheid	Thermische zekering motor	+	+	+
	Thermische zekering Verwarmingselement	+	+	+
	Dubbel elektrisch geïsoleerd	+	+	+
Temperatuur	Variabel 30-63C			+
	3 standen		+	
	1 stand	+		
Certificaat	IEC335.2.9 CE	+	+	+
Garantie		2 jaar	2 jaar	2 jaar

De geleverde producten kunnen afwijken van deze specificaties door productinnovaties en verbeteringen.

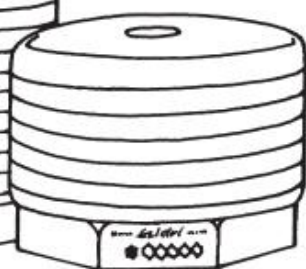




EzidriTM

ULTRA FD1000

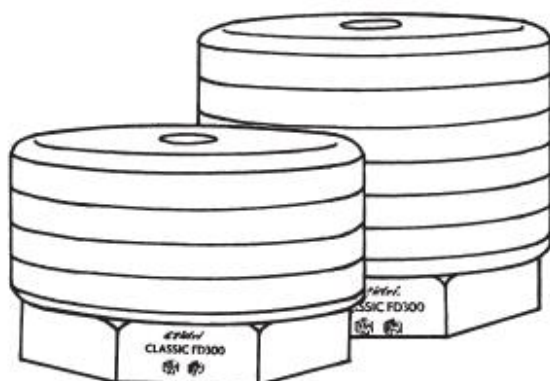
**5 TRAYS
EXPANDABLE
TO 30**



EzidriTM

**SNACKMAKER
FD500**

**5 TRAYS
EXPANDABLE
TO 15**



EzidriTM

CLASSIC FD300

**4 TRAYS
EXPANDABLE
TO 10**



Veiligheid

De EZIDRI voedseldrogers worden volgens de hoogste standaard gefabriceerd. Zoals met alle huishoudelijke toestellen moeten standaard veiligheidsregels in acht genomen worden m.b.t. elektriciteit en warmte. In ieder geval moet u de volgende regels volgen.

LEES DEZE REGELS VOOR GEBRUIK

1. Als u het toestel voor de eerste keer aanzet, controleer dan of de ventilator werkt. Dat kunt u zowel zien als horen. Als de ventilator niet werkt, zet het toestel dan uit en neem contact op met uw leverancier.
2. De buitenkant van het toestel wordt warm, neem voldoende veiligheidsmaatregelen
3. Zorg voor elektrische veiligheid
 - a. Hou de motor, de kabel en de stekker niet onder water of andere vloeistof. Gebruik geen overvloedig water om schoon te maken, enkel een vochtige doek.
 - b. Mors of giet geen vloeistof door de openingen in de motor. Voorkom dat er druppels in kunnen lekken van drooggoed.
 - c. Bij het drogen van vochtige spullen, gebruik enkel het gesloten droogvel. Vul de etage buiten de droger en plaats het geheel dan voorzichtig op de droger.
 - d. Bij het drogen van fruitpuree, zorg ervoor dat de puree niet te vloeibaar is. Het geheel moet voldoende stroperig zijn zodat het een spatula of mes nodig is om het geheel uit te smeren.
 - e. Verplaats de droger niet als hij warm is of aan staat.
 - f. Zet het toestel uit en verwijder uit stopcontact voordat u de droger schoonmaakt.
 - g. Het toestel is niet bedoeld voor gebruik met een externe Timer.
4. Haal het toestel uit het stopcontact als de droger niet gebruikt wordt.
5. Gebruik het toestel niet als het beschadigd is of niet goed functioneert. Neem contact op met uw leverancier.
6. Als de stekker of de kabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een erkende service dealer.
7. Gebruik de EZIDRI en zijn onderdelen niet voor iets anders dan waarvoor hij ontworpen is: voedseldrogen
8. Gebruik geen onderdelen die niet door de leverancier worden aanbevolen.
9. Vermijd het gebruik van scherpe instrumenten die het toestel kunnen beschadigen.
10. Gebruik enkel binnenshuis
11. Zorg ervoor dat de kabel veilig ligt zodat er niemand in kan blijven haken en hij niet tegen een warm oppervlak ligt
12. Niet gebruiken naast of op andere warmtebronnen, fornuis of oven.
13. Gebruik volgens de regels in deze handleiding. Vraag raad van uw leverancier in geval van twijfel.
14. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met een gebrek aan



ervaring of kennis in het gebruik van het toestel, tenzij onder supervisie en na instructie in het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid.

15. Dit is een elektrisch toestel en dient volgens de lokaal geldende regels te worden gerecycleerd. Neem contact op met uw lokale bestuur of afvalverwerker voor meer informatie.

Onderhoud

Deksel: haal van het toestel en gebruik een vochtige doek om schoon te maken.

Etages en open droogvel: Schoonmaken in warm water met een mild schoonmaakmiddel (bv afwas middel). Gebruik een afwasborstel om aangekoekte resten te verwijderen. Een milde bleekoplossing kan gebruikt worden om sterk verkleurde elementen te bleken.

Gesloten droogvel: Afwassen met warm water of afvegen met een droge doek. Gebruik geen schoonmaakmiddel.

Motordeel: afwassen met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen of scherpe/krassende instrumenten. NIET IN WATER PLAATSEN, NIET ONDER STROMEND WATER HOUDEN, NIET MET OVERVLOEDIG WATER AFWASSEN (AFSPONSEN)

GEBRUIK GEEN OPLOSMIDDELEN voor geen enkel EZIDRI onderdeel. Dit kan het toestel beschadigen.

Gebruik van de droger

1. Verwijder de etages van het motordeel
2. Steek de stekker in het stopcontact en zet het toestel aan. Controleer of de ventilator draait en het toestel warm wordt.
3. Kies de aanbevolen temperatuur voor uw drooggoed
4. Plaats het drooggoed op de etages of het droogvel. Zorg dat het niet overlapt of elkaar aanraakt. Gebruik geen olie of vet op de etages of het open droogvel, dat kan leiden tot barsten.
5. Gebruik een open droogvel als u kruiden of bloemen droogt of kleinere zaken die door het rooster van de etages kunnen vallen. Gebruik het open droogvel ook voor plakkerige zaken als banaan, kiwi of tomaat. Het flexibele droogvel maakt het eraf halen na drogen makkelijker.
6. Gebruik het gesloten droogvel als u erg vochtige zaken als fruitleer, soep of bereide maaltijden droogt. U kunt het droogvel met wat olie insmeren om het verwijderen na drogen te vergemakkelijken. Teveel aan olie kunt u met een papieren doekje



verwijderen. Gebruik een gesloten droogvel in de onderste etage als u kruiden, verkruijmelende of druppelende producten droogt.

7. Vul de etages voordat u ze op de droger plaatst, zeker als er een risico bestaat dat het drooggoed in de motor terecht komt.
8. Kies een goed geventileerde droge ruimte om te drogen. Het drogen werkt het best met droge omgevingslucht. Een vochtige badkamer is geen bv goede plek. Indien mogelijk kunt u het best drogen op een zonnige dag. Op een regenachtige dag zal het drogen langer duren.
9. **HYGIENE**
 - a. Was uw handen voordat u voedsel aanraakt
 - b. Was alle oppervlakken, snijplanken, bewaarkommen, messen en andere instrumenten die met voedsel in aanraking komen goed af voor gebruik
 - c. Verwerk het voedsel zo snel mogelijk. Bewaar het koel totdat u het verwerkt
 - d. Als u na het drogen het voedsel in de droger laat afkoelen voordat u het opbergt, kunt u de centrale opening in de droger afdekken zodat er geen vliegen of insecten bij kunnen
 - e. Bewaar gedroogd voedsel in luchtdichte opbergbakken (oude jampotjes zijn ideaal) in een koele donkere ruimte

Basis richtlijnen

Stroomuitval: In geval van stroomuitval zal de FD1000 zijn ingestelde temperatuur behouden. De FD500 moet u opnieuw instellen.

Drogen –zoals alles- vergt enige ervaring. Laat u niet ontmoedigen als het de eerste keer niet helemaal lukt. U zult na een tijd merken dat het drogen afhangt van veel zaken zoals: hoe dun is het drooggoed, op welke manier heeft u het voorbereid, wat is de kwaliteit van het drooggoed en hoe vers is het, wat is de buiten- en binnentemperatuur, de buiten- en binnen luchtvochtigheid enz.

Voorbereiding: Kies producten van hoge kwaliteit, vers en goed rijp. Gebruik geen overrijpe of bedorven producten. Verwerk producten zo vers mogelijk en droog ze gelijk na het voorbereiden. Laat gesneden producten niet lang liggen. Snij alles in ongeveer even dunne schijfjes (ongeveer 5 mm). Gebruik indien mogelijk een mandoline of allesnijder.

Voorbehandeling: Sommige producten verkleuren makkelijk zoals appels of banaan waardoor ze minder mooi uitzien. U kunt dat voorkomen door ze te dippen of in te smeren met wat citroensap of vitamine C Poeder.

Drogen: Plaats de droger altijd in een goed geventileerde droge ruimte. U kunt het toestel voorverwarmen voor gebruik, door het even aan te zetten voordat u de etages er op plaatst.



Plaats drooggoed van hetzelfde soort bij elkaar. Voeg geen nieuw drooggoed toe aan deels gedroogde producten omdat hierdoor de droogtijd van beide soorten langer wordt. Plaats per etage een laag voedsel, zorg dat het goed gespreid ligt zonder overlappen.

Droogeinde: Indien mogelijk kunt u aan het einde het droogresultaat testen omdat te lang gedroogd voedsel smaak en voedingsstoffen verliest. Haal een stukje uit de droger en laat het afkoelen. Scheur het doormidden en duw er op. Als er geen vocht zichtbaar is, is het voedsel droog en kunt u het opbergen.

Afhankelijk van het soort en de dikte van de schijf zal groente en fruit ofwel krokant zijn als een chip ofwel ietwat taai. Vlees en vis is buigbaar maar taai. Fruitleer is leerachtig maar soepel, als er honing of fruit met veel (natuurlijk) suiker in zit kan het nog ietwat plakkerig zijn.

Verpakking: Laat drooggoed altijd volledig afkoelen voordat u het opbergt in lucht en vochtdichte verpakkingen. Hierdoor voorkomt u dat het water opneemt uit de lucht, dat aroma's verloren gaan en dat er insecten inkomen.

- Vacuümverpakking is ideaal voor lange termijn bewaren
- Glas met een stevige draaideksel (oude jamglazen) worden veel gebruikt
- Vacuümzakken houden lucht en waterdamp tegen. Gewone plastic zakjes zijn niet waterdicht: waterdamp kan erdoorheen, waardoor het drooggoed na verloop van tijd toch vocht opneemt

Bewaren: Bewaar gedroogd voedsel op een koele, donkere, droge plek. Iedere 10 graden koeler kan de bewaartijd 4 keer vergroten. Veel producten kunnen goed in de diepvries bewaard worden. Om een mogelijke insectenbesmetting te vermijden (insecteneitjes op bv biologisch voedsel kunnen het droogproces overleven), kunt u het verpakte drooggoed 48 uur in de diepvries bewaren.

Gebruik: Voeg niet teveel water toe als u gedroogd voedsel gaat gebruiken, omdat daardoor voedingsstoffen kunnen verdwijnen. Het opnemen van water kan een tijdje duren, voeg daarom telkens een beetje water toe totdat de gewenste vochtigheidsgraad ontstaat. Door het voedsel in water te koken zal het snel water opnemen.

Veel fruit, vlees en vis wordt droog gegeten, bv als snack. Om te koken en bakken is het beter om het drooggoed eerst weer vocht te laten opnemen. Er zijn verschillen per fruit en groentesoort, maar als richtlijn heeft voor 1 kop gedroogd fruit ongeveer 1 kop water nodig en voor 1 kop gedroogde groente ongeveer 1 ½ kop water. (Water kunt u vervangen door ander vocht zoals vruchtensap of drank bij fruit of bouillon met groente.)

In suddergerechten en sauzen, kunt u drooggoed direct toevoegen. Denk er wel aan om dan ook extra vocht te gebruiken.



DROOGTEMPERATUUR

	FD1000	FD500	FD300
Kruiden en Specerijen	35-40 C	Laag	Niet aanbevolen
Groente en bloemen	50 C	Medium	OK
Fruit en fruitleer	55C	Medium	OK
Vlees, vis, maaltijden	60 C – Max	Hoog	Niet aanbevolen



Fruit drogen

Verschillende fruitsoorten hebben verschillende droogtijden. Ook de schijfdikte, luchtvochtigheid, en vochtgehalte van de vruchten is van invloed. Hou rekening met een gemiddelde droogtijd van 12 tot 14 uur.

Plaats de droger zodanig dat de vochtige lucht uit de droger afgevoerd kan worden en niet opnieuw gebruikt wordt.

Kies fruit van hoge kwaliteit, stevig maar goed rijp, zodat smaak optimaal is. Overrijp fruit kan gebruikt worden voor fruitleer.

Verwerk fruit zo snel mogelijk. Bereid telkens genoeg fruit voor een etage en plaats het op de droger zodra de etage gevuld is. Begin daarna met de voorbereiding van de volgende etage.

Vorbereiding:

Was het fruit en verwijder slechte plekken, pitten, klokhuizen, steeltjes, oneetbare schil enz. Dep droog met keukenpapier. De meeste fruitsoorten kunt u in schijfjes van ongeveer 5 mm dik snijden. Gebruik een scherp mes, allessnijder of mandoline. Maak de schijfjes allemaal ongeveer even dik om een gelijke droogtijd te krijgen. Veel fruitsoorten kunt u maar, hoeft u niet te schillen. De schil bevat vaak veel smaak en vitamine, maar kan wel harder zijn dan het vruchtvlees.

Vorbehandeling:

Een voorbehandeling is niet nodig bij de meeste soorten fruit. Het kan echter wel helpen om verkleuring en vitamine A en C verlies in het fruit tegen te gaan.

Even onderdompelen of insmeren met sap van citroen of andere citrusvruchten, ananassap of vitamine C oplossing (10 gram per liter water) voorkomt bruin verkleuring van appels en banaan. Snij de plakjes direct in het sap en laat ze ongeveer 5 minuten liggen. Daarna droogdeppen en op de droogetages leggen.

Steenvruchten (abrikozen, pruimen enz), kiwi en tamarillos kunt u overnacht laten weken in een oplossing van een derde honing en twee derde water. Eventueel de oplossing verwarmen om de honing helemaal te laten oplossen. Laat het afkoelen voordat u het fruit er in legt. Op deze manier behandeld fruit zal minder verkleuren en wat zoeter zijn.



Rond fruit:

Klein rond en zacht fruit zoals abrikozen, pruimen of kersen kunt u in twee of vieren delen. Duw de schil naar binnen (alsof u het fruit binnenste buiten keert) en leg het met de schil omlaag op de roosters. Groter of harder fruit kunt u beter in plakjes snijden.

Bessen:

Sommige bessen en druiven hebben een waslaag die uitdrogen tegen gaat. U kunt deze kort (max 1-3 minuten) in kokend water leggen en dan laten “schrikken” in ijswater. Hierdoor barst de schil waardoor de bessen en druiven sneller drogen. Grotere druiven kunt u beter in tweeën snijden.

Droogetages vullen:

Leg het drooggoed goed verspreid in een enkele laag op de droogetages. Zorg dat er vrije ruimte en geen overlap is tussen het fruit. Per etage kunt u ongeveer 500 gram “nat” fruit plaatsen.

Test na drogen:

De meeste fruitsoorten zijn buigbaar, leerachtig na het drogen (niet krokant als chips vanwege het suikergehalte). Scheur een afgekoeld stukje fruit doormidden en controleer of het goed droog is door er op te drukken. Er mag geen vocht meer uitkomen als het goed gedroogd is.

Reconstitutie - rehydratatie:

Droog fruit kunt u met water weer zacht maken bv voor een fruitsalade of voor in de yoghurt. Voor de meeste fruitsoorten heeft u een kop water per kop fruit nodig. Warm water zal het proces versnellen. In plaats van water kunt u ook fruitsap of andere vloeistoffen gebruiken.

Luchtvochtigheid:

Meestal droogt u fruit op 50 tot 55 graden (stand medium in FD500).

Als de luchtvochtigheid hoog is kunt u de temperatuur van de droger verhogen ter compensatie. Ook aan het begin van de droogperiode als het fruit nog zeer vochtig is, kunt u een hogere temperatuur kiezen om het droogproces te versnellen.



Droogtabel fruit

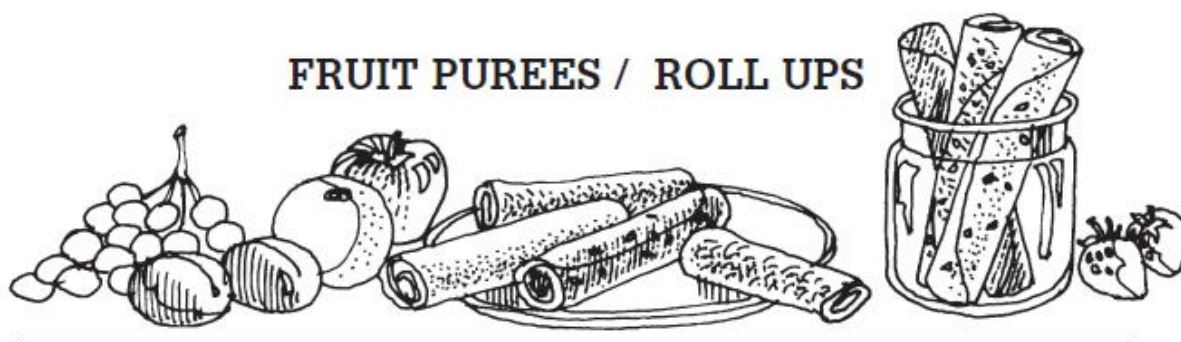
De tijden zijn gemiddelde tijden bij een temperatuur van 50-55C (medium). De echte tijd hangt af van fruitsoort, luchtvochtigheid, schijfdikte, vulgraad droger, temperatuut enz.

Fruit	Vorbereiding	Droogtijd (uur)	Droge vorm	Gebruik ideeën
aardbei	Stevige vruchten in schijven snijden - overrijp enkel als fruitleer verwerken	8-10	krokant	Muesli ijs yoghurt
ananas	Schil, verwijder hard centrum en snij in 5mm schijven	14-18	flexibel	Muesli fruitsalade snacks
appels	Verwijder klokhuis Schil (optie) Schijfjes snijden Voorbehandelen (optie)	8-12	flexibel	Snacks, gebak, toetjes
abrikoos	Schijven of in 2 delen Voor behandel (optie)	12-24	Flexibel leerachtig	Snacks, muesli, koken, toetjes
banaan	5 mm schijfjes rond of in lengte	12-16	leerachtig	Snack, muesli, bananencake
bosbes	Was en verwijder steeltjes Blancheer, schrik in ijswater	12-16	leerachtig	Ijs, yoghurt, muesli, gebak
andere bessen	Vooral geschikt voor fruitleer			
citrusfruit	3mm dikke schijven, met of zonder schil, schil kan ook apart gedroogd worden	14-18	Krokant of leerachtig	Snacks, cakes, toetjes, chocolade
Druif	Heel blancheer en schrik in ijswater of halveer	18-26	flexibel	Gebak, muesli snacks
kersen	Was, ontpit, halveer indien mogelijk	14-18	leerachtig	Gebak, ijs, snacks
Kiwi	Schil en snij in schijfjes 5mm	10-12	Flexibel	Snacks, toetjes chutney
kokosnoot	Verwijder kokosmelk en haal het vruchtvlees uit de noot. Verwijder donker deel. Rasp of snij in 5mm dikke schijven	10-14	Krokant of leerachtig	Gebak, muesli, toetjes, hartige gerechten
kweeper	Geschikt voor fruitleer			
mango	Schil, ontpit en snij in 5 mm schijven	10-14	leerachtig	Snack muesli chutney
meloen	Snij doormidden en verwijder pitten en vezels, schil en snij in 5mm dikke schijven	10-16	leerachtig	Snack muesli



nectarine, perzik	Was, halveer, ontpit en snij in 5mm dikke schijven	10-12	leerachting	Toetje, gebak, snacks
papaja	Halveer, verwijder pitten en vezels, schil en snij in 5mm schijven	10-12	leerachtig	Snacks fruitsalade
peren	Verwijder klokhuis Schil (optie) Schijfjes snijden Voorbehandelen (optie)	8-12	flexibel	Snacks, gebak, toetjes, gedroogd met kaas
pruim	Halveer, ontpit en duw schil naar binnen of snij in schijven	10-14	leerachtig	Toetjes, muesli, snacks, chutney
rabarber	Schijven 5-10 mm dik	8-12	leerachtig	Taarten, hartige gerechten
vijgen	Halveer of deel in 4-en Optie: besprenkel met honing of suikerwater	10-24	Leerachtig flexibel	Cakes, snacks

Van 10 kilogram vers fruit krijgt u ongeveer 1.5 tot 2 kg gedroogd fruit.



Fruitleer is gedroogde puree. Het kan vers, gekookt of ongekookt, van een soort fruit (of groente) of een mengsel zijn, al dan niet gezoet met suiker, zoetstof of honing, en met kruiden verrijkt. U kunt fruitpuree naar smaak al dan niet zeven voor het drogen om harde delen en schillen te verwijderen. Fruit dat makkelijk verkleurt zoals abrikozen, perziken, appels en peren of bessen, kunt u het best eerst koken, afkoelen en daarna pas pureren.

Kies een medium droogtemperatuur van ongeveer 55 graden. Eventueel iets hoger aan het begin van de droogperiode.

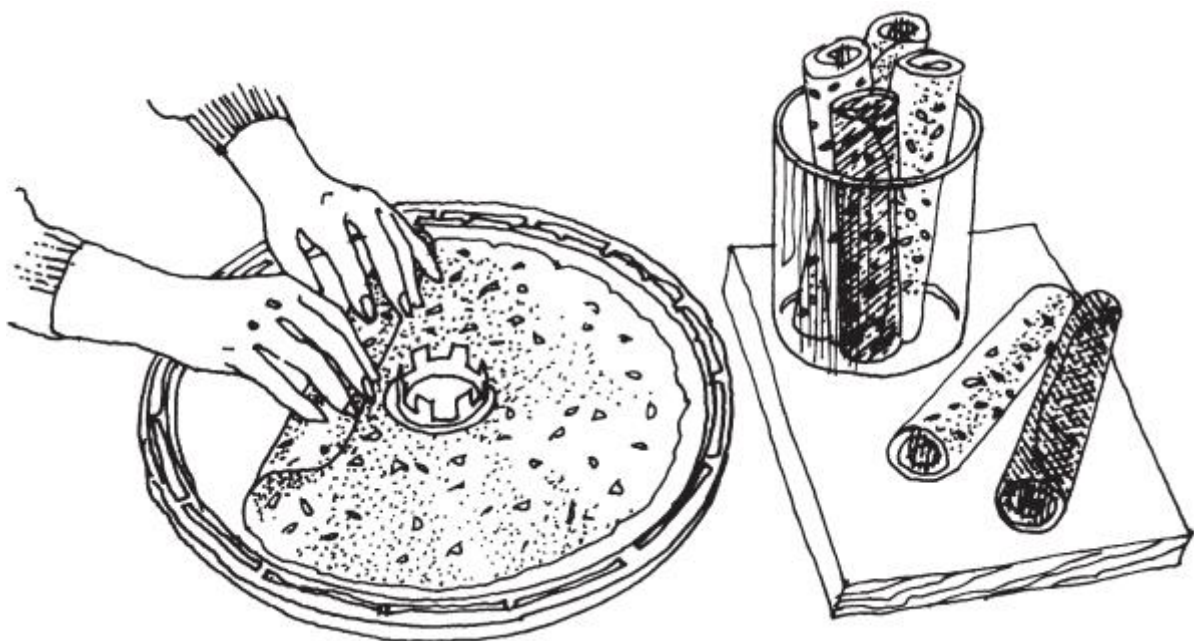
- Gebruik het dichte droogvel in de etage, dat u licht met olie invet om het loslaten na het drogen te vergemakkelijken. Vul de droogetage niet op het motordeel om inlekken te voorkomen.
- Pureer fruit en groente tot een stevige massa. Overrijp fruit is heel geschikt.
- Gebruik een spatula om de puree gelijkmatig over het droogvel te smeren, het midden mag iets dunner zijn dan de buitenrand.



- Op de etages van de FD1000 past ongeveer 0.5 liter puree, op de etages van de FD500 ongeveer 350ml.
- Plaats de etage voorzichtig op het motorblok, voorkom dat vloeistof de motor inloopt. Verplaats de droger niet tijdens het drogen.
- Gebruik stand medium bij de FD500 en een droogtemperatuur van 55C in de FD1000.
- Het meeste fruitleer is droog als het niet meer plakt. Bananen, bessen en met honing gezoet puree kan een beetje plakkerig blijven.
- Fruit met pitjes (bessen) kunt u het best mengen met ander fruit. Hierdoor zal het fruitleer minder makkelijk verkruimelen en zijn er niet teveel harde pitjes in het leer.
- De gemiddelde droogtijd is 12-14 uur, bv een hele nacht.
- U kunt fruit enkel fijn prakken, in een blender verwerken of zeven. Homogenere puree geeft een dunner fruitleer dat sneller droogt. Banaan en kiwi kunt u best enkel fijnstampen niet verwerken in een blender of zeven.
- Verwijder het leer van het droogvel als het nog warm is en laat het afkoelen in de gewenste vorm. Vaak wordt het opgerold bewaard. Een dergelijke rol is ook ideaal om als snack te eten. Bewaren in folie en luchtdicht afgesloten doos of glas. De houdbaarheid wordt langer als het drooggoed in de koeling of diepvries of onder vacuüm wordt bewaard.

Gebruik

Het fruitleer kan als snack gegeten worden. U kunt er ook weer fruitpuree van maken door er vocht aan toe te voegen (ongeveer 1 deel vocht op 1 deel fruitleer). Het is dan geschikt voor toetjes, baby en kindervoedsel, om mee te koken en bakken en alle andere zaken waarvoor u fruit (of groente) puree gebruikt. Voor jam, kunt u minder vocht toevoegen, ongeveer 1 deel vocht op 3 delen fruitleer. Eventueel opkoken om het op te lossen.



Droogtabel voor fruitpuree

Kies een medium temperatuur op FD 500 of 55C op FD1000. In vochtige omstandigheden of aan het begin van het droogproces kunt u een hogere temperatuur kiezen. De gemiddelde droogtijd is 12-14 uur.

De tabel geeft enkele suggesties. Combineer en kruidt naar smaak. Probeer altijd eerst een kleine hoeveelheid. Sommige smaken zijn intenser of juist minder sterk in droge vorm dan in de puree.

fruit	Combineer met	Toevoegingen en kruiden
Aardbei	Rabarber appel banaan	Honing
Abrikozen	Appels, bananen	Honing, cognac
Ananas	Passievrucht banaan papaja guave	Kokosnoot sesamzaad
Appels	Bananen, steenfruit, bessen, druiven	Kaneel, honing, citrus, sap, noten, zonnebloempitten
Bananen	Ananas, papaja, citrus	Noten, kokosnoot
Bosbes	Appel, banaan	Honing
Druif	Appel banaan	Honing, citrus sap
Framboos	Aardbei appel banaan	Honing
Guave	Banaan, appel, ananas	Kokosnoot
Kers	Appel, rabarber	Noten honing
Kiwi	Appel banaan	Citrus sap
Mango	Ananas appel banaan	Natuurlijk
Meloen	Banaan ananas papaja	Citrus sap
Nectarines, perzik	Appel pruim aardbei	Nootmuskaat, honing, kaneel
Papaya	Banaan ananas meloen passievrucht appel	Kokosnoot
Peer	Appel banaan druif	Kaneel citrussap nootmuskaat kokosnoot
Pompoen		Bruine suiker, honing, kruiden (allspice)
Pruim	Appels perzik aardbei banaan	Honing cognac
Rabarber	Appel banaan aardbei	Honing
Yoghurt	Alle fruit m.u.v. kiwi	Noten zaden



Groente drogen



De droogtijd van groente hangt af van de soort en de dikte van de schijfjes. Ook de droogtemperatuur, luchtvochtigheid en vochtgehalte van de groenten zijn van belang.

Plaats de droger in een goed geventileerde ruimte zodat de vochtige lucht wordt afgevoerd. Kies verse, knapperige groente van hoge kwaliteit. Net zoals bij fruit, kies goed gerijpte groente, maar niet overrijpe of verlepte groenten.

Kies een droogtemperatuur van 50C op de FD1000 of Medium op de FD500. Eventueel een hogere instelling bij vochtig weer of aan het begin van de droogcyclus. Omdat fruit minder suiker bevat is de droogtijd gemiddeld iets korter dan bij fruit. Reken op 6 tot 10 uur.

Voorbereiding

Was de groente en verwijder slechte delen. Snij de groente in plakjes van 5 mm dik met een scherp mes, allessnijder of mandoline. Snij asperges en bonen in de lengterichting.

Voorbehandeling

Groenten zoals bonen en erwten worden beter als u ze blancheert voor het drogen. Dit vermindert de hoeveelheid micro-organismen, en daarmee de kans op bederf van het gedroogde voedsel. Daarnaast stopt het chemische processen in de groente en voorkomt u kleurverlies en narijpen. Tenslotte maakt het de buitenlaag poreus waardoor de groenten sneller en beter drogen.

Stomen

Breng wat water aan de kook in een pan met deksel. Plaats de gesneden groenten in een vergiet boven het water en dek ze af. Stoom volgens de instructies uit de tabel. Na het stomen in ijswater schrikken om het koken te stoppen. Daarna afgieten en afdeppen met papier.

Magnetron voorbehandeling

Plaats de gesneden groenten 2 minuten in een magnetron op normale kookstand. Halverwege even doorroeren.



Etages vullen

Plaats de groenteschijfjes op de droogetages in een enkele laag. Verdeel de schijfjes goed en zorg dat er geen overlap is. Per etage past ongeveer 500 gram ongedroogde groente.

Droogtest

Neem een afgekoeld plakje groente. Buig het en scheur het doormidden. De groente moet vrij hard en stevig zijn zonder zachte of vochtige plekken.

Reconstitutie

Gebruik ongeveer 1,5 kopje vocht per kopje gedroogde groente. Laat ongeveer 20 minuten weken en gebruik daarna als verse groente. In warm of kokend water gaat de reconstitutie sneller. U kunt gedroogde groente direct aan soepen en sauzen toevoegen, ze nemen dan vocht op tijdens het koken.

Groentepoeder

Gedroogde groenten kunt u in een blender tot poeder verwerken en dan als kruid gebruiken in salades, dips, soepen en baby of kindervoeding. Met name uien, knoflook, paddenstoelen en selderij worden hiervoor vaak gebruikt.

Droogtabel voor groente

Droog groente op 50-55 graden. Bij hoge luchtvochtigheid en aan het begin van het droogproces kunt u een hogere temperatuur kiezen. De aangegeven droogtijden, zijn een schatting. De echte droogtijd hangt af van hoe vochtig en dik gesneden uw groentesoort is, de buitenluchtvochtigheid en temperatuur en de droogtemperatuur. De kolom gebruik geeft ideeën, maar laat dit vooral uw eigen creativiteit niet beperken!

Groente	Vorbereiding	Droogtijd (uur)	Droogtest	Gebruik
Aardappel Gewoon of zoet	Was, schil en snij in 5mm dikke schijven. Kook zoals gebruikelijk	8-10	Leerachtig	Soep stoofschotel kasserol gebakken aardappel
Asperge	Snij diagonaal 2 cm lange schijfjes, 5 min blancheren	6-8	Leerachtig	Aspergepoeder voor soepen en sauzen
Aubergine	Snij in 5mm dikke plakken geschild of ongeschild naar keuze blancheer 5 min	8-10	Leerachtig	Italiaanse gerechten kasserol
Bladgroente en kool	Was en verwijder stengels of harde delen. Kort blancheren. Enkele bladlaag in droger	4-8 uur	Bros	Poeder voor soep en stoofschotels Kool in azijn rehydrateren voor salades



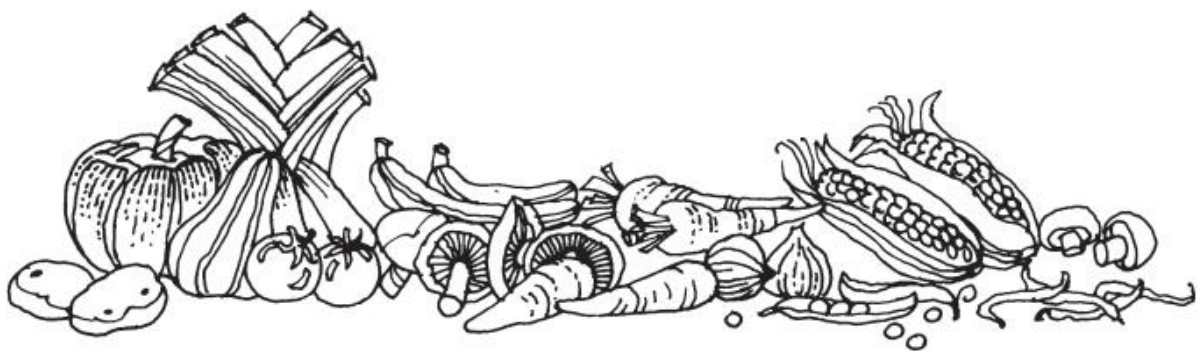
Bonen met peul	Snij in lengte richting of diagonaal. 3 minuten blancheren. Niet te lang drogen. 1 laag per droog etage	4-6	Bros	Rehydrateer 5 min in kokend water. Gebruik als verse bonen
Bonen (los)	Haal bonen uit peul en kook 5 min om de schil te breken, schrik in koud water	8-10	Leerachtig	Sudderschotels
Broccoli bloemkool	Was en snij in 5 mm dikke schijfjes. Blancheer 3 min	6-8	Krokant	Soepen, sudder- en ovenschotels
Champignon Paddestoel	Schoonmaken en in schijfjes snijden. Kleine paddenstoelen heel of gehalveerd drogen	6-10	Krokant	Poeder voor soep, in sauzen omelet, wok, kasserol, pizza, ovenschotel
Courgette	Verwijder uiteindes en snij in 5mm schijven blancheer 2 min	7-9	Leerachtig	Soep, kasserol Droog met dips
Erwt	Verse erwten uit peul halen en blancheren. 1 laag per droogetage, niet te lang drogen	5-8	Bros	Groentemengsels, suddergerechten en soep
Komkommer	Snij in 5 mm dikke schijven geschild of ongeschild naar wens	6-8	Leerachtig	Gedroogd in salades of met dips
Mais	Verwijder bladeren en stoom gaar, verwijder maiskorrels van kern	6-10	bros	Soep, sudderschotel
Pastinaak	Schil en snij in 5mm schijven 5 min blancheren	8-10	Leerachtig	Kasserol en ovenschotel
Pepers, paprika	Snij in 5 mm schijven of ringen. Kleine pepers heel of gehalveerd drogen	8-10	Leerachtig	Mediterrane schotels soepen als kruiding
Rapen	Schil dun en snij in 5mm schijven blancheer 8 min	8-10	Leerachtig	Casserole stoofschotel
Rode biet	Kook gaar, dan in 5 mm schijven snijden	8-10	leerachtig	Reconstitueer in azijn voor salades
Selderij	Snij 5 mm dik	6-8	Krokant	Poeder voor selderijzout in soepen en sudderschotels
Tomaat	Gebruik stevige tomaat in 5mm schijven of maak puree	10-12	Leerachtig	Italiaans, soep, poeder. Kort aangedroogde tomaten in olie inleggen



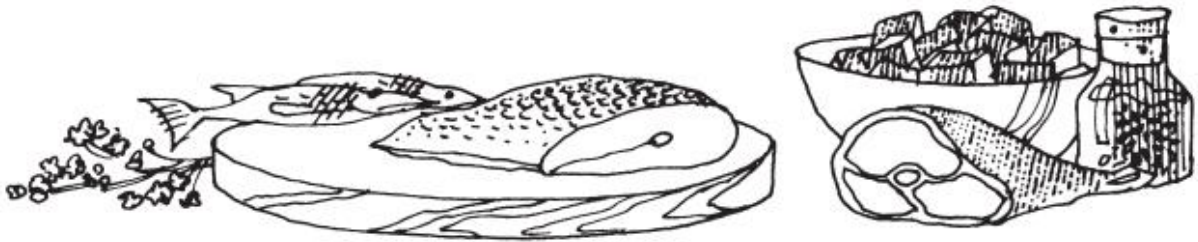
Ui	Verwijder gedroogde buitenschil, top en worteldelen. Snij in 5mm dikke schijven of ringen. Beter apart van andere groenten drogen	6-10	Krokant	Poeder voor soep, uienzout, saus, ovenschotels, pizza
Wortels Peen	Schil indien nodig en snij in 5 mm schijven of rasp. Blancheer 5 min	8-10	Leerachtig	Kasserol, soep. Carrotcake

Van verse groente kunt u ongeveer de volgende gedroogde opbrengst verwachten:

Vers	→ Gedroogd
Wortels 10 kg	→ 1.5kg
Selderij 10 kg	→ 1 kg
Mais 10kg	→ 3 kg
Ui 10 kg	→ 1 kg
Ui 1 stuk	→ 30 gram poeder of uienknippers
Erwt 10 kg	→ 2 kg
Spinazie 10 kg	→ 1 kg
Tomaat 10 kg	→ 1 kg
Tomaat 1 stuk	→ 20 gram poeder



Vlees en vis drogen



Voor vlees en vis is hygiëne van het grootste belang. Om bacteriën en schimmels te doden kies een hoge droogtemperatuur 60 tot max op FD1000 en hoog op de FD 500. De FD300 is niet geschikt om vlees en vis te drogen.

Jerky of biltong

Dit is rauw gedroogd vlees, vaak rund of wild, dat gezouten en gemarineerd wordt voor het drogen. Gevogelte en varken is minder geschikt hiervoor.

Gedroogd gekookt vlees

Na het koken wordt vlees in schijfjes gesneden en gedroogd. Het kan enkel als vlees of als onderdeel van een volledige maaltijd gedroogd worden. Die daarna wordt gerehydrateerd, bv als nood- of trailvoedsel. Na koken is ook gevogelte en varken geschikt om te drogen.

Vis jerky

Rauwe gezouten vis, soms gerookt en daarna gedroogd.

Beef jerky

Kies mager vlees zonder vet of spekranden. Vet kan ranzig worden na een tijdje. 2 kg mager vlees geeft ongeveer 500gram jerky. Snij het vlees met een scherp mes in lange 5mm dikke schijven te snijden (tip vraag uw slager bij aankoop om dit alvast te doen.) Gedeeltelijk bevroren vlees is makkelijker te snijden. Vlees dat haaks op de vezel is gesneden is na drogen makkelijker te kauwen dan vlees dat langs de vezel is gesneden.

Wild is vanzelf mager en dus geschikt om te drogen. Het is aan te raden om wild 60 dagen in te vriezen voor het drogen om ziektes die het wild kan dragen te doden.

Marinade idee voor 500 gram mager rund of wild

4 eetlepels sojasaus (ketjap)

4 eetlepels Worcestershire sauce

1 eetlepel tomatenketchup

2 teentjes knoflook

1 eetlepel geraspte gember



1 eetlepel curry poeder

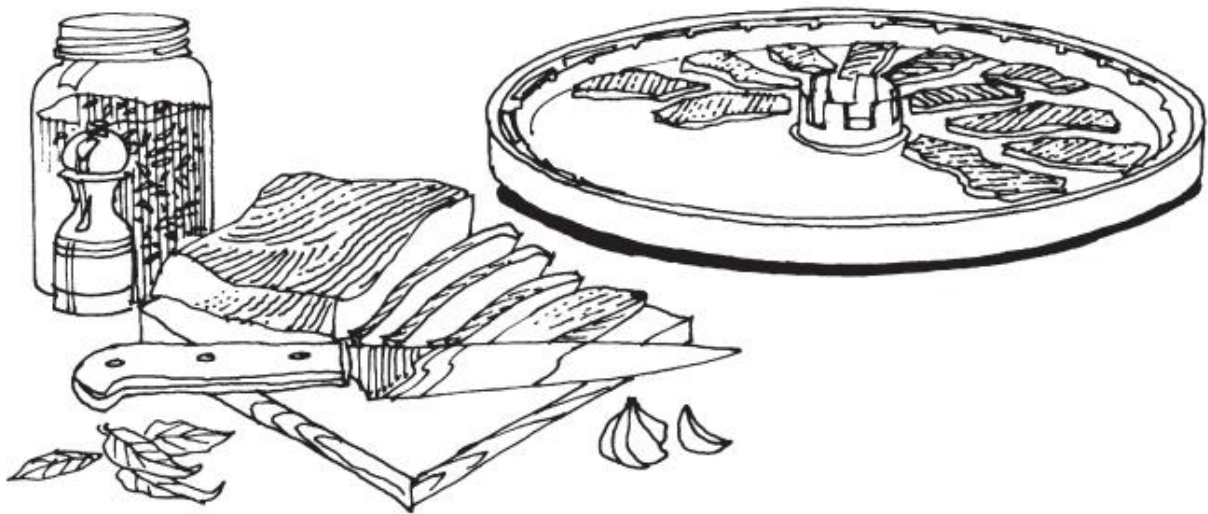
0.5 theelepel zout en 0.25 theelepel zwarte peper (naar smaak)

Laat het vlees voor 6 tot 8 uur in de marinade staan in de koelkast (gebruik eventueel de marinadefunctie van uw vacuümsealer). Afdeppen en in de droger leggen. Gebruik het dichte droogvel op de onderste etage om inlekken van marinade druppels in de motor te voorkomen. Gebruik de open droogvellen in de hogere etages om sneller te drogen.

Draai het vlees na ongeveer 4 uur drogen. Droog op maximale temperatuur (minstens 60C) voor ongeveer 6 tot 8 uur (langer indien nodig). Het vlees is klaar als het taai en buigbaar is, zonder te breken en zonder vochtige plekken binnen in. Het vlees is ongeveer 4 weken te bewaren, langer als u het in een luchtdichte pot bewaard, bij voorkeur in de koeling of diepvries.

Corned Beef jerky

Koop gekruid corned beef, klaar om te bereiden. In plaats van het koken, snijd u het in dunne plakken die u op de open droogvellen legt. Droog totdat het leerachtig aanvoelt. Het moet breken als het gebogen wordt, maar niet kruimelig bros zijn. Koel bewaren in een luchtdichte pot (jam glas).



Gekookt vlees en hele maaltijden drogen

Gebruik mals goed gekookt rund, wild, varken of gevogelte en verwijder alle vet. Ook restjes kunt u prima drogen. Droog in schijven van 5 mm of blokjes van 1cm op een open droogvel op maximale temperatuur (minstens 60C) gedurende 6 tot 8 uur. Na het drogen is het hard en krokant zonder vocht. Het is ongeveer 6 weken te bewaren. Gekoeld in een luchtdichte verpakking iets langer. In de diepvries 6 maanden tot een jaar.

U kunt ook hele maaltijden ineens drogen. Snij in dat geval het vlees in dunne schijven zodat het ongeveer even lang droogt als de groenten en even snel rehydrateert voor gebruik. Ook soepen en wok gerechten kunt u drogen. Rehydratatie van vis wordt niet aangeraden.

Hele maaltijden droogt u het best op een licht ingeolied dicht droogvel op hoge temperatuur (min 60C). Na 3 uur omdraaien of mengen. De droogtijd is 6 tot 8 uur, afhankelijk van de dikte mogelijk langer. Bewaar in een luchtdichte pot op een koele droge plek of maak trailporties voor onderweg die u in de koeling of diepvries bewaart.

Voor gebruik water toevoegen en langzaam aan de kook brengen terwijl u blijft roeren. Daarna 20 minuten laten sudderen om helemaal te rehydrateren.

Vis drogen

Kies een magere verse vis. Maak hem direct schoon en bewaar koel totdat het drogen. Vis die bevroren is geweest kan alsnog gedroogd worden, maar smaak en textuur zijn minder goed dan bij verse gedroogde vis.

Snij de vis in 5 mm dikke plakken en marineer naar keuze 6 tot 8 uur in de koeling. Gebruik minstens 4 theelepels zout per kg verse vis. Droog op een open droogvel op minstens 60 C gedurende 6 tot 8 uur. Plaats een dicht droogvel in de onderste etage als er kans op druppelen van de marinade is. Droog totdat de vis hard maar flexibel is, zonder vochtige plekken. Niet zolang drogen totdat de vis verkrumeld of bros wordt.

In een luchtdichte pot gedurende 2 weken te bewaren. Gebruik de diepvries om langer te bewaren.



Suggestie: citroen marinade voor 1 kg vis

4 theelepels zout

2 eetlepels peterseliewortelpoeder

2 theelepels uienpoeder

120 ml citroen of limoensap



Kruiden en specerijen drogen



Kruiden kunt u makkelijk zelf telen in uw tuin of in een bloembak op het balkon. In de zomer geoogste en gedroogde kruiden kunt u de hele winter gebruiken in soepen, sauzen en allerlei andere gerechten. Door de kruiden te drogen op lage temperatuur houden ze hun kleur, smaak en voedingswaarde. Natuurlijk zijn verse kruiden altijd sterker van smaak dan gedroogde.

Kies jonge verse kruiden en oogst in de ochtend als ze hun meeste smaak hebben.

Droog inclusief steeltjes, omdat u die desgewenst makkelijk na het drogen kunt verwijderen. Het kan zijn dat zaden na het drogen van de kruiden verwijderd moeten worden en langer nagedroogd moeten worden.

Kruiden verliezen aroma en worden bruin als ze te warm gedroogd worden. Kies maximaal 35C voor kruiden en maximaal 40C voor specerijen op de FD1000. Kies voor beide de lage stand op de FD500. De FD300 is niet geschikt voor kruiden en specerijen.

De gemiddelde droogtijd is vrij kort 4-8 uur omdat dat bladkruiden dun zijn.

Vorbereiding

Verwijder houten delen en was indien nodig. Zaden en steeltjes kunnen na het drogen verwijderd worden.

Vullen droogetages

Gebruik de open droogvellen om te voorkomen dat kleine delen en kruimels omlaag vallen. Plaats een laag kruiden per etage. Droog aromatische kruiden niet samen met andere zaken.

Droogtest

Droge bladeren verkrumelen tussen uw vingers en zaden zijn bros. Indien nodig kunt u na het drogen de bladeren van de stengels verwijderen en in een luchtdichte pot bewaren.

Controleer na 1-2 dagen. Als er condensatie optreedt moet u langer drogen.



Bewaren

Bewaar kruiden donker en koel in luchtdichte potten (jamglazen, eventueel onder vacuüm). Kruiden geven extra smaak en aroma als u ze voor gebruik verkruidt of tot poeder maalt in een blender. Bewaar kruiden niet in een papieren zak omdat het papier de aroma's opneemt. Zorg voor goede etiketten, omdat veel kruiden op elkaar lijken na het drogen.

Gebruik

Een kg verse kruiden geeft ongeveer 125 gram gedroogde kruiden. Dat is dus behoorlijk sterk en u heeft meestal niet veel nodig. Alle kruiden verliezen smaak en aroma na verloop van tijd. Bij sommige, zoals basilicum en koriander gaat dat snel, zeker als ze niet goed (luchtdicht) bewaard worden.

Kruidenthee

Gedroogde kruiden zijn heel geschikt voor kruidenthee. Gebruik –naar smaak- ongeveer 1 theelepel gedroogde kruiden per kopje heet water en laat het enkele minuten trekken.



Bloemen drogen



Bloemen kunnen heel goed gedroogd worden in de droger. Kies een medium temperatuur, of ongeveer 50C in de FD1000. U zult verbaasd zijn hoe goed de kleuren bewaard blijven.

Potpourri

Als u bloemen voor potpourri verzamelt, kies open bloemen met kleurige blaadjes zoals rozen en madeliefjes. Pluk ze in de ochtend nadat de dauw weg is, kies bloemen en bladeren op kleur combinaties, vorm, versheid en geur. Snij ze met een scherp mes of bloemenschaar. Kleine bloemen kunt u in hun geheel drogen, bij grotere bloemen -zoals rozen – maakt u de blaadjes los. Leg een laag bloemen en bloemblaadjes per etage.

Rozen en lavendel worden vaak gekozen, maar er zijn veel alternatieven. Kamperfoelie, jasmijn of geranium geven ook interessante aroma's aan uw potpourri.

Meng goed na het drogen en voeg naar smaak kruiden of aroma toe. Gedroogde citrusschillen helpen bloemaroma vast te houden.

Bewaar de potpourri in een luchtdichte metalen, aardewerken of glazen pot op een koele plek. Af en toe omroeren of omschudden.

Ook gedroogd fruit, groente, noten, zaden en dennenappels kunt u aan uw potpourri toevoegen. Rode en groene chilipepers kunt u heel of gehalveerd drogen, ze geven een kleurrijk accent aan uw potpourri.

Potpourri mengsels

De ingrediënten voor potpourri hangen af van persoonlijke smaak en beschikbaarheid in het seizoen. Meestal ziet een mengsel er ongeveer zo uit:

4 handjesvol gedroogde bloemen, bladeren en optioneel grotere ornamenten

1-2 eetlepels gedroogde citrusfruit schil om te fixeren (gedroogde lis wortel is een goede vervanger)

1-2 eetlepels kruiden of specerijen



Optioneel: enkele druppels aromaolie

Doe de bloemen, bladeren en ornamenten in een grote kom en meng voorzichtig. Meng de kruiden, citrusschil en olie in een klein schaaltje en sprenkel over de mix. Bewaar losjes in een ruime aardewerken pot. Bewaar 6-8 weken op een koele, donkere plek. 2 keer per week roeren of schudden om alle geuren te mengen. Daarna is de potpourri klaar om op een mooie schaal in uw huis geplaatst te worden.

Garantie

Ezidri is een hoogwaardig product en gelukkig gaat er zelden iets mis. Mocht u toch problemen ondervinden neem dan contact op met marmelot.com (info@marmelot.com). Geef aan over welk toestel u beschikt, wanneer het gekocht is en beschrijf kort uw probleem. Vaak kunnen we problemen op eenvoudige wijze oplossen.

Op het toestel heeft u tot 2 jaar na aankoop garantie op motor- en materiaaldefecten. Als er in die periode een probleem optreedt zal marmelot het toestel kosteloos repareren of vervangen.

Hierbij gelden de volgende spelregels:

- De garantie omvat het herstel of vervanging van het toestel. Eventuele vervolgschade of andere schade wordt niet vergoed. Verzendkosten naar het erkende servicecentrum of marmelot zijn in principe voor uw rekening.

- Het toestel is minder dan 2 jaar geleden gekocht bij marmelot of een door marmelot erkende dealer. U kunt dat aantonen d.m.v. dan het aankoopbewijs.

- Het toestel is enkel gebruikt waarvoor het bedoeld is – dus als huishoudelijke voedseldroger, volgens de aanwijzingen in deze handleiding. Bij commercieel gebruik of gebruik anders dan beschreven in deze handleiding vervalt de garantie.

- Breukschade, valschade, waterschade (bv onderdompelen, overvloedig watergebruik bij poetsen, of indruppelen vanuit het drooggoed) of schade door onoordeelkundig gebruik vallen niet onder garantie.

- Verkleuring van de etages tgv het drooggoed is normaal. Dat heeft geen invloed op de kwaliteit van volgend drooggoed en geeft geen recht op vervanging.

- Schade tgv reparaties of aanpassingen uitgevoerd door andere personen dan degenen die door marmelot of Ezidri zijn aangewezen vallen niet onder garantie.

- Deze regels beperken in generlei wijze uw wettelijke rechten. Mocht dan onbedoeld zo zijn dan is enkel dat onderdeel van de regels ongeldig.

Marmelot bvba

Turnhoutsebaan 90

2470 Retie – België

