

Excalibur®

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR



RES10



www.ExcaliburDehydrator.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, these basic safety precautions should always be followed.

1. Read all instructions. Save these instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards do not immerse any part of the dehydrator, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep the appliance and the cord away from children under the age of 8 years old.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards. Sharp utensils should not be used inside the dehydrator.
8. CAUTION HOT SURFACE: the dehydrator does get hot to the touch.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always plug cord into the wall outlet before turning machine on. To disconnect, turn switch to "off" before removing plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not remove the ground pin on your power cord.
15. Avoid contacting moving parts.
16. Clean only sides and bottom, don't wipe any electrical components.
17. This appliance should not be used by children under 8 years old or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of using the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. Only persons who properly understand the safe use of the appliance the hazards involved shall use this appliance. Children should only operate the appliance under close supervision and in no case should they play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
19. This appliances is not intended to be operated with an external timer or separate remote control system.
20. It is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for recycling of waste, electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local authority, or where you purchased the product.

The Excalibur RES10 offers you many settings options to make the dehydration process suitable for your specific needs.

With the RES10:

- You can set the timer in 1 minute increments from 1 minute to 99 hours and 59 minutes.
- You can also set one temperature for one time period and a second temperature for another time period. Excalibur refers to this as **two-time / two-temperature**. After the first time period is complete, the dehydrator will automatically shift into the second time period and temperature setting. This is often times used to speed up the drying process. For example, set 1 time period of 1 hour at 150F. Set 2nd time period of 2 hours at 100F.
- There are two fans and heating elements, so you can dry 10-trays at once (Zone A+B) or divide the machine into two 5-tray chambers (Zone A or Zone B) or simply dry one 5-tray chamber for smaller batches.
- You can monitor your foods drying through the clear door at the front of the unit.
- You can remove trays to raise breads and make yogurts.

BEFORE THE FIRST USE:

Carefully unpack the Excalibur. Check that all parts are included, including the 10 trays, 10 mesh screens, the separation panel, and the power cord. Take time to become familiar with the control panel and the functionality of the Excalibur before drying foods. We suggest pressing each button to check functionality and to understand the controls.

Wash all trays with warm water and mild detergent before using your Excalibur.

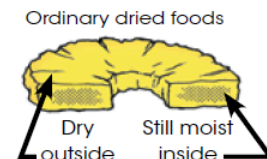
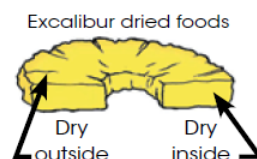
Excalibur dries BETTER, FASTER & SAFER

Hyperwave™ Fluctuation Technology

Excalibur dries BETTER, FASTER & SAFER

Ordinary dehydrators produce constant, unchanging heat causing "case hardening," a dry surface with moisture trapped inside — a perfect environment for yeast, mold, and bacteria growth.

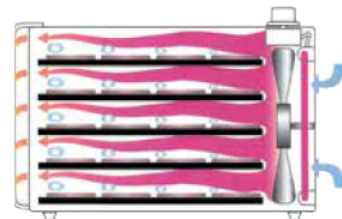
Excalibur's Adjustable Thermostat lets you take advantage of Hyperwave™ Fluctuation (changing heat through the drying cycle) for faster, better, safer dried foods. As the temperature fluctuates up, the surface moisture evaporates. Then, as the temperature fluctuates down the inner moisture moves to the drier surface. The food temperature stays LOW enough to keep the enzymes active, and the air temperature gets high enough to dry food fast, overcoming yeast, mold, and bacteria growth and spoilage.



Parallex® Horizontal Airflow

Fast, even dehydration.

The fan, heating element, and thermostat are in the back of the tray dehydrators and on the bottom of the stackable dehydrators. Cool air is drawn in, heated, and distributed evenly over each tray. This exclusive design helps the food dry faster, retain more nutrients, taste and look better, without tray rotation.



For Product Registration or if you have Warranty Questions,
please contact Excalibur Customer Service or Technical Support
(800) 875-4254 or (916) 381-4254 from 8am-5pm Mon-Fri Pacific Standard Time.

UNDERSTANDING THE SETTINGS:



1 time / 1 temperature

- Set zone A for 1 time and 1 temperature.
- **OR** Set zone B for 1 time and 1 temperature
- **OR** Set zone A+B for 1 time and 1 temperature.

2 time / 2 temperature

This setting is most often used to speed up the drying process, decreasing the total drying time. How is this possible? By setting a period of time at a higher temperature and a period of time at a lower temperature, the drying process is faster.

- Set zone A for 2 time and 2 temperature.
- **OR** Set zone B for 2 time and 2 temperature.
- **OR** Set zone A+B for 2 time and 2 temperature.

2 zone

This setting is used to set zones to run at a unique setting of time and temperature.

- Set zone A for 1 time and 1 temperature or Set zone A for 2 time and 2 temperature.
- **AND** Set zone B for 1 time and 1 temperature or Set zone B for 2 time and 2 temperature.

NOTE: To use the 2-zone, you will be dehydrating (2) 5 trays of food.

Insert the solid tray in the middle slot to divide the Excalibur into two (2) 5-tray dehydrators.

Upper chamber - A and Lower Chamber - B.

The Excalibur is equipped with two independent fans and heating elements.

FUNCTIONS and CONTROL PANEL:

The **POWER** switch is on the back of the machine. Use this to turn the power ON/OFF.

> next to a word selection indicates the menu selection title you are choosing.

CONTROL PANEL



takes you back to the previous menu



is the Enter or Set button



takes you back to the HOME Screen (Dry It and My Recipes)



takes you to My Recipes (i.e. Favorites)



takes you to the SETTINGS menu



moves the cursor up a list or increases time / temperature



moves the cursor down a list or decreases time / temperature



moves the program to the next screen or moves the cursor to the right



moves the cursor to the left

ICON LED PANEL



This icon indicates you are in the My Recipes Section.



This icon indicates you are EDITING a Recipe.



This icon indicates you are in the My Recipes Section.



This icon indicates you are in the Settings Section.



When a 1 is lit next to the temperature thermometer icon, the first temperature is being set or running.

When a 2 is lit next to the temperature thermometer icon, the second temperature is being set or running.



This icon indicates the machine's fan is running and the unit is drying.



When the A icon is lit, it indicates the top chamber is running.

When the B icon is lit, it indicates the bottom chamber is running.


When A and B icon is lit, it indicates the full chamber is running.

SETTINGS : Temperature Units, Button Feedback, Display Brightness, Factory Settings



Press the  to:

- 1) Set or change the temperature unit to Fahrenheit or Celsius. Default setting is Fahrenheit.
- 2) Set or change the button feedback setting. Options include:
 - Beep + Haptic vibration
 - Beep Only
 - None
- 3) Adjust Display Brightness
- 4) Reset to Factory Settings

To change TEMPERATURE (Fahrenheit or Celsius):


Press 

> Temp Units, press .

Select Temp Units Screen will appear. Press the  and  to scroll to Fahrenheit or Celsius.



When the > is next to your preferred setting, press on the right menu. The unit is now set.

To change BUTTON FEEDBACK:

Press 

Press the  and  to scroll to Button Feedback.


> Button Feedback, press on the right menu. The Button Feedback screen will appear.



Press the  and  to scroll thru the options:

- Beep + Haptic setting: A beep and a slight vibration will occur each time you press a button.
- Haptic Only setting: No beep. A slight vibration will occur each time you press a button.
- Beep Only setting: Beep. No vibration when pressing a button.
- None setting: No beep. No vibration when pressing a button.

When the > is next to your preferred setting, press on the right menu. The unit is now set.

To adjust DISPLAY BRIGHTNESS:

Press 


Press the  and  to scroll to Display Brightness. > Display Brightness, press on the right menu.



Press < and > to adjust from LOW to HIGH.

When you have the unit at your preferred brightness setting, press on the right menu. The unit is now set.

To reset to FACTORY SETTINGS:

*** NOTE, if you choose the option to "YES" reset to factory settings, you will LOSE all of your saved recipes.**

Press 

Press the  and  to scroll to Factory Reset. > Factory Reset, press on the right menu.

The Factory Reset Screen will appear.

- To select YES, have > next to YES and press on the right menu. There is a slight delay before the unit automatically goes back to the previous screen.

Factory Settings are:

Temperature Unit: Fahrenheit

Button Feedback: Beep + Haptic

Display Brightness: Middle setting

- To select NO, have > next to NO and press on the right menu. You will be brought back to the previous screen.

SETTING the DEHYDRATOR:

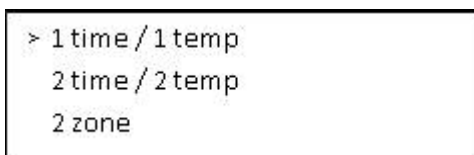
WELCOME & HOME Screen:

1. Plug electrical cord into back of unit.
2. Then plug electrical cord into electrical outlet.
3. With the front of the unit facing you, reach to the LEFT, top, back side of the unit.
4. Flip the power switch to on.
5. The Welcome screen will appear.
6. A few seconds later, the HOME Screen will appear with 2 options:
 - > Dry It
 - My Recipes

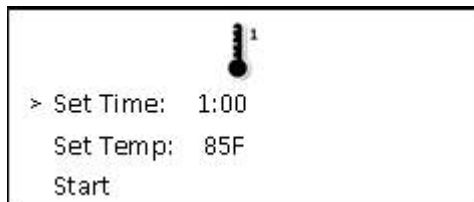
SETTING 1 time / 1 temperature

- Set zone A for 1 time and 1 temperature.
- **OR** Set zone B for 1 time and 1 temperature
- **OR** Set zone A+B for 1 time and 1 temperature.

With the > next to **Dry It** press to Select the DRY IT option. The next screen will appear:



With the > next to **1 time / 1 temp** press to Select the 1 time / 1 temp setting option. The next screen will appear:



To change the hour, using the control panel, touch the > to move the cursor under the 1. When the cursor is blinking under the 1, press the ^ to increase the hours. To decrease, press the v on the control panel.

When time setting is complete, press until the cursor is no longer blinking under the Hour or Minute field.

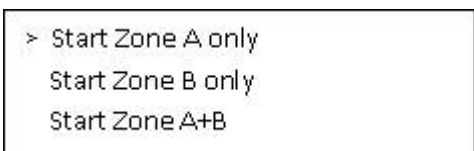
To Set the Temperature, press the v on the control panel. The selection will move to > Set Temp.

To change the temperature, using the control panel, touch the > to move the cursor under the temperature #. When the cursor is blinking under the #, press the ^ to increase the degrees. To decrease degrees, press the v on the control panel.

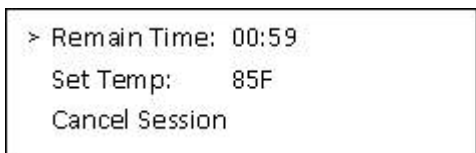
When temperature setting is complete, press .

To START the drying process, press the v on the control panel. The selection will move to > Start. Press .

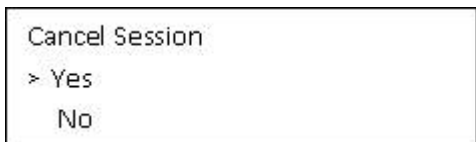
After you press **START**, select the zone you want to set. Press the ^ or v on the control panel to scroll thru the options. When the > is on the zone you want, press to selection. Zone A only (top 5 trays), zone B only (bottom 5 trays) or zone A+B (all 10 trays).



After you choose the **ZONE**, the next screen will show you the Remaining Time and Set Temperature. At any time during the drying process, you can move the cursor to change the time or temperature.



If you choose **CANCEL SESSION**, next screen lets you confirm yes or no.

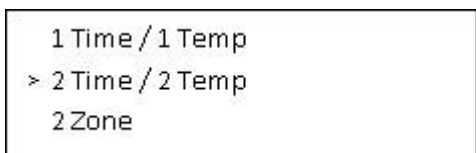


SETTING 2 time / 2 temperature

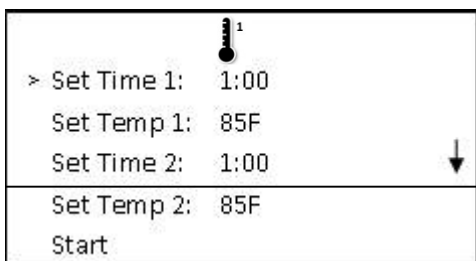
This setting is most often used to speed up the drying process, decreasing the total drying time, by setting a period of time at a higher temperature and a period of time at a lower temperature.

- Set zone A for 2 time and 2 temperature.
- **OR** Set zone B for 2 time and 2 temperature.
- **OR** Set zone A+B for 2 time and 2 temperature.

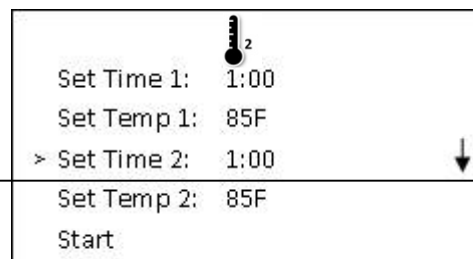
From the Home Screen, with the > next to **Dry It** press to Select the DRY IT option. The next screen will appear:



With the > next to **2 time / 2 temp** press to Select the 2 time / 2 temp setting option. The next screen will appear:



To see "Set Temp 2" and "Start" you will need to scroll down using the button.



Set Time 1 / Temp 1 and then Set Time 2 / Temp 2 ...

To change the hour, using the control panel, touch the > to move the cursor under the 1. When the cursor is blinking under the 1, press the to increase the hours. To decrease, press the on the control panel.



When time setting is complete, press until the cursor is no longer blinking under the Hour or Minute field.

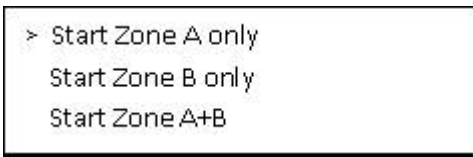
To Set the Temperature, press the on the control panel. The selection will move to > Set Temp.


To change the temperature, using the control panel, touch the > to move the cursor under the temperature #. When the cursor is blinking under the #, press the to increase the degrees. To decrease degrees, press the on the control panel.


When temperature setting is complete, press .

To START the drying process, press the  on the control panel. The selection will move to > Start. Press .

After you press **START**, select the zone you want to set. Press the  or  on the control panel to scroll thru the options. When the > is on the zone you want, press to selection. Zone A only (top 5 trays), zone B only (bottom 5 trays) or zone A+B (all 10 trays).



After you choose the **ZONE**, the next screen will show you the Cycle 1's Remaining Time and Set Temperature.  ¹

Once Cycle 1 is complete, the screen will show you Cycle 2's Remaining Time and Temperature.  ²

At any time during the drying process, you can move the cursor to change the time or temperature for the current cycle running.



If you choose **CANCEL SESSION**, next screen lets you confirm yes or no.

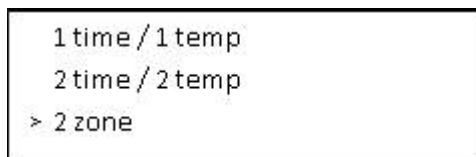


SETTING 2 Zone

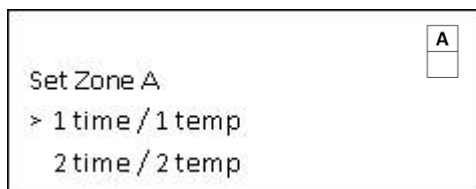
This setting is used to set zones to run at a unique setting of time and temperature.

- Set zone A for 1 time and 1 temperature or Set zone A for 2 time and 2 temperature.
- **AND** Set zone B for 1 time and 1 temperature or Set zone B for 2 time and 2 temperature.

From the Home Screen, with the > next to **Dry It** press to Select the DRY IT option. The next screen will appear:



With the > next to **2 zone** press to Select the 2 zone option. The next screen will appear:



You will first set Zone A as either 1 time / 1 temp or 2 time / 2 temp. Follow the instructions as noted in previous section.

After you set Zone A's temperature, you will scroll down to select > Zone B.

You will then set Zone B as either 1 time / 1 temp or 2 time / 2 temp. Follow the instructions as noted in previous section.



After you set Zone B's temperature, you will scroll down to either > EDIT Zone A or > Start. To START the drying process, have the selection > Start. Press .

The drying process will begin and the next screen will look like this:



NOTE:

will light when both A & B zones are running.

To check if a Zone is in the 1st cycle or 2nd cycle, scroll to have the > next to the specified Zone  or  light to indicate cycle.

MY RECIPES

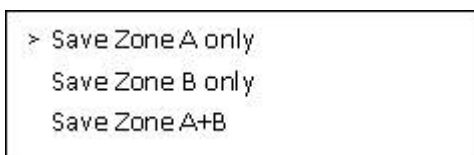
To EDIT or CREATE A NEW recipe,

Make sure the > is next to the recipe you want to edit or create new. Press .
have > next to EDIT and Press .

- > **EDIT NAME** to edit the name. Press on the right menu.
 1. Press again or > to move the cursor to the recipe letters.
 2. Press the ^ or v to scroll thru the alphabet. Use the < and > to move the cursor left or right. To completely remove a letter or space press ↵.
 3. Press when name is complete.
 4. > will then appear next to DONE
 5. > DONE. Press to save this recipe.


> EDIT SETTINGS to edit the settings of time, temperature, and zones. Follow the instructions in the previous section of the manual for 1 time / 1 temp, 2 time / 2 temp, or 2 zone.



After you select > **SAVE RECIPE**, select the zone you want to save it as.
Most often for "My Recipes" you will select the full chamber (zone A + B).




STARTING or EDITING a Recipe Already Saved from MY RECIPES:

From the initial screen: Scroll down to > MY RECIPES. Press .

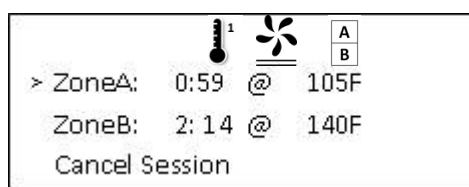
Or at any time press  on the right menu.

The MY RECIPES screen will appear and these two icons will light:  

Press ^ and v to scroll to the recipe you are wanting to start or edit, then press on the right menu.
This screen will now show the recipe name at the top and options for START or EDIT.

To **START the recipe**, have > next to START and Press . The dehydrator will start running.

Next screen will look something like this, depending on the recipe settings:



TROUBLE SHOOTING GUIDE

All Excalibur® Dehydrators are checked before shipping for electrical or mechanical problems. If you see any damage to the machine due to rough shipping, report it to the shipper or dealer you purchased from or contact us if you bought directly from Excalibur: (800) 875-4254 or (916) 381-4254 from 8am-5pm Mon-Fri Pacific Standard Time.

Excalibur® will not be responsible for damage due to shipping.

- Nothing turns ON Test the outlet with another appliance that works
The plug may be incorrectly positioned in the electrical outlet.
Test the dehydrator from another outlet that you know has power.
The machine switch is not on. Turn the switch on.
- Fan makes a rubbing noise
Sometimes, due to rough shipping the trays may have been forced into the fan's protective screen. Take out the trays, and blow on the fan blade to locate where it is rubbing against the screen. You may need to turn the fan on and press gently against the screen and listen where the noise increases. With a pair of needle nose pliers pull the screen away from the fan blade at point of contact. If that doesn't help, turn off Dehydrator and Contact Excalibur (800) 875-4254 or (916) 381-4254.
- No heat, but fan works
Remove trays and check for any loose wires. There may be a piece of dust or shipping debris blocking the tiny electrical points in the thermostat, or it may simply be stuck due to rough shipping. Turn off Dehydrator and Contact Excalibur (800) 875-4254 or (916) 381-4254.
- Not dehydrating
You may have washed the produce before dehydrating. Make sure you dry the outside of the produce with a towel before placing in dehydrator. Otherwise, the dehydrator will first have to dry the rinse water left on the produce, and then start drying the produce. Or there may be too much food on the tray. Or the food may be overlapping.
- Over Heating or Low Heating
Turn the machine off and contact Excalibur (800) 875-4254 or (916) 381-4254.
- Accessories you ordered are missing
Kitchen accessories are shipped in the dehydrator box with exception of larger items like the apple peeler, v-slicer, jerky gun or cannon. They are placed on the side of the dehydrator and may have slid underneath. Double check by removing all packaging. Paraflexx® sheets are the same color as the corrugated box, so look closely.

For Product Registration or if you have Warranty Questions,
please contact Excalibur Customer Service or Technical Support
(800) 875-4254 or (916) 381-4254 from 8am-5pm Mon-Fri Pacific Standard Time.

HINTS and TIPS

- Cut all your items the same thickness. If you don't, they'll dry at different times. A slicer is helpful.
- Do small or Large batches. If you are doing a small batch, put the remaining empty trays in the dehydrator. Your dehydrator is designed to work with all or none of the trays.
- Experiment with your drying times. Be sure to write down the food and times so you remember what you like!
- Everyone's tastes are different. You may like some food dried longer for a crispier texture. You may like other dried less for a chewier texture.
- Store your Paraflexx® sheets in the bottom of the dehydrator. This is a great way to protect your sheets when you're not using them. They can also double as a drip liner at the bottom of your dehydrator for easy cleaning.
- Not sure your foods are dry enough? Put some of your foods in an air-tight bag and check it in a few minutes – if you see water droplets in the bag then you need to dry the food more. Some small fogging is normal as the food cools off.

- One side of my drying trays seems to be dried before the other. What should I do? Because your dehydrator may dry one side faster than the other, halfway through the drying cycle you may want to turn the trays 180°. This may speed up the dehydration process and will reduce energy consumption.
- My apples and pears have darkened to a rusty-brown color while drying. Are they safe to eat? Yes. Fruits that have turned brownish color are safe to eat. Many fruits will oxidize during the drying process. Oxidation happens when the flesh of the fruit is exposed to air. By pre-treating fruits oxidation is reduced.
- Why should the edges of my fruit leather be thicker than the center? With fruit leathers, the edges of the mixture tend to dry first. If the edges are the same thickness as the center, they will dry too quickly and become brittle.
- My fruit leathers are very thin and brittle. I'd like to make them like the ones sold commercially. How can I do that? Juicy fresh fruits, such as strawberries, can be too runny to create a thick, chewy leather like the commercial types. By simply adding a banana when pureeing, the mixture will become thick and the fruit leather will as well. Be sure to pour 3/4 to 1 cup of puree on each tray and allow it to spread out. Remember, the poured puree should be 1/4" thick at the edges.
- If I powdered my dried vegetables, what could I use them for? Powdered onion and garlic, of course, are favorite seasonings for meats and sauces. Powdered tomatoes can be reconstituted into tomato sauce, paste, catsup, juice or soup. Powders are easy to make. A blender or food processor will give you the finest texture. Simply place pieces of dried vegetables into a blender and process. Store in air-tight bottles or jars.
- As items dry, should they be removed to allow better circulation for still moist foods and avoid over drying? Yes. As foods dry, remove them from the trays and package. The other still moist pieces should remain in the dehydrator until they are completely dry. However, if you have sliced your food into uniform pieces and have turned your trays 180° halfway through the cycle, your load should be finished at the same time.
- **Check out our dehydrator book, Preserve It, Naturally!** over 250 page book. It contains hundreds of color pictures and diagrams! The book completely details every aspect of drying from mint leaves to pistachio nuts. It has detailed directions for craft ideas, instructions for yogurt and cheese making, dehydrating grains and even making baby food! There are 275 recipes using home dried fruits, vegetables, meats and grains for you to try, experiment with or use as a guideline while concocting your own!

CLEANING and MAINTENANCE

- After each use, we suggest cleaning trays and mesh sheets with mild dishwashing detergent under warm water.
- Thoroughly dry the trays and mesh sheets before placing back in the dehydrator.
- To clean the dehydrator cabinet:
 1. Unplug the dehydrator
 2. With a wet towel, wipe the inside of the dehydrator.
 3. NEVER rinse the dehydrator cabinet with water or submerge the dehydrator cabinet in water.

WARRANTY

Please visit our website: <http://www.excaliburdehydrator.com/warranty/>

RECIPES

Please visit our website, facebook page (www.facebook.com/ExcaliburDehydrators) or refer to the PRESERVE IT NATURALLY book.

CUSTOMER SERVICE and TECHNICAL SUPPORT

1- (800) 875-4254 or (916) 381-4254 from 8am-5pm Mon-Fri Pacific Standard Time

USA email: Mail@ExcaliburDehydrator.com

Int'l email: Sales@GreenfieldWorld.com

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours prendre des précautions de base.

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, n'immergez aucune partie du déshydrateur, du cordon ou de la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé à proximité des enfants. Gardez l'appareil et le cordon éloignés des enfants âgés de moins de 8 ans.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois que l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour une vérification, une réparation ou un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut poser des risques. Il ne faut pas utiliser d'ustensiles tranchants à l'intérieur du déshydrateur.
8. ATTENTION, SURFACE CHAUDE : le déshydrateur est chaud au toucher.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Branchez toujours le cordon dans la prise murale avant de mettre l'appareil en marche. Pour déconnecter, éteignez à l'interrupteur (« off »), puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
14. Ne retirez pas la broche de contact à la masse de votre cordon d'alimentation.
15. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
16. Nettoyez seulement les côtés et le socle, n'essayez aucun composant électrique.
17. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de moins de 8 ans ou des personnes dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire en matière d'utilisation de cet appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Seules les personnes qui comprennent bien l'utilisation sécuritaire de l'appareil et les risques posés doivent se servir de cet appareil. Les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous une surveillance étroite et en aucun cas ne doivent-ils jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
20. Vous êtes responsable de disposer de votre équipement usagé en le remettant à un point de récupération désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. La récupération et le recyclage séparés de votre équipement usagé au moment de la mise au rebut aideront à préserver les ressources naturelles et assurer qu'il est recyclé de manière à protéger la santé des personnes et l'environnement. Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur les emplacements où vous pouvez laisser vos déchets pour le recyclage, veuillez communiquer avec vos autorités locales ou l'établissement où vous avez acheté le produit.

Le RES10 d'Excalibur vous offre de nombreuses options de réglage pour adapter le processus de déshydratation à vos besoins spécifiques.

Avec le RES10 :

- Vous pouvez régler la minuterie en tranches d'une minute entre 1 minute et 99 heures et 59 minutes.
- Vous pouvez également régler une température pour une période et une seconde température pour une autre période. Excalibur appelle ceci **deux durées/deux températures**. Une fois que la première période est terminée, le déshydrateur passe automatiquement au réglage de la deuxième période et la deuxième température. Ce processus est souvent utilisé pour accélérer le processus de déshydratation. Par exemple, réglez une période d'une heure à 65,55 °C. Réglez une seconde période de deux heures à 37,77 °C.
- Il y a deux ventilateurs et éléments de chauffage pour vous permettre de déshydrater 10 plateaux à la fois (Zones A+B) ou de diviser l'appareil en deux chambres de 5 plateaux (Zone A ou Zone B) ou déshydrater simplement une chambre de 5 plateaux pour les quantités plus petites.
- Vous pouvez surveiller la déshydratation de vos aliments à travers la porte transparente à l'avant de l'appareil.
- Vous pouvez retirer les plateaux pour faire lever les pains ou préparer les yogourts.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Déballez l'Excalibur avec soin. Vérifiez que toutes les pièces sont comprises, dont les 10 plateaux, 10 grilles en maille, le panneau de séparation et le cordon d'alimentation. Prenez le temps de vous familiariser avec le panneau de commandes et la fonctionnalité de l'Excalibur avant de déshydrater les aliments. Nous suggérons que vous appuyiez sur chaque bouton pour vérifier leur fonctionnalité et comprendre les commandes.

Lavez tous les plateaux à l'eau chaude et un détergent doux avant d'utiliser votre Excalibur.

Excalibur déshydrate MIEUX, PLUS RAPIDEMENT ET DE FAÇON PLUS SAINE

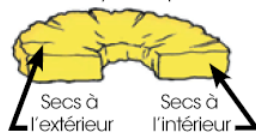
Technologie de fluctuation Hyperware™

Excalibur déshydrate MIEUX, PLUS RAPIDEMENT et DE FAÇON PLUS SAINE

Les déshydrateurs ordinaires génèrent une chaleur constante et uniforme qui cause un « durcissement superficiel », une surface sèche avec l'humidité capturée à l'intérieur, soit un environnement idéal pour le développement de levures, moisissures et bactéries. Le thermostat réglable d'Excalibur vous permet de profiter de la fluctuation Hyperwave™ (chaleur changeante au fur et à mesure du cycle de déshydratation) pour une déshydratation des aliments plus rapide, meilleure et plus saine. Au fur et à mesure que la température monte, l'humidité de la surface s'évapore. Ensuite, au fur et à mesure que la température baisse, l'humidité interne se déplace vers la surface plus sèche. La température des aliments reste suffisamment BASSE pour garder les enzymes actifs tandis que la température de l'air monte suffisamment pour déshydrater les aliments rapidement et maîtriser la croissance des levures, moisissures et bactéries ainsi que toute altération des aliments.



Aliments déshydratés par Excalibur



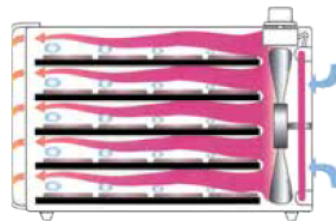
Aliments déshydratés de façon ordinaire



Débit d'air horizontal Parallexx®

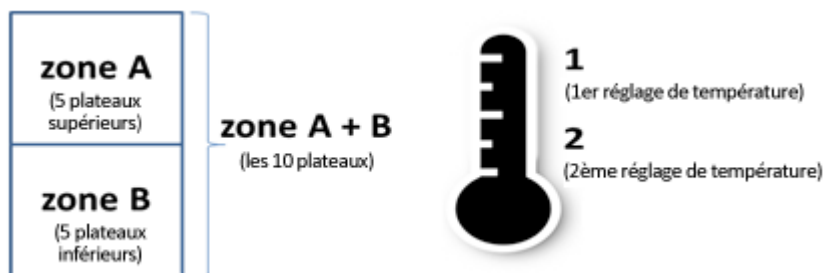
Déshydratation rapide et uniforme

Le ventilateur, l'élément de chauffage et le thermostat sont situés au dos des déshydrateurs à plateau et en bas des déshydrateurs empilables. L'air frais est aspiré, chauffé et distribué uniformément sur chaque plateau. Cette conception unique permet aux aliments de sécher plus rapidement, de conserver leurs éléments nutritifs, leur goût et une apparence plus attrayante, sans nécessiter de tourner les plateaux.



Pour enregistrer le produit ou pour toutes questions concernant la garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Excalibur au 800 875-4254 ou 916 381-4254 entre 8h et 17h du lundi au vendredi, Heure normale du Pacifique.

COMPRENDRE LES RÉGLAGES :



1 durée/1 température

- Réglez la zone A pour 1 durée et 1 température.
- **OU** Réglez la zone B pour 1 durée et 1 température
- **OU** Réglez les zones A+B pour 1 durée et 1 température.

2 durées/2 températures

Ce réglage est utilisé le plus souvent pour accélérer le processus de déshydratation et réduire la durée totale de déshydratation. Comment cela est-il possible? En réglant une période à une température plus élevée et une période à une température plus basse, le processus de déshydratation est plus rapide.

- Réglez la zone A pour 2 durées et 2 températures.
- **OU** Réglez la zone B pour 2 durées et 2 températures
- **OU** Réglez les zones A+B pour 2 durées et 2 températures.

2 zones

Ce réglage est utilisé pour les zones fonctionnant sur un réglage unique de durée et température.

- Réglez la zone A pour 1 durée et 1 température ou Réglez la zone A pour 2 durées et 2 températures.
- **ET** Réglez la zone B pour 1 durée et 1 température ou Réglez la zone B pour 2 durées et 2 températures.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du mode 2 zones, vous déshydraterez (2) séries de 5 plateaux d'aliments.

Insérez le plateau solide dans la fente du milieu pour diviser l'Excalibur en deux (2) déshydrateurs à 5 plateaux.

Chambre supérieure - A et Chambre inférieure - B

L'Excalibur est équipé de deux ventilateurs et de deux éléments de chauffage indépendants.


FONCTION et PANNEAU DE COMMANDES :

L'interrupteur d'**ALIMENTATION** se trouve au dos de l'appareil. Utilisez cet interrupteur pour allumer (ON) et éteindre (OFF) l'appareil.

➤ à côté d'un choix de mot indique la sélection de menu que vous choisissez.

PANNEAU DE COMMANDES





 vous ramène au menu précédent


 est le bouton Entrer ou Réglage


 vous ramène à l'écran d'ACCUEIL (Déshydrater et Mes recettes)


 vous ramène à Mes recettes (par ex. Favorites)

 vous ramène au menu des RÉGLAGES

 déplace le curseur vers le haut d'une liste ou augmente la durée/température


 déplace le curseur vers le bas d'une liste ou diminue la durée/température


 déplace le programme à l'écran suivant ou déplace le curseur vers la droite


 déplace le curseur vers la gauche


PANNEAU D'ICÔNES À DEL




 Cette icône indique que vous vous trouvez dans la section Mes recettes.


 Cette icône indique que vous vous trouvez dans la section MODIFIER une recette.


 Cette icône indique que vous vous trouvez dans la section Mes recettes.

 Cette icône indique que vous vous trouvez dans la section Réglages.

 Lorsqu'un 1 s'illumine à côté de l'icône du thermomètre de température, la première température est en cours de réglage ou en marche.

Lorsqu'un 2 s'illumine à côté de l'icône du thermomètre de température, la seconde température est en cours de réglage ou en marche.

 Cette icône indique que le ventilateur de l'appareil est en marche et que l'unité déshydrate.

 Lorsque l'icône A est allumée, elle indique que la chambre supérieure est en marche.

Lorsque l'icône B est allumée, elle indique que la chambre inférieure est en marche.


Lorsque les deux icônes A et B sont allumées, elles indiquent que toute la chambre est en marche.

RÉGLAGES : Les unités de température, rétroaction des boutons, luminosité de l'affichage, réglages en usine



Appuyez sur  pour :

- 5) Régler ou changer l'unité de température à Fahrenheit ou Celsius. Le réglage de défaut est en Fahrenheit.
- 6) Régler ou changer le réglage de rétroaction des boutons. Les options comprennent :
 - Signal sonore + vibration haptique
 - Signal sonore seulement
 - Aucun
- 7) Régler la luminosité de l'affichage
- 8) Réinitialiser aux réglages en usine

Pour changer la TEMPÉRATURE (Fahrenheit ou Celsius) :


Appuyez sur .



> Unités de temp. appuyez sur .

Choisissez Unités de temp. et l'écran apparaîtra. Appuyez sur le  et  pour défiler jusqu'à Fahrenheit ou Celsius.



Une fois que le > se trouve à côté de votre réglage préféré, appuyez sur sur le menu de droite. L'unité est désormais réglée.

Pour changer la RÉTROACTION DES BOUTONS :

Appuyez sur .

Appuyez sur le  et  pour défiler jusqu'à la Rétroaction des boutons.


> Rétroaction des boutons, appuyez sur sur le menu de droite. L'écran de Rétroaction des boutons apparaîtra.



Appuyez sur le  et  pour défiler le long des options :

- Signal sonore + vibration haptique : Un signal sonore et une légère vibration se produiront à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Rétroaction haptique uniquement : Aucun signal sonore. Une légère vibration se produira à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Signal sonore uniquement : Signal sonore. Aucune vibration lorsque vous appuyez sur un bouton.
- Réglage à Aucun : Aucun signal sonore. Aucune vibration lorsque vous appuyez sur un bouton.

Une fois que le > se trouve à côté de votre réglage souhaité, appuyez sur sur le menu de droite. L'unité est désormais réglée.

Pour régler la LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE :

Appuyez sur .


Appuyez sur le  et  pour défiler jusqu'à Luminosité de l'affichage. > Luminosité de l'affichage, appuyez sur sur le menu de droite.



Appuyez sur < et > pour régler de FAIBLE à ÉLEVÉE.

Une fois que vous avez l'unité réglée à la luminosité souhaitée, appuyez sur sur le menu de droite. L'unité est désormais réglée.

Pour réinitialiser aux RÉGLAGES EN USINE :

*** Remarque, si vous choisissez l'option « OUI » réinitialiser aux réglages en usine, vous PERDREZ toutes vos recettes enregistrées.**

Appuyez sur .

Appuyez sur le  et  pour défiler jusqu'à Réinitialiser aux réglages en usine. > Réinitialiser aux réglages en usine, appuyez sur sur le menu de droite.

L'écran Réinitialiser aux réglages en usine apparaîtra.

- Pour choisir OUI, ayez > à côté de OUI et appuyez sur sur le menu de droite. Il y a un léger décalage avant que l'appareil retourne automatiquement à l'écran précédent.

Les réglages en usine sont les suivants :

Unité de température : Fahrenheit

Rétroaction des boutons : Signal sonore + haptique

Luminosité de l'affichage : Réglage moyen

- Pour choisir NON, ayez > à côté de NON et appuyez sur sur le menu de droite. Vous serez ramené à l'écran précédent.

RÉGLAGE du DÉSHYDRATEUR :

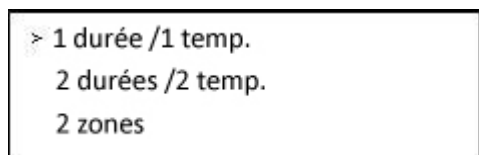
Écran de BIENVENUE et d'ACCUEIL :

7. Branchez le cordon électrique au dos de l'appareil.
8. Branchez ensuite le cordon électrique dans une prise électrique.
9. Avec le devant de l'appareil vous faisant face, atteignez le côté GAUCHE, supérieur et arrière de l'appareil.
10. Mettez l'interrupteur d'alimentation en marche (ON).
11. L'écran de bienvenue apparaîtra.
12. Quelques secondes plus tard, l'écran d'accueil apparaîtra avec 2 options :
 - > Déshydrater
 - Mes recettes

RÉGLAGE 1 durée/1 température

- Réglez la zone A pour 1 durée et 1 température.
- **OU** Réglez la zone B pour 1 durée et 1 température
- **OU** Réglez les zones A+B pour 1 durée et 1 température.

Avec le > à côté de **Déshydrater**, appuyez sur pour choisir l'option DÉSHYDRATER. L'écran suivant apparaîtra :



Avec le > à côté de **1 durée/1 temp.**, appuyez sur pour choisir l'option de réglage 1 durée/1 temp. L'écran suivant apparaîtra :



Pour changer l'heure à l'aide du panneau de commandes, touchez le > pour déplacer le curseur sous le 1. Une fois que le curseur clignote sous le 1, appuyez sur le ^ pour augmenter les heures. Pour diminuer, appuyez sur le v du panneau de commandes.

Une fois que le réglage de la durée est terminé, appuyez sur jusqu'à ce que le curseur ne clignote plus sous le champ Heure ou Minute.

Pour régler la température, appuyez sur le v du panneau de commandes. La sélection passera à > Régler la temp.

Pour changer la température à l'aide du panneau de commandes, touchez le > pour déplacer le curseur sous le n° de température. Une fois que le curseur clignote sous le n°, appuyez sur le ^ pour augmenter les degrés. Pour diminuer les degrés, appuyez sur le v du panneau de commandes.

Une fois que le réglage de la température est terminé, appuyez sur .

Pour DÉMARRER le processus de déshydratation, appuyez sur le v du panneau de commandes. La sélection passera à > Démarrer. Appuyez sur .

Après avoir appuyé sur **DÉMARRER**, choisissez la zone que vous souhaitez régler. Appuyez sur le ^ ou v du panneau de commandes pour défiler le long des options. Une fois que le > est sur la zone que vous souhaitez, appuyez sur pour la sélection. Zone A seule (5 plateaux supérieurs), zone B seule (5 plateaux inférieurs) ou zones A+B (les 10 plateaux).

> Enregistrer Zone A seule
Enregistrer Zone B seule
Enregistrer Zones A + B

Après avoir choisi la **ZONE**, l'écran suivant vous montrera le temps restant et la température réglée. À tout moment pendant le processus de déshydratation, vous pouvez déplacer le curseur pour modifier la durée ou la température.

> Temps restant : 00:59
Régler la temp. : 85F
Annuler la session

Si vous choisissez **ANNULER LA SESSION**, l'écran suivant vous permet de confirmer oui ou non.

Annuler la session
> Oui
Non

RÉGLAGE 2 durées/2 températures


Ce réglage est utilisé le plus souvent pour accélérer le processus de déshydratation et réduire la durée totale de déshydratation, en réglant une période à une température plus élevée et une période à une température plus basse.

- Réglez la zone A pour 2 durées et 2 températures.
- **OU** Réglez la zone B pour 2 durées et 2 températures
- **OU** Réglez les zones A+B pour 2 durées et 2 températures.


À partir de l'écran d'Accueil, avec le > à côté de **Déshydrater**, appuyez sur pour choisir l'option DÉSHYDRATER. L'écran suivant apparaîtra :

1 durée /1 Temp.
> 2 durées/2 temp.
2 zones

Avec le > à côté de **2 durées/2 temp.**, appuyez sur pour choisir l'option de réglage 2 durées/2 temp. L'écran suivant apparaîtra :


> Régler la durée 1 : 1:00
Régler la temp. 1 : 85F
Régler la durée 2 : 1:00
Régler la temp. 2 : 85F
Démarrer

Pour voir « Réglage temp. 2 » et « Démarrer », vous devez défiler vers le bas à l'aide du bouton ▼.


Régler la durée 1 : 1:00
Régler la temp. 1 : 85F
> Régler la durée 2 : 1:00
Régler la temp. 2 : 85F
Démarrer

Réglez Durée 1/Temp. 1, puis réglez Durée 2/Temp. 2 ...

Pour changer l'heure à l'aide du panneau de commandes, touchez le > pour déplacer le curseur sous le 1. Une fois que le curseur clignote sous le 1, appuyez sur le ▲ pour augmenter les heures. Pour diminuer, appuyez sur le ▼ du panneau de commandes.

Une fois que le réglage de la durée est terminé, appuyez sur jusqu'à ce que le curseur ne clignote plus sous le champ Heure ou Minute.

Pour régler la température, appuyez sur le ▼ du panneau de commandes. La sélection passera à > Régler la temp.


Pour changer la température à l'aide du panneau de commandes, touchez le > pour déplacer le curseur sous le n° de température. Une fois que le curseur clignote sous le n°, appuyez sur le ^ pour augmenter les degrés. Pour diminuer les degrés, appuyez sur le v du panneau de commandes.


Une fois que le réglage de la température est terminé, appuyez sur .

Pour DÉMARRER le processus de déshydratation, appuyez sur le v du panneau de commandes. La sélection passera à > Démarrer. Appuyez sur .

Après avoir appuyé sur **DÉMARRER**, choisissez la zone que vous souhaitez régler. Appuyez sur le ^ ou v du panneau de commandes pour défiler le long des options. Une fois que le > est sur la zone que vous souhaitez, appuyez sur pour la sélection. Zone A seule (5 plateaux supérieurs), zone B seule (5 plateaux inférieurs) ou zones A+B (les 10 plateaux).

> Enregistrer Zone A seule
Enregistrer Zone B seule
Enregistrer Zones A + B

Après avoir choisi la **ZONE**, l'écran suivant vous montrera le temps restant et la température réglée pour le 1^{er} Cycle. ¹

Une fois que le 1^{er} Cycle est terminé, l'écran vous indiquera le temps restant et la température du 2^{ème} Cycle. ²

À tout moment pendant le processus de déshydratation, vous pouvez déplacer le curseur pour modifier la durée ou la température du cycle en cours.

> Temps restant : 00:59
Régler la temp. : 85F
Annuler la session

Si vous choisissez **ANNULER LA SESSION**, l'écran suivant vous permet de confirmer oui ou non.

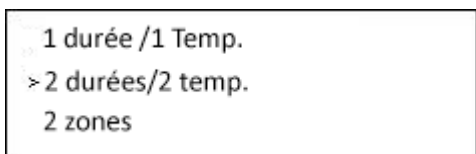
Annuler la session
> Oui
Non

RÉGLAGE de 2 Zones

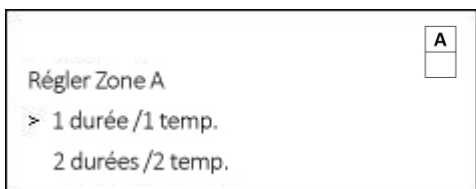
Ce réglage est utilisé pour les zones fonctionnant sur un réglage unique de durée et température.

- Réglez la zone A pour 1 durée et 1 température ou Réglez la zone A pour 2 durées et 2 températures.
- **ET** Réglez la zone B pour 1 durée et 1 température ou Réglez la zone B pour 2 durées et 2 températures.

À partir de l'écran d'Accueil, avec le > à côté de **Déshydrater**, appuyez sur pour choisir l'option DÉSHYDRATER. L'écran suivant apparaîtra :



Avec le > à côté de **2 zones**, appuyez sur pour choisir l'option de réglage 2 zones. L'écran suivant apparaîtra :



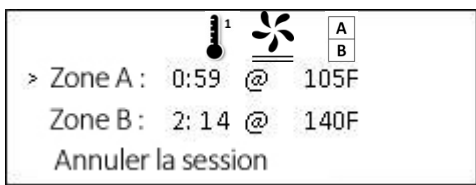
Vous réglerez tout d'abord la Zone A comme 1 durée/1 temp. ou 2 durées/2 temp. Suivez les instructions telles qu'indiquées à la section précédente.

Une fois que vous avez réglé la température de la Zone A, vous défilerez vers le bas pour choisir > Zone B.

Vous réglerez alors la Zone B comme 1 durée/1 temp. ou 2 durées/2 temp. Suivez les instructions telles qu'indiquées à la section précédente.



Une fois que vous avez réglé la température de la Zone B, vous défilerez vers le bas pour MODIFIER > Zone A ou > Démarrer. Pour DÉMARRER le processus de déshydratation, choisissez > Démarrer. Appuyez sur .

Le processus de déshydratation démarrera et l'écran suivant apparaîtra ainsi :



REMARQUE :

A s'illuminera une fois que les deux zones A et B sont en marche.

Pour vérifier si une Zone est dans le 1^{er} ou 2^{ème} cycle, défilez pour avoir le > à côté de la Zone spécifiée  ou  illuminée pour indiquer le cycle.

Pour MODIFIER ou CRÉER UNE NOUVELLE recette,

Assurez-vous que le > se trouve à côté de la recette que vous souhaitez modifier ou créer. Appuyez sur . ayez > à côté de MODIFIER et appuyez sur .

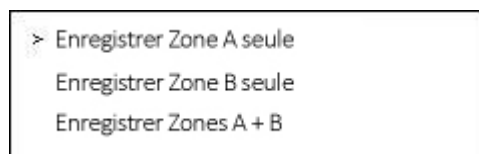
> **MODIFIER LE NOM** pour modifier le nom. Appuyez sur sur le menu de droite.

1. Appuyez à nouveau sur ou > pour déplacer le curseur jusqu'aux lettres de recettes.
2. Appuyez sur le ^ ou v pour défiler vers le bas de l'alphabet. Utilisez le < et > pour déplacer le curseur à gauche ou à droite. Pour retirer complètement une lettre ou un espace, appuyez sur ↶.
3. Appuyez sur une fois que le nom est entier.
4. > apparaîtra alors à côté de TERMINÉ.
5. > TERMINÉ. Appuyez sur pour enregistrer cette recette.

> **MODIFIER LES RÉGLAGES** pour modifier les réglages de durée, température et zones. Suivez les instructions de la section précédente du manuel pour 1 durée/1 temp., 2 durées/2 temp., ou 2 zones.


Après avoir choisi > **ENREGISTRER LA RECETTE**, choisissez la zone que vous souhaitez enregistrer telle quelle.

La plupart du temps pour « Mes recettes », vous choisirez la chambre totale (zones A + B).



DÉMARRER OU MODIFIER une recette déjà enregistrée dans MES RECETTES :

À partir de l'écran initial : Défilez vers le bas jusqu'à > MES RECETTES. Appuyez sur .

Ou à tout moment, appuyez sur  sur le menu de droite.

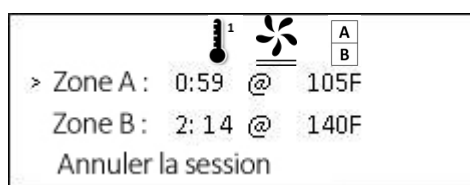
L'écran MES RECETTES apparaîtra et ces deux icônes s'illumineront :  

Appuyez sur ^ et v pour défiler jusqu'à la recette que vous souhaitez démarrer ou modifier, puis appuyez sur sur le menu de droite.

Cet écran vous montrera maintenant le nom de la recette en haut et les options DÉMARRER ou MODIFIER.

Pour DÉMARRER la recette, ayez > à côté de DÉMARRER et appuyez sur . Le déshydrateur se mettra en marche.

L'écran suivant ressemblera un peu à ce qui suit, selon les réglages de la recette :



GUIDE DE DÉPANNAGE

Tous les déshydrateurs Excalibur® sont examinés avant l'expédition pour vérifier qu'ils ne présentent aucun problème électrique ou mécanique. Si vous remarquez un dommage quelconque à l'appareil, résultant de conditions de transport brutales, veuillez en aviser l'expéditeur ou le détaillant auprès duquel vous l'avez acheté ou communiquez avec nous si vous l'avez acheté directement d'Excalibur : 800 875-4254 ou 916 381-4254 entre 8h et 17h du lundi au vendredi, Heure normale du Pacifique. Excalibur® ne sera tenue responsable d'aucun dommage résultant de l'expédition.

- Rien ne se met en MARCHÉ. Testez la prise avec un autre appareil qui fonctionne.
Il se peut que la fiche soit mal placée dans la prise électrique.
Testez le déshydrateur sur une autre prise dont l'alimentation électrique est vérifiée.
L'interrupteur de l'appareil n'est pas allumé. Mettez l'interrupteur en marche.
- Le ventilateur fait un bruit de frottement.
En raison de conditions d'expédition brutales, il se peut parfois que les plateaux se soient enfoncés dans l'écran protecteur du ventilateur. Retirez les plateaux et soufflez sur la pale du ventilateur pour repérer l'emplacement où elle frotte contre l'écran. Il se peut que vous ayez à mettre le ventilateur en marche, à appuyer légèrement sur l'écran et à écouter pour déterminer le point à l'origine du bruit. Avec une paire de pinces à bec effilé, éloignez l'écran de la pale du ventilateur à ce point de contact. Si cela ne règle pas le problème, éteignez le déshydrateur et communiquez avec Excalibur au 800 875-4254 ou au 916 381-4254.
- Aucune chaleur, mais le ventilateur fonctionne.
Retirez les plateaux et vérifiez qu'il n'y a aucun fil lâche. Il se peut qu'un morceau de poussière ou débris résultant du transport bloquent les petits points électriques du thermostat ou soient tout simplement collés en raison de conditions de transport brutales. Éteignez le déshydrateur et communiquez avec Excalibur au 800 875-4254 ou au 916 381-4254.
- Aucune déshydratation.
Il se peut que vous ayez lavé les fruits ou légumes frais avant de les déshydrater. Assurez-vous de sécher l'extérieur des fruits ou légumes frais avec une serviette avant de les placer dans le déshydrateur. Sinon, le déshydrateur devra d'abord sécher l'eau de rinçage laissée sur les fruits ou légumes frais avant de démarrer la déshydratation. Ou, il se peut qu'il y ait une trop grande quantité d'aliments sur le plateau. Ou il se peut que les aliments se chevauchent.
- Surchauffe ou chauffe insuffisante.
Éteignez l'appareil et communiquez avec Excalibur au 800 875-4254 ou au 916 381-4254.
- Il vous manque des accessoires que vous avez commandés.
Les accessoires de cuisine sont expédiés dans le carton du déshydrateur à l'exception des articles plus gros tels que l'épluche-pomme, la trancheuse en V, le pistolet ou canon à charqui. Ils sont placés sur le côté du déshydrateur et il se peut qu'ils aient glissé dessous. Veuillez vérifier en retirant tout l'emballage. Les feuilles Paraflexx® sont de la même couleur que la boîte en carton ondulé et vous devez donc regarder avec soin.

Pour enregistrer le produit ou pour toutes questions concernant la garantie,
veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Excalibur au
800 875-4254 ou 916 381-4254 entre 8h et 17h du lundi au vendredi, Heure normale du Pacifique.

CONSEILS PRATIQUES

- Coupez tous les articles à la même épaisseur. Sinon, ils sécheront tous à des moments différents. Une trancheuse est utile.
- Préparer de petites ou grandes quantités. Si vous préparez une petite quantité, placez le reste des plateaux vides dans le déshydrateur. Votre déshydrateur est conçu pour fonctionner avec tous les plateaux ou aucun.
- Faites des essais avec les durées de déshydratation. Assurez-vous d'inscrire les aliments et durées pour vous rappeler vos préférences!
- Les goûts varient selon les personnes. Il se peut que vous préfériez certains aliments déshydratés plus longtemps pour une texture plus croustillante. Il se peut que vous en préfériez d'autres moins déshydratés pour une texture plus moelleuse.
- Entreposez vos feuilles Paraflexx® en bas du déshydrateur. C'est un excellent moyen de protéger vos feuilles lorsque vous ne les utilisez pas. Elles peuvent également servir de doublure d'égouttement en bas de votre déshydrateur pour un nettoyage facile.
- Vous n'êtes pas sûr que vos aliments soient suffisamment secs? Placez certains des aliments dans un sac hermétique à l'air et vérifiez quelques minutes plus tard – si vous remarquez des gouttelettes dans le sac, vous aurez besoin de continuer à déshydrater les aliments. Une légère formation de buée est normale, tandis que les aliments refroidissent.
- Un côté de mes plateaux de déshydratation semble sec avant les autres. Que dois-je faire? Puisqu'il se peut que votre déshydrateur sèche d'un côté plus rapidement que de l'autre, vous voudrez peut-être tourner les plateaux à 180° à mi-chemin du cycle de déshydratation. Cela pourrait accélérer le processus de déshydratation et réduira la consommation d'énergie.
- Mes pommes et poires ont foncé à une couleur brun rouille au cours de la déshydratation. Peut-on les manger sans s'inquiéter? Oui. Les fruits qui brunissent sont sans danger. De nombreux fruits vont s'oxyder pendant le processus de déshydratation. L'oxydation se produit lorsque la peau du fruit est exposée à l'air. Le prétraitement des fruits réduit l'oxydation.
- Pourquoi les bords de ma pâte de fruit devraient-ils être plus épais que le centre? Avec les pâtes de fruit, les bords du mélange ont tendance à sécher en premier. Si les bords sont de la même épaisseur que le centre, ils sécheront trop rapidement et deviendront cassants.
- Mes pâtes de fruit sont très minces et cassantes. J'aimerais en préparer comme celles qui sont vendues commercialement. Comment puis-je le faire? Les fruits frais juteux tels que les fraises peuvent s'avérer être trop coulants pour créer une pâte épaisse et moelleuse comme celle des types commerciaux. En ajoutant tout simplement une banane lorsque vous préparez en purée, le mélange s'épaissira, ainsi que la pâte de fruit. Assurez-vous de verser entre 3/4 et une tasse de purée sur chaque plateau et laissez-la s'étaler. N'oubliez pas que la purée versée doit être d'une épaisseur d'environ 6 mm sur les bords.
- Si je transforme mes légumes déshydratés en poudre, quel usage pourrais-je en faire? Les oignons et l'ail en poudre, sont naturellement un assaisonnement favori pour les viandes et sauces. Les tomates en poudre peuvent être reconstituées en sauce tomate, purée de tomate, ketchup, jus de tomate ou soupe aux tomates. Les poudres sont faciles à préparer. Un mélangeur ou robot culinaire vous fournira la texture la plus fine. Il vous suffit de placer les morceaux de légumes déshydratés dans un mélangeur et de les traiter. Entreposez dans des flacons ou bocaux hermétiques à l'air.
- Au fur et à mesure que les articles sèchent, doivent-ils être retirés pour permettre une meilleure circulation autour des aliments encore humides et éviter qu'ils ne sèchent trop? Oui. Au fur et à mesure que les aliments sèchent, retirez-les des plateaux et emballez-les. Les autres morceaux encore humides doivent rester dans le déshydrateur jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs. Toutefois, si vous avez coupé vos aliments en tranches uniformes et avez tourné les plateaux à 180° à mi-chemin du cycle, toute votre charge devrait être terminée en même temps.
- **Consultez notre guide de déshydrateur, Préserver naturellement!** Un livre de plus de 250 pages. Il contient des centaines de photos et schémas en couleur! Le livre fournit des détails complets sur chaque aspect de la déshydratation, des feuilles de menthe aux pistaches. Il contient des instructions détaillées pour des idées artisanales, des instructions pour la préparation de yogourt et fromage, la déshydratation des grains et même la préparation d'aliments pour bébés! De plus il comporte 275 recettes qui utilisent des fruits, légumes, viandes et grains séchés à la maison que vous pouvez essayer, tester ou utiliser comme guide tout en imaginant vos propres recettes!

NETTOYAGE et ENTRETIEN

- Après chaque utilisation, nous vous encourageons à nettoyer les plateaux et les grilles en maille avec un détergeant doux pour vaisselle sous l'eau chaude.
- Séchez complètement les plateaux et grilles en maille avant de les remettre dans le déshydrateur.
- Pour nettoyer l'armoire du déshydrateur :
 1. Débranchez le déshydrateur.
 2. Au moyen d'une serviette mouillée, essuyez l'intérieur du déshydrateur.
 3. NE rincez JAMAIS l'armoire du déshydrateur avec de l'eau et ne la submergez jamais dans l'eau.

GARANTIE

Veillez visiter notre site Web : <http://www.excaliburdehydrator.com/warranty/>

RECETTES

Veillez visiter notre site Web, notre page facebook (www.facebook.com/ExcaliburDehydrators) ou consulter le livre PRÉSERVER NATURELLEMENT.

SERVICE À LA CLIENTÈLE et SOUTIEN TECHNIQUE

1 800 875-4254 ou 916 381-4254 entre 8h et 17h du lundi au vendredi, Heure normale du Pacifique

Courriel É.-U. : Mail@ExcaliburDehydrator.com

Courriel international : Sales@GreenfieldWorld.com

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos deben seguirse siempre estas precauciones básicas de seguridad.

1. Leer todas las instrucciones. Guardar estas instrucciones.
2. No tocar superficies calientes.
3. Para evitar riesgos eléctricos, no sumerjas ninguna parte del deshidratador, del enchufe o el cable en agua u otro líquido.
4. Es necesario vigilar atentamente cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Mantén el electrodoméstico y el cable alejados de los niños menores a los 8 años de edad.
5. Desenchufa la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deja que se enfríe antes de colocar o sacar piezas.
6. No operes ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelve el electrodoméstico al centro de mantenimiento autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. Usar los accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones. No deben usarse utensilios afilados dentro del deshidratador.
8. CUIDADO: SUPERFICIE CALIENTE: el deshidratador se calienta al tacto.
9. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No usar en exteriores.
11. No lo coloques en ni sobre un quemador caliente, eléctrico o de gas, ni sobre un horno caliente.
12. Enchufa siempre el cable en el tomacorriente antes de encender la máquina. Para desconectar, coloca el interruptor en "off" (apagado) antes de retirar el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No uses este equipo eléctrico para fines diferentes al previsto.
14. No quites la clavija de conexión a tierra de tu cable de alimentación.
15. Evita el contacto con piezas móviles.
16. Limpia sólo los lados y el fondo, pero ningún componente eléctrico.
17. Este aparato no debe usarse por niños menores a 8 años de edad ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia y conocimiento sobre el uso del electrodoméstico. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
18. Este electrodoméstico debe usarse sólo por personas que sepan bien cómo hacerlo y cuáles son los riesgos asociados. Los niños sólo deben operar el electrodoméstico bajo estricta supervisión y en ningún caso jugar con el mismo. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no debe hacerse por niños sin supervisión adulta.
19. Este electrodoméstico no se diseñó para ser operado con temporizador externo o sistema de control remoto separado.
20. Es tu responsabilidad disponer de tu equipo de desecho llevándolo a un punto designado de recolección para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos desechados. La recolección y reciclaje separados de equipos desechados al momento de su disposición ayudarán a conservar los recursos naturales y a garantizar que sean reciclados de manera que protejan la salud humana y el medio ambiente. Para más información acerca de dónde puedes dejar tus desechos para ser reciclados, comunícate con la autoridad local o el lugar donde compraste el producto.

El Excalibur RES10 te ofrece muchas opciones de configuración para adaptar el proceso de deshidratación a tus necesidades específicas.

Con el RES10:

- Puedes configurar el temporizador en incrementos de 1 minuto, desde 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos.
- También puedes fijar una temperatura para un periodo y otra temperatura para un segundo periodo. Excalibur denomina esto **dos tiempos/ dos temperaturas**. Después de que el primer periodo haya terminado, el deshidratador cambiará automáticamente al segundo periodo y a la temperatura correspondiente. Esto se usa a menudo para acelerar el proceso de secado. Por ejemplo, fija un periodo de 1 hora a 150 °F. Fija un segundo periodo de 2 horas a 100 °F.
- Hay dos ventiladores y dos resistencias, así que puedes secar 10 bandejas a la vez (Zonas A+B) o dividir la máquina en dos cámaras de 5 bandejas (Zona A o Zona B) o simplemente secar en una cámara de 5 bandejas en caso de lotes más pequeños.
- Puedes monitorear tus alimentos a través de la puerta transparente al frente de la unidad.
- Puedes retirar bandejas para hacer pan o yogurt.

ANTES DE PRIMER USO:

Desempaca cuidadosamente el Excalibur. Revisa que todas las piezas estén completas, incluyendo las 10 bandejas, las 10 pantallas de malla, el panel de separación y el cable de alimentación. Dedicar un tiempo a familiarizarte con el panel de control y las funciones del Excalibur antes de secar alimentos. Sugerimos presionar cada botón para revisar la función y aprenderse los controles.

Lava todas las bandejas con agua tibia y detergente suave antes de usar tu Excalibur.

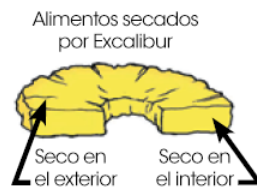
Excalibur seca MEJOR, MÁS RÁPIDO y DE MANERA MÁS SEGURA

Tecnología de fluctuación Hyperwave™

Excalibur seca MEJOR, más rápido y de manera más segura

Los deshidratadores comunes producen calor constante y uniforme que causa el "endurecimiento exterior", una superficie seca con toda la humedad atrapada en el interior, esto es: un entorno perfecto para el crecimiento de hongos, moho y bacterias.

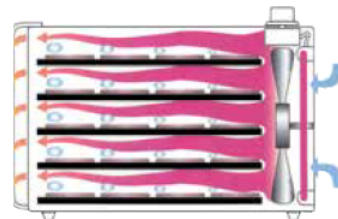
El termostato ajustable de Excalibur te permite aprovechar la fluctuación Hyperwave™ (el cambio de calor a través del ciclo de secado) para secar mejor los alimentos de manera más rápida y segura. A medida que sube la temperatura, se evapora la humedad superficial. Luego, a medida que baja la temperatura, la humedad interior se mueve hacia la superficie más seca. La temperatura de los alimentos se mantiene suficientemente LOW (baja) como para mantener activas las enzimas, y la temperatura del aire se calienta lo suficiente como para secar rápidamente los alimentos, evitando el crecimiento de hongos, moho y bacterias, así como la pudrición.



Flujo de aire horizontal Parallexx®

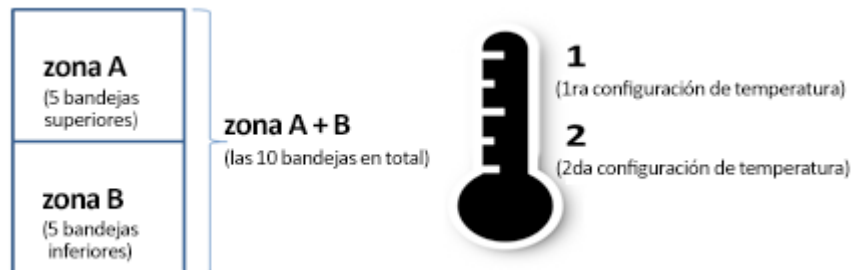
Deshidratación rápida y uniforme.

El ventilador, la resistencia y el termostato están en la parte posterior de los deshidratadores de bandeja y en la parte inferior de los deshidratadores apilables. Se absorbe aire fresco, se calienta y se distribuye uniformemente sobre cada bandeja. Este exclusivo diseño ayuda a que los alimentos se deshidraten más rápidamente, mantengan los nutrientes y tengan mejor aspecto sin necesidad de rotar la bandeja.



Para registrar el producto, o si tienes preguntas sobre la Garantía, contacta al Servicio al Cliente o a la Asistencia Técnica de Excalibur por los teléfonos (800) 875-4254 o (916) 381-4254, de lunes a viernes entre 8:00 am y 5:00 pm (Hora Estándar del Pacífico).

COMPRESIÓN DE LAS OPCIONES DE CONFIGURACIÓN:



1 tiempo / 1 temperatura

- Configurar la zona A para 1 tiempo y 1 temperatura.
- O Configurar la zona B para 1 tiempo y 1 temperatura.
- O Configurar las zonas A+B para 1 tiempo y 1 temperatura.

2 tiempos / 2 temperaturas

Esta configuración se usa más a menudo para acelerar el proceso de secado y reducir su duración total. ¿Cómo es posible? Al fijar un periodo a mayor temperatura y otro a una temperatura menor, se acelera el proceso de secado.

- Configurar la zona A para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- O Configurar la zona B para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- O Configurar las zonas A+B para 2 tiempos y 2 temperaturas.

2 zonas

Esta configuración se usa para establecer zonas en que se ejecuta una combinación única de tiempo y temperatura.

- Configurar la zona A para 1 tiempo y 1 temperatura o para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- Y Configurar la zona B para 1 tiempo y 1 temperatura o para 2 tiempos y 2 temperaturas.

NOTA: Para usar las dos zonas, estarás deshidratando (2) 5 bandejas de alimentos.

Inserta la bandeja sólida en la ranura media para dividir el Excalibur en dos (2) deshidratadores de 5 bandejas. Cámara superior A y Cámara inferior B.

El Excalibur está equipado con dos ventiladores y resistencias independientes.

FUNCIONES y PANEL DE CONTROL:

El interruptor de encendido y apagado (**POWER**) está en la parte posterior de la máquina. Úsalo para encenderla o apagarla.

> junto a una selección de palabras, indica el título de la sección que eliges.

PANEL DE CONTROL



te regresa al menú anterior



es el botón de Ingresar o Configurar



te regresa a la Pantalla de INICIO menú anterior (Sécalo y Mis recetas)



te lleva a Mis recetas (por ejemplo, Favoritos)



te lleva al menú de CONFIGURACIÓN



mueve el cursor hacia arriba por una lista o incrementa el tiempo o la temperatura



mueve el cursor hacia abajo por una lista o reduce el tiempo o la temperatura



mueve el programa a la próxima pantalla o mueve el cursor a la derecha



mueve el cursor a la izquierda

PANEL LED DE ICONOS



Este icono indica que estás en la sección Mis recetas.



Este icono indica que estás EDITANDO una receta.



Este icono indica que estás en la sección Mis recetas.



Este icono indica que estás en la sección de Configuración.



1 Cuando se enciende un 1 junto al icono del termómetro, se configura o ejecuta la primera temperatura.

2 Cuando se enciende un 2 junto al icono del termómetro, se configura o ejecuta la segunda temperatura.



Este icono indica que el ventilador de la máquina está funcionando y la unidad, secando.



Cuando se enciende el icono A, indica que la cámara superior está funcionando.

Cuando se enciende el icono B, indica que la cámara inferior está funcionando.


Cuando se encienden los iconos A y B, toda la cámara está funcionando.

OPCIONES DE CONFIGURACIÓN: Unidades de temperatura, respuesta de botones, brillo de la pantalla, configuraciones de fábrica



Presiona  para:

- 9) Fijar o cambiar la unidad de temperatura a Fahrenheit o Celsius. La configuración predeterminada es en grados Fahrenheit.
- 10) Fija o cambia la configuración de respuesta de botones. Las opciones incluyen:
 - Bip y vibración táctil
 - Sólo bip
 - Ninguna
- 11) Ajuste del brillo de la pantalla
- 12) Reestablecer la configuración de fábrica

Para cambiar la TEMPERATURA (Fahrenheit o Celsius)


Presiona 

> Temp Units (unidades de temperatura), presiona .

Aparecerá la pantalla Select Temp Units (seleccionar unidades de temperatura). Presiona  y  para ir a Fahrenheit o Celsius.



Cuando > esté junto a la configuración de tu preferencia, presiona en el menú pertinente. Así la unidad queda configurada.

Para cambiar la RESPUESTA DE LOS BOTONES:

Presiona 

Presiona  y  para ir a las Respuestas de los botones.


> Button Feedback (respuesta de los botones), presiona en el menú adecuado. Aparecerá la pantalla de Respuesta de los botones.



Presiona  y  para desplazarte por las opciones.

- Configuración de bip y vibración táctil: Un bip y una ligera vibración ocurrirán cada vez que presiones un botón.
- Configuración de sólo vibración táctil: Sin bip. Una ligera vibración ocurrirán cada vez que presiones un botón.
- Configuración sólo de bip: Bip. No hay vibración al presionar el botón.
- Configuración de ninguno: Sin bip. No hay vibración al presionar el botón.

Cuando > esté junto a la configuración de tu preferencia, presiona en el menú adecuado. Así la unidad queda configurada.

Para ajustar el BRILLO DE LA PANTALLA:

Presiona 


Presiona  y  para desplazarte por Display Brightness (brillo de la pantalla). > Display Brightness, presiona en el menú pertinente.



Presiona < y > para ajustar de LOW (bajo) a HIGH (alto).

Cuando la unidad esté en la configuración de brillo de tu preferencia, presiona en el menú adecuado. Así la unidad queda configurada.

Para reestablecer la CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA:

*** NOTA: si eliges la opción "YES" (sí) reestablecer la configuración de fábrica, PERDERÁS todas tus recetas guardadas.**

Presiona 

Presiona  y  para desplazarte por Factory Reset (Reestablecer la configuración de fábrica). > Factory Reset, presiona en el menú pertinente.

Aparecerá la pantalla *Factory Reset* (Reestablecer la configuración de fábrica):

- Para seleccionar YES (sí), coloca el > junto a YES y presiona en el menú adecuado. Hay una ligera demora antes de que la unidad regrese automáticamente a la pantalla anterior.

La CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA es:

Unidad de temperatura: Fahrenheit

Respuesta de los botones: Bip y vibración táctil

Brillo de la pantalla: Configuración media

- Para seleccionar NO, coloca el > junto a NO y presiona en el menú adecuado. Retornarás a la pantalla anterior.

CÓMO CONFIGURAR el DESHIDRATADOR:

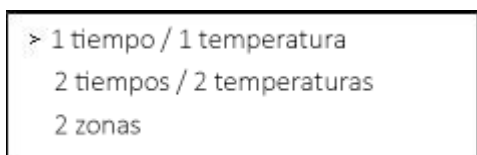
BIENVENIDA y pantalla de INICIO:

13. Enchufa el cable eléctrico en la parte posterior de la unidad.
14. Enseguida enchufa el cable eléctrico en el tomacorriente.
15. Con la parte frontal de la unidad apuntando hacia ti, busca el lado IZQUIERDO de la parte superior trasera de la unidad.
16. Enciende el interruptor.
17. Aparecerá la siguiente pantalla de bienvenida.
18. Algunos segundos después aparecerá la pantalla HOME con 2 opciones:
 - > Dry It (sécalo)
 - My Recipes (mis recetas)

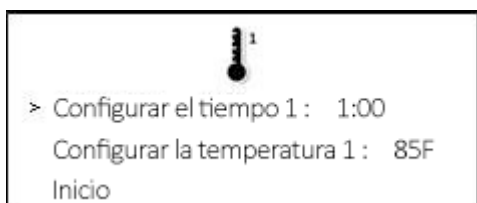
CONFIGURAR 1 tiempo / 1 temperatura

- Configurar la zona A para 1 tiempo y 1 temperatura.
- O Configurar la zona B para 1 tiempo y 1 temperatura.
- O Configurar las zonas A+B para 1 tiempo y 1 temperatura.

Con el > junto a **Dry It (sécalo)** presiona para seleccionar la opción DRY IT (sécalo). En la siguiente pantalla aparecerá:



Con el > junto a **1 time / 1 temp (1 tiempo / 1 temperatura)** presiona para seleccionar la opción 1 time / 1 temp (1 tiempo / 1 temperatura). En la siguiente pantalla aparecerá:



Para cambiar la hora, usando el panel de control, toca el > para mover el cursor bajo el 1. Cuando el cursor parpadea bajo el 1, presiona el ^ para incrementar las horas. Para reducir, presiona v en el panel de control.

Cuando la configuración de tiempo se haya completado, presiona hasta que el cursor haya dejado de parpadear en los campos de hora o minuto.

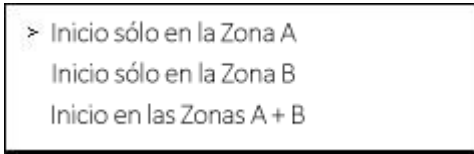
Para configurar la temperatura, presiona v en el panel de control. La selección se moverá a > Set Temp (configurar temperatura).

Para cambiar la temperatura, usando el panel de control, toca el > para mover el cursor bajo el número de temperatura. Cuando el cursor parpadea bajo el 1, presiona el ^ para incrementar los grados. Para reducir grados, presiona v en el panel de control.

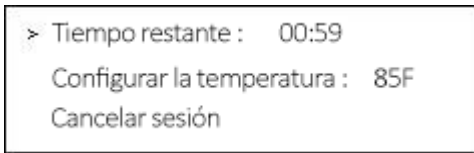
Cuando se haya completado la configuración de temperatura, presiona .

Para EMPEZAR el proceso de secado, presiona v en el panel de control. La selección se moverá a > Start (Inicio). Presiona .

Después de presionar **START (inicio)**, selecciona la zona que deseas configurar. Presiona **▲** o **▼** en el panel de control para desplazarte por las opciones. Cuando **>** esté junto a la zona que deseas, presiona **□** para seleccionar. Sólo la Zona A (5 bandejas superiores), sólo la Zona B (5 bandejas inferiores), o las Zonas A+B (todas las 10 bandejas).



Tras elegir la **ZONE (zona)**, la pantalla siguiente te mostrará el tiempo restante y la temperatura configurada. En cualquier momento durante el proceso de secado puedes mover el cursor y cambiar el tiempo o la temperatura.



Al seleccionar **CANCEL SESSION (Cancelar sesión)**, la siguiente pantalla te permite confirmar sí o no.



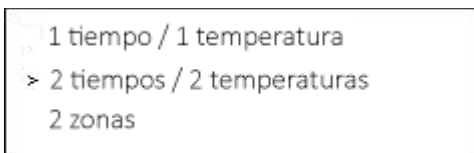
CONFIGURAR 2 tiempos / 2 temperaturas

Esta configuración se usa más a menudo para acelerar el proceso de secado y reducir su duración total al configurar un periodo a mayor temperatura y otro a una menor.

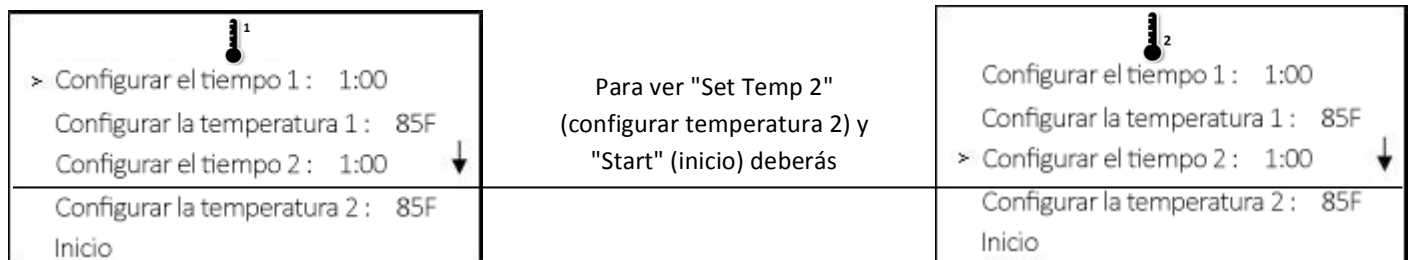
- Configurar la zona A para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- **○** Configurar la zona B para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- **○** Configurar las zonas A+B para 2 tiempos y 2 temperaturas.

Desde la Home Screen (pantalla de inicio), con el **>** junto a **Dry It (sécalo)** presiona **□** para seleccionar la opción DRY IT (sécalo).

En la siguiente pantalla aparecerá:



Con el **>** junto a **2 time / 2 temp (2 tiempos / 2 temperaturas)** presiona **□** para seleccionar la opción 2 time / 2 temp (2 tiempos / 2 temperaturas). En la siguiente pantalla aparecerá:



Configurar Tiempo 1 / Temperatura 1, y luego Tiempo 2 / Temperatura 2 ...

Para cambiar la hora, usando el panel de control, toca el **>** para mover el cursor bajo el 1. Cuando el cursor parpadea bajo el 1, presiona el **▲** para incrementar las horas. Para reducir, presiona **▼** en el panel de control.

Cuando la configuración de tiempo se haya completado, presiona hasta que el cursor haya dejado de parpadear en los campos de hora o minuto.

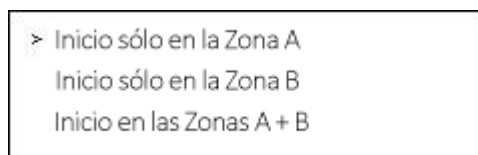
Para configurar la temperatura, presiona en el panel de control. La selección se moverá a > Set Temp (configurar temperatura).


Para cambiar la temperatura, usando el panel de control, toca el > para mover el cursor bajo el número de temperatura. Cuando el cursor parpadea bajo el 1, presiona el para incrementar los grados. Para reducir grados, presiona en el panel de control.


Cuando se haya completado la configuración de temperatura, presiona .

Para EMPEZAR el proceso de secado, presiona en el panel de control. La selección se moverá a > Start (Inicio). Presiona .

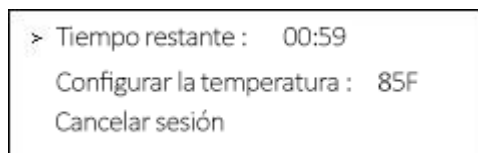
Después de presionar **START (inicio)**, selecciona la zona que deseas configurar. Presiona o en el panel de control para desplazarte por las opciones. Cuando > esté junto a la zona que deseas, presiona para seleccionar. Sólo la Zona A (5 bandejas superiores), sólo la Zona B (5 bandejas inferiores), o las Zonas A+B (todas las 10 bandejas).



Tras elegir la **ZONE (zona)**, la pantalla siguiente te mostrará el tiempo restante y la temperatura configurada del ciclo 1.  ¹

Una vez que el ciclo 1 se haya completado, la pantalla te mostrará el tiempo restante y la temperatura configurada del ciclo 2.  ²

En cualquier momento durante el proceso de secado puedes mover el cursor y cambiar el tiempo o la temperatura del ciclo en curso.



Al seleccionar **CANCEL SESSION (Cancelar sesión)**, la siguiente pantalla te permite confirmar sí o no.



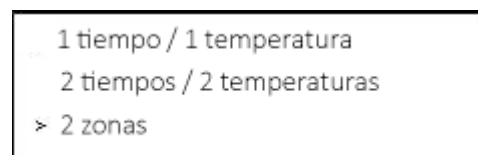
CONFIGURAR la Zona 2

Esta configuración se usa para establecer zonas en que se ejecuta una combinación única de tiempo y temperatura.

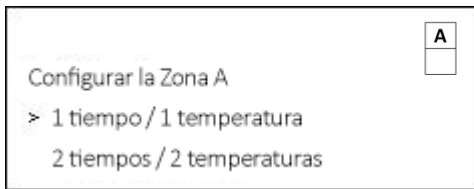
- Configurar la zona A para 1 tiempo y 1 temperatura o para 2 tiempos y 2 temperaturas.
- Y Configurar la zona B para 1 tiempo y 1 temperatura o para 2 tiempos y 2 temperaturas.

Desde la Home Screen (pantalla de inicio), con el > junto a **Dry It** presiona para seleccionar la opción DRY IT (sécalo).

En la siguiente pantalla aparecerá:



Con el > junto a **2 zonas** presiona para seleccionar la opción de 2 zonas. En la siguiente pantalla aparecerá:



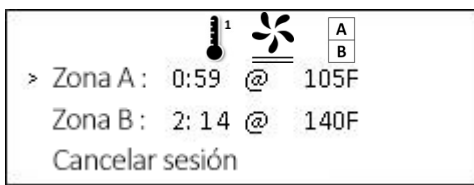
Configurarás primero la Zona A, ya sea como 1 time / 1 temp (1 tiempo / 1 temperatura) o 2 time / 2 temp (2 tiempos / 2 temperaturas). Sigue las instrucciones como se indica en la sección anterior.

Después de configurar la temperatura de la Zona A te desplazarás hacia abajo para seleccionar > Zona B.

Configurarás entonces la Zona B, ya sea como 1 time / 1 temp (1 tiempo / 1 temperatura) o 2 time / 2 temp (2 tiempos / 2 temperaturas). Sigue las instrucciones como se indica en la sección anterior.



Después de configurar la temperatura de la Zona B te puedes desplazar hacia > EDIT Zone A (editar zona A) o hacia > Start (inicio). Para EMPEZAR el proceso de secado, selecciona > Start. Presiona .

El proceso de secado comenzará y la próxima pantalla se verá así:



NOTA:

se encenderá cuando tanto la zona A como la B estén funcionando.

Para revisar si una Zona está en el 1^{er} ciclo o en el 2^{do} desplázate para que el > esté junto a la zona  o  luz especificada para indicar el ciclo.

MY RECIPES (MIS RECETAS)

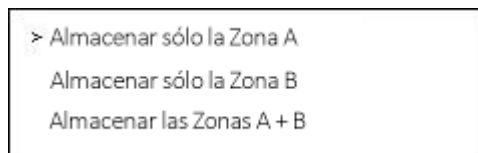
Para EDITAR o CREAR UNA receta NUEVA,

Asegúrate de que el > esté junto a la receta que deseas editar o crear. Presiona .
ten > junto a EDIT (editar) y presiona .

- > **EDIT NAME** para editar el nombre. Presiona en el menú adecuado.
 1. Presiona de nuevo o > para mover el cursor a las letras de la receta.
 2. Presiona ^ o v para desplazarte por el alfabeto. Usa < y > para mover el cursor hacia la izquierda o derecha. Para eliminar completamente una letra o espacio, presiona ↵.
 3. Presiona cuando el nombre esté completo.
 4. > aparecerá entonces junto a DONE
 5. > DONE. Presiona para guardar esta receta.



> EDIT SETTINGS para editar las configuraciones de tiempo, temperatura y zonas. Sigue las instrucciones de la sección anterior del manual para 1 time / 1 temp (1 tiempo / 1 temperatura), 2 time / 2 temp (2 tiempos / 2 temperaturas), o 2 zonas.

Después de seleccionar > **SAVE RECIPE**, selecciona la zona en la cual deseas almacenarla.
A menudo seleccionarás para "My Recipes" (mis recetas) la cámara completa (zona A + B).



Cómo INICIAR o EDITAR una receta ya guardada en MY RECIPES:

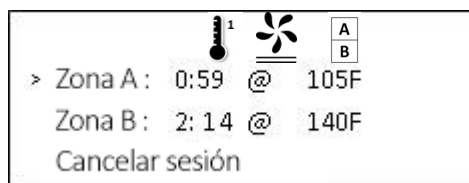
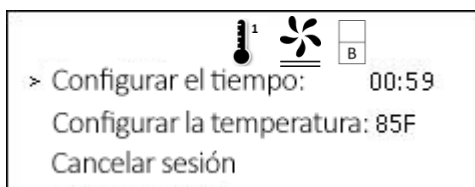
Desde la pantalla inicial: Desplázate hacia abajo hasta > MY RECIPES. Presiona .
O, en cualquier momento, presiona ☆ en el menú pertinente.

La pantalla MY RECIPES aparecerá y se encenderán estos dos iconos:  

Presiona ^ y v para desplazarte hacia la receta que deseas iniciar o editar; luego presiona en el menú pertinente.
La pantalla mostrará el nombre de la receta al principio y las opciones de START (iniciar) o EDIT (editar).

Para INICIAR la receta, pon > junto a START y presiona . El deshidratador comenzará a funcionar.

La próxima pantalla semejará algo así en función de la configuración de la receta.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Todos los deshidratadores Excalibur® se revisan antes de ser enviados para detectar posibles problemas mecánicos o eléctricos.
Si detectas algún daño en el equipo causado por traslado inadecuado, infórmalo al transportista o al distribuidor a quien compraste o comunícate con nosotros, si lo compraste directamente a Excalibur:

(800) 875-4254 o (916) 381-4254, de lunes a viernes entre 8:00 am y 5:00 pm (Hora Estándar del Pacífico).

Excalibur® no se hace responsable por daños durante el traslado.

- Nada enciende - Comprueba el tomacorriente con otro equipo electrodoméstico que funcione.
El enchufe podría estar colocado incorrectamente en el tomacorriente.
Prueba el deshidratador en otro tomacorriente que sepas que tiene electricidad.
El interruptor de la máquina no está encendido. El interruptor está encendido.
- El ventilador produce ruido por fricción
A veces, debido a traslado inadecuado, las bandejas pueden pegarse a la pantalla protectora del ventilador. Retira las bandejas y sopla en el ventilador para ubicar el lugar donde está rozando contra la pantalla. Puede que necesites encender el ventilador y presionar ligeramente contra la pantalla para escuchar donde se incrementa el ruido. Con un par de alicates de punta de aguja, separa la pantalla del aspa del ventilador en el punto de contacto. Si eso no ayuda, apaga el deshidratador y comunícate con Excalibur por el (800) 875-4254 o el (916) 381-4254.
- No calienta, pero el ventilador funciona.
Retira las bandejas y verifica si hay cables sueltos. Puede haber polvo o desechos del traslado bloqueando los diminutos contactos eléctricos en el termostato, o simplemente puede estar atascado debido a traslado inadecuado. Apaga el deshidratador y comunícate con Excalibur por el (800) 875-4254 o el (916) 381-4254.
- No deshidrata
Puede que hayas lavado los alimentos antes de deshidratar. Asegúrate de secar el exterior de los alimentos con una toalla antes de colocarlos en el deshidratador. De lo contrario, el deshidratador tendrá primero que secar el agua que quedó en el alimento y enseguida comenzar a deshidratarlo. O puede que haya demasiados alimentos en la bandeja. O los alimentos pueden estar superpuestos.

- Sobre- o subcalentamiento
Apaga la máquina y comunícate con Excalibur por el (800) 875-4254 o el (916) 381-4254.
- Faltan accesorios que ordenaste
Los accesorios de cocina se envían en la caja del deshidratador, excepto aquellos artículos más grandes como el pelador de manzana, el rebanador en forma de V, el cañón o la pistola para carne. Estos se colocan al lado del deshidratador y puede que se hayan deslizado hacia abajo. Verifícalo retirando todo el material de empaque. Las láminas Paraflexx® son del mismo color de la caja de material corrugado, así que busca bien.

Para registrar el producto, o si tienes preguntas sobre la Garantía, contacta al Servicio al Cliente o a la Asistencia Técnica de Excalibur por los teléfonos (800) 875-4254 o (916) 381-4254, de lunes a viernes entre 8:00 am y 5:00 pm (Hora Estándar del Pacífico).

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- Corta todos tus artículos con el mismo grosor. De no hacerlo, se secarán a diferente velocidad. Es útil usar un rebanador.
- Haz lotes grandes o pequeños. Si haces un lote pequeño, coloca las bandejas vacías restantes en el deshidratador. El deshidratador fue diseñado para funcionar con todas las bandejas o ninguna.
- Experimenta con los tiempos de secado. ¡Asegúrate de anotar los alimentos y los tiempos para que recuerdes lo que te gusta!
- Los gustos de cada quien son distintos. Puede que te gusten algunos alimentos se sequen por más tiempo para textura más crujiente. Puede que otros te gusten menos secos y con una textura más blanda.
- Guarda tus láminas Paraflexx® en la parte inferior del deshidratador. Esta es una magnífica forma de proteger tus láminas cuando no están en uso. También pueden usarse como forro para derrames en el fondo de tu deshidratador y así limpiarlo más fácilmente.
- ¿No estás seguro de que tus alimentos estén suficientemente secos? Coloca algunos de tus alimentos en una bolsa hermética y revísalo al cabo de unos minutos. Si ves gotas en la bolsa, deberás secar más los alimentos. Es normal que se empañe un poco a medida que los alimentos se enfrían.
- Un lado de mis bandejas de secado parece estar seco antes que el otro. ¿Qué debo hacer? Debido a que tu deshidratador puede secar un lado más rápidamente que el otro, a mitad del ciclo de secado puedes voltear las bandejas 180°. Esto puede acelerar el proceso de deshidratación y reducirá el consumo de energía.
- Mis manzanas y peras tienen un color oscuro u oxidado al secarse. ¿Son comestibles? Sí. Las frutas que se han puesto de color marrón pueden consumirse de manera segura. Muchas frutas se oxidan durante el proceso de secado. La oxidación sucede cuando la carne de la fruta se expone al aire. Al tratar las frutas previamente se puede reducir la oxidación.
- ¿Por qué deben ser las láminas de mis frutas ser más gruesas que el centro? Los bordes de las láminas de frutas tienden a secarse más rápido. Si los bordes tienen el mismo grosor que el centro, se secarán muy rápido y se resquebrajarán.
- Mis láminas de fruta son demasiado delgadas y frágiles. Quisiera que se parecieran más a las que se venden comercialmente. ¿Cómo puedo lograrlo? Las frutas frescas y jugosas pueden ser muy aguadas como para crear una lámina gruesa y masticable como las comerciales. Simplemente agregar una banana al hacer el puré hará que la mezcla se vuelva gruesa y que las láminas resultantes también lo sean. Asegúrate de verter de 3/4 a 1 taza de puré para cada bandeja y dejarla esparcirse. Recuerda que el puré vertido debe tener 6.4 mm de grosor en los bordes.
- Pulvericé mis vegetales secos, ¿para qué puedo usarlos? El ajo y la cebolla en polvo, por supuesto, son condimentos favoritos para carnes y salsas. Los tomates en polvo pueden reconstituirse en salsas, pastas, catsup, jugo o sopa. Los polvos son fáciles de hacer. Una licuadora o procesador de alimentos te dará la textura más fina. Simplemente coloca las piezas de vegetales secos en la licuadora y procesa. Guarda en botellas o jarras herméticas.
- A medida que se secan los artículos, ¿deben ser retirados para permitir la circulación de aire para alimentos que continúen húmedos y evitar que se sequen de más? Sí. A medida que se secan los alimentos, retíralos de la bandeja y empácalos. Las otras piezas que continúen húmedas deben mantenerse en el deshidratador hasta quedar completamente secas. Sin embargo, si has rebanado tus alimentos en piezas uniformes y has girado tus bandejas 180° a mitad de ciclo, toda la carga debería terminarse al mismo tiempo.
- **Revisa el libro de tu deshidratador, Preserve It, Naturally! (¡Consérvalo naturalmente!)** Un manual de más de 250 páginas. ¡Contiene cientos de fotos y diagramas a color! El manual detalla completamente cada aspecto del secado, desde hojas de menta hasta pistachos. ¡Tiene instrucciones detalladas para ideas de manualidades instrucciones para hacer yogurt y queso deshidratar cereales, y hasta hacer comida para bebés! ¡Hay 275 recetas con frutas, vegetales, carnes y cereales para que pruebes, experimentes o uses como pauta al idear tus propias recetas!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sugerimos limpiar las bandejas y láminas de malla tras cada uso, con un detergente suave y bajo agua tibia.
- Seca completamente las bandejas y las láminas de malla antes de volver a colocarlas en el deshidratador.
- Para limpiar el gabinete del deshidratador:
 1. Desconecta el deshidratador
 2. Limpia dentro del deshidratador con un paño suave y mojado.
 3. JAMÁS enjuagues el gabinete del deshidratador con agua ni sumerjas el gabinete del deshidratador en ella.

GARANTÍA

Visita nuestro sitio web: <http://www.excaliburdehydrator.com/warranty/>

RECETAS

Visita nuestro sitio web y la página de Facebook (www.facebook.com/ExcaliburDehydrators), o consulta el manual *PRESERVE IT NATURALLY* (CONSERVALO NATURALMENTE).

SERVICIO AL CLIENTE y SOPORTE TÉCNICO

1- (800) 875-4254 o (916) 381-4254, de lunes a viernes entre 8:00 am y 5:00 pm (Hora Estándar del Pacífico).

Correo electrónico en los EE. UU.: Mail@ExcaliburDehydrator.com

Correo electrónico internacional: Sales@GreenfieldWorld.com



Excalibur, A Division of The Legacy Companies • 8250 Ferguson Ave. • Sacramento, CA 95828
916.381.4254 Fax: 916.381.4256 • www.ExcaliburDehydrator.com