

BANANARAMA

Dörrautomat
Dehydrator
Deshidratator
Déshydrateur
Disidratatore

10027831 10027832



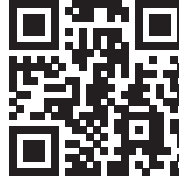
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Bedienung 6
Empfohlene Werkzeuge und Hilfsmittel 8
Tipps zur Lebensmittelvorbereitung 8
Trocknung von Gemüse 9
Trocknung von Obst 11
Herstellung von Fruchtleder 12
Trocknung von Fleisch und Fisch 13
Trocknung von Blumen und Kräutern 15
Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel 15
Hinweise zur Rehydrierung 17
Empfohlene Lebensmittel und Trockenzeiten 18
Reinigung und Pflege 21
Fehlerbehebung 22
Hinweise zur Entsorgung 23
Hersteller & Importeur (UK) 23

English 25
Français 47
Italiano 69
Español 91

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10027831, 10027832
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	550 W

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien wie Holzoberflächen oder Tischwäsche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem hitzeempfindlichen Cerankochfeld oder Schneidebrett. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage, die mindestens so groß wie das Gerät ist. Damit verhindern Sie, dass die Unterlage durch Hitze, die während des Betriebs entsteht, beschädigt wird.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie die Teile auf ihre Funktionsfähigkeit. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Geräteteile oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, Teile austauschen oder es bewegen. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und benutzen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Benutzen Sie nur Original- und Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen sind. Öffnen Sie nicht das Gerätegehäuse und modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Netzstecker zu ziehen.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Falls doch, achten Sie darauf, dass die Leistung des Verlängerungskabels mindestens so hoch ist wie die des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht. Alle vier Füße müssen Kontakt zum Untergrund haben. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe brennbarer Materialien. Das Gerät ist nur für Innenräume und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite des Geräts. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 30 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf brennbarem Untergrund, wie Teppich oder ähnlichem.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Teile reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, in beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.

- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck.
- Falls das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Versuchen Sie nicht das Bedienfeld zu öffnen. Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Kontaktieren Sie zur Wartung und Überprüfung immer einen Fachbetrieb. Benutzen Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andere Teile dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden und führen zu Garantieverlust.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Da die Oberflächen des Geräts während des Betriebs sehr heiß werden, fassen Sie nur die Griffe und Schalter an, damit Sie sich nicht verbrennen.

GERÄTEÜBERSICHT



Temperatur

Timer

An/Aus

BEDIENUNG

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite oder an der Tür des Dörrgeräts.

Vor dem ersten Gebrauch

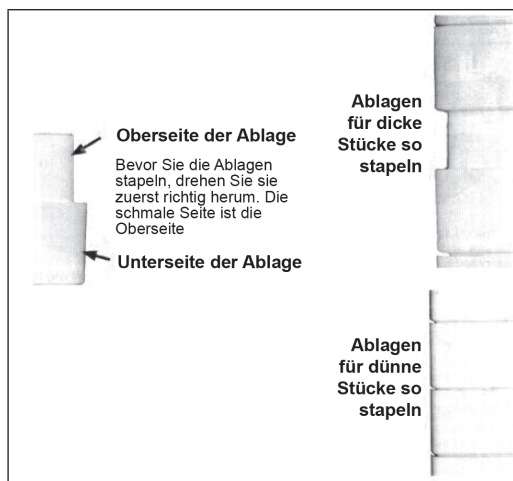
- Wischen Sie alle Teile mit einem feuchten Lappen ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig zusammengesetzt und funktionstüchtig sind.

Ablagen stapeln

Bevor Sie die Ablagen mit Lebensmitteln bestücken, drehen Sie zunächst alle Ablagen richtig herum und stapeln Sie sie dann wie auf den Grafiken abgebildet. Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

Die schmale Seite der Ablage muss immer nach oben zeigen. Im Griff der Ablage befinden sich Ausrichtungspfeile. Diese sollte auf der Oberseite des Griffs sichtbar sein.

Falsch gestapelte Ablagen können sich negativ auf die Trocknung auswirken. Sobald alle Ablagen richtig herum aufgebaut sind können Sie die Ablagen auf zwei Arten stapeln. Abhängig von Ihrer Ausrichtung lassen sich damit dicke und dünne Lebensmittel trocknen.



Um den Abstand zu vergrößern drehen Sie die Ablage um 180. Die Grafik verdeutlicht den Unterschied zwischen den beiden Varianten. Sie können die Ablagen beliebig kombinieren, um damit gleichzeitig dicke Lebensmittel (wie z. B. Erdbeerböckchen) und dünne Lebensmittel (wie z. B. Bananenscheiben) zu trocknen.

Bedienung und Trockentest

- Stellen Sie den Dörrautomat auf einen flachen, ebenen Untergrund. Beladen Sie die Ablagen, setzen Sie sie auf den Dörrautomat und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drücken Sie auf die Temperaturtaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Um die Temperatur schrittweise einzustellen drücken Sie mehrmals hintereinander auf die Taste. Um die Temperatur schnell zu ändern halten Sie die Taste gedrückt.
- Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, um die Zeit einzustellen. Im Display sehen sie die verbleibende Betriebszeit, nach der das Gerät automatisch abschaltet. Wenn Sie auf die Taste drücken zählt das Display von 1-48 Stunden hoch, bevor es wieder auf 1 springt. Wenn sie die Zeit schrittweise einstellen möchten, drücken Sie die Taste mehrmals hintereinander. Mit jedem Tastendruck fügen Sie eine Stunde hinzu. Um die Zeit schneller einzustellen halten Sie die Taste gedrückt.
- Drücken Sie auf die An/Aus-Taste um das Programm zu starten. Der Doppelpunkt im Display beginnt zu blinken und signalisiert damit, dass das Gerät in Betrieb ist. Das Display zeigt die verbleibende Zeit im Format hh:mm an. Während des Betriebs ist der Lüfter zu hören.
- Sobald das Programm beendet ist geht das Gerät automatisch aus. Sie können die Trocknung jederzeit unterbrechen, indem Sie den An/Aus-Taste drücken. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose sobald das Gerät aus ist.

Falls sie während des Betriebs Zeit hinzufügen oder die Temperatur anpassen möchten, drücken sie auf die An/Aus-Taste um den Vorgang zu unterbrechen. Ändern Sie die Temperatur oder die Zeit und starten Sie das Programm erneut, indem sie die An/Aus-Taste erneut drücken.

Trockentest

Die Trockenzeit variiert in Abhängigkeit von der eingestellten Temperatur. Die Früchte sollten nach dem Trocknen eine weiche, lederartige Textur und eine leichte Restfeuchte (weniger als 20%) haben. Die Früchte sollten nicht übertrocknet werden, damit die Nährstoffe erhalten bleiben und das Dörrobst eine hohe Qualität hat. Um den bestmöglichen Geschmack zu erhalten, richten Sie sich immer nach der vorgegebenen Zeit. Gemüse sollte nach der Trocknung entweder zäh oder etwas spröde sein, je nach Konsistenz.

EMPFOHLENE WERKZEUGE UND HILFSMITTEL

- Gemüsemesser
- Schneidebrett
- Behälter zum Aufbewahren

Zusätzliche Hilfsmittel, die das Vorbereiten der Lebensmittel erleichtern:

- Eine Küchenmaschine oder ähnliches, um die Lebensmittel möglichst gleichmäßig zu zerkleinern.
- Ein Dampfgarer oder Topf mit Einsatz, zum Dämpfen und Blanchieren.
- Ein Mixer, um Fruchtpüree für Fruchtleder herzustellen.
- Ein Notizblock, um die Zeiten für bestimmte Rezepte zu notieren.

TIPPS ZUR LEBENSMITTELVORBEREITUNG

Obst- du Gemüseschalen enthalten viele Nährstoffe. Daher ist es empfehlenswert die Trockenfrüchte nicht zu schälen, wenn Sie als Snack gegessen oder in Keksen verwendet werden sollen. Andererseits können Sie Äpfel und Tomaten aber auch schälen, wenn Sie sie in Suppen oder Kuchen verwenden möchten. Mögen Sie Obst und Gemüse lieber geschält, schälen Sie es bevor Sie es im Dörrautomat trocknen.

Einer der wichtigsten Faktoren für eine erfolgreiche Trocknung ist die Art, wie Sie die Lebensmittel in Stück schneiden. Schneiden Sie alle Lebensmittel in gleich dicke Stücke, damit sie etwa den gleichen Feuchtigkeitsgehalt haben. Dicke Scheiben trocknen langsamer als dünne Scheiben. Es bleibt Ihnen überlassen wie dick sie die Scheiben schneiden, sie sollten jedoch alle etwa gleich dick sein, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.

Die Haut vieler Lebensmittel enthält zwar wertvolle Inhaltsstoffe, kann jedoch die Trocknung behindern. Während der Trocknung verdunstet Wasser von den Schnittflächen, nicht jedoch durch die Schale. Je größer die Schnittfläche ist, desto schnell und besser trocknen die Lebensmittel.

Aus diesem Grund sollte dünnes Stängengemüse, wie grüne Bohnen, Spargel und Rhabarber längs halbiert werden oder quer sehr schräg abgeschnitten werden, damit die Schnittfläche möglichst groß ist und die Stücke gut trocknen.

Schneiden Sie Obst in dünne, flache Scheiben. Brokkoli sollte je nach Größe halbiert oder geviertelt werden. Kleine Früchte, wie Erdbeeren können halbiert werden. Noch kleinere Beeren können entweder halbiert oder blanchiert werden, um die Haut leicht aufzubrechen.

So befüllen Sie die Ablagen

Benutzen Sie die komplette Ablageoberfläche aber achten Sie darauf, dass zwischen den einzelnen Stücken genug Platz bleibt, damit die Luft im Gerät ausreichend zirkulieren kann. Achten Sie darauf, dass sich die einzelnen Stücke nicht überlappen. Das gilt insbesondere für Bananenscheiben und Apfelinge. Falls einige Stücke nach der Trocknung immer noch zu feucht sind, liegt es häufig daran, dass Sie während der Trocknung übereinander lagen.

Da während der Trocknung Wasser verdampft, schrumpfen die Lebensmittel. Daher braucht dieselbe Menge Lebensmittel hinterher viel weniger Platz zum Aufbewahren. Die zerkleinerten Stücke sollten nicht dicker, als 1 cm sein.

Es kann sein, dass Sie die geschnittenen Stücke während der Trocknung ein oder zwei Mal wenden müssen, damit sie gleichmäßig trocknen. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker, entnehmen Sie die Ablagen, wenden Sie die Stücke, setzen Sie die Ablagen wieder ein und starten Sie das Gerät erneut.

So verhindern Sie Tropfen

Einige Lebensmittel, wie beispielsweise Tomaten, Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte neigen dazu zu tropfen. Heruntergetropfte Flüssigkeit kann den Geschmack der Lebensmittel im darunterliegenden Fach beeinflussen. Um Tropfen zu verhindern drücken Sie die Ablage, nachdem Sie die Lebensmittel darauf platziert haben, mehrmals auf ein darunterliegendes Küchentuch, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

TROCKNUNG VON GEMÜSE

Getrocknetes Gemüse ist genauso geschmackvoll, wie Trockenfrüchte. Sie können damit beispielsweise Suppen, Eintöpfe oder Schmorgerichte verfeinern. Überall dort, wo sie sonst frisches Gemüse verwenden, können Sie auch getrocknetes Gemüse benutzen. Bevor Sie das Gemüse für die Trocknung vorbereiten, waschen Sie es mit kaltem Wasser ab. Verarbeiten Sie das Gemüse abhängig von der Gemüseart, schälen und entkernen Sie es falls notwendig. Um Zeit zu sparen, können Sie zum Schälen und Zerkleinern auch eine Küchenmaschine benutzen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität beim Trocknen von Gemüse freien Lauf. Sie können die Stücke vor der Trocknung beispielsweise 2 Minuten lang in verdünnten Zitronensaft oder ähnliches legen, um einen frischen Geschmack bei Gemüsesorten, wie Spargel oder Bohnen zu erreichen.

Vorbehandlung von Gemüse

Die meisten Gemüsesorten müssen, bis auf ein paar Ausnahmen, vor der Trocknung vorbehandelt werden. Halten Sie sich an die folgenden Tipps, um das Beste aus Ihrem Gemüse herauszuholen.

Einige Gemüsesorten, wie Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomaten oder Pilze können Sie ohne Vorbehandlung trocknen. Alle anderen Gemüsesorten müssen in der Regel vor der Trocknung vorbehandelt werden.

Außen den eben genannten, müssen Sie fast alle anderen Gemüsesorten vor der Trocknung dampfgaren oder blanchieren. Einige Gemüsesorten enthalten Enzyme, die für die Reifung verantwortlich sind und die, sofern Sie nicht entfernt werden, mit der Zeit zu unerwünschten Geschmacksveränderungen und Aromen führen. Auch ohne Vorbehandlung können Sie diese Gemüsesorten durch Trocknung bis zu 3 Monaten lang aufbewahren. Durch die Vorbehandlung verlängert sich die Lagerzeit und auch der Geschmack bleibt länger erhalten.

Dampfgaren

Die beste Art der Vorbehandlung bietet Dampfgaren. Legen Sie dazu eine Schicht Gemüsescheiben oder -stücke in den Gareinsatz oder ein Küchensieb. Zerkleinerte Gemüsestücke sollten maximal 1,2 cm hoch sein. Hängen Sie den Gareinsatz oder das Sieb über eine kleine Menge kochendes Wasser in einen Topf. Das Wasser sollte die Gemüsestücke nicht berühren. Behalten Sie die Zeit genau im Auge. Wenn Sie das Gemüse entnehmen, sollte es noch leicht fest sein. Schütten Sie das Gemüse in eine Schale mit kaltem Wasser, damit der Garprozess stoppt und das Gemüse seine Farbe behält. Tupfen Sie das Gemüse trocken und verteilen Sie es auf den Ablagen.

Blanchieren

Wir empfehlen Ihnen grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Kartoffeln und Erbsen vor dem Trocknen zu blanchieren. Da diese Gemüsesorten oft in Eintöpfen verwendet werden, sorgt das Blanchieren dafür, dass sie ihre Farbe behalten. Geben Sie das Gemüse dafür für maximal 3-5 Minuten in kochendes Wasser. Gießen Sie das Gemüse danach in ein Sieb, tupfen Sie es trocken und verteilen Sie es auf den Ablagen.

Blanchieren geht zwar schneller als Dampfgaren, dafür gehen dabei aber wertvolle Inhaltsstoffe im Kochwasser verloren. Wir empfehlen Ihnen diese Methode nicht für Gemüsescheiben, da Sie beim Blanchieren schnell verkochen können. Falls Sie kleingeschnittene Gemüsestücke blanchieren möchten, geben Sie die Stücke in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Geben Sie pro 250 ml Wasser maximal 1 Becher (200 ml) Gemüsestücke hinzu. Behalten Sie die Zeit genau im Auge. Die Zeit fürs Blanchieren beträgt nur etwa die Hälfte der Zeit, die Sie fürs Dampfgaren benötigen. Wenn Sie das Gemüse entnehmen, sollte es noch leicht fest sein.

TROCKNUNG VON OBST

Das Trocknen ist eine der besten Methoden zur Konservierung von Obst. Das getrocknete Obst können sie pur verzehren oder zum Garnieren von Eis oder in Kuchen verwenden. Getrocknetes Obst enthält nur natürlich Süße, keine Zusatzstoffe und ist noch dazu preisgünstig.

Mit den Dörrautomaten lässt sich Dörrobst kinderleicht herstellen. Waschen Sie die Früchte, bevor Sie beginnen. Falls nötig, entfernen Sie danach Haut und Kerngehäuse und schneiden sie das Obst in Scheiben oder Ringe, bevor Sie es Trocknen.

Um gute Ergebnisse zu erhalten müssen Sie das Obst nicht unbedingt vorbehandeln. Einige Früchte, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikose und Bananen verfärben sich aber, wenn Sie die Trockenfrüchte länger als 6 Monaten lagern. Die Früchte sind dann trotzdem noch genießbar, allerdings sehr unansehnlich. Falls Sie nicht möchten, dass sich das Obst verfärbt, sollten Sie es vorbehandeln. Bananen werden zwar im unbehandelten Zustand braun, werden aber dafür sehr süß und haben einen ausgeprägten Bananengeschmack. Schneiden Sie die Bananen dafür einfach in Scheiben und legen Sie die Scheiben auf die Ablagen. Beachten Sie die Trockenzeiten für Früchte, die im Kapitel „Empfohlene Lebensmittel und Trockenzeiten“ angegeben sind.

Um Früchte vor Verfärbungen zu schützen, tauschen Sie die Früchte vor dem Trocknen zwei Minuten lang in Zitronen-, Ananas- oder Orangensaft. Trocknen Sie die Stücke mit einem Papierhandtuch ab und legen Sie sie auf die Ablagen.

Vorbehandlung mit Zitronen-, Ananas- und Orangensaft

Frischer oder abgefüllter Zitronen-, Ananas- und Orangensaft eignet sich aufgrund seiner natürlichen Süße perfekt zum Vorbehandeln. Ananas- und Orangensaft können sie unverdünnt benutzen oder nach Belieben verdünnen. Falls Sie Zitronensaft verwenden, mischen Sie 1 Teil Saft mit 8 Teilen Wasser und weichen Sie die Früchte 2 Minuten lang ein. Es kann sein, dass der Geschmack des Zitronensafts den Eigengeschmack der Früchte übertönt und die Früchte trotz Vorbehandlung nachdunkeln. Probieren Sie daher verschiedene Einweichzeiten und Verdünnungen aus.

Vorbehandlung mit Ascorbinsäure

Ascorbinsäure bzw. Vitamin-C-Pulver zum Vorbehandeln von Obst erhalten Sie in der Apotheke. Mischen Sie 1 Teelöffel Vitamin-C-Pulver mit 4 Bechern (à 200 ml) Wasser und weichen Sie die Früchte 2 Minuten lang ein. Wie bei Zitronensaft kann es vorkommen, dass der Zitronengeschmack den Eigengeschmack der Früchte übertönt. Experimentieren Sie daher mit verschiedenen Einweichzeiten und Verdünnungen.

HERSTELLUNG VON FRUCHTLEDER

Zur Herstellung von Fruchttrollen oder Fruchtstreifen können Sie Früchte pürieren und als dünne Platten trocknen, die man auch Fruchtleder nennt. Diese Platten sind sehr zäh, geschmackvoll und ein gesunder süßer Snack. Sie können Fruchtleder auch im Supermarkt kaufen, allerdings werden Sie schnell feststellen, dass selbstgemachtes Fruchtleder weitaus frischer und intensiver schmeckt. Zur Herstellung von Fruchtleder eignen sich vor allem Fruchtreste, die sonst im Müll landen würden.

Die Herstellung von Fruchtleder ist sehr einfach. Waschen Sie die Früchte sorgfältig mit kaltem Wasser ab und entfernen Sie alle Stiele und Blätter. Falls nötig entfernen Sie die Schale, Haut, Kerne oder Samen. Pürieren Sie die Früchte oder verschiedene Frucht-Kombinationen Ihrer Wahl und fügen Sie so viel Flüssigkeit hinzu, dass ein glattes, festes Püree entsteht. Zum Verdünnen können Sie Honig, Fruchtsaft oder Wasser verwenden. Die Mischung sollte nicht zu dünn sein, andernfalls hält Sie nicht auf der Ablage. Geben Sie bei stark feuchten Früchten daher nur wenig Flüssigkeit hinzu.

Sie können das Fruchtpüree ganz nach Ihrem Geschmack abschmecken. Wenn Ihnen das Fruchtpüree schmeckt, wird Ihnen das Fruchtleder noch besser schmecken. Achten Sie darauf, dass Püree nicht zu süß zu machen, da sich die Süße durch den Wasserverlust beim Trocknen verstärkt.

Falls Sie das Fruchtleder nach der Herstellung nicht für einen bestimmten Zweck benutzen, können Sie eine Hälfte der Ablage mit Plastikfolie abdecken. Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten darf nur eine Hälfte der Ablage abgedeckt werden. Falls Sie mehr als eine Ablage zur Herstellung von Fruchtleder benutzen, decken Sie bei übereinanderliegenden Ablagen jeweils die andere Hälfte ab. Platzieren Sie die Ablagen nach dem Abdecken so im Gerät, dass die Folien richtig verteilt sind.

Falls Sie sehr klebrige Pürees, wie Bananen-Püree, verarbeiten, besprühen Sie das Fruchtleder mit etwas Öl. Nachdem Sie alle Ablagen befüllt haben, geben Sie sie in den Dörrautomat und trocknen Sie das Püree, bis es sich lederartig anfühlt. Die Fruchtleder-Platte sollte sich leicht von der Ablage ablösen lassen. Wickeln Sie das Fruchtleder in Plastikfolie und lagern Sie es bei Raumtemperatur. Sie können dem Fruchtpüree ganz nach Belieben Gewürze, gemahlene Nüsse oder Kokosflocken hinzufügen.

Experimentieren Sie mit Ihren Rezepten. Einzelne Früchte schmecken bereits sehr lecker, aber es gibt zahlreiche Fruchtkombinationen, die das Fruchtleider noch schmackhafter machen, wie beispielsweise die folgenden:

- Erdbeer-Banane
- Erdbeer-Rhabarber
- Ananas-Pfirsich
- Apfel-Zimt
- Honig-Cranberry-Orange
- Ananas-Orange
- Ananas-Aprikose
- Himbeer-Apfel
- Himbeer-Banane-Kokos
- Gemischte Beeren
- Apfel-Blaubeere

TROCKNUNG VON FLEISCH UND FISCH

Getrocknetes Fleisch eignet sich ausgezeichnet für Rucksacktouren und Camping-Urlaub. Wenn Sie das Fleisch später wieder rehydrieren, schmeckt es beinahe wie frisch.

Hinweis: Mit Ausnahme der Herstellung von Dörrfleisch/Jerky, kochen Sie Fleisch und Fisch vor dem Trocknen, um Keime abzutöten. Verbrauchen Sie getrocknetes Fleisch und getrockneten Fisch innerhalb von 2 Monaten.

Verwenden Sie möglichst mageres Fleisch und entfernen Sie so viel Fett wie möglich. Marinieren Sie das Fleisch vor dem Trocknen, damit es geschmackvoll und zart wird. Die Marinade sollte kein Öl aber Salz enthalten, damit sie das Wasser aus dem Fleisch zieht und es damit haltbarer macht. Fügen Sie säurehaltige Zutaten, wie Tomatensauce oder Essig zur Marinade hinzu, um die Fleischfasern zu brechen und das Fleisch zart zu machen.

Im gefrorenen Zustand lässt sich das Fleisch leichter in dünne Scheiben schneiden. Falls vorhanden, können Sie dafür auch eine Küchenmaschine benutzen oder Sie fragen Ihren Metzger, ob er das Fleisch für Sie in dünne Scheiben schneidet.

Wenn Sie Fleisch für Eintöpfe oder als Suppeneinlage trocknen, vergessen Sie nicht das Fleisch vor der Trocknung zu kochen. Schneiden Sie das Fleisch danach in kleine Würfel und geben Sie es auf die Ablagen. Trocknen Sie das Fleisch bis alle Feuchtigkeit entwichen ist, was zwischen 2 und 8 Stunden dauern kann.

Bevor Sie das Dörrfleisch in Suppen benutzen, weichen Sie es vorher etwa 1-2 Stunden in Wasser ein, bis es wieder weich und etwa so groß, wie vor der Trocknung ist.

Rindfleisch: Verwenden Sie bevorzugt mageres Fleisch von der Flanke oder vom Hinterteil. Rippen eignen sich weniger gut zur Trocknung.

Hühnerfleisch: Kochen Sie Hühnerfleisch vor der Trocknung gut durch. Sie können das Fleisch dazu im Dampf garen oder anbraten. Hühnerbrust ist magerer als dunkles Fleisch.

Fisch: Garen Sie Fisch vor dem trocknen im Dampf. Alternativ können Sie ihn auch im Ofen backen. Heizen Sie den Ofen auf 100°C vor und backen Sie den Fisch 20 Minuten lang. Seezunge und Scholle eignen sich besonders gut zu Trocknung.

Tipps zur Herstellung von Beef Jerky

Wenn Sie Fleisch trocknen, ohne es vorher zu kochen erhalten Sie zähes, wohlschmeckendes Fleisch, das auch unter dem Namen Beef Jerky bekannt ist. Die Herstellung von Jerky ist eine der ältesten Methoden zur Lebensmittelkonservierung. Da Sie das Fleisch vorher nicht kochen benutzen Sie für Jerky nur hochwertiges Fleisch und verarbeiten Sie das Fleisch nur an einem sauberen und sterilen Ort. Reinigen Sie die Arbeitsfläche sorgfältig, nachdem Sie das Fleisch verarbeitet haben. Die Herstellung von Jerky ist das einzige Verfahren, bei dem das Fleisch vorher nicht gekocht wird.

- Verwenden Sie zur Herstellung von Beef Jerky ein hochwertiges, mageres Stück Rindfleisch aus der Flanke oder dem Hinterteil. Das Fleisch sollte etwa 2,5-3,5 cm dick sein. Entfernen Sie alles Fett und Bindegewebe, da Fett den Trocknungsprozess behindert und sich das Bindegewebe nach der Trocknung nur schwer kauen lässt.
- Legen Sie das Fleisch 30 Minuten lang in den Gefrierschrank, damit es sich leichter schneiden lässt. Drehen Sie es dann und lassen Sie es weitere 15 Minuten lang im Gefrierschrank. Schneiden Sie es dann quer zur Faser in 0,3 cm breite Streifen.
- Marinieren Sie die Streifen 3 Stunden lang oder über Nacht. Durch die Marinade wird das Fleisch würziger und zarter. Je länger Sie das Fleisch marinieren, desto würziger wird es.
- Sie können das Fleisch auch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch- oder Zwiebelpulver, oder anderen Gewürzen würzen. Verwenden Sie die Gewürze aber sparsam, da sich der Geschmack durch die Trocknung intensiviert. Experimentieren Sie mit Gewürzen, bis das Jerky Ihrem Geschmack entspricht.
- Trocknen Sie die marinierten Streifen mit einem Küchentuch und legen Sie sie auf die Ablagen. Um überschüssige Marinade am Tropfen zu hindern drücken Sie die Ablage danach mehrfach auf ein darunterliegendes Küchentuch. Trocknen Sie die Streifen bis sie ziemlich trocken sind, sich aber noch biegen lassen ohne zu brechen. Dafür müssen die Streifen zwischen 6 und 16 Stunden trocknen. Anders, als anderes Trockenfleisch sollte Jerky zwar zäh aber nicht spröde sein.

Hinweis: Achten Sie bei der Herstellung von Beef Jerky unbedingt auf eine sterile Arbeitsumgebung. Waschen Sie Ihre Hände und alle Oberflächen vor und nach der Fleischverarbeitung sorgfältig ab.

TROCKNUNG VON BLUMEN UND KRÄUTERN

Blumen: Pflücken Sie die Blumen nachdem der Tau getrocknet ist und bevor sich die Abendfeuchte darauf absetzt. Trocknen Sie die Blumen möglichst direkt nach dem Pflücken. Entfernen Sie beschädigte oder braune Blätter. Legen Sie die Blumen auf die Ablagen und achten Sie darauf, dass sie sich nicht überlappen. Die Trockenzeit hängt von Größe und Blumentyp ab und liegt zwischen 2 und 36 Stunden.

Kräuter: Spülen Sie die Kräuter ab und schütteln Sie sie aus und tupfen Sie sie trocken. Entfernen Sie abgestorbene oder braune Blätter. Trocknen Sie die Kräuter am Stängel und entfernen Sie diesen erst nach dem Trocknen. Verteilen Sie die Kräuter lose auf den Ablagen. Die Trockenzeit hängt von Größe und Typ ab und liegt zwischen 2 und 6 Stunden.

AUFBEWAHRUNG GETROCKNETER LEBENSMITTEL

Sobald die Lebensmittel getrocknet sind, sollten Sie zur Aufbewahrung gut zu verpackt werden. Befolgen Sie die folgenden Hinweise, damit die Lebensmittel so lange wie möglich frisch und genießbar bleiben.

Geeignete Behälter

Jeder Behälter, der sauber, luft- und wasserdicht ist eignet sich zur Aufbewahrung. Auch luftdichte Plastikbeutel mit Verschluss und hitzeversiegelte Kochbeutel eignen sich gut zum Aufbewahren. Befüllen Sie die Beutel so voll wie möglich und drücken Sie die überschüssige Luft heraus. Bewahren Sie die Beutel in einem Metallgefäß mit Deckel auf, um Insekten fern zu halten. Schraubgläser mit abschließenden Deckeln können Sie mit oder ohne Plastikbeutel benutzen. Plastikbehälter mit abschließenden Deckeln eignen sich ebenso, sie sollten aber luftdicht sein. Benutzen Sie keine Papiertüten, dünne Plastikbeutel, Butterbrotpapier oder undichte Behälter.

Allgemeine Hinweise zur Aufbewahrung

- Warten Sie bis die getrockneten Lebensmittel vollständig abgekühlt sind.
- Hitze und Licht verderben die Lebensmittel. Bewahren Sie sie an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. Entfernen Sie überschüssige Luft aus dem Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig.
- Die ideale Temperatur zur Aufbewahrung beträgt 15°C oder weniger. Bewahren Sie die Lebensmittel nicht unverpackt in einem Metallgefäß auf.
- Benutzen Sie keine Behälter die undicht sind oder deren Dichtung kaputt ist.
- Überprüfen Sie die getrockneten Lebensmittel regelmäßig auf Restfeuchte. Falls Sie immer noch zu feucht sind, müssen sie länger getrocknet werden.

- Bewahren Sie getrocknetes Obst und Gemüse nicht länger als 1 Jahr auf.
- Trocknen Sie die Lebensmittel möglichst im Sommer und tauschen Sie sie nach einem Jahr aus.
- Getrocknetes Fleisch, Huhn und Fisch sollten im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden. Im Gefrierfach können sie es bis zu 1 Jahr lang aufbewahren.
- Vakuumieren kann die Haltbarkeit der getrockneten Lebensmittel um einige Monate verlängern, sofern sie sorgfältig getrocknet wurden.

Hinweise zum Aufbewahrungsort

Getrocknete Lebensmittel sollten immer kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden. Decken Sie Regale in der Nähe von Fenstern ab, um die Lebensmittel vor Licht zu schützen. Bewahren Sie Schraubgläser und Plastikbehälter in einer Papiertüte oder in einem geschlossenen Schrank auf. Zementmauern und Böden sind oft feucht und kalt. Stellen Sie die Behälter mit den getrockneten Lebensmitteln nicht direkt auf den Boden und achten Sie darauf, dass sie keine Wand berühren, da sich sonst Kondenswasser im Behälter bilden kann. Bewahren Sie die Lebensmittel nicht in der Nähe von Dingen auf, die einen starken Geruch abgeben, wie Lack, Lösemittel oder Petroleum.

Hinweise zur Aufbewahrungsdauer

Bewahren Sie getrocknetes Obst und Gemüse nicht länger als 1 Jahr auf. Verbrauchen Sie getrocknetes Fleisch, Fisch, Huhn oder Jerky innerhalb von 1-2 Monaten. Beschriften Sie die Lebensmittel und verbrauchen zuerst die Lebensmittel, die nicht mehr so lange haltbar sind. Überprüfen Sie die getrockneten Lebensmittel regelmäßig. Falls die Lebensmittel feuchter sind, als zu dem Zeitpunkt, an dem sie in den Behälter gepackt wurden kann sich Flüssigkeit im Behälter ansammeln. Breiten Sie die Lebensmittel auf den Ablagen aus und trocknen Sie sie erneut. Packen Sie sie danach in einen luftdichten Behälter. Schimmelbildung deutet darauf hin, dass die Lebensmittel vor dem Aufbewahren nicht richtig getrocknet wurden oder der Behälter nicht luftdicht ist. Entsorgen Sie verschimmelte Lebensmittel umgehend.

HINWEISE ZUR REHYDRIERUNG

Während der Trocknung wird den Lebensmitteln die Feuchtigkeit entzogen. Beim Dehydrieren ersetzen Sie die fehlende Feuchtigkeit bis die ursprüngliche Feuchtigkeit wieder hergestellt ist. Obwohl getrocknete Früchte auch in getrocknetem Zustand verzehrt werden können, können Sie sie vor der Verwendung jederzeit wieder rehydrieren. Befolgen Sie dazu die folgenden Tipps.

Wasser hinzufügen

- Falls sie kleingeschnittenes Trockenobst und -gemüse zum Backen von Keksen und Plätzchen verwenden möchten, müssen Sie es nicht unbedingt rehydrieren. Falls es ihnen dennoch zu trocken ist, befeuchten Sie einen Becher (200 ml) Trockenfrüchte mit 1 Esslöffel Wasser.
- Falls Sie Trockenobst und -gemüse für Soufflés, Torten, schnelle Brote, Teig oder Backmischungen verwenden möchten, nehmen Sie 2 Teile Wasser und 3 Teile Trockenfrüchte.
- Falls das Obst und Gemüse in Flüssigkeiten gekocht wird, wie beispielsweise Gemüseeinlagen oder Kompott, verwenden sie 1-1½ Teile Wasser auf 1 Teil Trockenfrüchte.

Andere Methoden zur Rehydrierung

- Wenn Sie rehydrierte Lebensmittel ausdrücken, bewahren Sie das überschüssige Wasser auf. Die Rückstände enthalten wertvolle Nährstoffe. Frieren Sie die Flüssigkeit ein und verwenden Sie sie in Suppen, für Fruchtleder, Torten oder Kompott.
- Falls die Trockengemüse für Suppen verwenden, müssen Sie es vorher nicht extra rehydrieren. Geben Sie das getrocknete Gemüse 1 Stunde bevor die Suppe fertig ist hinzu. Fügen Sie keine Gewürze, Salz, Brühwürfel oder Tomatensoße hinzu, bis das Gemüse rehydriert und gekocht ist, da diese Zutaten die Rehydrierung behindern könnten.
- Einige Lebensmittel brauchen für die Rehydrierung länger als andere. Karotten und Bohnen brauchen in der Regel länger als Erbsen oder Kartoffeln. Generell gilt: Je länger ein Lebensmittel zur Trocknung braucht desto länger dauert auch die Rehydrierung.
- Verwenden Sie zur Rehydrierung nicht mehr Wasser als notwendig, da sonst wichtige Nährstoffe ausgespült werden. Geben Sie die getrockneten Lebensmittel in einen Behälter und gießen Sie nur so viel Wasser ein, dass sie gerade bedeckt sind. Falls zur Rehydrierung mehr Flüssigkeit benötigt wird, gießen Sie später etwas Flüssigkeit nach.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL UND TROCKENZEITEN

Trockenzeiten für Fleisch (Empfohlene Temperatur: 63-68°C)

Fleisch	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Beef Jerky	Mageres Fleisch von Flanke oder Hinterteil, 2,5-3,5 cm dick geschnitten.	Zäh aber nicht spröde.	6-15 Stunden

Trockenzeiten für Obst (Empfohlene Temperatur: 57°C)

Frucht	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Äpfel	Schälen, entkernen, in Ringe oder Scheiben schneiden.	biegsam	5-6 Stunden
Aprikosen	Reinigen halbieren oder in Scheiben schneiden.	biegsam	12-38 Stunden
Bananen	Schälen und in 0,3 cm breite Scheiben schneiden.	knusprig	8-38 Stunden
Beeren	Erdbeeren in 1 cm breite Scheiben schneiden, andere Beeren am Stück lassen.	trocken	8-26 Stunden
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	biegsam	8-30 Stunden
Cranberries	Teilen oder am Stück lassen.	Biegsam	6-26 Stunden
Datteln	Auslösen und in Scheiben schneiden.	zäh	6-26 Stunden
Feigen	Schälen.	zäh	6-26 Stunden
Kirschen	Entkernen ist optional oder kann dann erfolgen, wenn die Früchte zu 50% getrocknet sind.	zäh	8-34 Stunden
Nektarinen	Halbieren und mit der Hautseite nach unten trocknen. Entkernen, wenn die Früchte zu 50% trocken sind.	biegsam	8-26 Stunden
Orangenschale	In lange Streifen schälen.	spröde	8-16 Stunden.

Frucht	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Pfirsiche	Halbieren oder vierteln und mit der Hautseite nach unten trocknen. Entkernen wenn die Früchte zu 50 % trocken sind.	biegsam	10-34 Stunden
Trauben	Am Stück lassen.	biegsam	8-38 Stunden

Trockenzeiten für Gemüse (Empfohlene Temperatur: 52°C)

Gemüse	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Artischocken	In 0,8 cm dicke Streifen schneiden.	spröde	6-14 Stunden
Aubergine	In 0.6-1.2 cm breite Scheiben schneiden.	spröde	6-18 Stunden
Blumenkohl	Trennen, kleinschneiden und blanchieren bis er weich ist.	zäh	6-16 Stunden
Bohnen	Schneiden und garen/ blanchieren bis sie durchscheinend sind.	Spröde	8-26 Stunden
Brokkoli	Trennen und kleinschneiden und 3-5 Minuten garen.	spröde	6-20 Stunden
Erbsen	3-5 Minuten blanchieren.	spröde	8-14 Stunden
Gurke	Schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.	zäh	6-18 Stunden
Karotten	Dämpfen und zerkleinern/in Scheiben schneiden.	Zäh	6-12 Stunden
Kartoffeln	In Scheiben oder Würfel schneiden und 8-10 Minuten garen oder blanchieren.	spröde	6-18 Stunden
Knoblauch	Haut entfernen und in Stücke schneiden.	spröde	6-16 Stunden
Kohl	Trennen und in 0,3 cm breite Streifen schneiden.	zäh	6-14 Stunden
Paprika	In 0.6 cm breite Streifen oder Ringe schneiden und Samen entfernen.	spröde	4-14 Stunden
Peperoni	Am Stück trocknen.	zäh	6-14 Stunden

Gemüse	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Pilze	In Scheiben, zerkleinert oder am Stück trocknen.	zäh	6-14 Stunden
Rhabarber	Äußere Haut entfernen und in 0,5 cm breite Stücke schneiden.	trocken	6-38 Stunden
Rosenkohl	Strunk entfernen und längs halbieren.	knusprig	8-30 Stunden
Rote Bete	Blanchieren, abkühlen, Strunk und Wurzel entfernen und in Scheiben schneiden.	spröde	8-26 Stunden
Schnittlauch	Kleinschneiden.	spröde	6-10 Stunden
Sellerie	Stangen in 0,6 cm breite Stücke schneiden.	spröde	6-14 Stunden
Spargel	In 2,5 cm lange Stücke schneiden.	spröde	6-14 Stunden
Spinat	Blanchieren bis er weich aber nicht matschig ist.	spröde	6-16 Stunden
Tomaten	Haut entfernen und Hälften oder Scheiben schneiden.	zäh	8-24 Stunden
Zucchini	In 0,6 cm breite Scheiben schneiden.	spröde	6-18 Stunden
Zwiebeln	In dünne Scheiben schneiden oder hacken.	spröde	8-14 Stunden

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung oder Wartung des Dörrgeräts, dass der Netzstecker gezogen ist und der Netzschalter auf AUS steht.

- Reinigen Sie die Einschübe und das Innere des Gehäuses, bevor Sie den Dörrautomat zum ersten Mal verwenden und nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie den Netzschalter und den Drehknopf des Timers auf die Position AUS. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Dörrautomat vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Gestelle aus dem Dörrautomaten.
- Wischen Sie den Dörrautomat mit einem feuchten Schwamm oder Waschlappen (innen und außen) ab. Vorsicht, die Kanten können scharf sein! Spritzen Sie kein Wasser auf das Heizelement (hinter dem Bildschirm im Schrank auf der Rückseite). Wasser kann die elektrischen Komponenten beschädigen und erhöht das Risiko eines Stromschlags. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Reinigen Sie die Regale des Dörrgeräts mit warmem, seifigem Wasser. Mit klarem Wasser abspülen und sofort trocknen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung
Feuchtigkeit um Behälter	Unvollständige Trocknung. Lebensmittel, die ungleichmäßig geschnitten werden, wodurch die Trocknung unvollständig wird. Getrocknete Lebensmittel, die nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur gelagert wurden, haben wieder Feuchtigkeit aufgenommen.	Testen Sie die Lebensmittel auf Trockenheit, bevor Sie sie aus dem Dörrautomat nehmen. Schneiden Sie Lebensmittel gleichmäßig. Schnell kühlen und sofort verpacken.
Schimmel auf den Lebensmitteln	Unvollständige Trocknung. Lebensmittel, die innerhalb einer Woche nicht auf ihren Feuchtigkeitsgehalt überprüft wurden. Lagerbehälter nicht luftdicht. Lagertemperatur zu warm/Feuchtigkeit in Lebensmitteln. Es kann zu einer Härtung der Schale gekommen sein, d.h. das Lebensmittel wurde bei zu hoher Temperatur getrocknet und das Lebensmittel wurde außen getrocknet, innen aber nicht vollständig ausgetrocknet.	Testen Sie mehrere Lebensmittelstücke auf Trockenheit. Überprüfen Sie den Aufbewahrungsbehälter innerhalb von 1 Woche auf Feuchtigkeit und trocknen Sie die Lebensmittel bei Bedarf erneut. Verwenden Sie zur Lagerung luftdichte Behälter. Lagern Sie Lebensmittel in kühlen Bereichen, die eine Temperatur von 21 °C oder niedriger haben. Trocknen Sie Lebensmittel bei geeigneten Temperaturen / verwenden Sie die Anleitung zum Dörrvorgang als Anhaltspunkt.
Braune Flecken auf dem Gemüse	Zu hohe Trocknungstemperatur verwendet. Das Gemüse wurde zu stark getrocknet.	Trocknen Sie Lebensmittel bei angemessenen Temperaturen / verwenden Sie die Anleitung zum Trocknen als Orientierungshilfe. Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig auf Trockenheit.
Lebensmittel kleben an den Einschüben fest	Das Essen wurde nicht umgedreht.	Nach einer Stunde Dörren verwenden Sie einen Spatel und drehen Sie die Lebensmittel um.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

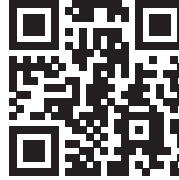
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	26
Product Overview	27
Operation	28
Recommended Tools	30
Food Preparation	30
Vegetable Dehydration	31
Fruit Dehydration	33
Making Fruit Leather	34
Meat and Fish Dehydration	35
Making Beef Jerky	36
Flower and Herb Dehydration	37
Storing Dried Foods	37
Tips on Reconstitution	39
Preparation and Drying Times	40
Cleaning and Care	43
Troubleshooting	44
Disposal Considerations	45
Manufacturer & Importer (UK)	45

TECHNICAL DATA

Item number	10027831, 10027832
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	550 W

SAFETY INSTRUCTIONS

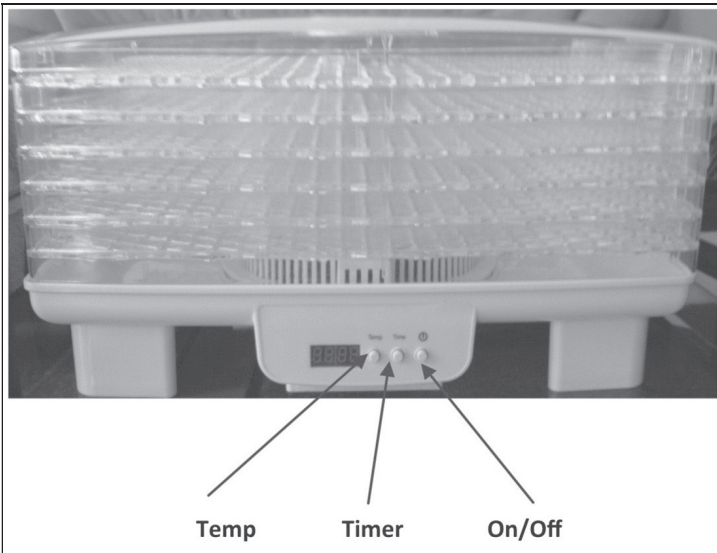
- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not operate this appliance on a flammable material such as a wood surface or on any tablecloth.
- Do not use the appliance on a heat-sensitive ceramic hob or cutting board. Use the unit only on a heat-resistant surface that is at least as large as the unit. This prevents the pad from being damaged by heat generated during operation.
- Before using the dehydrator, check that all parts are operating properly and performing their intended functions. Check for any conditions that may affect the unit operation. Do not use if the power cord is damaged or frayed.
- Always disconnect dehydrator from power source before servicing, changing accessories, displacing or cleaning unit. Unplug dehydrator when not in use.
- Keep children away. Never leave the appliance unattended. Monitor dehydrator while in use.
- No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.
- Electrical repair must be done by an authorized service center. Use only factory original parts and accessories. Never open rear panel of dehydrator and do not modify the appliance. Never remove back screen from dehydrator.
- If extension cord is used be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance.
- Be sure dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. Dehydrator should not move during operation.
- Do not operate dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials. Indoor use only. Not for commercial use.
- Use in a well ventilated location. Do not block air vents on door or at rear of dehydrator. Keep dehydrator at least (12 inches) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
- To prevent electric shock. Do not immerse unit and control panel in water or liquid. Serious injury from electric shock could result. Do not use appliance with wet hands or bare feet. Do not operate near running water.
- Disconnect from power outlet before cleaning components. Read all instructions before cleaning dehydrator.
- After cleaning, make sure dehydrator is completely dry before reconnecting to the power outlet - if not; electric shock may result.

- Do not use appliance for anything other than intended use.
- If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact an authorized service center if unit malfunctions or for service. Only use accessories approved by the manufacturer. All parts for this appliance must be used according to instruction manual. Only use accessories approved by the manufacturer. Other parts may not be used with this unit and will void the warranty.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

**CAUTION**

Risk of burns! Do not place or use the unit or any parts on or near hot gas or electric burner, on a heated oven or on a stove top. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surfaces.

PRODUCT OVERVIEW



OPERATION

Note: Only use the appliance in well-ventilated rooms. Do not block the ventilation openings on the back or door of the dehydrating appliance.

Before first Use

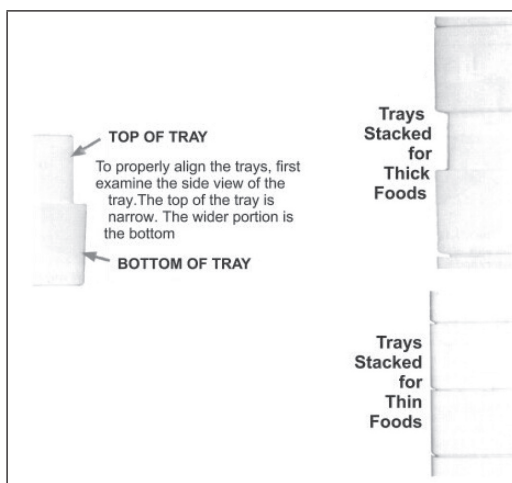
- Wash all parts of the product with a damp cloth.
- Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
- Make sure that all parts are fitted correctly and are in working order.

Stacking The Trays

Before loading the trays with food it is a good idea to make sure that they are all aligned right-side up by stacking them up in one place near the preparation.

The narrow side of the tray always is the top. Trays have alignment arrows cast into the handle. The arrows should all be visible on the top of the tray handles. Improperly stacked trays will negatively affect the drying process.

Once the trays are all right-side up, you can stack them in two ways. Depending on their orientation to each other they can be set for thick or thin foods. To change the stacking height simply rotate a tray 180 degrees to change whether it is tall or short stacked. Refer to the two photos on the right to identify the difference between these two heights.



Any combination of stacking can be used to accommodate the foods being dried. An example would be some low tray stacking for banana chips and some tall stacking for large strawberry halves.

Operation and Dryness Test

- Safely place the appliance on a flat and level surface. Load and insert the trays, then insert the plug into the electrical outlet.
- To adjust the temperature press the „TEMP“ button to select the desired temperature. To change the temperature in singular digits, press the button without holding it. To increase the temperature rapidly hold the button.
- Set the desired amount of time by pressing and holding the „Timer“ button. The number displayed in the digital display represents the number of hours the appliance will operate at before automatically turning off. When pressing the button, the digital display will cycle from 1 through to 48 then restart at 1 again. Individual presses of the button will advance the count by one hour. Holding the button will advance the time quicker.
- Press the ON/OFF button to begin the programme cycle. The colon in the timer display will begin to flash indicating it is running. The display shows the remaining time of operation in the format HH MM. You will also hear the fan operating.
- The appliance will stop automatically when the time expires or you can stop it any time using the ON/OFF button. Remove the plug from the outlet.

If you wish to add more time during the cycle or if you want to change the set temperature, press ON/OFF once to stop the process, change the desired setting as described above and then restart by pressing the ON/OFF switch again.

Dryness Test

Fruits if dried properly should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a lower quality taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to ensure the best possible taste is achieved ensure the correct drying time is followed. Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

RECOMMENDED TOOLS

- Paring knife (Stainless Steel Blade)
- Cutting board
- Storage containers

Additional tools that make the job easier and faster can include:

- A food processor or other similar appliance for faster and consistent slicing.
- A steamer and basket, or kettle and collapsible steamer for blanching.
- A blender for making fruit puree for fruit leather.
- A small notebook to keep track of length of time and recipes that work for you as well as those that do not.

FOOD PREPARATION

Fruit and vegetable skins often contain much of the food's nutritional value. Therefore it is better not to peel if the dried food is to be eaten as a snack or used in cookies. On the other hand, you will want to peel apples intended for a pie or tomatoes intended for soup. Generally, if you normally peel the food for a specific recipe, then peel the food before it is to be dehydrated.

One of the most important factors in successful dehydration is how the food is sliced. When drying fruits it helps to get all the slices about the same thickness so they all dry to the same moisture level, at the same time. Thick slices dry more slowly than thin slices. The thickness you choose is up to you but slicing all the pieces to as close to the same size as is possible will help ensure success and consistency.

The skin of many foods naturally protects the food but it can hamper the dehydration process. During dehydration, moisture escapes best from a cut or broken surface and not through the tough skin. Therefore, the larger the cut area, the faster and better the food will dehydrate.

For this reason, thin stalk vegetables like green beans, asparagus, and rhubarb should be cut in half lengthwise, or with an extreme diagonal cut to expose as much of the inner parts of the food as possible. Fruit should be sliced across the core and not down through the core. Try to always make thin flat cuts.

Broccoli stems should be halved or quartered depending upon diameter. Small fruits like strawberries can be cut in half. Even smaller berries should either be cut in half or blanched slightly to break the skin.

Filling the Drying Trays

When loading the food into the trays you can use all of the tray's surface, but some air flow must be maintained. Try to place the food in a single layer whenever possible. This is particularly important with foods like banana slices and pineapple rings and not quite as important with beans. If some of the pieces come out with too much moisture when you are finished, it could be because they have been covered by other pieces of food.

Dehydration removes the moisture and will cause the food to shrink as it dries. This allows you to store the same amount of food in a smaller space. Chopped food should not be spread thicker than 1.2 cm.

It may be necessary to stir the finely chopped food once or twice during dehydration to ensure even drying of all the pieces. To do so, turn the machine off, unplug it, remove the trays, stir, then reassemble and restart the machine according to the instructions.

Preventing Dripping

Some foods such as very ripe tomatoes and citrus or sugary fruits may drip. Dripping from a tray above can change the flavor of different foods on the lower trays. To help lessen dripping after placing food on drying trays and before placing them on the dehydrator base, tap the tray firmly downward on a towel laid on the counter top a few times to remove excess moisture.

VEGETABLE DEHYDRATION

Dried vegetables are every bit as flavorful and versatile as dried fruits. With dried vegetables you can make delicious soups, stews, casseroles and more. Basically, anytime you would use fresh vegetables you can use dehydrated vegetables. Before preparing and dehydrating your chosen vegetables, always wash them in cold water. A certain amount of coring, slicing, peeling or shredding is required. A food processor can be a handy tool when processing vegetables as it takes seconds to slice up a large batch to be ready for the dehydrator.

Be creative when drying vegetables. Placing vegetables in diluted lemon juice or similar flavorings for approximately 2 minutes will add a hint of flavor to such vegetables as green beans and asparagus.

Pretreatment of Vegetables

For the most part, vegetables need little in the way of special treatment for dehydration, although there are some exceptions. Here are some preparation guidelines that will help you get the most from your dried vegetables. A few vegetables, such as onions, garlic, peppers, tomatoes and mushrooms can be dried and reconstituted successfully without pretreatment. In general if vegetables must be steamed or blanched for freezing they must be treated for drying.

With the above-named exceptions in mind, most remaining vegetables will need to be steamed or blanched before drying. Many vegetables have enzymes that help the food ripen. Leaving these enzymes active in the food will cause them to continue to bring about changes in flavor and aroma which can be undesirable. Although untreated vegetables which are dehydrated can still be good for as long as three to four months, heat-treated vegetables reconstitute in less time, keep longer, and generally retain more flavor when reconstituted.

Steaming

Steaming is the best method of pretreatment. Place a single layer of chopped or sliced vegetables in a colander or steam basket. Shredded vegetables can be 1.2 cm deep in the colander or basket. Set vegetables in a pot above a small amount of boiling water and cover. Water should not touch the vegetables. Begin timing immediately. When ready to remove, vegetables should be barely tender. Drop in a bowl of cold water to stop cooking and for food to retain its color. Pat dry and spread on trays to dehydrate.

Blanching

Blanching is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes and peas. Since these vegetables are often used in soups or stews, blanching will ensure that they retain a desirable color. To blanch, place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 to 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dehydrator.

Blanching is faster than steaming but many nutrients are lost in the blanching water. It is not recommended for chopped or shredded vegetables, which would easily overcook during blanching. To blanch sliced vegetables, drop the prepared vegetable into a large pot of boiling water. Do not add more than 1 cup (200 ml) food per quart of boiling water. Begin timing immediately. For timing, follow standard freezing directions. Timing is approximately one-third to one-half that of steaming or until vegetables are barely tender.

FRUIT DEHYDRATION

Dried fruit is a superb food treat. Try it plain as fruit leather, or in ice cream cobblers and pies. It is hard to imagine a better tasting more nutritious snack than dried fruit. Dried fruit is naturally sweet, has no preservatives, and is inexpensive.

Your food dehydrator makes drying fruit easy. With all fruits, it is best to wash them before beginning. After that, most fruits just need halving, coring or pitting and slicing before placing them in the dehydrator.

You do not have to pretreat fruits to get good results, but some fruits, such as apples, pears, peaches, apricots and bananas tend to darken somewhat with drying or storage beyond six to seven months. Although still edible when darkened, they tend to not appear as tempting to the palate. If you do not mind the change in color of your dried fruit, there is no need to pretreat. Fruits like bananas turn brown without pretreatment, but at the same time they become very sweet and bursting with pure banana flavor by simply slicing and placing directly into the dehydrator. For drying times of fruits, refer to the Fruit Preparation Table.

To prevent fruits from darkening, fruit pieces can be dipped in solutions of lemon pineapple, or orange juice, or ascorbic acid prior to dehydration. Dip the fruit in the solution for two minutes. Drain on paper towels and place in drying trays.

Lemon, Pineapple or Orange Juice

Fresh or bottled lemon, pineapple or orange juices are the best because of their natural sweetness. Pineapple and orange juice can be used full strength or diluted to taste. If you use lemon juice, it is best to dilute it with 1 part juice to 8 parts water and soak the fruit pieces for two minutes. Be aware that the taste of these juices can overpower the taste of the fruit being dried and may not always prevent discoloration of food. Experiment with the dilution and soaking times to suit your taste.

Ascorbic Acid

Crystalline ascorbic acid or products with ascorbic acid made for preserving fruits for canning may be obtained from drug stores or from stores selling canning supplies. Most grocery stores sell it with their canning supplies as well. Mix 1 tablespoon in four cups of water and soak the fruit for about two minutes. Like lemon juice, the taste can be quite overpowering so experiment with concentrations and soaking times.

MAKING FRUIT LEATHER

Sometimes referred to as Fruit Roll-Ups, Fruit Strips or Fruit Jerky, fruit that is pureed and dried in thin sheets becomes a tasty, chewy, candy-like snack we will call fruit leather. You have probably sampled the commercial versions from the market, but once you've tasted it made fresh at home with quality fruit, you'll never go back to store bought! Fruit leather is a good way to make use of leftover or overripe fruit that might otherwise be discarded.

Making fruit leather is very easy. Start by thoroughly washing the fruit in cold water and remove any stems or leaves left on the fruit. Remove the peel, skin, pits, or seeds as necessary. Then just puree the fruit or fruit combination of your choice, and add just enough liquid to the blender to make a smooth thick puree. Honey, fruit juice or water can be used but don't make the mixture too thin or it won't stay put on the dehydrator shelf. With fruits that have a high moisture level, little or no liquid needs be added at all.

Since you are the cook, you get to taste the puree as you are making it. It is not only your privilege but an important part of the process, because if the puree tastes good, the leather will taste even better! Remember that the flavors and sweetness will concentrate when the leather is dry, so do not make it too sweet!

It is best to use a fruit leather sheet designed for this purpose, but if not available, you can line one half of each drying tray with plastic wrap. To maintain adequate circulation, only half of each tray should be covered. If using more than one tray, place the plastic on alternate halves of the trays in the stack. Remember that the trays only go in one way, so stack the trays properly on the counter before lining them to assure proper placement of the plastic wrap.

When drying sticky purees (bananas, for instance) spray a small amount of vegetable oil spray on the fruit leather sheet or plastic wrap. After all fruit leather sheets are filled, stack the drying trays atop the base. Dehydrate until the fruit puree is the texture of leather. It should be easy to peel off of the fruit leather sheet. Wrap in plastic wrap and store at room temperature. Spices, chopped nuts or coconut may be added to the puree for extra flavor. For more variation, puree several types of fruit together.

Feel free to experiment with your recipes. Single fruit flavors will work just fine, but there are lots of various fruit combinations that combine to make flavorful snacks. These include:

- Strawberry-Banana
- Strawberries-Rhubarb
- Pineapple-Peach
- Apple-Cinnamon
- Honey-Cranberry-Orange
- Pineapple-Orange
- Pineapple-Apricot
- Raspberry-Apple
- Raspberry-Banana-Coconut
- Mixed Berry
- Apple-Blueberry

MEAT AND FISH DEHYDRATION

Dried meats are best when made for upcoming camping and backpacking trips. When reconstituted they yield a tasty meat, somewhat like freshly cooked meat.

Note: Except for jerky, cooking of all meats and fish before drying is required to ensure safety. Do not store dried meat, fish or poultry longer than two months.

Use only very lean meats and cut away as much fat as possible. Meat should be marinated before drying to add flavor and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it, but it should not have any oil. Most marinades contain some sort of acid (like tomato sauce or vinegar) because the acid breaks down the fibers making the meat more tender.

Slicing meat while partially frozen will be easier, especially if you want very thin slices. A food processor or a specialized meat slicer can do a great job. You can also tell your butcher that you are making dried meat or jerky and they will be glad to slice it thinly for you.

When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meats must be cooked prior to drying. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours. When ready to use in your favorite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1½ hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

Beef: Choose lean cuts. Beef flank steak, round or rump are better than chuck or rib.

Poultry: All poultry MUST be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods. Chicken breasts are leaner than dark meat.

Fish: A good idea is to steam the fish before dehydrating or, if you choose to bake it, preheat your conventional oven to 100°C and bake for 20 minutes or until fish is flaky. When drying fish, sole and flounder are good choices.

MAKING BEEF JERKY

Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid chewy style of meat known as jerky. It is one of the oldest known forms of meat preservation. Because jerked meat is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have a clean and sanitary work area. Also, be sure to thoroughly cleanse the work surfaces when done. Remember that jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator.

- As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 2.5-3.5 cm thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew.
- For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 0.3 cm thick.
- Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique flavor and at the same time tenderizes the meat. Increase the marinating time for a stronger flavored jerky.
- Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, or other spices. Because flavors intensify during dehydration, use salt sparingly! There are lots of jerky recipes available. Try them or create your own unique flavor!
- Drain marinated strips on paper towels, and place the strips on drying trays (remember to protect the dehydrator from dripping foods as described earlier in this manual). Dehydrate until strips are quite dry, and stiff to bending but can be bent without breaking. This will take from 6 to 16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

Note: Remember that keeping a sanitary work area is crucial. Be sure to wash all work surfaces and your hands before handling the meat, and wash your hands after touching any other object or surface before handling meat again.

FLOWER AND HERB DEHYDRATION

Flowers: The flowers should be picked after the dew has dried and before the evening dampness. Flowers should be dried as quickly and as soon as possible after picking. Discard any damaged or brown leaves. Place in trays without overlapping. Drying times will vary depending upon size and type of flower. Dry for approximately 2 to 36 hours.

Herbs: Rinse and shake off excess water. Pat dry. Remove dead or discolored leaves. If using seed, pick when pods have changed color. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type. Dry for approximately 2 to 6 hours.

STORING DRIED FOODS

Once food is properly dried, it is important to store it properly for best results. By following these storage techniques, your food will stay fresh and ready to use for the longest time possible.

Containers

Any container which is clean, airtight, and moisture-proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Filled bags may be placed in metal cans with lids (shortening or coffee cans are good) to keep out insects. Glass jars with tight-fitting lids can be used with or without plastic bags. Quality plastic containers with tight-fitting lids are good but they must be airtight. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags, bread wrappers, or any container without a tight-fitting lid.

General Food Storage Tips

- Wait until food is cooled off completely before storing.
- Heat and light will cause food to deteriorate. Keep food in a dry, cool, and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Ideal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container. Avoid containers that breathe or have a weak seal.

- Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
- For best quality, dried fruits and vegetables should not be kept for more than 1 year.
- Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it annually.
- Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
- Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

Location

Cool, dark and dry are the keys to maintaining the quality of dried food. Shelves near a window may need to be covered to keep out light. Glass jars or plastic containers should be placed in a paper bag or in a closed cabinet. Cement walls and floors are often damp and cold. Therefore, dried food containers should not be placed directly on the floor, or touching a basement or cellar wall as this can cause condensation in the container. Do not store dried food near items with a strong odor, such as varnish, paint remover or kerosene.

Length of Storage

Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year. Plan to use all dried meats, fish, poultry or jerky within a month or two. Label dried foods, and rotate on a first-dried first-to-be-used basis. Check dried foods periodically. If the food seems more moist than when packed, moisture is getting into the container. Mold indicates the food was not properly dried before being stored. Destroy moldy food.

TIPS ON RECONSTITUTION

Dehydration is the process of removing moisture from food. Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state. Although some dried foods such as fruit are excellent in their dehydrated state, you will often want to reconstitute other dried foods before eating them. Here are some tips on reconstitution:

Just add Water

- For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with 1 tablespoon of water per cup of dried food.
- For vegetables and fruits to be used in souffles, pies, quick breads, doughs or batter, use 2 parts water to 3 parts (by volume) dried food.
- For vegetables and fruits which will be cooked in liquid such as vegetable side dishes, fruit toppings, and compotes, use 1 to 1½ parts water to 1 part dried food. Extra liquid may be required for proper cooking.

Other Reconstitution Tips

- If you drain reconstituted foods, save the liquid. This liquid has great nutritional value. Freeze this liquid for later use in soups, leathers, pies or compotes.
- There is no need to reconstitute ahead of time when making soups. Dried vegetables can be added directly to the soup about one hour before serving.
- Do not add spices, salt, bouillon cubes or tomato products until vegetables are reconstituted and cooked. These items considerably hinder rehydration.
- Some foods take longer to reconstitute than others. Carrots and beans require more time than green peas or potatoes. A rule of thumb: those that take the longest to dehydrate will take the longest to reconstitute.
- Try not to use more liquid than necessary for reconstitution because nutrients will be drained away with the excess water. Place dehydrated food in a container and use just enough water to cover the food. Add more water later as needed to replace what the food absorbs.

PREPARATION AND DRYING TIMES

Meat Preparation Table (Set temperature from 63-68°C)

Meat	Preparation	Dryness	Time
Beef Jerky	Lean flank or round steak slices about 2.5 to 3.5 cm thick.	Slightly chewy but not brittle	6-15 hours

Fruit Preparation Table (Set temperature: 57°C)

Fruit	Preparation	Dryness	Time
Apples	Pare, core and cut slices or rings.	pliable	5-6 hours
Apricots	Clean, cut in halves or in slices.	pliable	12-38 hours
Bananas	Peel and cut into 1 cm slices.	crisp	8-38 hours
Berries	Cut strawberries into 1 cm slices. Other berries whole.	dry	8-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry.	pliable	8-34 hours
Cranberries	Chop or leave whole.	pliable	6-26 hours
Dates	Pit and slice.	leathery	6-26 hours
Figs	Slice.	leathery	6-26 hours
Grapes	Leave whole.	pliable	8-38 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry.	pliable	8-26 hours
Orange Rind	Peel in long strips.	brittle	8-16 hours.

Fruit	Preparation	Dryness	Time
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up.	pliable	10-34 hours
Pears	Peel and slice.	pliable	8-30 hours

Vegetable Preparation Table (Set temperature: 52°C)

Vegetable	Preparation	Dryness	Time
Artichokes	Cut into 0.8 cm strips. Boil about 10 minutes.	brittle	6-14 hours
Asparagus	Cut into 2.5 cm pieces. Tips yield better product.	brittle	6-14 hours
Beans	Cut and steam blanch until translucent.	brittle	8-26 hours
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice.	brittle	8-26 hours
Brussel Sprouts	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise.	crispy	8-30 hours
Broccoli	Trim and cut. Steam until tender, about 3 to 5 min.	brittle	6-20 hours
Cabbage	Trim and cut into 0,3 cm strips. Cut core into 0,6 cm strips.	leathery	6-14 hours
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices.	leathery	6-12 hours
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut.	leathery	6-16 hours
Celery	Cut stalks into 0.6 cm slices.	brittle	6-14 hours
Chives	Chop.	brittle	6-10 hours
Cucumber	Pare and cut into 1.2 cm inch slices.	leathery	6-18 hours
Eggplant	Trim and slice 0.6-1.2 cm thick.	brittle	6-18 hours

Vegetable	Preparation	Dryness	Time
Garlic	Remove skin from clove and slice.	brittle	6-16 hours
Hot Peppers	Dry whole.	leathery	6-14 hours
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole.	leathery	6-14 hours
Onions	Slice thinly or chop.	brittle	8-14 hours
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 minutes.	brittle	8-14 hours
Peppers	Cut into 0.6 cm strips or rings. Remove seeds.	brittle	4-14 hours
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	6-18 hours
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 0.5 cm wide pieces.	dry	6-38 hours
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy.	brittle	6-16 hours
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices.	leathery	6-24 hours
Zucchini	Slice into 0.6 cm pieces.	brittle	6-18 hours

CLEANING AND CARE

Note: Before cleaning or servicing the dehydrator, make sure that the power plug is disconnected and the power switch is set to OFF.

- Clean the slots and the inside of the housing before using the dryer for the first time and after each use.
- Turn the power switch and the timer knob to the OFF position. Unplug the power cord from the wall outlet.
- Allow the dryer to cool completely before cleaning.
- Remove the racks from the dryer.
- Wipe the drying cabinet with a damp sponge or washcloth (inside and outside). Be careful, the edges can be sharp! Do not splash water on the heating element. Water can damage the electrical components and increases the risk of electric shock. Do not immerse the unit in water.
- Clean the shelves of the dehydrating device with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention
Moisture around container	Incomplete drying. Foods that are cut unevenly, making drying incomplete. Dried foods that have been stored at room temperature for too long after cooling have reabsorbed moisture.	Test the foods for dryness before taking them out of the dehydrator. Cut food evenly. Cool quickly and pack immediately.
Mold on food	Incomplete drying. Foods that have not been checked for moisture content within a week. Storage container not airtight. Storage temperature too warm/humidity in food. The tray may have hardened, i.e. the food was dried at too high a temperature and the food was dried on the outside but not completely dried inside.	Test several pieces of food for dryness. Check the storage container for moisture within 1 week and dry the food again if necessary. Use airtight containers for storage. Store food in cool areas that have a temperature of 21°C or lower. Dry food at appropriate temperatures / use the drying instructions as a guide.
Brown stains on vegetables	Too high drying temperature used. The vegetables were dried too much.	Dry food at appropriate temperatures / use the drying instructions as a guide. Check food regularly for dryness.
Food sticks to the drawers	The food was not turned around.	After one hour of drying, use a spatula and turn the food over.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

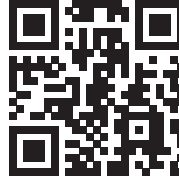
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Aperçu de l'appareil	49
Utilisation	50
Utensiles et ressources recommandés	52
Conseils de préparation des aliments	52
Déshydrater les légumes	53
Déshydrater les fruits	55
Production de cuir de fruit	56
Déshydrater la viande et le poisson	57
Sécher des plantes	59
Stockage de la nourriture séchée	59
Conseils de reconditionnement	61
Tableaux pour la préparation	62
Nettoyage et entretien	65
Résolution des problèmes	66
Informations sur le recyclage	67
Fabricant et importateur (UK)	67

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10027831, 10027832
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	550 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

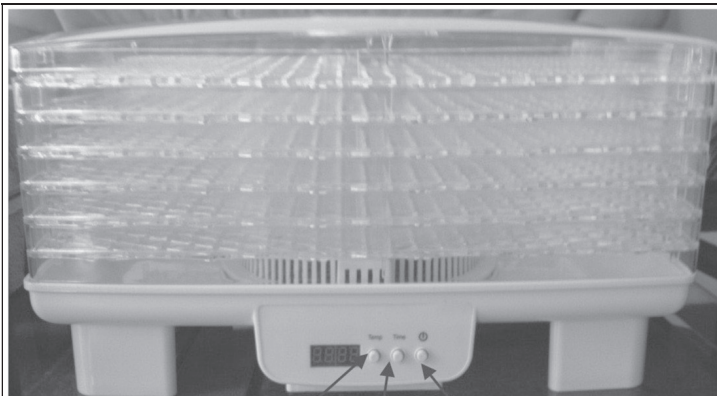
- Bien lire les consignes et conserver ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables telles que des surfaces en bois ou des nappes.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque de cuisson en vitrocéramique sensible à la chaleur ou sur une planche à découper.
- Utiliser l'appareil uniquement sur un support résistant à la chaleur au moins aussi grand que l'appareil. La chaleur dégagée par l'appareil pendant son fonctionnement n'endommagera ainsi pas le support.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifier que ses pièces fonctionnent correctement. Ne pas utiliser l'appareil si certaines de ses pièces ou son câble d'alimentation sont endommagés.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'en changer des pièces ou de le déplacer. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- L'appareil doit être hors de la portée des enfants et ne jamais le laisser en fonctionnement sans surveillance.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.
- Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations. Utiliser uniquement des pièces originales ou accessoires expressément autorisés par le fabricant. Ne pas ouvrir l'appareil et ne pas le modifier.
- Ne pas tirer sur le câble pour le débrancher. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si une rallonge électrique est malgré tout utilisée, veiller à ce que sa puissance soit au moins égale à celle de l'appareil.
- Veiller à ce que l'appareil soit stable. Les quatre pieds doivent toucher le support. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou à proximité de matériaux inflammables. Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage en intérieur et non-commercial.
- Utiliser l'appareil uniquement dans une pièce bien ventilée.
- Ne pas bloquer les fentes d'aération situées sur la porte et à l'arrière du déshydrateur alimentaire. Placer l'appareil à une distance minimum de 30 cm des murs pour permettre une ventilation suffisante.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support inflammable tel qu'un tapis.
- Afin d'éviter les électrocutions, ne jamais faire tremper la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil avant d'en nettoyer des parties. Veiller à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le rebrancher.
- Ne pas placer l'appareil ou ses pièces à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, dans un four chaud ou sur des plaques de cuisson. Veiller à ce que le câble d'alimentation ne pende pas au-dessus de la surface de travail ou ne touche pas des surfaces chaudes.

- Utiliser l'appareil conformément à l'usage décrit précédemment.
- Dans le cas où l'appareil présente un défaut de fonctionnement, l'éteindre et le débrancher. Ne pas essayer d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des éléments qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Toujours contacter un service spécialisé pour la révision ou la réparation de l'appareil. Utiliser uniquement des accessoires autorisés par le fabricant. Il est interdit d'utiliser d'autres pièces que celles fournies ; cela entraîne une annulation de garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.

**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement : manipuler uniquement les poignées ou l'interrupteur afin d'éviter les brûlures.

APERÇU DE L'APPAREIL



Température

Minuteur

Interrupteur (on/off)

UTILISATION

Remarque : N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation situés à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.

Avant la première utilisation

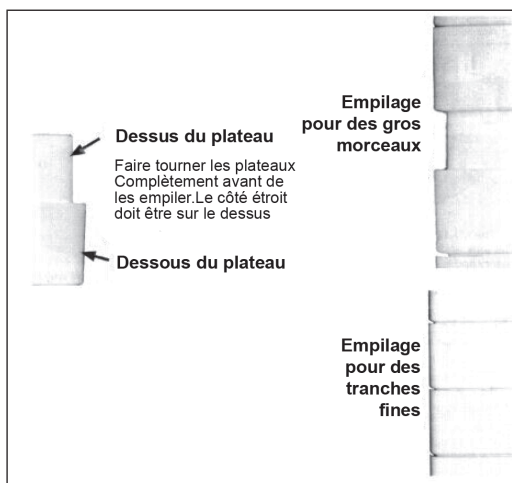
- Nettoyer toutes les parties avec un chiffon humide.
- S'assurer que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser.
- S'assurer que toutes les pièces sont bien mises en place et en bon état de marche.

Empilage des plateaux

Avant de placer les aliments sur les plateaux, tourner les plateaux tout autour de l'appareil et les empiler comme indiqué sur le dessin. Pour cela, suivre les conseils suivant :

Le côté étroit du plateau doit être tourné vers le haut. La poignée du plateau présente des flèches qui doivent indiquer le haut de l'appareil. Des plateaux mal positionnés peuvent avoir un effet néfaste sur la dessiccation.

Dès que tous les plateaux sont correctement placés tout autour de l'appareil, il est possible de les empiler de deux façons. Les différentes dispositions permettent de sécher des tranches ou des morceaux plus ou moins fins.



Pour augmenter la distance, tourner le plateau sur 180°. Le dessin montre la différence entre les deux positionnements possibles. Il est possible de combiner les deux variantes pour sécher à la fois des gros morceaux de fruits (comme des demi-fraises par exemple) et des tranches fines (pour des bananes par exemple).

Utilisation et test de séchage

Poser le déshydrateur sur une surface plane et régulière. Garnir les plateaux, les placer dans le déshydrateur et brancher l'appareil sur le secteur.

- Appuyer sur la touche de température et indiquer une température voulue. Pour régler la température cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Pour changer rapidement la température, maintenir la touche appuyée.
- Maintenir la touche du minuteur appuyée pour régler le temps. L'écran affiche le temps de séchage restant avant que l'appareil ne s'arrête automatiquement. En appuyant sur la touche, l'écran augmente la durée de 1 à 48 heures avant de revenir à 1. Pour régler le temps cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Chaque pression augmente la durée d'une heure. Pour augmenter la durée plus rapidement, maintenir la touche appuyée.
- Appuyer sur l'interrupteur pour démarrer le séchage. Les deux points de l'écran se mettent à clignoter et signalent ainsi que l'appareil est en service. L'écran affiche le temps restant en format hh:mm. Pendant le fonctionnement, on entend le ventilateur fonctionner.
- Dès que le séchage est fini, l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible d'interrompre à tout moment le séchage en utilisant l'interrupteur. Débrancher l'appareil dès que l'appareil est éteint.
- Pour allonger la durée ou changer la température pendant le fonctionnement, appuyer sur l'interrupteur pour interrompre le séchage. Régler le temps ou la température et redémarrer le séchage en appuyant à nouveau sur l'interrupteur.

Test de séchage

Le temps de séchage varie en fonction de la température. Les fruits séchés doivent obtenir une texture douce semblable à du cuir et présenter encore des restes d'humidité (moins de 20%). Les fruits ne doivent pas être trop séchés afin qu'ils conservent leurs nutriments et soient de bonne qualité. Pour obtenir le meilleur goût possible, suivre les temps indiqués. Après séchage, les légumes doivent être résistants ou cassants, selon leurs consistances.

UTENSILES ET RESSOURCES RECOMMANDÉS

- 1 épluche-légumes
- Planche à découper
- Récipient pour le stockage

Autres accessoires facilitant la tâche :

- Un hachoir pour couper les aliments en tranches égales et plus rapidement.
- Un cuiseur vapeur ou une marmite avec un panier vapeur amovible pour blanchir.
- Un mixeur pour préparer des purées de fruits comme base des barres de fruits.
- Un carnet pour y noter les temps de déshydratation adaptés et les recettes.

CONSEILS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

La peau des fruits et des légumes contient souvent une grande partie des valeurs nutritives. Pour cette raison, il est préférable de ne pas les éplucher si les aliments séchés seront consommés comme encas ou utilisés dans des biscuits. Cependant, il est recommandé d'éplucher les pommes pour un gâteau et les tomates pour une soupe. Si vous épluchez les fruits pour une recette particulière, le faire si possible avant qu'ils ne soient trop secs.

L'un des facteurs les plus importants d'une déshydratation réussie est la manière dont les aliments sont coupés en morceaux. Il est préférable que toutes les tranches soient de la même épaisseur afin qu'elles atteignent le même niveau d'humidité au même moment. Les tranches épaisses sèchent plus lentement que les tranches fines. Vous êtes libre de choisir l'épaisseur des tranches.

La peau d'un grand nombre d'aliments les protège de manière naturelle, mais elle peut aussi nuire au processus de déshydratation. Inciser les aliments pour que l'humidité s'échappe plus durant le séchage. Si la surface incisée est grande, les aliments sècheront mieux et plus vite.

Pour cette raison, les légumes de type fin et allongé tels que les haricots verts, les asperges et la rhubarbe doivent être incisés sur toute leur longueur ou coupés franchement en diagonale pour en libérer au maximum l'intérieur.

Les fruits doivent être coupés tout autour du noyau mais le noyau lui-même ne doit pas être coupé. Essayer de couper des tranches fines et plates. Selon son diamètre, la tige du brocoli doit être coupée en deux ou en quatre. Les fruits de petite taille tels que les fraises peuvent être coupés en deux. Les baies plus petites peuvent être coupées en deux ou légèrement blanchies pour en fendre la peau.

Remplir les plateaux

Lors du remplissage des plateaux, utiliser tout l'espace disponible. Penser cependant à permettre une circulation de l'air. Essayer de disposer les morceaux sur une seule couche si cela est possible. Cela est particulièrement important pour des aliments tels que des tranches de banane ou d'ananas, mais moins pour les haricots. Si certains morceaux sont trop humides lorsqu'ils sont sortis de l'appareil à la fin du cycle, il se peut qu'ils aient été couverts par d'autres morceaux.

Le séchage évacue l'humidité ; les fruits peuvent donc réduire de taille pendant le processus. Cela permet de stocker la même quantité de nourriture dans un espace moindre. La nourriture hachée doit être étalée en une couche de moins d'un cm. Si nécessaire, utiliser une grille pour fixer les aliments.

Il peut être nécessaire de remuer une ou deux fois les aliments finement hachés pour garantir un séchage égal de tous les morceaux. Pour ce faire, éteindre et débrancher l'appareil, retirer le plateau, mélanger, tout remettre en place et rallumer l'appareil en suivant les précédentes instructions.

Eviter les gouttes

Certains aliments comme les tomates bien mûres et les agrumes ou les fruits sucrés peuvent perdre leur jus. Les coulures sur les plateaux inférieurs peuvent changer le goût des autres aliments. Pour éviter cela, tapoter le plateau deux ou trois fois sur un torchon étalé sur un plan de travail. Les excédents d'humidité sont ainsi éliminés.

DÉSHYDRATER LES LÉGUMES

Les légumes séchés sont aussi savoureux et variés que les fruits séchés. Avec les légumes séchés, vous pouvez cuisiner des soupes, potées et gratins délicieux. En somme, vous pouvez ajouter des légumes séchés partout où vous utilisez des légumes frais. Avant de les préparer et de les sécher, bien laver les légumes à l'eau froide puis dénoyauter, couper en tranches, éplucher ou broyer les aliments. Un robot ménager peut être un allié utile car il permet de traiter et préparer pour le déshydrateur une grande quantité de légumes en l'espace de quelques secondes.

Soyez créatif lorsque vous séchez des légumes. Laisser tremper les légumes (par exemple, les haricots verts ou les asperges) pendant environ deux minutes dans du jus de citron dilué ou des arômes similaires pour leur donner une note particulière.

Traitement préalable des légumes

La plupart du temps, les légumes ne nécessitent aucun traitement particulier avant la déshydratation. Il existe cependant des exceptions. Voici quelques consignes de traitement préalable qui vous aideront à tirer le meilleur de vos légumes séchés.

Certaines sortes de légumes tels que les oignons, l'ail, le poivre, les tomates et les champignons peuvent être séchés sans traitement particulier. De manière générale, les types de légumes qui nécessitent habituellement une cuisson vapeur ou un blanchiment avant d'être congelés nécessitent aussi une action particulière avant d'être séchés.

Mis à part les exceptions mentionnées ci-dessus, les légumes doivent être cuits à la vapeur ou blanchis avant le séchage. De nombreux légumes contiennent des enzymes qui les font mûrir. Si cet enzyme reste actif, la saveur du légume changera, ce qui peut être indésirable. Les légumes séchés sans traitement préalable peuvent être conservés jusqu'à trois ou quatre mois ; les légumes préparés se conservent mieux et gardent mieux leur saveur.

Cuisson vapeur

La cuisson à la vapeur est la meilleure méthode de traitement préalable. Placer une couche de légumes hachés ou en tranches dans une passoire ou un panier vapeur amovible. La couche de légumes broyés doit mesurer un bon centimètre d'épaisseur. Placer le panier contenant les légumes dans une marmite avec une petite quantité d'eau portée à ébullition puis fermer le couvercle. L'eau ne doit pas toucher les légumes. Démarrer immédiatement la minuterie. Retirer le panier lorsque les légumes sont tendres. Placer la passoire ou le panier dans un récipient d'eau froide pour arrêter la cuisson et pour que les légumes conservent leur couleur. Bien sécher les légumes et les disposer sur les plateaux.

Blanchir

Il est conseillé de blanchir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges, les pommes de terre et les petits pois. Ces légumes étant souvent utilisés dans des potées et des soupes, le blanchiment permet de s'assurer que le légume garde une belle couleur. Pour blanchir, placer les légumes préparés tout juste 3 à 5 minutes dans une marmite d'eau bouillante. Essorer et sécher avant de placer dans le déshydrateur.

Blanchir est plus rapide que cuire à la vapeur, mais une grande partie des nutriments se perdent lors de la cuisson. Cette méthode n'est pas conseillée pour les légumes hachés ou broyés car ils se transforment facilement en bouillie pendant la cuisson. Pour blanchir les légumes découpés en tranches, les verser dans une grande marmite d'eau bouillante. Compter au maximum une tasse de légumes par litre d'eau. Démarrer immédiatement la minuterie. Pour connaître les temps de minuterie, se référer aux indications de congélation standards. Le temps de cuisson représente environ entre un tiers et la moitié du temps de cuisson à la vapeur. Retirer les légumes lorsqu'ils sont tendres.

DÉSHYDRATER LES FRUITS

Les fruits séchés constituent un excellent encas. Dégustez-les seuls en barres de fruits, ou encore en garniture pour vos glaces et gâteaux. Difficile d'imaginer un encas plus savoureux et nutritif que les fruits séchés. Ils ont un goût sucré naturel, ne contiennent aucun agent conservateur et sont très bon marché. Le déshydrateur alimentaire rend le séchage des fruits facile. Il est préférable de laver toutes les sortes de fruits avant de les déshydrater. Il faut ensuite les couper en deux, les dénoyauter et les couper en tranches avant de les placer dans le déshydrateur.

Un traitement préalable des fruits n'est pas nécessaire pour obtenir de bons résultats. Cependant, certains fruits tels que pommes, poires, pêches, abricots et bananes peuvent noircir lors du séchage ou s'ils sont stockés plus de six mois. Bien qu'ils soient toujours comestibles lorsque noircis, ils ne sont pas aussi séduisants pour le palais. Si le changement de couleur des fruits séchés ne vous dérange pas, inutile de procéder à un traitement préalable des fruits. Les bananes non traitées deviendront marron, mais seront aussi sucrées et conserveront leur saveur originale si elles sont simplement coupées en rondelles et placées directement dans le déshydrateur. Voir le tableau plus bas pour connaître les temps de séchage des fruits.

Préparation dans le jus de citron, d'ananas et d'orange

Pour éviter la coloration des fruits, les jus frais ou embouteillés sont les meilleurs en raison de leur teneur naturelle en sucre. Les jus d'orange et d'ananas peuvent être utilisés purs ou dilués. Il est préférable de diluer le jus de citron dans un rapport de 1 à 8 et d'y faire tremper les morceaux de fruits pendant 2 minutes. Il faut noter que la saveur du jus peut couvrir la saveur des fruits et que cela n'empêche pas avec certitude leur coloration. Faire différents essais en modifiant les rapports de dilution et les temps de trempage pour atteindre le résultat idéal.

Préparation à l'acide ascorbique

L'acide ascorbique sous forme cristalline ou les produits à base d'acide ascorbique conçus pour la conservation de fruits dans des conserves sont en vente dans des drogueries ou des magasins spécialisés. La plupart des magasins alimentaires ayant des accessoires de mise en conserve en vendent. Mélanger une cuillère à café d'acide ascorbique dans 4 tasses d'eau et laisser tremper les fruits environ 4 minutes dans le liquide. Au même titre que le jus de citron, la saveur du mélange peut couvrir celle du fruit. Faire différents essais en modifiant les rapports de dilution et les temps de trempage pour atteindre le résultat idéal.

PRODUCTION DE CUIR DE FRUIT

Le cuir de fruit est aussi parfois appelé rouleaux de fruits, barres de fruits, fruits séchés. À partir de fruits écrasés et séchés, puis laminés en barres, il est possible d'élaborer un encas savoureux, facilement mastiquable, que nous appelons ici cuir de fruit. Vous avez probablement déjà dégusté la version industrielle de cet encas. Mais une fois que vous aurez goûté à la qualité d'un cuir de fruit frais et fait maison, vous n'aurez plus jamais envie d'en acheter dans le commerce! Le cuir de fruit est une bonne opportunité de recycler vos fruits bien mûrs ou vos restes de fruits qui seraient sinon jetés.

La préparation de cuir de fruit est très simple. Commencer par laver soigneusement des fruits à l'eau froide. Retirer les tiges et feuilles des fruits. Retirer ensuite la coquille, la peau, les taches et graines si nécessaire. Ecraser en purée les fruits ou mélanges de fruits de votre choix. Ajouter suffisamment de liquide dans le mixeur pour obtenir une purée tendre mais épaisse. Il est possible d'utiliser du miel, du jus de fruits ou de l'eau. Si le mélange est trop liquide, il ne tiendra pas dans les plateaux du déshydrateur. Les fruits ayant une forte teneur en eau ne nécessitent pas ou peu d'ajout de liquides.

Goûter la purée pendant sa préparation: si la purée a bon goût, le cuir de fruit n'en sera que meilleur ! Garder en tête que le goût et le sucre se concentrent pendant le séchage, attention à ne pas trop sucrer la purée !

Dans l'idéal, utiliser une plaque spécialement conçue pour le cuir de fruit. Si vous n'en avez pas à disposition, vous pouvez vous servir d'un des plateaux couverts de film fraîcheur. Afin de garantir la circulation de l'air, seule la moitié d'un plateau doit être couverte. Si plusieurs plateaux sont utilisés, couvrir les moitiés opposées en alternant avec du film fraîcheur. Garder à l'esprit que les tableaux ne peuvent être insérés dans le déshydrateur que dans un sens. Placer les plateaux dans le bon sens sur le plan de travail puis couvrir de film fraîcheur du bon côté.

Pour le séchage de purée collante (par exemple de bananes), étaler quelques gouttes d'huile sur la plaque à cuir de fruit ou le film fraîcheur. Une fois que toutes les plaques à cuir de fruit ont été remplies, empiler les plateaux dans le déshydrateur. Faire sécher la purée jusqu'à ce qu'elle ait une texture de cuir. Il devrait être aisé de détacher le cuir de fruit de la plaque. L'enrouler dans du film fraîcheur et stocker à température ambiante. Les épices, les noix hachées et la noix de coco râpée donnent une saveur supplémentaire à la purée de fruits. Pour multiplier les possibilités, mélanger plusieurs types de purées.

Expérimentez avec les recettes selon vos envies. Des saveurs pures avec un seul fruit fonctionnent bien, mais il existe de nombreuses combinaisons de fruits variées qui vous permettent de créer des snacks savoureux. Tentez par exemple :

- Fraise-banane
- Fraise-rhubarbe
- Ananas-pêche
- Pomme-cannelle (utiliser la cannelle modérément)
- Miel-airelle-orange (les airelles doivent être cuites)
- Ananas-orange
- Ananas-abricot
- Framboise-pomme
- Framboise-banane-noix de coco
- Fruits rouges
- Pomme-myrtille

DÉSHYDRATER LA VIANDE ET LE POISSON

La viande séchée est idéale pour le camping et les voyages en sac à dos. Lorsqu'elle est reconditionnée, la viande est savoureuse et se prépare comme la viande fraîche.

Remarque : il est nécessaire de cuire tous les types de viande et de poisson (mis à part le beef jerky) pour garantir la sécurité alimentaire. Ne pas conserver la viande, le poisson ou la volaille séchés plus de deux mois.

Utiliser uniquement de la viande maigre et retirer autant de gras que possible. Faire mariner la viande avant de la sécher pour la rendre plus épicée et tendre. La marinade doit contenir du sel : cela permet à la viande de perdre son eau et de la conserver. La marinade ne doit pas contenir d'huile. La plupart des marinades contiennent un élément acide (par exemple de la sauce tomate ou du vinaigre), permettant d'ouvrir les fibres de la viande pour l'attendrir.

La viande est plus facile à couper quand elle est en partie congelée, et en particulier pour la couper en fines lamelles. Le travail peut être grandement facilité par l'utilisation d'une trancheuse. Vous pouvez également indiquer à votre boucher que vous voulez faire de la viande séchée ou beef jerky; il coupera volontiers la viande pour vous.

Si vous souhaitez faire sécher de la viande ou du gibier pour des soupes, des potées, etc., veiller à ce que la viande soit cuite avant d'être séchée. Cuire la viande, la couper en petits dés et la placer dans le déshydrateur. Sécher la viande jusqu'à ce qu'elle ait perdu toute humidité, pendant 2 à 8 heures environ.

Une fois que la viande séchée est prête à être ajoutée à votre potée préférée, la faire gonfler dans de l'eau ou du bouillon pendant au moins une heure et demie, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et qu'elle reprenne à peu près sa taille initiale.

Viande de bœuf : choisir des pièces maigres. La bavette ou le romsteck sont mieux adaptés que l'épaule ou les côtes de bœuf.

Volaille : tous les types de volaille doivent être cuits avant le séchage. La cuisson à la vapeur ou au grill sont les meilleures méthodes. Le blanc de poulet est plus maigre que les autres parties.

Poisson : il est recommandé de faire cuire le poisson à la vapeur avant le séchage. Il est également possible de le faire cuire au four traditionnel pendant 20 minutes à 95 °C après préchauffage. Le poisson est cuit lorsqu'il devient poreux. La sole et le flet sont de très bon choix pour le séchage.

Conseils de préparation pour le Beef Jerky (viande crue séchée)

Le séchage de viande sans cuisson préalable résulte en une viande ferme et rigide appelée « Jerky » en Amérique. C'est l'une des plus vieilles méthodes de conservation de la viande. Étant donné que le jerky est fabriqué sans cuisson préalable, il est important de choisir une viande de bonne qualité et de la nettoyer. Veiller à préparer la viande dans un environnement de travail propre et parfaitement hygiénique. Nettoyer les surfaces de travail lorsque vous avez terminé. Le jerky est la seule viande qui peut être placée dans le déshydrateur sans cuisson.

- Comme pour presque tous les ingrédients, il est important de commencer avec un morceau de viande de grande qualité. Choisir une bavette ou un romsteck maigre d'une épaisseur de 2,5 à 3,5 cm. Retirer toute la graisse et les tissus conjonctifs. La graisse empêche un bon séchage de la viande. Les tissus conjonctifs rendent le jerky dur et difficile à mastiquer.
- Pour faciliter la découpe, placer la viande au compartiment freezer et la laisser partiellement congeler pendant 30 minutes. Retourner la viande et la laisser congeler 15 minutes supplémentaires. Couper des lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur en travers des veinures.
- Faire mariner les lamelles au moins 3 heures ou toute la nuit. Cela donne à la viande une saveur unique et la rend plus tendre. Plus le temps de marinade sera long, plus le jerky sera épicé.
- La viande peut être assaisonnée de sel, poivre, poudre d'ail ou d'oignon ou à l'aide d'autres épices. Étant donné que les arômes s'intensifient durant le séchage, modérer la quantité de sel. Il existe de nombreuses recettes de jerky. Essayez-les et créez votre propre saveur unique !
- Laisser les lamelles marinées s'égoutter sur du papier essuie-tout puis les placer sur les plateaux. Penser à protéger le déshydrateur alimentaire des coulures comme expliqué précédemment dans ce mode d'emploi. Faire sécher les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient sèches et rigides, mais qu'elles puissent être courbées sans casser. Compter entre 6 et 16 heures de séchage. À l'inverse des autres types de viande séchée, le jerky doit pouvoir être mâché mais ne doit pas être friable.

Remarque : la propreté de votre environnement de travail est importante. Veiller à bien nettoyer vos mains et les surfaces de travail avant de manipuler la viande. Laver vos mains après avoir touché tout autre objet ou surface.

SÉCHER DES PLANTES

Fleurs : les fleurs doivent être cueillies une fois que la rosée a séché et avant l'humidité du soir. Elles doivent être séchées le plus vite possible après avoir été cueillies. Jeter les feuilles cassées ou noircies. Placer les fleurs sur un plateau et éviter qu'elles ne se chevauchent. Faire sécher pendant 2 à 26 heures.

Herbes : rincer et bien égoutter les herbes. Frotter pour sécher. Retirer les feuilles mortes ou décolorées. Si vous utilisez des graines, cueillir les herbes lorsque les cosses ont changé de couleur. Laisser les tiges et les retirer seulement après le séchage. Étaler les herbes bien séparées sur un plateau. Le temps de séchage varie selon la taille et le type d'herbes. Sécher pendant 2 à 6 heures.

STOCKAGE DE LA NOURRITURE SÉCHÉE

Dès que les aliments sont séchés, ils sont prêts à être emballés. Suivre les conseils suivants pour permettre à votre nourriture séchée d'être fraîche et savoureuse le plus longtemps possible.

Récipients adaptés

Tout type de récipient propre et hermétique convient au stockage. Les sachets plastiques épais avec fermeture à glissière ou sous vide conviennent également. Remplir les sachets autant que possible et en évacuer l'excédent d'air. Les sachets remplis peuvent être gardés dans des boîtes en métal avec couvercle (les boîtes de café sont idéales) pour les protéger des insectes. Les pots de conserve peuvent être utilisés avec ou sans sachet plastique. Les bons récipients en plastique dont le couvercle se referme correctement conviennent également, mais ils doivent être hermétiques. Ne pas utiliser de sac en tissu, de sachets plastiques légers, de papier paraffiné ou de boîte sans couvercle correctement fermé.

Conseils généraux pour le stockage d'aliments

- Attendez que les aliments secs soient complètement refroidis.
- La chaleur et la lumière gâchent la nourriture. Conservez-les dans un endroit sec, frais et sombre. Éliminer l'excès d'air du contenant et le refermer soigneusement.
- La température idéale de stockage est de 15°C ou moins. Ne conservez pas les aliments déballés dans un contenant métallique.
- Ne pas utiliser de contenants qui fuient ou qui ont un sceau brisé.
- Vérifiez régulièrement l'humidité résiduelle des aliments séchés. S'ils sont encore trop humides, il faut les sécher plus longtemps.

- Ne conservez pas les fruits et légumes séchés pendant plus d'un an.
- Si possible, séchez la nourriture en été et remplacez-la après un an.
- La viande, le poulet et le poisson séchés ne devraient pas être conservés au réfrigérateur pendant plus de 3 mois. Vous pouvez le conserver au congélateur jusqu'à 1 an.
- L'aspiration à l'aspirateur peut prolonger de plusieurs mois la durée de conservation des aliments séchés, à condition qu'ils aient été soigneusement séchés.

Lieu de stockage

Un lieu de stockage frais, sombre et sec est la clé pour préserver la qualité de vos aliments séchés. Les étagères à proximité d'une fenêtre doivent être recouvertes afin de les protéger de la lumière. Les pots de conserve ou boîtes en plastique doivent être enveloppés dans des sacs en papier ou placés dans un placard fermé. Les murs ou sols en ciment sont souvent humides et froids. Pour cette raison, éviter de poser les produits séchés directement sur le sol ou au contact d'un mur de cave, car cela peut produire de la condensation dans le récipient. Ne pas stocker les aliments séchés à proximité de produits très odorants (par exemple laque, décapant, kérosène).

Durée de stockage

Les fruits et légumes séchés ne doivent pas être stockés plus d'un an. Prévoir d'utiliser la viande, le poisson, la volaille séchés ou le jerky dans un délai maximum d'un à deux mois. Étiqueter les aliments séchés et utiliser en système rotatif : les premiers séchés, les premiers consommés. Contrôler les aliments séchés régulièrement. Si l'aliment est plus humide qu'au moment de l'emballage, alors l'humidité a pénétré dans le récipient. Il faut alors répartir les aliments sur les plateaux et renouveler le séchage. Conserver dans un récipient hermétique. La moisissure signifie que les aliments n'ont pas été correctement séchés avant d'être stockés. Jeter la nourriture moisie.

CONSEILS DE RECONDITIONNEMENT

La déshydratation est un processus permettant d'éliminer toute l'eau présente dans la nourriture. Le reconditionnement consiste à replacer l'eau dans l'aliment pour lui permettre de retrouver son état naturel initial. Bien que certains aliments séchés comme les fruits soient excellents dans leur état déshydraté, il est conseillé de reconditionner certains aliments séchés dans leur état d'origine avant de les consommer. Voici quelques conseils de reconditionnement :

Simplement ajouter de l'eau

- Pour les légumes hachés ou broyés et pour les fruits qui seront utilisés pour des biscuits, aucun reconditionnement n'est normalement nécessaire. Si les morceaux sont vraiment croustillants et secs, essayer d'ajouter une cuillère à café d'eau par tasse de fruits séchés.
- Pour les légumes et les fruits dans les soufflés, les tartes, le pain aux fruits et la pâte, ajouter 2 mesures d'eau pour une mesure de fruits séchés (selon le volume).
- Pour cuire les légumes comme garniture ou les fruits comme confiture ou compote, ajouter 2 mesures d'eau pour une mesure d'aliments séchés. Pour une bonne cuisson, il peut être nécessaire d'ajouter plus de liquide.

Conseils de reconditionnement supplémentaires

- Lors de l'égouttage de la nourriture reconditionnée, conserver le liquide. Il contient des valeurs nutritionnelles importantes. Il est possible de le congeler pour une utilisation future dans des soupes, du cuir de fruits, des tartes ou des compotes.
- Il n'est pas nécessaire de reconditionner les aliments avant de cuisiner une soupe. Les légumes séchés peuvent être versés dans la soupe une heure avant de servir.
- Ne pas ajouter d'épices, sel, bouillon cube ou produits à base de tomate avant que les légumes ne soient reconditionnés et cuits. Ces ingrédients empêchent considérablement l'absorption d'eau.
- Certains aliments nécessitent un temps de reconditionnement plus long. Les carottes et les haricots sont plus longs à reconditionner que les petits pois ou les pommes de terre. En règle générale, compter que plus le séchage est long, plus le reconditionnement est long.
- Ne pas utiliser plus de liquide que nécessaire pour le reconditionnement, car les nutriments sont éliminés par un excédent d'eau. Placer les aliments séchés dans un récipient et utiliser juste assez d'eau pour couvrir les aliments. Ajouter plus d'eau par la suite pour remplacer l'eau absorbée par les aliments.

TABLEAUX POUR LA PRÉPARATION

Tableau pour la préparation de viande (Régler la température sur 63 °C à 68 °C.)

Viande	Préparation	Indicateur de séchage	Temps (heures)
Beef Jerky	Bavette ou lamelles de steak maigres (2,5 à 3,5 cm d'épaisseur)	mastiquable mais pas friable	6 à 15

Tableau pour la préparation des fruits (Régler la température sur 57°C)

Fruit	Préparation	Indicateur de séchage	Temps (heures)
Abricots	Laver, couper en moitiés ou en tranches.	Souple	12 à 38
Airelles	Hacher ou laisser entier.	Souple	6 à 26
Baies	Couper les fraises en tranches (1 cm). Laisser les autres baies entières.	Pas humide	8 à 26
Bananes	Éplucher et couper en tranches (3 mm).	Croustillant	8 à 38
Cerises	Dénoyautage facultatif. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Texture de cuir	8 à 34
Dattes	Dénoyauter et couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Écorces d'orange	Couper en longues bandes.	Friable	8 à 16
Figues	Couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Nectarines	Couper en moitiés et sécher avec la peau vers le bas. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Souple	8 à 26
Pêches	Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches. Couper en moitiés ou en quartiers. Parties coupées vers le haut.	Souple	10 à 34
Poires	Éplucher et couper en lamelles.	Souple	8 à 30

Fruit	Préparation	Indicateur de séchage	Temps (heures)
Pommes	Éplucher, épépiner, couper en tranches ou en anneaux.	Souple	5 à 6
Raisins	Laisser entiers.	Souple	8 à 38

Tableau pour la préparation des légumes (Régler la température sur 52 °C)

Légume	Préparation	Indicateur de séchage	Temps (heures)
Ail	Retirer la peau des gousses et couper en tranches.	Friable	6 à 16
Artichauts	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Asperge	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Aubergine	Couper en rondelles d'1/2 à 1 cm.	Friable	6 à 18
Betterave	Blanchir, refroidir, couper les pointes et les racines, couper en tranches.	Friable	8 à 26
Brocoli	Couper les bouquets. Cuire à la vapeur 3 à 5 minutes.	Friable	6 à 20
Carottes	Cuire à la vapeur, broyer ou couper en rondelles.	Texture de cuir	6 à 12
Céleri	Couper la tige en bandes de 6 mm.	Friable	6 à 14
Champignons	Couper en tranches, hacher ou sécher en entier.	Texture de cuir	6 à 14
Chou	Détacher les feuilles et couper en lamelles de 3 mm.	Texture de cuir	6 à 14
Chou-fleur	Cuire à la vapeur, détacher les bouquets et couper.	Texture de cuir	6 à 16
Choux de Bruxelles	Détacher des tiges, couper en deux dans la longueur.	Al dente	8 à 30
Ciboulette	Hacher.	Friable	6 à 10

Légume	Préparation	Indicateur de séchage	Temps (heures)
Concombre	Éplucher, couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.	Texture de cuir	6 à 18
Tomates	Retirer la peau, couper en moitiés ou en tranches.	Texture de cuir	8 à 24
Epinards	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas en bouillie.	Friable	6 à 16
Haricots	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient blondis.	Friable	8 à 26
Oignons	Couper en lamelles fines ou hacher.	Friable	6 à 14
Petits pois	Écosser et blanchir 3 à 5 minutes.	Friable	8 à 14
Piment	Sécher entièrement.	Texture de cuir	6 à 14
Poivrons	Couper en lamelles ou en rondelles (6 mm), retirer les pépins.	Friable	4 à 14
Pommes de terre	Couper en rondelles ou en dés. Blanchir 8-10 minutes.	Friable	6 à 18
Rhubarbe	Retirer la peau extérieure et couper en tranches de 3 mm	Pas d'humidité	6 à 38
Tomates	Retirer la peau, couper en moitiés ou en tranches.	Texture de cuir	8 à 24

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Avant de nettoyer ou de réparer le déshydrateur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et que l'interrupteur est sur OFF.

- Nettoyez les plateaux et l'intérieur du boîtier avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois et après chaque utilisation.
- Réglez l'interrupteur d'alimentation et le bouton de la minuterie sur la position OFF. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Laissez le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez les plateaux du déshydrateur.
- Essuyez la chambre de déshydratation avec une éponge ou un gant de toilette humide (intérieur et extérieur). Attention, les bords peuvent être coupants ! Ne pas vaporiser d'eau sur l'élément chauffant. L'eau peut endommager les composants électriques et augmenter le risque de choc électrique. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez les plateaux du déshydrateur à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Prévention
Humidité dans le conteneur	Séchage incomplet. Aliments coupés de manière inégale, ce qui rend le séchage incomplet. Les aliments séchés qui ont été conservés trop longtemps à la température ambiante après refroidissement ont retrouvé leur humidité.	Testez la déshydratation des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Coupez les aliments uniformément. Refroidissez rapidement et emballez immédiatement.
Moisissures sur les aliments	Séchage incomplet. Aliments dont la teneur en humidité n'a pas été vérifiée dans la semaine. Conteneur de stockage non étanche à l'air. Température de stockage trop chaude / humidité dans les aliments. Il est possible que le bol ait durci, d'où une température trop élevée de déshydratation ce qui fait que la nourriture a été séchée à l'extérieur mais pas complètement à l'intérieur.	Testez la déshydratation de plusieurs morceaux d'aliments. Vérifiez l'humidité du récipient de stockage dans un délai d'une semaine et séchez à nouveau les aliments si besoin. Utilisez des contenants hermétiques pour le stockage. Conservez les aliments dans des endroits frais à une température de 21 °C maximum. Séchez les aliments à des températures appropriées / utilisez les instructions de séchage comme guide.
Taches brunes sur les légumes	Température de déshydratation trop élevée utilisée. Les légumes étaient trop secs.	Séchez les aliments à des températures raisonnables / utilisez les instructions de déshydratation comme guide. Vérifiez régulièrement le degré de déshydratation des aliments.
Les aliments collent aux plateaux	Les aliments n'ont pas été retournés.	Au bout d'une heure de déshydratation, utilisez une spatule pour retourner les aliments.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

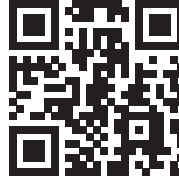
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Norme di sicurezza	70
Quadro generale	71
Utilizzo	72
Utensili consigliati	74
Consigli per la preparazione	74
Essiccazione delle verdure	75
Essiccazione della frutta	77
Nastri di purea di frutta	78
Essiccazione di carne e pesce	79
Essiccazione dei fiori e delle piante	81
Conservazione dei alimenti essiccati	81
Indicazioni per la reidratazione	83
Cibi consigliati e tempi di essiccazione	84
Pulizia e manutenzione	87
Correzione degli errori	88
Avviso di smaltimento	89
Produttore e importatore (UK)	89

DATI TECNICI

Numero Articolo	10027831, 10027832
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	550 W

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni e custodire il presente manuale per ogni possibile consultazione.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiale infiammabile, per esempio superfici di legno o biancheria.
- Non utilizzare il dispositivo su piani di cottura in vetroceramica sensibili al calore o su taglieri. Utilizzarlo solo su superfici resistenti al calore e della stessa grandezza dell'essiccatore in modo che il calore prodotto dal dispositivo in funzione non danneggi la base su cui è poggiato.
- Assicurarsi che tutte le parti del dispositivo funzionino correttamente. Non utilizzare il dispositivo in caso esso, le sue componenti o il cavo risultino danneggiati.
- Disinserire sempre la spina prima di pulire il dispositivo, sostituirne i pezzi o spostarlo da un luogo a un altro.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini o tenerli sotto sorveglianza quando si trovano nelle vicinanze.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni dovuti a un utilizzo improprio del dispositivo e al mancato rispetto delle avvertenze.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato e autorizzato. Utilizzare esclusivamente componenti originali e accessori autorizzati dal produttore. Non aprire o manomettere il dispositivo per nessuna ragione.
- Non tirare il cavo di allacciamento per disinserire la spina. Utilizzare esclusivamente prolunghe la cui potenza corrisponda a quella del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato stabilmente sui 4 piedi di appoggio e non muoverlo quando è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo in spazi aperti. Esso è per uso esclusivamente domestico e non commerciale.
- Utilizzare il dispositivo solo in luoghi ben areati.
- Non ostruire i condotti di areazione presenti nella parte anteriore e posteriore. Lasciare almeno 30 cm di distanza dalle pareti in modo da assicurare la circolazione dell'aria.
- Non posizionare il dispositivo su materiali infiammabili, come per esempio tappeti.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Prima della pulizia, disinserire la spina. Dopo la pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia perfettamente asciutto prima di inserire nuovamente la spina nella presa.
- Non collocare il dispositivo nelle vicinanze di fornelli a gas, fornelli elettrici, di forni o di piani cottura. Assicurarsi che il cavo non penda sul piano di lavoro o che non entri in contatto con superfici calde.

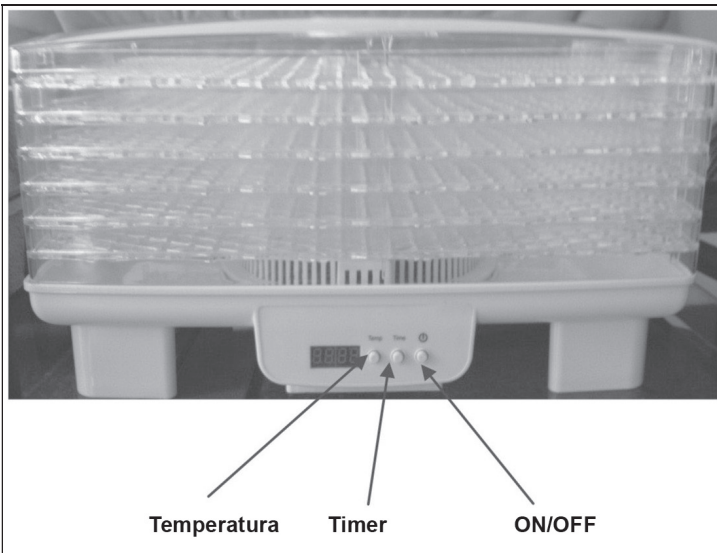
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per gli scopi previsti.
- Se durante l'uso si dovessero riscontrare dei malfunzionamenti, spegnere il dispositivo e disinserire al spina. Non tentare di aprire il pannello di controllo, il dispositivo contiene parti non accessibili all'utente. Contattare il servizio assistenza e far effettuare un controllo. Utilizzare solo componenti autorizzati dalla casa di produzione, altrimenti decade ogni garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Poiché le superfici del dispositivo durante il suo funzionamento si riscaldano, toccare solo l'impugnatura l'interruttore per evitare bruciature.

QUADRO GENERALE



UTILIZZO

Avvertenza: Utilizzare il dispositivo solo in locali ben ventilati. Non bloccare mai le aperture di ventilazione sul retro o sullo sportello del dispositivo.

Prima del primo utilizzo

- Pulire tutte le parti con un panno umido.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima dell'utilizzo.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano montati correttamente e funzionanti.

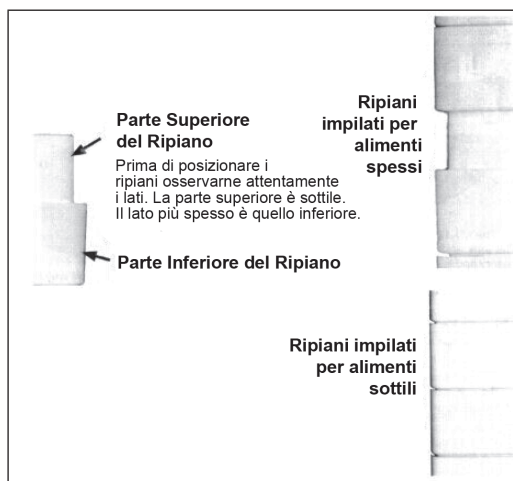
Posizionamento dei ripiani

Prima di porre il cibo sui ripiani, girarli e disporli come mostrato nel grafico. Attenersi alle seguenti indicazioni:

Il lato minore del vassoio deve essere sempre rivolto verso l'alto.

Sulla parte superiore della maniglia del ripiano ci sono delle frecce che indicano la corretta direzione su come posizionare il ripiano.

I ripiani posizionati in modo errato possono avere un effetto negativo sull'essiccazione. Una volta che tutti i ripiani sono posizionati correttamente, è possibile posizionarli secondo due modalità.



Per aumentare la distanza, ruotare il vassoio di 180° così come mostrato nel grafico. È possibile porre i ripiani secondo combinazioni diverse al fine di essiccare contemporaneamente cibi molto consistenti (ad es. metà fragole) e alimenti sottili (ad es. fette di banana).

Funzionamento e test di essiccazione

- Posizionare la macchina essiccatrice su una superficie piana. Inserire i ripiani, posizionarli nell'essiccatore e inserire la spina nella presa.
- Premere il pulsante temperatura e impostare la temperatura desiderata. Per impostare la temperatura passo dopo passo, pigiare il pulsante più volte in successione. Per cambiare rapidamente la temperatura, tenere premuto il pulsante.
- Tenere premuto il pulsante timer per impostare l'ora. Il display mostra il tempo di funzionamento rimanente dopo il quale il dispositivo si spegne automaticamente. Quando si preme il pulsante, il display conta da 1-48 ore prima di tornare a 1. Per impostare l'ora passo dopo passo, pigiare il pulsante più volte in successione. Ogni volta che si preme il pulsante, si aggiunge un'ora.
- Per impostare l'ora più velocemente, tenere premuto il tasto. Premere il pulsante On/Off per avviare il programma. I due punti sul display iniziano a lampeggiare, indicando che il dispositivo è in funzione. Il display indica il tempo nel formato hh: mm. La ventola è udibile durante il funzionamento.
- Non appena il programma è terminato, il dispositivo si spegne automaticamente. È possibile interrompere l'essiccatura in qualsiasi momento premendo il pulsante On/Off. Scollegare la spina dalla presa di corrente non appena il dispositivo è spento.
- Se si desidera aggiungere tempo o regolare la temperatura durante il funzionamento, premere il pulsante On/Off per interrompere l'operazione. Modificare la temperatura o il tempo e riavviare il programma premendo nuovamente il pulsante On/Off.

Test di essiccatura

Il tempo di essiccazione varia a seconda della temperatura impostata. I frutti devono avere una consistenza morbida e coriacea e un leggero tenore di umidità residua (meno del 20%) dopo l'essiccazione. I frutti non devono essere eccessivamente essiccati in modo che le sostanze nutritive siano conservate e la frutta secca mantenga una qualità elevata. Per preservare il miglior gusto possibile, attenersi sempre al tempo indicato. Dopo l'essiccazione gli ortaggi devono essere duri o leggermente fragili, a seconda della loro consistenza.

UTENSILI CONSIGLIATI

- 1 Coltello per pelare e sbucciare
- Tagliere
- Contenitore

Altri utensili che facilitano il lavoro:

- Un tritatutto. Per tagliare gli alimenti velocemente e in maniera uniforme.
- Una pentola a vapore o una casseruola con cestello per sbollentare.
- Un mixer, per frullare la frutta.
- Un taccuino per appunti dove annotare i tempi di essiccazione e le ricette.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Le bucce della frutta e della verdura contengono molti principi nutritivi. Per questo, quando si desidera mangiarli come snack o utilizzarli per i biscotti, è meglio non levarle. Tuttavia, se si desidera rimuovere la buccia (per esempio dalle mele per una torta o dai pomodori per una zuppa), si consiglia di farlo prima dell'essiccazione.

Un fattore importante per la buona riuscita dell'essiccazione, è il modo in cui vengono affettati gli alimenti. Pezzi della stessa misura contengono la stessa quantità di umidità e quindi si essiccano in modo uniforme e negli stessi tempi. I pezzi più spessi si essiccano più lentamente rispetto ai pezzi più fini.

D'altro canto, diversi alimenti hanno una scorza che ostacola la loro essiccazione. L'umidità fuoriesce più facilmente da superfici tagliate, piuttosto che da bucce compatte. Quanto più grande è la superficie tagliata, tanto migliore e più veloce è l'essiccazione.

Si consiglia di affettare per lungo le verdure a stelo, come fagiolini, asparagi, rabarbari ecc., mentre per la frutta in generale si consiglia di tagliarla lungo il nocciolo e a fette sottili e piatte. Tagliare broccoli a metà o anche in quattro a seconda della grandezza.

Anche i frutti di piccole dimensioni come le fragole, possono essere tagliati a metà. Bacche ancora più piccole possono essere tagliate a metà oppure si consiglia di farle prima leggermente sbollentare in modo da romperne la buccia.

Riempire i ripiani

È possibile disporre gli alimenti sull'intera superficie dei ripiani, facendo sempre attenzione a lasciare spazio sufficiente tra i singoli pezzi, in modo da assicurare la circolazione dell'aria. Questo è particolarmente importante per frutta come le banane e l'ananas. Se a fine essiccazione alcuni pezzi risultano troppo morbidi, ciò può essere dovuto al fatto che durante l'essiccazione fossero coperti da altri pezzi.

Durante il processo di essiccazione, l'acqua evapora, provocando così un restringimento degli alimenti. Ciò significa anche che una volta essiccati, gli alimenti possono essere conservati in spazi ridotti. Alimenti tagliuzzati dovrebbero essere spessi al massimo 1 cm.

Per ottenere lo stesso grado di essiccazione, gli alimenti spesso necessitano di essere rigirati una -due volte. Per fare questo, spegnere il dispositivo, disinserire la spina dalla presa, estrarre il ripiano, rigirare gli alimenti, reinserire il ripiano e riaccendere il dispositivo.

Prevenire lo sgocciolamento

Alcuni alimenti come per esempio pomodori molto maturi, agrumi o frutta zuccherata, durante l'essiccazione possono gocciolare, alterando in questo modo il sapore degli alimenti disposti sul ripiano inferiore. Per ridurre ciò, scuotere più volte il ripiano con gli alimenti su un canovaccio in modo da eliminare i liquidi in eccesso.

ESSICCAZIONE DELLE VERDURE

Le verdure essiccate sono saporite al pari della frutta secca. Con esse è possibile preparare gustose zuppe e piatti unici e utilizzarle come le verdure fresche. Prima dell'essiccazione, lavare le verdure in acqua fredda e prepararle in base alla tipologia. Un pela verdure automatico sarebbe di grande aiuto per preparare grandi quantità di verdure, risparmiando tempo.

Date spazio alla creatività con le verdure essiccate. Per esempio lasciandole in ammollo per 2 minuti nel succo di limone. Questo donerà alle verdure (per esempio asparagi o fagiolini) un sapore particolare.

Preparazione delle verdure

Normalmente le verdure non necessitano di un trattamento particolare per l'essiccazione. Tuttavia ci sono delle eccezioni. Verdure come le cipolle, l'aglio, i peperoni, i pomodori e i funghi possono essere essiccati senza trattamenti preliminari, mentre gli altri tipi di verdure prima dell'essiccazione devono essere sbollite o cotte al vapore. Molte verdure contengono enzimi che facilitano la loro maturazione e che, se non eliminati, possono rendere il sapore poco gradevole.

Le verdure essiccate senza trattamenti preliminari, possono essere conservate per 3-4 mesi, mentre quelle sottoposte a trattamenti preliminari, durano più a lungo e normalmente sono anche più gustose.

Cuocere al vapore

La cottura al vapore è il migliore modo per preparare le verdure all'essiccazione. Disporre uno strato di verdure a pezzi o a fette in un setaccio o in un cestello per la cottura a vapore. Lo strato deve essere spesso massimo 1,2 cm. In una pentola fa bollire un po'di acqua e inserire il cestello evitando che l'acqua entri in contatto con le verdure. Quando si estrae il cestello, le verdure devono leggermente più morbide. Inserire il cestello con le verdure in una ciotola di acqua fredda per bloccare la cottura e far mantenere alle verdure il loro colore naturale. Ora le verdure sono pronte per essere disposte sui ripiani ed essere essiccate.

Scottare

Si consiglia di scottare fagiolini, cavolfiori, broccoli, asparagi, patate e piselli prima di essicarli e utilizzarli per zuppe o piatti unici. Ecco come: immergere le verdure in acqua bollente e farle cuocere per 3-5 minuti. Scolarle e poi disporle sui ripiani dell'essiccatore.

Il processo di sbollitura sebbene più veloce rispetto alla cottura al vapore, comporta la dispersione nell'acqua di molte sostanze nutritive ed è sconsigliato per verdure tagliuzzate troppo finemente, mentre è idoneo per le verdure a fette: è sufficiente immergere una tazza di verdure (200ml) per ogni litro d'acqua bollente. Normalmente il tempo di cottura tramite questo procedimento è di circa la metà rispetto alla cottura al vapore. Al termine della scottatura le verdure devono risultare leggermente più tenere.

ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

L'essiccazione è un miglior metodo per conservare la frutta. La frutta secca è uno spuntino davvero gustoso, economico, ricco di zuccheri, sostanze nutritive e senza conservanti. Da provare le fette di frutta essiccata per accompagnare il gelato o lo strudel.

L'essiccatore facilita il processo di disidratazione ed essiccamento della frutta. Lavarla sempre prima di procedere. Normalmente è sufficiente tagliare la frutta a metà, privarla dei noccioli oppure farla a spicchi e successivamente essicarla.

Per raggiungere risultati ottimali, non sottoporre la frutta a trattamenti preliminari. Frutta come mele, pere, pesche, albicocche o banane, con l'essiccazione possono scurirsi e se conservate per troppo tempo (oltre i sei mesi), pur essendo ancora commestibili, possono avere un sapore poco gradevole. Tipi di frutta come le banane normalmente si scuriscono anche senza trattamenti preliminari. Tagliare le banane a fette e disporle sui ripiani. Per i tempi di essiccazione e i procedimenti di preparazione della frutta consultare il capitolo "Alimenti consigliati e tempi di essiccazione".

Affinché il colore della frutta non venga alterato, è sufficiente immergere i pezzi per due minuti nel succo di limone, o di ananas o di arancia. Asciugarli con un panno di carta e disporli sui ripiani per l'essiccazione.

Trattamento con succo di arancia, di limone e di ananas

I succhi di limone, di arancia o di ananas, sia freschi sia confezionati, sono un ottimo metodo naturale per la preparazione della frutta. Si possono utilizzare sia puri sia diluiti in acqua (con il succo di limone seguire la proporzione 1:8). Versare il succo sulla frutta da essiccare e lasciarla insaporire per 2 minuti. L'utilizzo di succhi può alternare il sapore della frutta e nello stesso tempo non impedisce che essa si scurisca.

Trattamento con acido ascorbico

È possibile acquistare in farmacia l'acido ascorbico, ossia la vitamina C, utile per il trattamento della frutta. Mescolare un cucchiaino da tè di acido ascorbico con 4 tazze da 200ml di acqua, versare il composto sulla frutta e lasciarlo agire per 2 minuti. È sempre possibile che il sapore della frutta venga in questo modo alterato. Provare diverse concentrazioni in base ai gusti e alle esigenze. È possibile acquistare il bisolfito di sodio in farmacia. Consultare un medico in caso di allergie o di sensibilità a prodotti chimici. Mescolare un cucchiaino da tè di bisolfito di sodio in un litro d'acqua.

NASTRI DI PUREA DI FRUTTA

I nastri di purea di frutta, non sono altro che fogli sottili di frutta frullata ed essiccata e sono uno snack gustoso da masticare. Farli in casa è molto semplice. Lavare dapprima la frutta, rimuovere i gambi, le foglie, i noccioli e, se necessario, rimuovere i semi e sbucciarla. Frullare la frutta nel mixer secondo i gusti, aggiungendo acqua, succhi di frutta o miele quanto basta per avere un composto morbido e consistente che tuttavia non deve essere eccessivamente liquido, altrimenti non si può stendere sui ripiani dell'essiccatore. Moderare le quantità di liquidi da aggiungere in caso il tipo di frutta sia già di per sé ricca di acqua.

Assaggiare il composto in modo da regolarne il sapore in base ai gusti. Poiché con l'essiccazione la concentrazione di zuccheri nella frutta aumenta, si consiglia di non zuccherarla troppo per non rendere il composto troppo dolce. Date spazio alla fantasia, per esempio aggiungendo spezie, frutta secca a pezzi o scaglie di cocco, per conferire alla frutta frullata sapori particolari.

Un volta frullata la frutta, coprire uno o più ripiani dell'essiccatore con la carta da forno facendo attenzione a coprirne solo e sempre la metà in modo da garantire la circolazione dell'aria. Se la purea risulta troppo appiccicosa, basta oliare leggermente la carta da forno. Stendere quindi la purea sui ripiani preparati, sistemare questi ultimi nel dispositivo e procedere con l'essiccazione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Estrarre quindi i ripiani e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Date spazio alla fantasia e al gusto, per esempio aggiungendo spezie, frutta secca a pezzi o scaglie di cocco, oppure mescolando frutti diversi e creare così combinazioni di gusti particolari. Ottime sono per esempio le combinazioni:

- Fragola e banana
- Fragola e rabarbaro
- Ananas e pesca
- Mela e cannella
- Miele- mirtilli rossi e arancia (i mirtilli rossi devono essere cotti in precedenza)
- Ananas e arancia
- Ananas e albicocca
- Lamponi, banana e cocco
- Bacche di vario tipo
- Mela e mirtillo

ESSICCAZIONE DI CARNE E PESCE

Carne e pesce essiccati sono perfetti per i campeggi e le gite con lo zaino in spalla. Se si desidera reidratarli, riacquistano il gusto di carne e pesce freschi.

Nota: Avvertenza importante: prima dell'essiccazione, tutti i tipi di pesce e di carne (eccetto il Jerky di manzo) devono essere cotti. Non conservare carne e pesce essiccati per più di 2 mesi.

Utilizzare solo carni magre ed eliminare quante più parti grasse possibile. Si consiglia di marinare la carne prima di essicarla, per conferirle un sapore più deciso e speziato. La marinatura deve contenere sale, il quale facilita l'eliminazione dell'acqua, ed essere priva di olio. Normalmente la marinatura contiene degli acidi (contenuti per esempio nel pomodoro o nell'aceto) che lacerano i filamenti della carne e la rendono più tenera.

Se la carne o la selvaggina essiccata deve essere utilizzata per la preparazione di zuppe, piatti unici ecc, si consiglia di cuocerla prima ed essicarla in piccoli pezzi per 2 - 8 ore.

Manzo: Scegliere carne di manzo magra. Pezzi di coscia o di bacino sono migliori rispetto a pezzi di spalla o alle costole.

Pollame: Prima dell'essiccazione cuocere ogni tipo di pollame. I migliori metodi di cottura sono quella al vapore o l'arrosto. I petti di pollo sono più magri rispetto alle carni scure.

Pesce: Prima di eseguire l'essiccazione è preferibile cuocere il pesce a vapore oppure normalmente in forno preriscaldato a 100°C per 20 minuti. Da consigliare sono la sogliola e la platessa.

Consigli per la preparazione del Jerky di manzo

L'essiccazione di carne cruda è una delle forme più antiche di conservazione della carne. Poiché la carne non viene in precedenza cotta, è importante che essa sia di ottima qualità e ben pulita. Come ugualmente importante, è il luogo dove la carne viene essiccata e che deve essere igienico e salubre. Il jerky è l'unica carne che non necessita di cotture preliminari alla essiccazione.

- Per il jerky di manzo è importante che la carne sia ottima qualità. Scegliere pezzi di manzo magri, come la coscia o il bacino e spessi 2,5-3,5 cm. Eliminare le parti grasse e i legamenti poiché il grasso ostacola l'essiccazione e i legamenti induriscono la carne, rendendola difficile da masticare.
- Per affettare la carne facilmente, lasciarla nel congelatore per 30 minuti, girarla dall'altro lato e farla congelare per altri 15 minuti. Tagliare la carne di traverso e in fette spesse circa 3mm.
- Lasciar marinare le fette di carne per circa 3 ore o per tutta la notte, così da conferirle un sapore unico e renderla più tenera. Ovviamente quanto più tempo si lascia marinare, tanto più il jerky sarà speziato.
- La carne si può insaporire con sale, pepe, aglio o cipolla in polvere. Poiché l'essiccazione esalta gli aromi, si consiglia di salare con moderazione. Il Jerky può essere usato in molte ricette, tutte da provare.
- Disporre prima i pezzi di Jerky marinato su un foglio di carta assorbente e successivamente sui ripiani dell'essiccatore. Per limitare lo sgocciolamento, scuotere i ripiani su un canovaccio come descritto in precedenza. Lasciar essiccare le strisce di carne dalle 6 alle 16 ore in modo che siano facili da masticare, ma rimangono elastiche.

Importante: assicurarsi che l'ambiente di lavoro, il piano di lavoro e le mani siano perfettamente puliti e salubri.

ESSICCAZIONE DEI FIORI E DELLE PIANTE

Fiori: I fiori devono essere raccolti prima che la sera diventi umido ed essere essiccati il più velocemente possibile dopo la raccolta. Eliminare i petali rotti o scuriti. Distribuire i fiori sui ripiani e farli essiccare dalle 2 alle 26 ore, in base alla loro grandezza.

Erbe aromatiche: sciacquare le erbe aromatiche, farle sgocciolare e asciugarle. Eliminare le radici, le foglie morte e le foglie secche. Distribuirle su un ripiano, senza ammassarle. I tempi di essiccazione variano in base al tipo di erbe aromatiche. In genere sono necessarie dalle 2 alle 6 ore.

CONSERVAZIONE DEI ALIMENTI ESSICCATI

Appena essiccati gli alimenti devono essere conservati. Seguire le seguenti istruzioni, in modo da assicurare una lunga durata e una perfetta conservazione dei sapori.

Contenitori idonei

Contenitori e sacchetti di plastica puliti, sottovuoto o chiusi ermeticamente sono idonei alla conservazione. Una volta riempiti, eliminare più aria possibile dai sacchetti di plastica possono essere conservati in contenitori di metallo (per esempio i barattoli del caffè) in modo da tenere lontano gli insetti. Non utilizzare sacchetti di stoffa, carta o contenitori privi di chiusura ermetica.

Consigli pratici generali per la conservazione degli alimenti

- Attendere che il cibo secco si sia completamente raffreddato.
- Il calore e la luce rovinano il cibo. Conservare in luogo asciutto, fresco e buio. Rimuovere l'aria in eccesso dal contenitore e chiuderlo accuratamente.
- La temperatura di stoccaggio ideale è di 15°C o meno. Non conservare gli alimenti non imballati in un contenitore metallico.
- Non utilizzare contenitori che presentano perdite o hanno un sigillo rotto.
- Controllare regolarmente l'umidità residua degli alimenti secchi. Se sono ancora troppo umidi, devono essere asciugati più a lungo.

- Non conservare frutta e verdura secca per più di 1 anno.
- Se possibile, asciugare il cibo in estate e sostituirlo dopo un anno.
- Carne secca, pollo e pesce non devono essere conservati in frigorifero per più di 3 mesi. È possibile tenerlo nel congelatore fino a 1 anno.
- L'aspirazione può prolungare di diversi mesi la durata di conservazione degli alimenti secchi, a condizione che siano stati accuratamente essiccati.

Luogo di conservazione

La conservazione al buio e in un luogo asciutto e fresco, garantisce la buona qualità dei prodotti essiccati. Se posti su scaffali nelle vicinanze di finestre, i contenitori devono essere coperti da un panno, in modo da essere al riparo dalla luce. Contenitori di plastica trasparenti devono essere rivestiti o messi in scaffali chiusi. Per evitare fenomeni di condensa, si consiglia di non porre i contenitori direttamente su pavimenti o a contatto con pareti di cemento che normalmente sono freddi e umidi. Non conservare gli alimenti essiccati nelle vicinanze di oggetti o materiali che emanano odori forti (per esempio vernici, colori o cherosene).

Tempi di conservazione

Si consiglia di conservare la frutta e la verdura essiccata per non più di un anno e di consumare la carne essiccata in 1-2 mesi. Etichettare gli alimenti in base alla data di essiccazione per regolarsi su quando consumarli. Controllare regolarmente gli alimenti per verificare il loro livello di umidità; in caso risulti eccessiva, procedere con una ulteriore essiccazione. La presenza di muffe indica che l'essiccazione non è stata condotta correttamente.

INDICAZIONI PER LA REIDRATAZIONE

L'essiccazione è un processo che elimina l'acqua dagli alimenti. Il ritrattamento consiste nel reintrodurre l'acqua in modo che gli alimenti ritornino al loro stato naturale. Ecco alcuni consigli pratici per il ritrattamento degli alimenti essiccati.

Aggiungere acqua

- Normalmente la verdura a pezzi e la frutta destinata a essere usata per i biscotti, non necessitano di un ritrattamento. Tuttavia se risultano troppo secchi, basta aggiungere un cucchiaino da tè di acqua per ogni tazza da 200ml di frutta secca.
- Per frutta e verdure destinate a soufflés, strudel e pastelle di vario tipo, aggiungere acqua secondo la proporzione 2:3; se destinate a contorni o a essere cotte, procedere, invece, in base al rapporto 2:1. Probabile che sia necessario aggiungere acqua per ottenere la giusta cottura.

Altri metodi di reidratazione

- Una volta che gli alimenti vengono reidratati, i liquidi in cui sono stati immersi, in quanto ricchi di sostanze nutritive, possono essere congelati o utilizzati nelle zuppe, nelle conserve o nelle torte.
- Per le zuppe non è necessario reidratare gli ingredienti: basta aggiungere nella zuppa la verdura essiccata un'ora prima che venga servita. Non aggiungere spezie, sale, dadi per brodo e prodotti a base di pomodoro, in quanto possono ostacolare l'assorbimento di acqua.
- Alcuni alimenti, per esempio carote e fagiolini, impiegano più tempo a essere reidratate rispetto ad altri come piselli o patate. Normalmente gli alimenti che impiegano più tempo per l'essiccazione, ne impiegano di meno per reidratarsi.
- Non aggiungere acqua più del necessario per evitare la perdita di sostanze nutritive. Disporre gli alimenti da trattare in un contenitore e coprirli di acqua quanto basta. In caso, aggiungere acqua per sostituire quella già assorbita.

CIBI CONSIGLIATI E TEMPI DI ESSICCAZIONE

Tempi di essiccazione della carne (temperatura consigliata 63°C - 68°C)

Carne	Preparazione	Verifica di essiccazione	Tempi (ore)
Jerky di manzo	Parti magre (spesse 2,5-3,5 cm)	Facili da masticare, ma non troppo friabili	6-15

Tempi di essiccazione della frutta (temperatura consigliata 57°C)

Frutta	Preparazione	Verifica dell'essiccazione	Tempi
Albicocche	Lavare, tagliare a metà o a listarelle	Tenere	12-38
Bacche	Fragole: pezzi di 1 cm; le altre bacche: lasciare intere	Secche	8-26
Banane	Sbucciare, affettare	Croccanti	8-38
Ciliegie	Se necessario snocciolare a fine essiccazione	Coriacee	8-34
Datteri	Snocciolare e affettare	Coriacei	6-26
Fichi	Affettare	Coriacei	6-26
Mele	Sbucciare, eliminare il torsolo, fare a fette o a rondelle	Tenere	5-6
Mirtilli rossi	Tagliuzzare o lasciare interi	Teneri	6-26
Pere	Sbucciare, e affettare	Tenere	8-30
Pesche	Tagliare a metà o in 4 parti. Essiccare con la scorza verso il basso. Snocciolare a fine essiccazione	Tenere	10-34
Pesche noce	Tagliare a metà, essiccare con la buccia rivolta verso il basso. Rimuovere il nocciolo a fine essiccazione	Tenere	8-26

Frutta	Preparazione	Verifica dell'essiccazione	Tempi
Scorza d'arancia	Tagliare lunghe listarelle	Friabili	8-16
Uva	Acini interi	Teneri	8-38

Tempi di essiccazione delle verdure (temperatura consigliata 52°C)

Verdura	Preparazione	Verifica dell'essiccazione	Tempi (ore)
Aglio	Rimuovere la buccia e tagliare	Friabili	6-16
Asparagi	A listarelle di 3 mm	Friabili	6-14
Broccoli	Spazzolare e cuocere leggermente al vapore	Friabili	6-20
Carciofi	A listarelle di 3mm	Friabili	6-14
Carote	Ammorbidire al vapore, spazzolare e tagliare a listarelle	Coriacee	6-12
Cavolfiori	Ammorbidire al vapore, spazzolare e tagliare	Coriacei	6-16
Cavoli	Tagliare a listarelle di 3mm	Coriacei	6-14
Cavolini di Bruxelles	Rimuovere il gambo e tagliare a metà per lungo	Al dente	8-30
Cetrioli	Pelare, tagliare a listarelle di 1 cm	Coriacei	6-18
Knoblauch	Haut entfernen und in Stücke schneiden.	spröde	6-16 Stunden
Cipolle	Tagliare a fette sottili o tritare	Friabili	8-14
Erba cipollina	Sminuzzare	Friabile	6-10
Fagiolini	Tagliare, scottare	Friabili	8-26

Verdura	Preparazione	Verifica dell'essiccazione	Tempi (ore)
Funghi	Tagliare a pezzi, essiccare tritati o interi.	Coriacei	6-14
Melanzane	Spazzolare e tagliare a listarelle di ½ - 1 cm	Friabili	6-18
Patate	Tagliare a fette o a pezzi o sminuzzare. Sbollentare per 8-10 minuti	Friabili	6-18
Peperoni	Tagliare a listarelle o a rondelle di ½cm di spessore. Eliminare i semi.	Coriacei	6-14
Piselli	Sgranare e sbollentare per 3-5 minuti	Friabili	8-14
Pomodori	Pelare, tagliare a metà o a fette	Coriacei	8-24
Rabarbaro	Rimuovere la parte esterna, tagliare a listarelle di 3mm	Assenza di umidità	6-38
Rapa rossa	Scottare, far raffreddare, eliminare il gambo e le radici e tagliare a fette	Friabile	8-26
Sedano	Tagliare i gambi a listarelle di 6mm	Friabili	6-14
Spinaci	Cuocere al vapore, non riducendoli in poltiglia	Friabili	6-16
Zucchine	Tagliare a fette di 6mm	Friabili	6-18

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza: prima di effettuare pulizia o manutenzione, assicurarsi che la spina sia staccata e l'interruttore s trovi su OFF.

- Pulire i ripiani e l'interno dell'alloggiamento, prima di utilizzare l'essiccatore per la prima volta e dopo ogni utilizzo.
- Mettere interruttore e manopola del timer su OFF. Staccare la spina.
- Lasciar raffreddare completamene l'essiccatore prima della pulizia.
- Togliere i ripiani dall'essiccatore.
- Pulire il vano di essiccazione con una spugna o un panno umido (dentro e fuori). Attenzione, i bordi possono essere taglienti! Non spruzzare acqua sull'elemento riscaldante. L'acqua può rovinare i componenti elettrici e aumenta il rischio di folgorazione. Non immergere il dispositivo in acqua.
- Pulire i ripiani dell'essiccatore con acqua calda e sapone. Sciacquarli con acqua pulita e asciugarli subito.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Causa	Prevenzione
Umidità nel contenitore	Essiccazione incompleta. Alimenti tagliati in modo non omogeneo, con conseguente incompleta essiccazione. Alimenti essiccati che sono conservati troppo a lungo a temperatura ambiente dopo il raffreddamento hanno riassorbito umidità	Controllare lo stato di essiccazione degli alimenti prima di toglierli dal dispositivo. Tagliare gli alimenti in modo omogeneo. Far raffreddare rapidamente e confezionare subito.
Muffa sugli alimenti	Essiccazione incompleta. Alimenti che non sono stati controllati per il loro livello di umidità entro una settimana. Contenitore di conservazione non ermetico. Temperatura di conservazione troppo alta/ Umidità negli alimenti. Può risultare un indurimento dell'esterno, ciò significa che l'alimento è stato essiccato a temperature troppo elevate e che si è essiccato fuori, ma non dentro.	Controllare lo stato di essiccazione di diversi pezzi di alimenti. Controllare l'umidità del contenitore di conservazione entro 1 settimana ed essiccare nuovamente gli alimenti se necessario. Utilizzare contenitore ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in ambienti freschi, con una temperatura di 21 °C o meno. Essiccare gli alimenti a temperature adatte/ utilizzare le istruzioni per l'essiccazione come punto di riferimento.
Macchie marroni sulle verdure	Utilizzo di temperature di essiccazione troppo elevate. Le verdure sono essiccate eccessivamente.	Essiccare gli alimenti a temperature adatte/utilizzare le istruzioni per l'essiccazione per orientarsi. Controllare regolarmente il livello di essiccazione degli alimenti.
Gli alimenti restano attaccati al ripiano	Gli alimenti non sono stati girati.	Dopo un'ora di essiccazione, utilizzare una spatola per girare gli alimenti.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

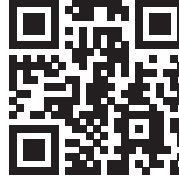
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	92
Descripción del aparato	93
Funcionamiento	94
Herramientas y auxiliares recomendados	96
Consejos para la preparación de alimentos	96
Secar las verduras	97
Secar frutas	99
Producción de cuera de fruta	100
Secado de carne y pescado	101
Secado de flores y hierbas	103
Almacenamiento de alimentos secos	103
Notas sobre la rehidratación	105
Alimentos y tiempos de secado recomendados	106
Limpieza y cuidado	109
Reparación de anomalías	110
Indicaciones sobre la retirada del aparato	111
Fabricante e importador (RU)	111

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10027831, 10027832
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	550 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las instrucciones y guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables como superficies de madera o ropa de mesa.
- No utilice el aparato sobre una placa cerámica sensible al calor o una tabla de cortar. Utilice el aparato sólo en una superficie resistente al calor que sea al menos tan grande como el aparato. Esto evitará que el soporte se dañe por el calor generado durante el funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que las piezas funcionan correctamente. No utilice el aparato si algunas partes del mismo o el cable de alimentación están dañados.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo, sustituir piezas o moverlo. Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante mucho tiempo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no lo utilice nunca sin supervisión.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- Solamente un personal técnico cualificado debe llevar a cabo las reparaciones. Utilice únicamente piezas y accesorios originales que estén expresamente autorizados por el fabricante. No abra la carcasa del aparato y no lo modifique.
- No tire del cable para desconectar el enchufe.
- No utilice cables alargadores. Si no es posible de otro modo, asegúrese de que la potencia del cable alargador sea al menos tan alta como la del aparato.
- Asegúrese de que el dispositivo está bien colocado. Los cuatro pies deben estar en contacto con el fondo. No mueva la unidad mientras esté en operación.
- No utilice el aparato al aire libre ni cerca de materiales inflamables. El aparato es apto sólo para uso interior y no para uso comercial.
- Utilice el aparato sólo en habitaciones bien ventiladas.
- No bloquee las aberturas de ventilación en la parte delantera y trasera de la unidad. Deje al menos 30 cm de espacio alrededor del aparato para que el aire pueda circular suficientemente.
- No utilice el aparato sobre una superficie combustible como una alfombra o algo similar.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del aparato en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad antes de limpiar cualquier pieza. Después de la limpieza, asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de conectarlo a la toma de corriente.
- No coloque el aparato ni ninguna de sus partes cerca de cocinas calientes de gas o eléctricas, en hornos calientes o en placas de cocción. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelga sobre la superficie de trabajo ni toca superficies calientes.

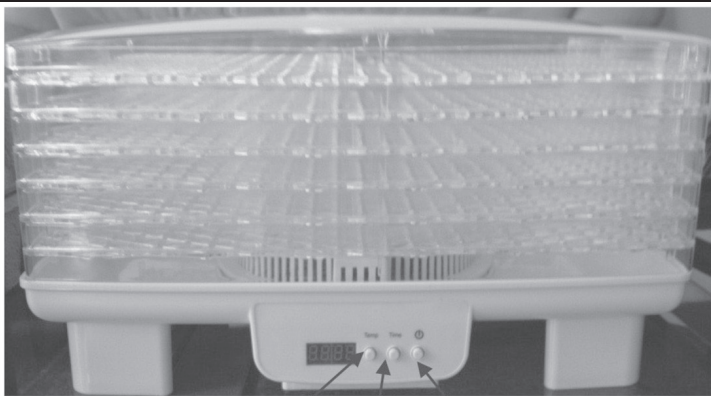
- No utilice el dispositivo para ningún otro fin que no sea el especificado.
- Si la unidad presenta un mal funcionamiento durante su uso, apáguela y desenchúfela. No intente abrir el panel de control. El dispositivo contiene partes que no son accesibles para el usuario. Diríjase siempre a una empresa especializada para el mantenimiento y la inspección. Utilice únicamente los accesorios aprobados por el fabricante. No deben utilizarse otras piezas con este aparato. El incumplimiento de esta norma anulará la garantía.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Como las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento, toque sólo las asas y los interruptores giratorios para no quemarse.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Temperatura Temporizador Activado/desactivado

FUNCIONAMIENTO

Nota: Utilice el aparato sólo en habitaciones bien ventiladas. No bloquee las aberturas de ventilación en la parte delantera y trasera de la unidad.

Antes del primer uso

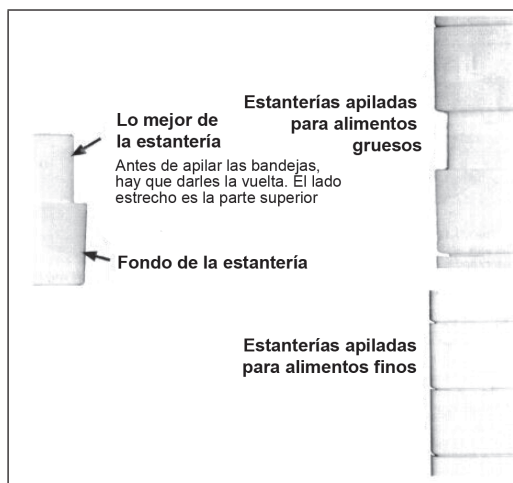
- Limpie todas las partes con un paño suave y húmedo.
- Asegúrese de que el dispositivo esté completamente seco antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que todas las piezas están bien ensambladas y en funcionamiento.

Apilar estantes

Antes de cargar los estantes con alimentos, gire primero todos los estantes en el sentido correcto y luego apílelos como se muestra en los diagramas. Observe las siguientes instrucciones:

El lado estrecho de la bandeja debe estar siempre hacia arriba. Hay flechas de alineación en el mango de la bandeja. Debería ser visible en la parte superior del mango.

Las bandejas mal apiladas pueden tener un efecto negativo en el secado. Una vez que todas las bandejas están montadas de forma correcta, puede apilar las bandejas de dos maneras. Según su orientación, puede utilizarse para secar alimentos gruesos y finos.



Para aumentar la distancia, gire la bandeja 180 grados. El gráfico ilustra la diferencia entre las dos variantes. Puede combinar las bandejas como desee para secar alimentos gruesos (como mitades de fresa) y alimentos finos (como rodajas de plátano) al mismo tiempo.

Operación y prueba de secado

- Coloque el deshidratador en una superficie plana y nivelada. Cargue las bandejas, colóquelas en el deshidratador y conéctelas a la toma de corriente.
- Pulse el botón de temperatura y ajuste la temperatura deseada. Para ajustar la temperatura paso a paso, pulse el botón varias veces seguidas. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga pulsado el botón.
- Mantenga pulsado el botón del temporizador para ajustar la hora. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento restante, tras el cual el aparato se apaga automáticamente. Al pulsar el botón, la pantalla cuenta de 1-48 horas antes de volver a 1. Si desea ajustar la hora gradualmente, pulse el botón varias veces seguidas. Cada vez que se pulsa un botón, se añade una hora. Para ajustar la hora más rápidamente, mantenga pulsado el botón.
- Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el programa. Los dos puntos de la pantalla empiezan a parpadear, indicando que el aparato está en funcionamiento. La pantalla muestra el tiempo restante en el formato hh:mm. El ventilador puede ser oído durante el funcionamiento.
- Una vez finalizado el programa, el aparato se apaga automáticamente. Puede interrumpir el secado en cualquier momento pulsando el botón de encendido/apagado. Saque el enchufe de la toma de corriente en cuanto el aparato esté apagado.

Si desea añadir tiempo o ajustar la temperatura durante el funcionamiento, pulse el botón de encendido/apagado para interrumpir el proceso. Cambie la temperatura o la hora y reinicie el programa pulsando de nuevo el botón de encendido/apagado.

Prueba de secado

El tiempo de secado varía dependiendo de la temperatura ajustada. Tras el secado, la fruta debe tener una textura suave y coriácea y un ligero contenido de humedad residual (inferior al 20%). La fruta no debe secarse en exceso para que los nutrientes se conserven y la fruta seca sea de alta calidad. Para obtener el mejor sabor posible, siga siempre el tiempo indicado. Las verduras deben ser masticables o un poco quebradizas después del secado, dependiendo de su consistencia.

HERRAMIENTAS Y AUXILIARES RECOMENDADOS

- Cuchillo de pelar
- Tabla de cortar
- Contenedor para el almacenamiento

Herramientas adicionales que facilitan la preparación de los alimentos:

- Un procesador de alimentos o similar para picar los alimentos lo más uniformemente posible.
- Un vaporizador u olla con inserto, para cocinar al vapor y escaldar.
- Una batidora para hacer puré de fruta para el cuero de fruta.
- Un bloc de notas para anotar los tiempos de las recetas específicas.

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Las cáscaras de frutas y verduras contienen muchos nutrientes. Por lo tanto, es aconsejable no pelar los frutos secos si se van a consumir como tentempié o se utilizan en galletas. Por otro lado, también puede pelar las manzanas y los tomates si quiere utilizarlos en sopas o pasteles. Si prefiere las frutas y verduras peladas, pélelas antes de secarlas en el deshidratador.

Uno de los factores más importantes para el éxito del secado es la forma de cortar los alimentos en trozos. Cortar todos los alimentos en trozos de igual grosor para que tengan aproximadamente el mismo contenido de humedad. Las rodajas gruesas se secan más lentamente que las finas. El grosor de las rebanadas depende de usted. Sin embargo, las rebanadas deben ser todas del mismo grosor para garantizar un secado uniforme.

La piel de muchos alimentos, aunque contiene ingredientes valiosos, puede interferir con el secado. Durante el secado, el agua se evapora de las superficies cortadas pero no a través de la cáscara. Cuanto mayor sea la superficie de corte, más rápido y mejor se secarán los alimentos.

Por este motivo, las verduras de palo fino, como las judías verdes, los espárragos y el ruibarbo, deben cortarse por la mitad a lo largo o de forma muy diagonal para que la superficie de corte sea lo más amplia posible y los trozos se sequen bien.

Corte la fruta en rodajas finas y planas. El brócoli debe cortarse por la mitad o en cuartos, según el tamaño. Las frutas pequeñas, como las fresas, pueden cortarse por la mitad. Las bayas más pequeñas pueden partirse por la mitad o ser escaldadas para romper ligeramente la piel.

Así se llenan las bandejas:

Utilice toda la superficie de la estantería, pero asegúrese de que hay suficiente espacio entre cada pieza para que el aire circule dentro de la unidad. Asegúrese de que las piezas individuales no se superpongan. Esto es especialmente cierto para las rodajas de plátano y los anillos de manzana. Si algunas piezas siguen estando demasiado húmedas después del secado, a menudo se debe a que estaban colocadas unas encima de otras durante el secado.

Al evaporarse el agua durante el secado, los alimentos se encogen. Por lo tanto, la misma cantidad de comida posteriormente ocupa mucho menos espacio de almacenamiento. Los trozos picados no deberían tener más de 1 cm de grosor.

Es posible que tenga que girar los trozos cortados una o dos veces durante el proceso de secado para asegurarse de que se secan uniformemente. En este caso, apague la máquina, desenchúfela, retire las bandejas, dé la vuelta a las piezas, vuelva a colocar las bandejas y reinicie la máquina.

Así se evita el goteo:

Algunos alimentos, como los tomates, los cítricos o las frutas azucaradas tienden a gotear. El líquido que gotea puede afectar al sabor de los alimentos del compartimento inferior. Para evitar el goteo, después de colocar los alimentos en la bandeja, presione varias veces sobre un paño de cocina por debajo para eliminar el exceso de líquido.

SECAR LAS VERDURAS

Las verduras secas son tan sabrosas como las frutas secas. Puede utilizarlo para refinar sopas, guisos o platos estofados, por ejemplo. Para cualquier plato en el que se suelen utilizar verduras frescas, se pueden utilizar verduras secas. Antes de preparar las verduras para el secado, lávalas con agua fría. Procese las verduras según el tipo de verdura, pélelas y quíteles las semillas si es necesario. Para ahorrar tiempo, también puede utilizar un procesador de alimentos para pelar y picar.

Dé paso a su creatividad a la hora de secar las verduras. Por ejemplo, puede poner los trozos en zumo de limón diluido o algo similar durante 2 minutos antes de secarlos para añadir un sabor fresco a verduras como los espárragos o las judías.

Pretratamiento de las verduras

La mayoría de las hortalizas, con algunas excepciones, necesitan un tratamiento previo antes del secado. Sigue los siguientes consejos para sacar el máximo partido a las verduras.

Algunas hortalizas, como las cebollas, los ajos, las guindillas, los tomates o las setas, pueden secarse sin tratamiento previo. Todas las demás hortalizas suelen necesitar un tratamiento previo antes del secado.

A excepción de las que ya se mencionaron, tendrá que cocer al vapor o escaldar casi todas las demás verduras antes de secarlas. Algunas hortalizas contienen enzimas responsables de la maduración que, si no se eliminan, provocan cambios indeseables en el sabor y el aroma con el paso del tiempo. Incluso sin tratamiento previo, puede conservar estas verduras hasta 3 meses secándolas. El pretratamiento prolonga el tiempo de almacenamiento y también conserva el sabor durante más tiempo.

Cocinar al vapor

La cocción al vapor ofrece el mejor tipo de pretratamiento. Para ello, coloque una capa de rodajas o trozos de verduras en la bandeja de cocción o en un colador de cocina. Los trozos de verdura picada no deben tener más de 1,2 cm de altura. Cuelgue el inserto de cocción o el colador sobre una pequeña cantidad de agua hirviendo en una olla. El agua no debe tocar los trozos de verdura. Vigila la hora. Al retirar las verduras, éstas deben estar aún ligeramente firmes. Pone las verduras en un recipiente con agua fría para que el proceso de cocción se detenga y las verduras conserven su color. Seca las verduras y extiéndelas en las bandejas.

Escaldar

Recomendamos escaldar las judías verdes, la coliflor, el brócoli, los espárragos, las patatas y los guisantes antes de secarlos. Como estas hortalizas se utilizan a menudo en los guisos, el escaldado hace que conserven su color. Para ello, ponga las verduras en agua hirviendo durante un máximo de 3-5 minutos. Vierte las verduras en un colador, séquelas con cuidado y extiéndelas en las bandejas.

El escaldado es más rápido que la cocción al vapor, pero se pierden valiosos ingredientes en el agua de cocción. No recomendamos este método para las verduras en rodajas, ya que pueden recocerse rápidamente durante el escaldado. Si desea escaldar las verduras picadas, colóquelas en una olla grande con agua hirviendo. Añada un máximo de 1 taza (200 ml) de trozos de verduras por cada 250 ml de agua. Vigila la hora. El tiempo de escaldado es sólo la mitad del que se necesita para la cocción al vapor. Al retirar las verduras, éstas deben estar aún ligeramente firmes.

SECAR FRUTAS

El secado es uno de los mejores métodos de conservación de la fruta. Se puede comer la fruta seca al natural o utilizarla como guarnición de helados o en pasteles. Las frutas secas sólo contienen dulzor natural, sin aditivos, y además son económicas.

Los deshidratadores automáticos hacen que la producción de fruta seca sea muy simple. Lave la fruta antes de empezar. Si es necesario, retire la piel y el núcleo y corte la fruta en rodajas o anillos antes de secarla.

Para obtener buenos resultados, no es necesario tratar previamente la fruta. Sin embargo, algunas frutas, como las manzanas, las peras, los melocotones, los albaricoques y los plátanos, se decoloran si se almacena la fruta seca durante más de 6 meses. Los frutos son entonces todavía comestibles, pero poco estéticos. Si no quiere que la fruta se decolore, debe tratarla previamente. Los plátanos se vuelven marrones si no se tratan, pero se vuelven muy dulces y tienen un sabor inconfundible a plátano. Para ello, basta con cortar los plátanos en rodajas y colocarlas en las bandejas. Siga los tiempos de secado de la fruta indicados en el capítulo "Alimentos recomendados y tiempos de secado".

Para evitar que la fruta se decolore, sumérgala en zumo de limón, piña o naranja durante dos minutos antes de secarla. Seca las piezas con una toalla de papel y colócalas en las bandejas.

Tratamiento previo con zumo de limón, piña y naranja

El zumo de limón, piña y naranja, fresco o embotellado, es perfecto para el pretratamiento por su dulzura natural. El zumo de piña y de naranja se puede utilizar sin diluir o diluido según se desee. Si utiliza zumo de limón, mezcle 1 parte de zumo con 8 partes de agua y déjelo en remojo durante 2 minutos. El sabor del zumo de limón puede ahogar el propio sabor de la fruta y ésta puede oscurecerse a pesar del tratamiento previo. Por lo tanto, pruebe diferentes tiempos de remojo y diluciones.

Pretratamiento con ácido ascórbico

El ácido ascórbico o la vitamina C en polvo para el pretratamiento de la fruta se pueden adquirir en la farmacia. Mezcla 1 cucharadita de vitamina C en polvo con 4 tazas (200 ml cada una) de agua y remoja la fruta durante 2 minutos. Al igual que con el zumo de limón, el sabor del limón puede ahogar el sabor propio de la fruta. Por lo tanto, pruebe diferentes tiempos de remojo y diluciones.

PRODUCCIÓN DE CUERO DE FRUTA

Para hacer rollos de fruta o tiras de fruta, puede hacer un puré de fruta y secarlo en forma de láminas finas, también llamadas cuero de fruta. Estas placas son muy gomosas, sabrosas y un bocadillo dulce y saludable. También se puede comprar cuero de fruta en el supermercado, pero enseguida se dará cuenta de que el cuero de fruta hecho en casa tiene un sabor mucho más fresco e intenso. La producción de cuero de fruta es especialmente adecuada para los restos de fruta que, de otro modo, acabarían en la basura.

La producción de cuero de fruta es muy sencilla. Lave la fruta cuidadosamente con agua fría y retire todos los tallos y hojas. Si es necesario, retire la cáscara, la piel, las semillas o las pepitas. Haga un puré con la fruta o con varias combinaciones de frutas de su elección, añadiendo suficiente líquido para hacer un puré suave y firme. Puede utilizar miel, zumo de frutas o agua para diluirlo. La mezcla no debe ser demasiado fina, de lo contrario no se mantendrá en la bandeja. Por lo tanto, si la fruta está muy húmeda, añada sólo un poco de líquido.

Puede sazonar el puré de frutas a su gusto. Si le gusta el puré de frutas, les gustará aún más el cuero de frutas. Tenga cuidado de no hacer el puré demasiado dulce, ya que el dulzor aumenta por la pérdida de agua durante el secado.

Si no va a utilizar el cuero de fruta para un fin específico después de hacerlo, puede cubrir una mitad de la bandeja con papel de plástico. Para garantizar una circulación de aire suficiente, sólo se debe cubrir una mitad de la bandeja. Si utiliza más de una bandeja para hacer el cuero de fruta, cubra la otra mitad si las bandejas están apiladas. Después de cubrir las bandejas, revíértalas en el aparato para que las láminas se distribuyan correctamente.

Si está procesando purés muy pegajosos, como el puré de plátano, rocíe el cuero de fruta con un poco de aceite. Cuando haya llenado todas las bandejas, póngalas en el deshidratador y seque el puré hasta que se sienta correoso. La lámina de cuero de fruta debe salir de la bandeja con facilidad. Envuelva el cuero de fruta en papel de plástico y guárdelo a temperatura ambiente. Puede añadir especias, frutos secos molidos o copos de coco al puré de frutas, según desee.

Experimente con sus recetas. Las frutas individuales ya tienen un sabor delicioso, pero hay muchas combinaciones de frutas que hacen que el cuero de fruta sea aún más sabroso, como las siguientes:

- Fresa y plátano
- Fresa y ruibarbo
- Piña-Melocotón
- Manzana-Canela
- Miel-arándanos-naranja
- Piña-Naranja
- Piña y albaricoque
- Frambuesa-manzana
- Frambuesa-Plátano-Coco
- Mezcla de bayas
- Manzana-arándano

SECADO DE CARNE Y PESCADO

La carne seca es excelente para los viajes con mochila y las vacaciones de acampada. Cuando se rehidrata la carne después, sabe casi como si fuera fresca.

Nota: A excepción de la elaboración de cecina, cocine la carne y el pescado antes de secarlos para eliminar los gérmenes. Consume carne y pescado seco en un plazo de 2 meses.

Utilice carne magra si es posible y elimine la mayor cantidad de grasa posible. Marine la carne antes de secarla para que quede sabrosa y tierna. El escabeche no debe contener aceite, sino sal, para que extraiga el agua de la carne y la haga más duradera. Añada ingredientes ácidos, como salsa de tomate o vinagre a la marinada para romper las fibras de la carne y ablandarla.

Es más fácil cortar la carne en rodajas finas cuando está congelada. Si dispone de ella, también puede utilizar un procesador de alimentos para ello o pedir a su carnicero que corte la carne en rodajas finas.

Si va a secar carne para guisos o como entrada de sopa, no olvide cocinar la carne antes de secarla. A continuación, corte la carne en cubos pequeños y póngalos en las bandejas. Seque la carne hasta que haya escapado toda la humedad, lo que puede llevar de 2 a 8 horas.

Antes de utilizar la cecina en las sopas, remójela en agua durante unas 1-2 horas hasta que vuelva a estar blanda y tenga el mismo tamaño que antes del secado.

Carne de vacuno: Utilice preferentemente carne magra de la falda o de la grupa. Las costillas son menos adecuadas para el secado.

Pollo: Cocine bien el pollo antes de secarlo. Para ello, puede cocinar la carne al vapor o salteada. La pechuga de pollo es más magra que la carne oscura.

Pescado: Cocine el pescado al vapor antes de secarlo. Como alternativa, puede cocinarlo en el horno. Precaliente el horno a 100°C y hornea el pescado durante 20 minutos. El lenguado y la solla son especialmente adecuados para el secado.

Consejos para hacer cecina

Si se seca la carne sin cocinarla primero, se obtiene una carne dura y sabrosa, también conocida como cecina. La elaboración de cecina es uno de los métodos más antiguos de conservación de alimentos. Dado que no se cocina la carne de antemano, utilice sólo carne de alta calidad para la cecina y procese la carne sólo en un lugar limpio y estéril. Limpie bien la superficie de trabajo después de procesar la carne. La elaboración de cecina es el único proceso en el que la carne no se cocina previamente.

- Utilice un corte magro y de alta calidad de carne de vacuno de la falda o de la grupa para hacer cecina. La carne debe tener un grosor de unos 2,5-3,5 cm. Elimine toda la grasa y el tejido conjuntivo, ya que la grasa dificulta el proceso de secado y el tejido conjuntivo es difícil de masticar después del secado
- Coloque la carne en el congelador durante 30 minutos para que sea más fácil cortarla. A continuación, dale la vuelta y déjalo en el congelador durante otros 15 minutos. A continuación, córtelo en sentido transversal en tiras de 0,3 cm de ancho.
- Deje marinar las tiras durante 3 horas o toda la noche. El escabeche hace que la carne sea más picante y tierna. Cuanto más tiempo se marine la carne, más picante será.
- También puede sazonar la carne con sal, pimienta, ajo o cebolla en polvo, u otras especias. Sin embargo, utilice las especias con moderación, ya que el sabor se intensifica al secarse. Experimente con las especias hasta que la cecina se adapte a su gusto.
- Seque las tiras marinadas con un paño de cocina y colóquelas en las bandejas. Para evitar que el exceso de marinada gotee, presione la bandeja varias veces sobre un paño de cocina por debajo. Seque las tiras hasta que estén bastante secas pero puedan doblarse sin romperse. Para ello, las tiras deben secarse entre 6 y 16 horas. A diferencia de otras carnes secas, la cecina debe ser dura pero no quebradiza.

Nota: Asegúrese de mantener un entorno de trabajo estéril cuando haga cecina. Lávese bien las manos y todas las superficies antes y después de procesar la carne de vacuno.

SECADO DE FLORES Y HIERBAS

Flores: recoja las flores después de que el rocío se haya secado y antes de que la humedad de la noche se instale en ellas. Seque las flores lo antes posible después de recogerlas. Retire las hojas dañadas o marrones. Coloque las flores en las bandejas, procurando que no se superpongan. El tiempo de secado depende del tamaño y del tipo de flor y oscila entre 2 y 36 horas.

Hierbas: Enjuague y sacuda las hierbas y séquelas con cuidado. Retire las hojas muertas o marrones. Seque las hierbas por el tallo y retírelo sólo después del secado. Extienda las hierbas sin apretar en las bandejas. El tiempo de secado depende del tamaño y del tipo de flor y oscila entre 2 y 6 horas.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS

Una vez que los alimentos se han secado, deben estar bien envueltos para su almacenamiento. Siga las siguientes instrucciones para mantener los alimentos frescos y comestibles durante el mayor tiempo posible.

Contenedores adecuados

Cualquier recipiente limpio, hermético y estanco es adecuado para el almacenamiento. Las bolsas de plástico herméticas con cierre y las bolsas de cocción termoselladas también son buenas para el almacenamiento. Llene las bolsas al máximo y exprima el exceso de aire. Guarde las bolsas en un recipiente metálico con tapa para que no entren los insectos. Puede utilizar tarros de rosca con tapas de cierre con o sin bolsas de plástico. Los tarros de plástico con tapas de cierre son igualmente adecuados, pero deben ser herméticos. No utilice bolsas de papel, bolsas de plástico finas, papel de sándwich o recipientes con fugas.

Instrucciones generales de almacenamiento

- Espere a que el alimento seco se haya enfriado completamente.
- El calor y la luz estropean los alimentos. Guárdelos en un lugar seco, fresco y oscuro. Retire el exceso de aire del recipiente y ciérrelo con cuidado.
- La temperatura ideal para el almacenamiento es de 15°C o menos. No guarde los alimentos sin envolver en un recipiente metálico.
- No utilice recipientes con fugas o con el sello roto.
- Compruebe regularmente si el alimento seco tiene humedad residual. Si todavía están demasiado húmedos, deben secarse durante más tiempo.

- No almacene las frutas y hortalizas secas durante más de 1 año.
- Seca los alimentos en verano si es posible y sustitúyelos al cabo de un año.
- La carne, el pollo y el pescado secos no deben conservarse en el refrigerador durante más de 3 meses. Se pueden guardar en el congelador hasta 1 año.
- El envasado al vacío puede prolongar la vida útil de los alimentos secos unos meses, siempre que se hayan secado cuidadosamente.

Notas sobre el lugar de almacenamiento

Los alimentos secos deben guardarse siempre en un lugar fresco, oscuro y seco. Cubra los estantes cercanos a las ventanas para proteger los alimentos de la luz. Guarde los tarros con tapa de rosca y los recipientes de plástico en una bolsa de papel o en un armario cerrado. Las paredes y los suelos de cemento suelen ser húmedos y fríos. No coloque los recipientes de alimentos secos directamente en el suelo y asegúrese de que no tocan una pared, ya que podría formarse condensación en el recipiente. No almacene los alimentos cerca de cosas que desprendan un olor fuerte, como barnices, disolventes o petróleo.

Notas sobre el periodo de almacenamiento

No almacene las frutas y hortalizas secas durante más de 1 año. Consume carne seca, pescado, pollo o cecina en un plazo de 1-2 meses. Etiqueta los alimentos y consume primero los que no duran tanto. Compruebe regularmente los alimentos secos. Si el alimento está más húmedo que cuando se envasó en el recipiente, puede acumularse líquido en el mismo. Extiende los alimentos en los estantes y sécalos de nuevo. A continuación, guárdelos en un recipiente hermético. La aparición de moho indica que el alimento no se ha secado correctamente antes de su almacenamiento o que el recipiente no es hermético. Deseche inmediatamente los alimentos con moho.

NOTAS SOBRE LA REHIDRATACIÓN

Durante el proceso de secado, se elimina la humedad de los alimentos. Al rehidratar, se reemplaza la humedad faltante hasta que se restablece la humedad original. Aunque la fruta seca puede consumirse en su estado seco, siempre se puede rehidratar antes de utilizarla. Para ello, siga los siguientes consejos.

Añadir agua

- Si desea utilizar frutas y verduras secas picadas para hornear galletas y bizcochos, no es necesario rehidratarlas. Si todavía lo encuentran demasiado seco, humedezca una taza (200 ml) de fruta seca con 1 cucharada de agua.
- Si desea utilizar frutas y verduras deshidratadas para suflés, tartas, panes rápidos, pasteles o mezclas para hornear, utilice 2 partes de agua y 3 partes de frutas deshidratadas.
- Si las frutas y verduras se cocinan en líquidos, como las conservas o compotas de verduras, utilice 1-1½ partes de agua por 1 parte de fruta seca.

Otros métodos de rehidratación

- Al exprimir los alimentos rehidratados, guarde el exceso de agua. El residuo contiene valiosos nutrientes. Congele el líquido y utilícelo en sopas, para curaciones de frutas, tartas o compotas.
- Si se utilizan verduras secas para las sopas, no es necesario rehidratarlas primero. Añade las verduras secas 1 hora antes de que la sopa esté lista. No añada especias, sal, cubitos de caldo o salsa de tomate hasta que las verduras estén rehidratadas y cocidas, ya que estos ingredientes pueden interferir con la rehidratación.
- Algunos alimentos tardan más en rehidratarse que otros. Las zanahorias y las judías suelen tardar más que los guisantes o las patatas. Por lo general, cuanto más tarda un alimento en secarse, más tarda en rehidratarse.
- No utilice más agua de la necesaria para la rehidratación o se eliminarán nutrientes importantes. Coloque los alimentos deshidratados en un recipiente y vierta sólo el agua suficiente para cubrirlos. Si se necesita más líquido para la rehidratación, vierta un poco de líquido más tarde.

ALIMENTOS Y TIEMPOS DE SECADO RECOMENDADOS

Tiempos de secado de la carne (Temperatura recomendada: 63-68°C)

Carne	Preparación	Prueba de secado	Tiempo de secado
Cecina	Carne magra de falda o cuadril, cortada de 2,5 a 3,5 cm de grosor.	Duro pero no quebradizo.	6-15 horas

Tiempos de secado de la fruta (Temperatura recomendada: 57°C)

Fruta	Preparación	Prueba de secado	Tiempo de secado
Manzanas	Pelar, descorazonar y cortar en anillos o rodajas.	flexible	5-6 horas
Albaricoques	Limpiar, cortar por la mitad o en rodajas.	flexible	12-38 horas
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de 0,3 cm.	crujiente	8-38 horas
Bayas	Cortar las fresas en rodajas de 1 cm, dejar las demás bayas en una sola pieza.	seco	8-26 horas
Peras	Pelar y cortar en rodajas.	flexible	8-30 horas
Arándanos	Dividir o dejar en una sola pieza.	flexible	6-26 horas
Dátiles	Retirar y cortar en rodajas	duro	6-26 horas
Higos	Pelar.	duro	6-26 horas
Cerezas	El deshuesado es opcional o puede hacerse cuando la fruta esté seca al 50%.	duro	8-34 horas.
Nectarinas	Cortar por la mitad y secar con la piel hacia abajo. Retirar las semillas cuando la fruta esté seca en un 50%.	flexible	8-26 horas
Cáscara de naranja	Pelar en tiras largas.	Quebradizo.	8-16 horas

Fruta	Preparación	Prueba de secado	Tiempo de secado
Melocotones	Cortar por la mitad o en cuartos y secar con la piel hacia abajo. Deshuesar cuando la fruta esté seca en un 50%.	flexible	10-34 horas.
Uvas	Déjalo en una sola pieza.	flexible	8-38 horas

Tiempos de secado de la verdura (Temperatura recomendada: 52°C)

Verduras	Preparación	Prueba de secado	Tiempo de secado
Alcachofas	Cortar en tiras de 0,8 cm de grosor.	quebradizo	6-14 horas
Berenjenas	Cortar en rodajas de 0,6-1,2 cm de ancho.	quebradizo	6-18 horas
Coliflor	Separar, picar y escaldar hasta que esté tierno.	duro	6-16 horas
Judías	Cortar y cocer/escaldar hasta que esté translúcido.	Quebradizo	8-26 horas
Brócoli	Separar y picar y cocinar durante 3-5 minutos.	quebradizo	6-20 horas
Guisantes	Escaldar durante 3-5 minutos.	quebradizo	8-14 horas
Pepino	Pelar y cortar en rodajas de 1 cm.	duro	6-18 horas
Zanahorias	Cocer al vapor y desmenuzar/ cortar en rodajas.	Duro	6-12 horas
Patatas	Cortar en rodajas o en cubos y cocer o escaldar durante 8-10 minutos.	Quebradizo.	6-18 horas
Ajo	Quitar la piel y cortar en trozos.	quebradizo	6-16 horas
Col	Separar y cortar en rodajas de 0,3 cm.	duro	6-14 horas
Pimientos	Cortar en tiras o anillos de 0,6 cm de ancho y quitar las semillas.	quebradizo	4-14 horas
Pimientos picantes	Secar en una sola pieza.	duro	6-14 horas

Verduras	Preparación	Prueba de secado	Tiempo de secado
Setas	Secar en rodajas, picado o en la pieza.	duro	6-14 horas
Ruibarbo	Quitar la piel exterior y cortar en trozos de 0,5 cm de ancho.	seco	6-38 horas
Coles de Bruselas	Retire el tallo y córtelo por la mitad a lo largo.	crujiente	8-30 horas
Remolacha	Escaldar, enfriar, quitar el tallo y la raíz y cortar en rodajas.	quebradizo	8-26 horas
Cebollino	Cortar en trozos pequeños.	quebradizo	6-10 horas
Apio	Cortar los tallos en trozos de 0,6 cm de ancho.	quebradizo	6-14 horas
Espárrago	Cortar en trozos de 2,5 cm de largo.	quebradizo	6-14 horas
Espinaca	Escaldar hasta que esté suave pero no blanda.	quebradizo	6-16 horas
Tomates	Retirar la piel y cortar por la mitad o en rodajas.	duro	8-24 horas
Calabacín	Cortar en rodajas de 0,6 cm de ancho.	quebradizo	6-18 horas
Cebolla	Cortar en rodajas finas o picar.	quebradizo	8-14 horas

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de limpiar o dar servicio al deshidratador, asegúrese de que el enchufe esté desenchufado y el interruptor de encendido esté en la posición de apagado.

- Limpie los estantes y el interior de la carcasa antes de utilizar el deshidratador por primera vez y después de cada uso.
- Coloque el interruptor de red y el mando giratorio del temporizador en la posición OFF. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Retire las rejillas del deshidratador.
- Limpie el deshidratador con una esponja o paño húmedo (por dentro y por fuera). Ten cuidado, los bordes pueden ser afilados. No salpique agua sobre la placa calefactora (detrás de la rejilla en el armario de la parte trasera). El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumenta el riesgo de descarga eléctrica. No sumerja la unidad en agua.
- Limpie los estantes del deshidratador con agua tibia y jabón. Aclarar con agua limpia y secar inmediatamente

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Prevención
Humedad alrededor del contenedor	Secado incompleto. Alimentos que se cortan de forma desigual, provocando un secado incompleto. Los alimentos secos que se han almacenado demasiado tiempo a temperatura ambiente después de enfriarse han reabsorbido la humedad.	Compruebe la sequedad de los alimentos antes de sacarlos del deshidratador. Corte los alimentos de manera uniforme. Refrigerar rápidamente y envasar inmediatamente.
Moho en los alimentos	Secado incompleto. Alimentos cuyo contenido de humedad no ha sido comprobado en una semana. Recipiente de almacenamiento no hermético. Temperatura de almacenamiento demasiado cálida/humedad en los alimentos. Es posible que se haya producido un endurecimiento de la piel, es decir, que el alimento se haya secado a una temperatura demasiado alta y que el alimento se haya secado por fuera pero no se haya secado completamente por dentro.	Pruebe la sequedad de varios trozos de comida. Compruebe la humedad del recipiente de almacenamiento en el plazo de una semana y vuelva a secar los alimentos si es necesario. Utilice recipientes herméticos para su almacenamiento. Almacene los alimentos en zonas frescas que tengan una temperatura de 21 °C o inferior. Seque los alimentos a las temperaturas adecuadas / utilice las instrucciones de deshidratación como guía.
Manchas marrones en las verduras	Se ha utilizado una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras se secaron demasiado.	Seque los alimentos a la temperatura adecuada / utilice las instrucciones de secado como guía. Compruebe regularmente si los alimentos están secos.
Los alimentos se pegan a los estantes	Los alimentos no han sido volteados.	Tras una hora de secado, utilice una espátula y dé la vuelta a los alimentos.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. Debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Chal-Tec UK limited.
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Reino Unido



KLARSTEIN