

MASTER JERKY

Dörrautomat

Dehydrator

Deshidratator

Déshydrateur

Disidratatore

10034544 10034545 10034546



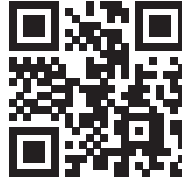
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

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
Bedienfeld 6
Inbetriebnahme 10
Allgemeine Bedienung 11
Lebensmittelsicherheit 12
Rezepte und Trocknungsmethoden 14
Tipps 19
Reinigung und Pflege 21
Fehlerbehebung 21
Hinweise zur Entsorgung 23

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034544	10034545	10034546
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Leistung	2000 W	3000 W	2400 W
Anzahl der Einschübe	20	32	36

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.
- Der Hersteller haftet nicht für Missbrauch. Bei Missbrauch erlischt der Garantieanspruch.
- 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, andernfalls erlischt der Garantieanspruch.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät auszustecken. 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.

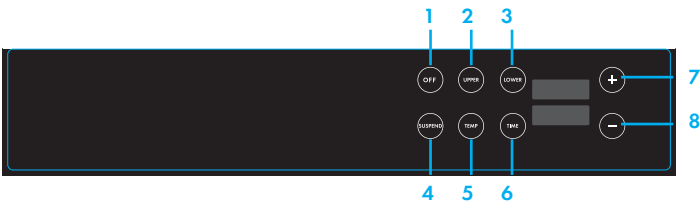
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck.
- Falls das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Versuchen Sie nicht das Bedienfeld zu öffnen. Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Kontaktieren 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.

**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.

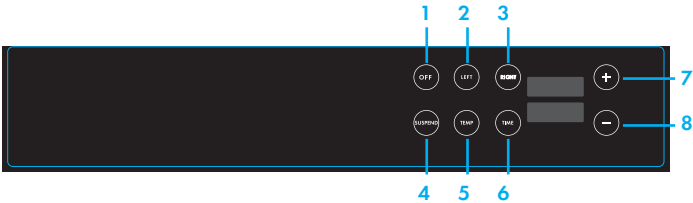
BEDIENFELD

Artikel 10034544



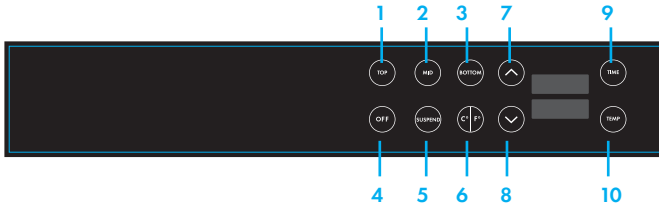
- 1. EIN/AUS: zum Ein-/Ausschalten des jeweiligen Fachs
- 2. UPPER-Taste: Drücken Sie die UPPER-Taste, um den oberen Teil des Dörrautomats zu bedienen.
- 3. LOWER-Taste: Drücken Sie die LOWER-Taste, um den unteren Teil des Dörrautomats zu bedienen.
- 4. SUSPEND: Drücken Sie diese Taste, um den Vorgang im jeweiligen Fach zu beenden.
- 5. TEMP: zum Einstellen der Temperatur
- 6. TIME: zum Einstellen der Uhrzeit
- 7. +: Erhöhung der Temperatur und Zeit
- 8. -: Reduzierung der Temperatur und Zeit

Artikel 10034545



- 1. Ein/Aus: zum Ein-/Ausschalten des jeweiligen Fachs.
- 2. LEFT-TASTE: Drücken Sie diese Taste, um den linken Teil des Gehäuses zu steuern.
- 3. RIGHT-TASTE: Drücken Sie diese Taste, um den rechten Teil des Gehäuses zu steuern
- 4. SUSPEND: Drücken Sie die Taste, um den Vorgang im jeweiligen Fach zu stoppen.
- 5. TEMP: zum Einstellen der Temperatur
- 6. TIME: zum Einstellen der Uhrzeit
- 7. +: Erhöhung der Temperatur und Zeit
- 8. -: Reduzierung der Temperatur und Zeit

Artikel 10034546



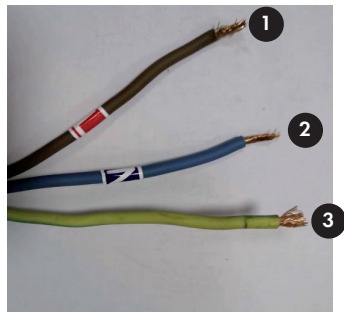
1. TOP-Taste: Drücken Sie diese Taste, um den oberen Bereich zu steuern.
2. MIDDLE-Taste: Drücken Sie diese Taste, um den mittleren Bereich zu steuern.
3. BOTTOM-Taste: Drücken Sie diese Taste, um den unteren Bereich zu steuern.
4. OFF : Drücken Sie diese Taste, um das jeweilige Fach anzuhalten.
5. SUSPEND: Drücken Sie diese Taste, um das jeweilige Fach zu pausieren.
6. Umwandlung in Grad Fahrenheit und Grad Celsius
7. Erhöhung der Temperatur und Zeit
8. Reduzierung der Temperatur und Zeit
9. TEMP: zum Einstellen der Temperatur
10. TIME: zum Einstellen der Uhrzeit

Elektrischer Anschluss für Modell 10034545

Der folgende Teil richtet sich an den Elektrofachmann. Der Elektroanschluss darf nicht von Laien vorgenommen werden.

Farbcodes der Leitungen

1. Phase (braun oder rot)
2. Nullleiter (blau)
3. Schutzleiter (gelb-grün)



Hinweise

- Der Dörrautomat verwendet 220-240 V mit einer einzelnen Phase.
- Verwenden Sie einen handelsüblichen Fehlerstromschalter. Die zulässige Stromstärke sollte 63 A sein.
- Möglichst einen Schutzschalter von CHNT verwenden. Andere Marken könnten für das Gerät nicht ausreichend sein.



Gefahr!

Lebensgefährliche Spannung! Stromschlaggefahr!

Wenn die Kabel falsch angeschlossen werden, steht der Schaltkasten unter Strom und stellt eine Lebensgefahr dar. Schließen Sie den Schutzleiter korrekt an.

Korrektter Anschluss



Bild 1

1. In Bild 1 ist der Schutzleiter am Schaltkasten angeschlossen. Wenn der Strom durchsickert, steht der Schaltkasten unter Strom. Gefahr!
2. Der Schutzleiter des Dörrautomaten muss an den Klemmen anliegen (Haken in Bild 1). Der Schutzleiter des Schaltkastens muss ebenfalls am Klemmbrett angeschlossen sein.

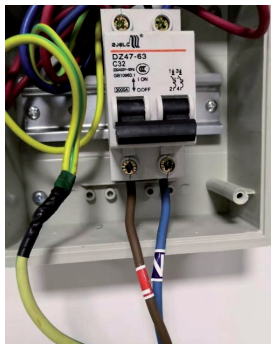


Bild 2

3. In Bild 2 ist der Anschluss korrekt. Der Hauptschalter muss aber ein Schutzschalter sein.

INBETRIEBNAHME

Hinweis: Es ist wichtig, das Dörrgerät während des Betriebs zu überwachen. Lassen Sie den Dörrautomat niemals unbeaufsichtigt. Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnungen, bevor Sie dieses Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite oder an der Tür des Dörrgeräts.

1. Stellen Sie den Dörrautomat auf eine saubere, trockene Oberfläche.
2. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter und den Timerknopf auf die Position aus.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Stellen Sie den Dörrautomat mindestens 30,5 cm von einer Wand entfernt auf, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite oder an der Tür des Dörrgeräts.
5. Entfernen Sie die Einschübe aus dem Dörrgerät. Beladen Sie die Einschübe mit den zu trocknenden Produkten. Positionieren Sie die Einzelteile so, dass sie sich nicht berühren. Überlappen Sie die Lebensmittel nicht und lassen Sie diese sich nicht berühren. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen den Produkten, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Entfernen Sie überschüssiges Wasser von den Lebensmitteln. (Dies kann durch das Abtupfen der Speisen mit einem Papiertuch oder einer Serviette erfolgen). Überschüssige Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die Temperaturen des Dörrgeräts sinken.
6. Schalten Sie den Betriebsschalter auf ON oder TIME.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung. Es wird empfohlen, ein Ofenthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Trockner einzusetzen, um die Temperatureinstellung zu überwachen. Stellen Sie den Temperaturregler nach Bedarf ein.
8. Stellen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Trockenzeit ein. Wenn Sie den Dörrautomat weiter betreiben möchten, betätigen Sie bitte die EIN-Taste.
9. Wärmen Sie den Trockner 5-10 Minuten vor, bevor Sie die Roste in den Trockner schieben.
10. Installieren Sie die Tür am Dörrautomat, indem Sie die Tür an der Lasche an der Oberseite des Gehäuses einhängen. Vergewissern Sie sich, dass die Seiten der Tür geschlossen und fest mit dem Schrank verbunden sind.
11. Während des Dörrens können sich auf der Oberfläche einiger Produkte Wassertropfen bilden. Diese können entfernt werden, indem man das Gerät mit einem sauberen Handtuch oder Papiertuch abtupft. Seien Sie vorsichtig, der Dörrautomat wird heiß!

ALLGEMEINE BEDIENUNG

Vorbereitung

- In einer kleinen Glasschale alle Zutaten außer Fleisch/Geflügel vermengen. Gründlich mischen.
- Eine Schicht Fleisch/Geflügel in eine Glasauflaufform geben, die Soßenmischung auf jede Schicht geben.
- Wiederholen Sie dies, bis Fleisch/Geflügel 3-4 Schichten tief in der Form ist.
- Gut abdecken und 6-12 Stunden im Kühlschrank oder über Nacht marinieren. Gelegentlich umrühren, um das Fleisch/Geflügel in der Marinade zu halten. Je länger das Fleisch/Geflügel in der Marinade bleibt, desto mehr Geschmack wird von ihr aufgenommen.
- Entfernen Sie das Fleisch/Geflügel aus der Marinade und entfernen Sie die überschüssige Marinade.
- Legen Sie das Fleisch/Geflügel gleichmäßig auf die Einschübe des Dörrgeräts und lassen Sie 0,6 cm Abstand zwischen jedem Streifen Fleisch/Geflügel.
- Trockenfleisch/Geflügel bei 60-65 °C für 4-7 Stunden trocknen oder bis zur vollständigen Trocknung.

Hinweis: Überprüfen Sie die Temperatur des Dörrautomats mit einem Backofenthermometer, bevor Sie Dörrfleisch trocknen. Die empfohlene Mindesttemperatur für die Trocknung von Fleisch beträgt 60-65°C. Temperaturen unter 60°C werden nicht empfohlen.

Bevor Sie das Fleisch in ein Dörrgerät geben, wird dringend empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknungsprozess auf 70°C zu erhitzen. Dieser Schritt stellt sicher, dass alle vorhandenen Bakterien durch nasse Hitze zerstört werden. Nach dem Erwärmen auf 70°C ist während des Trocknungsprozesses eine konstante Trocknungstemperatur von 55-60°C einzuhalten. Möglicherweise müssen Sie Fetttropfen von der Oberfläche des Fleisches gelegentlich mit einem Papiertuch entfernen. Die Trocknungszeiten können aufgrund vieler Umstände variieren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf: die relative Luftfeuchtigkeit des Raumes, die Temperatur des Fleisches zu Beginn des Trocknungsprozesses, die Fleischmenge im Trockner, die Magerkeit des Fleisches usw. Lassen Sie das Dörrfleisch immer abkühlen, bevor Sie den Geschmack testen.

Hinweis: Die Trocknungszeiten können von verschiedenen Faktoren abhängen, darunter die relative Luftfeuchtigkeit, die Lufttemperatur und die Dicke des Produkts, die Temperatur und der Fettgehalt. Die tatsächliche Temperatur des Trockners basiert auf der Umgebungstemperatur von 20 °C. Wenn der Trockner nicht bei der Umgebungstemperatur von 20 °C verwendet wird, kann die am Temperaturregler angezeigte Temperatur möglicherweise nicht erreicht oder überschritten werden.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Es gibt Grundregeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind:

Kochen

Es ist wichtig, bestimmte Lebensmittel vor dem Dehydrieren zu kochen, um die vorhandenen Bakterien zu zerstören. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Lebensmitteln aus Hackfleisch wird in letzter Zeit aus gutem Grund sehr ernst genommen. Wenn Fleisch gemahlen wird, werden die auf der Oberfläche vorhandenen Bakterien in der gesamten gemahlenen Mischung vermischt. Wenn dieses Hackfleisch nicht bei mindestens 70 °C bis 75 °C gekocht wird, werden die Bakterien nicht zerstört und es besteht eine erhöhte Wahrscheinlichkeit, dass Sie krank werden.

In festen Fleischstücke wie Steaks und Koteletts befinden sich keine gefährlichen Bakterien im Inneren, so dass sie etwas blutiger gegessen werden können. Dennoch sollte jedes Fleischstück bei einer Temperatur von mindestens 65 °C gekocht/gebraten werden. Die sichere Temperatur für Geflügel beträgt 80 °C, feste Schweinefleischstücke sollten auf 70 °C erhitzt werden. Auch Eier sollten vollständig gekocht werden. Wenn Sie ein Baiser oder ein anderes Rezept mit ungekochten Eiern zubereiten, kaufen Sie speziell pasteurisierte Eier oder verwenden Sie ein Baiserpulver.

Trennen

Lebensmittel, die ungekocht gegessen werden, und Lebensmittel, die vor dem Essen gekocht werden, müssen immer getrennt werden. Kreuzkontaminationen treten auf, wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die ungekocht verzehrt werden. Dies ist eine der Hauptursachen für Nahrungsmittelvergiftungen. Wickeln Sie Rohfleisch immer doppelt ein und stellen Sie es auf die unterste Ebene im Kühlschrank, damit keine Fleischsäfte oder Blut auf frische Produkte tropfen können. Verbrauchen Sie das Rohfleisch dann innerhalb von 1-2 Tagen nach dem Kauf oder frieren Sie es bei längerer Lagerung ein. Lassen Sie tiefgekühltes Fleisch im Kühlschrank auftauen, nicht auf der Arbeitsplatte.

Beim Grillen oder Kochen von rohem Fleisch oder Fisch ist darauf zu achten, dass das gekochte Fleisch auf einen sauberen Teller gelegt wird. Verwenden Sie nicht die gleichen Teller, mit denen Sie die Speisen zum Grill gebracht haben. Waschen Sie die zum Grillen verwendeten Utensilien direkt nach dem Grillen ab.

Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hände nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder Eiern waschen. Das Händewaschen mit Seife und Wasser oder die Verwendung von feuchten antibakteriellen Tüchern ist unbedingt erforderlich, nachdem Sie rohes Fleisch oder Eier berührt haben. Ungewaschene Hände und Oberflächen sind beim Kochen eine der Hauptursachen für Kreuzkontaminationen.

Reinigen

Reinigen Sie beim Kochen mehrmals Hände und Arbeitsflächen. Waschen Sie die Hände mindestens 15 Sekunden lang mit Seife und warmem Wasser und trocknen Sie sie dann ab.

Kühlen

Die Kühlung von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Die Risikobereiche, in denen sich Bakterien vermehren, liegen zwischen 4-6°C. Ihr Kühlschrank sollte auf 4°C oder niedriger eingestellt sein. Der Gefrierschrank sollte auf -17°C oder niedriger eingestellt sein. Einfache Regel: Servieren Sie warme Speisen heiß, kalte Speisen kalt. Verwenden eine Heizplatte, um das Essen vor dem Servieren warm zu halten. Verwenden Sie Eiswasserbäder, um kalte Speisen kalt zu halten. Lassen Sie Lebensmittel niemals länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von Rehfleisch oder anderem Wild muss besonders aufgepasst werden, da es bei der Feldverarbeitung stark verunreinigt werden kann. Wildfleisch wird oft ungekühlt bei Temperaturen transportiert, die den Bakterienwachstum fördern.

Lagern von Beef Jerky und Dörrfleisch

Wickeln Sie Trockenfleisch in Alufolie ein und bewahren Sie es in einem dicken Plastikbeutel oder in einem Glas mit einem festen Deckel auf. Vermeiden Sie die Lagerung in Kunststoffbehältern oder -beuteln ohne vorheriges Einwickeln in Aluminiumfolie oder Wachspapier. Trockenfleisch sollte an einem dunklen, trockenen Ort bei einer Temperatur zwischen 10-16°C gelagert werden. Sie können Trockenfleisch bei Raumtemperatur für 1 bis 2 Monate aufbewahren. Um die Haltbarkeit auf bis zu 6 Monate zu verlängern, lagern Sie Trockenfleisch im Gefrierschrank. Achten Sie darauf, alle Pakete zu kennzeichnen und zu datieren.

REZEPTE UND TROCKNUNGSMETHODEN

Hawaiianische Dörrfleischmarinade

1 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Ingwer	¼ Geschnittene Ananas
1 Teelöffel Brauner Zucker	¼ Teelöffel Pfeffer	1⁄8 Teelöffel Cayenne-Pfeffer
1 zerdrückte Knoblauchzehe	¼ Tasse Sojasoße	
0,5 kg mageres Fleisch, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

Cajun Dörrfleischmarinade

1 Tasse Tomatensaft	½ Teelöffel Knoblauch-Pulver	½ Teelöffel Schwarzer Pfeffer
1-½ Teelöffel getrockneter Thymian	1-½ Teelöffel getrockneter Basilikum	1-½ Teelöffel Zwiebelpfeffer
1 Teelöffel Weißer Pfeffer	2 Teelöffel Cayenne-Pfeffer (oder mehr, je nach Belieben)	
0,5 kg mageres Fleisch, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

Scharfe Dörrfleischmarinade

1/3 Tasse Teriyaki Soße	2 Teelöffel Brauner Zucker	2 Teelöffel Schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel gemahlener Meerrettich	1 Teelöffel Salz	1/2 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Chilli-Pulver	1 Esslöffel Olivenöl	1 Esslöffel gehackter Knoblauch
1/4 Teelöffel Tabasco Soße	2 Esslöffel entkernte & fein gehackte Jalapeño Paprika	
0,5 kg mageres Fleisch, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

Burgunder Dörrfleischmarinade

2 Tassen Burgunder Wein	1/3 Tasse Sojasoße	3 Knoblauchzehen, gehackt
3 Esslöffel Melasse Sirup	1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer	
0,5 kg mageres Fleisch, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

Truthahn Dörrfleischmarinade

1/4 Tasse Sojasoße	1 Esslöffel frischer Zitronensaft	1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
1/4 Teelöffel Pfeffer	1/8 Teelöffel Ingwer	
0,7 kg Truthahnbrust, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

Hirschfleischmarinade

1/4 Tasse Sojasoße	1 Esslöffel Brauner Zucker	1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel gehackter Knoblauch	1/2 Teelöffel gehackter Schwarzer Pfeffer	
0,5 kg Wild, geschnitten in 0,3-0,6 cm dünne Streifen		

Fruchttrollen

1. Wählen Sie reife oder leicht überreife Früchte. Waschen und entfernen Sie Schönheitsfehler, Löcher und Schalen.
2. Im Mixer pürieren. Fügen Sie Joghurt, Süßstoffe oder Gewürze nach Belieben hinzu. Das Püree sollte dick in der Konsistenz sein.
3. Legen Sie eine Frischhaltefolie auf die Einschübe des Dörrgeräts.
4. Gießen Sie 1-½ bis 2 Tassen des Pürees auf die abgedeckten Einschübe. Setzen Sie die Regale vorsichtig in den Dörrautomat ein.
5. Die Kanten trocknen schneller als die Mitte der Frucht Rollen, gießen Sie den Pürierverdünner in die Mitte des Tablett.
6. Die durchschnittliche Trockenzeit für die Fruchttrollen beträgt 4-6 Stunden.
7. Sobald die Fruchttrollen glänzend und nicht klebrig sind, entfernen Sie sie aus dem Trockner und lassen Sie sie abkühlen.
8. Lösen Sie die Fruchttrolle von der Frischhaltefolie und rollen Sie sie zu Zylindern.

Trocknen von Blumen und Bastelarbeiten

- Die Blüten sollten von Anfang an trocken sein, am besten nach dem Trocknen des Taus und vor dem Eintreten von Feuchtigkeit in der Nacht. Trocknen Sie die Blüten so schnell wie möglich nach dem Pflücken.
- Die beste Voraussetzung für das Trocknen von Blumen ist ein trockener, warmer, dunkler, sauberer und gut belüfteter Raum, was einen Dörrautomat zu einem idealen Gerät dafür macht. Blumen behalten die beste Farbe und Form, wenn sie schnell getrocknet werden.
- Um die natürlichen Öle zu erhalten, sollte eine niedrige Temperatur verwendet werden.
- Entfernen Sie die Blätter oder bewahren Sie das Laub auf. Entsorgen Sie braune oder beschädigte Blätter.
- Legen Sie diese in einer einzigen Schicht auf einen Einschub des Dörrautomats und vermeiden Sie Überlappungen.
- Die Trocknungszeiten variieren je nach Größe der Blüte und der Menge des Blattes erheblich. Trocknung bei 40 °C.
- Teigkunst und Perlen können im Dörrautomat getrocknet werden. Die Temperaturen variieren.

Auswahl der Lebensmittel

- Verwenden Sie die qualitativ hochwertigsten Lebensmittel. Obst und Gemüse in der Hochsaison haben mehr Nährstoffe und einen besseren Geschmack. Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel mit Quetschungen oder Unreinheiten. Schlechtes Obst und Gemüse kann die gesamte Charge verderben.
- Verwenden Sie immer mageres Fleisch. Vor dem Austrocknen so viel Fett wie möglich entfernen. HINWEIS: Verwenden Sie beim Dehydrieren ein Papiertuch unter dem Fleisch, um Fett aufzufangen.

Vorbehandlung der Lebensmittel

Wie bei den meisten Kochverfahren ist die richtige Zubereitung entscheidend für erfolgreiche Ergebnisse. Die Einhaltung einiger grundlegender Richtlinien wird die Qualität Ihrer getrockneten Lebensmittel stark erhöhen und die für die Trocknung erforderliche Zeit verkürzen.

Vorbehandelte Lebensmittel schmecken oft besser und haben ein besseres Aussehen als unbehandelte Lebensmittel. Es gibt mehrere Methoden, um Lebensmittel vorzubereiten, um Oxidation zu verhindern, die Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Bananen während des Trocknens verfärben:

- Entfernen Sie alle Kerne, Schalen oder Äste.
- Zerkleinern, schneiden oder würfeln Sie das Essen gleichmäßig. Die Scheiben sollten zwischen 0,6 cm und 1,9 cm dick sein. Das Fleisch sollte nicht dicker als 0,5 cm geschnitten werden.
- Dämpfen oder braten Sie Fleisch bei 71 °C und Geflügel bei 74 °C, wobei die Temperatur vor dem Dehydrieren mit einem Lebensmittelthermometer gemessen werden kann.
- Die Temperatur des Dörrautomats muss während des gesamten Trocknungsprozesses auf 55-60 °C gehalten werden.
- Das Trocknen von Fisch zu Trockenfleisch erfordert viel Aufmerksamkeit. Dieser muss gründlich gereinigt und entgrätet und gründlich gespült werden, um sicherzustellen, dass das gesamte Blut ausgewaschen wird. Den Fisch bei 93 °C dämpfen oder backen, bis er vor dem Trocknen blätterig ist.
- Die geschnittenen Früchte einige Minuten lang in Zitronen- oder Ananassaft einweichen und dann auf die Einschübe legen.
- Verwenden Sie eine Ascorbinsäure-Mischung, die in den meisten Reformhäusern oder Apotheken erhältlich ist. Es kann sowohl in Pulver- als auch in Tablettenform erhältlich sein. Lösen Sie ca. 2-3 Esslöffel in 1 Liter Wasser auf. Die Obstscheiben 2-3 Minuten in die Lösung einweichen, dann auf die Einschübe des Dörrgerätes legen.
- Früchte mit Wachsbeschichtung (Feigen, Pfirsiche, Trauben, Heidelbeeren, Pflaumen, etc.) sollten in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. Dadurch kann beim Trocknen sehr einfach Feuchtigkeit entweichen.

- Das Blanchieren kann Lebensmittel zur Entwässerung vorbehandeln. Blanchieren zerstört keine hilfreichen Enzyme und hilft, Nährstoffe zu erhalten. Es gibt zwei Möglichkeiten, Lebensmittel zu blanchieren:

Blanchieren Im Wasser: Verwenden Sie eine große Pfanne, füllen Sie sie halbwegs mit Wasser. Wasser zum Kochen bringen. Das Essen direkt in kochendes Wasser geben und mit einem Deckel abdecken. Nach drei Minuten herausnehmen. Ordnen Sie das Essen auf den Einschüben an.

Blanchieren im Dampf: Mit dem Dampftopf 5-7 cm Wasser im unteren Teil zum Kochen bringen. Das Essen in den Dampfkorb legen und 3-5 Minuten dämpfen. Dampfgegart Speisen entfernen und auf den Regalen für das Dörren anrichten.

Zubereitung von Dörrfleisch

Ihr Fleisch sollte so mager wie möglich sein. Die Verwendung von magerem Fleisch hilft dem Fleisch, schneller zu trocknen und erleichtert die Reinigung, indem es Fettflecken reduziert. Hackfleisch sollte zu 80% bis 90% mager sein. Gehackter Truthahn, Wild, Büffel und Elch sind weitere ausgezeichnete Möglichkeiten für Trockenfleisch.

Dörrfleisch-Gewürze gibt es für jeden Geschmack, oder Sie können kreativ werden und Ihre eigenen herstellen. Wann immer Sie Dörrfleisch zubereiten, sollten Sie der Mischung mit einem Härtungsmittel (Natriumnitrit) versehen. Diese Anwendung hilft, den Botulismus beim Trocknen bei niedrigen Temperaturen zu verhindern. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Halten Sie rohes Fleisch und seine Säfte von anderen Lebensmitteln fern. Das Fleisch im Kühlschrank marinieren. Lassen Sie das Fleisch nicht ungekühlt stehen. Verhindern Sie Kreuzkontaminationen, indem Sie getrocknetes Dörrfleisch getrennt von rohem Fleisch lagern. Waschen Sie sich die Hände vor und nach der Zubereitung von Fleischprodukten immer gründlich mit Wasser und Seife. Verwenden Sie saubere Geräte und Küchenutensilien.

Fleisch und Geflügel bei 5°C oder leicht darunter gekühlt halten; Hackfleisch und Geflügel innerhalb von 2 Tagen verwenden oder einfrieren; rotes Fleisch innerhalb von 3 bis 5 Tagen verarbeiten. Gefrorenes Fleisch im Kühlschrank auftauen lassen, nicht auf der Küchenarbeitsplatte.

Bei der Verarbeitung von Rehfleisch oder anderem Wild muss man besonders aufpassen, da es bei der Feldverarbeitung stark verunreinigt werden kann. Wildfleisch wird oft bei Temperaturen gehalten, die Bakterien zum Wachstum verhelfen könnten, z.B. während des Transports.

Wenn Sie einen Dörrautomat verwenden, überprüfen Sie die Temperatur des Dörrautomats mit einem Thermometer, bevor Sie Dörrfleisch trocknen. Die empfohlene Mindesttemperatur für die Trocknung von Fleisch beträgt 65 °C. Temperaturen unter 63°C werden nicht empfohlen.

Hinweis: Bevor Sie das Fleisch in ein Dörrgerät geben, wird dringend empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknungsprozess auf 70 °C zu erhitzen. Dieser Schritt stellt sicher, dass alle vorhandenen Bakterien durch nasse Hitze zerstört werden. Nach dem Erwärmen auf 70 °C ist während des Trocknungsprozesses eine konstante Trocknungstemperatur von 55-60 °C einzuhalten, da der Prozess schnell genug sein muss, um Lebensmittel zu trocknen, bevor sie verderben und es so viel Wasser wie möglich entfernen muss, damit Mikroorganismen nicht heranwachsen können.

Wenn Sie eine Marinade verwenden, schütteln Sie überschüssige Flüssigkeit ab, bevor Sie das Fleisch in gleichmäßig verteilten Einzelschichten im Abstand von ca. 0,64 cm auf die Einschübe des Dörrgeräts legen.

Trocknen Sie das Fleisch bei 60-65 °C für 4-7 Stunden. Möglicherweise müssen Sie Fetttropfen von der Oberfläche des Fleisches gelegentlich mit einem Papiertuch entfernen. Die Trocknungszeiten können aufgrund vieler Umstände variieren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf: die relative Luftfeuchtigkeit des Raumes, die Temperatur des Fleisches zu Beginn des Trocknungsprozesses, die Fleischmenge im Trockner, die Magerkeit des Fleisches usw. Lassen Sie das Dörrfleisch immer abkühlen, bevor Sie den Geschmack testen.

TIPPS

- Überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Legen Sie die Lebensmittel flach auf die Einschübe des Dörrautomats.
- Überprüfen Sie die Trockenheit nach 6 Stunden, danach alle 2 Stunden, bis die getrockneten Lebensmittel je nach Produkt knackig, geschmeidig oder ledrig sind.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel, um sicherzustellen, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie sie herausnehmen. Öffnen oder schneiden Sie die Hälfte einiger Stichproben, um die innere Trockenheit zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, lassen Sie sie länger trocknen.
- Etikettieren Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Datum oder der Dörrzeit und dem ursprünglichen Gewicht. Führen Sie ein Protokoll, um die Dörrtechniken zu verbessern.
- Eine ordnungsgemäße Lagerung ist unerlässlich, um qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erhalten. Verpacken Sie die Speisen nach dem Abkühlen. Lebensmittel können länger aufbewahrt werden, wenn sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Die ideale Lagertemperatur beträgt 16°C oder niedriger.

- Legen Sie getrocknete Lebensmittel in Plastik-Gefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehältern lagern. Entfernen Sie vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich.
- Die Vakuumversiegelung ist ideal für die Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln.
- Denken Sie daran, dass Lebensmittel während des Dehydrierungsprozesses etwa auf $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ auf ihre ursprüngliche Größe und ihr ursprüngliches Gewicht schrumpfen, daher sollten die Stücke nicht zu klein geschnitten werden. Ein Pfund Rohfleisch ergibt etwa 0,2 kg Dörrfleisch.
- Verwenden Sie die Anleitung für den Trocknungsprozess auf dem Bedienfeld als Orientierungshilfe für die richtige Temperatureinstellung. Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, können Lebensmittel von außen verhärten und trocknen, von innen aber feucht sein. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert sich die Trocknungszeit.

Rehydrierung

Es ist zwar nicht notwendig, die getrockneten Lebensmittel vor dem Verzehr zu rehydrieren, kann aber Vorteile haben. Gemüse beispielsweise kann gut als Beilage oder in Rezepten verwendet werden, nachdem es auf folgende Weise aufbereitet wurde.

- Die getrockneten Lebensmittel können durch Einweichen in kaltes Wasser für 3-5 Minuten rehydriert werden. Verwenden Sie 1 Tasse Wasser für 1 Tasse getrocknete Lebensmittel. Nach der Rehydrierung kann das Essen normal gekocht werden. Das Einweichen von Lebensmitteln in warmem Wasser beschleunigt den Prozess, kann aber zu einem Geschmacksverlust führen.
- Entwässertes Obst und Gemüse sollte 2-6 Stunden im Kühlschrank in kaltem Wasser eingelegt werden.

Hinweis: Das Einweichen bei Raumtemperatur lässt gesundheitsschädliche Bakterien anwachsen.

- Keine Gewürze hinzufügen. Das Hinzufügen von Salz oder Zucker während der Rehydrierung kann den Geschmack der Speisen verändern.
- Um Kompott oder Gemüsebällchen herzustellen, 2 Tassen Wasser hinzufügen und köcheln lassen.
- Nehmen Sie dehydrierte Lebensmittel so schnell wie möglich nach dem Öffnen des Aufbewahrungsbehälters zu sich, bewahren Sie alle unbenutzten Portionen im Kühlschrank auf, um eine Verunreinigung zu vermeiden.

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 Trockenschrank 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

Feuchtigkeit um Behälter

URSACHE:

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.

VORBEUGUNG:

Testen Sie die Lebensmittel auf Trockenheit, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Dörrautomaten nehmen. Schneiden Sie Lebensmittel gleichmäßig. Schnell kühlen und sofort verpacken.

Schimmel auf den Lebensmitteln

URSACHE:

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.

VORBEUGUNG:

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

URSACHE:

Zu hohe Trocknungstemperatur verwendet. Das Gemüse wurde zu stark getrocknet.

VORBEUGUNG:

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

URSACHE:

Das Essen wurde nicht umgedreht.

VORBEUGUNG:

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
- Control Panel 28
- Preparation 32
- General Operation 33
- Food Safety 34
- Recipes and Drying Methods 36
- Tips 41
- Cleaning and Care 43
- Troubleshooting 43
- Hints on Disposal 45

TECHNICAL DATA

Item number	10034544	10034545	10034546
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Power	2000 W	3000 W	2400 W
Number of trays	20	32	36

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 perform 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.
- Manufacturer declines any responsibility in case of improper use of dehydrator. Improper use of dehydrator will void warranty.
- Electrical repair must be done by authorized service centre. Use only factory original parts and accessories. Modification of dehydrator voids warranty. Never open rear panel of dehydrator. Never remove back screen from dehydrator.
- 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 (30 cm) 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.

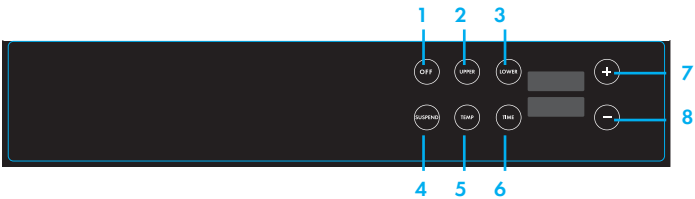
- Do not use appliance for other than intended use.
- If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized service centre if unit malfunctions or for service. Only 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.

**CAUTION**

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

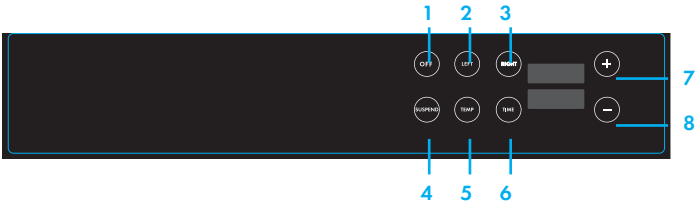
CONTROL PANEL

Item 10034544



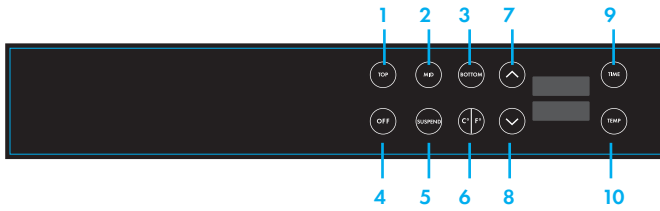
1. ON/OFF: to turn on/ off each cabinet accordingly
2. UPPER Button: Press it to control the upper cabinet
3. LOWER Button: Press it to control the lower cabinet
4. SUSPEND : Press it to stop each cabinet.
5. TEMP: to adjust the temperature
6. TIME: to adjust the time
7. + : increase the temperature and time
8. - : decrease the temperature and time

Item 10034545



1. ON/OFF :to turn on/ off the machine
2. LEFT Button: Press it to control the left cabinet
3. RIGHT Button: Press it to control the right cabinet
4. SUSPEND : Press it to stop
5. TEMP: to adjust the temperature
6. TIME: to adjust the time
7. + : increase the temperature and time
8. - : decrease the temperature and time

Item 10034546



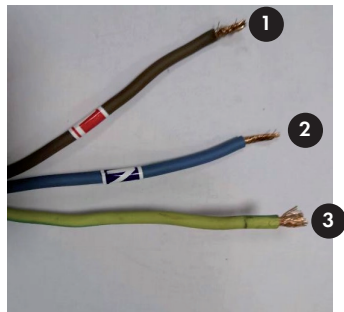
1. TOP button: Press it to control the top cabinet
2. MIDDLE button: Press it to control the middle cabinet
3. BOTTOM button: Press it to control the bottom cabinet
4. OFF: Turn off each cabinet accordingly.
5. SUSPEND: Press it to stop each cabinet accordingly.
6. Transform the degree Fahrenheit and Degree Celsius
7. Increase the temperature and time
8. Decrease the temperature and time
9. TEMP: to adjust the temperature
10. TIME: to adjust the time

Connection instruction for food dehydrator 10034545

The following section is intended for electricians. The electrical connection must not be carried out by laypersons.

Description for the colour of the single-phase wire

1. Live wire (brown or red)
2. Null wire (blue)
3. Earth wire (yellow + green)



Notes

- Dehydrator is 220-240V, using single-phase power.
- Household 2P RCBO (Residual Current Circuit Breaker with Over current Protection) Provided by client and the electric current should be 63A.
- Recommend brand for RCBO: CHNT. Other brand might not good enough for the machine.

Please see RCBO on the right.



Danger!

Dangerous voltage! Risk of electric shock!!

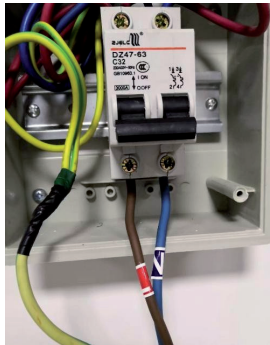
If the cables are connected incorrectly, the control box is live and poses a danger to life. Connect the protective conductor correctly..

Correct mode of connection



Pic 1

1. For picture 1, the earth wire is connected to the electrical box. When leakage of electricity happens, the electrical box would be electrified. Dangerous !
2. The dehydrator earth wire should be connected to the terminal board (the ✓ in the picture 1). And the earth wire from the electrical box should be connected to the terminal board as well.



Pic 2

3. In picture 2, the mode of connection is correct. But the main switch should be changed to an RCBO one.

PREPARATION

Note: It is important to monitor the dehydrating device during operation. Never leave the dehydrator unattended. Read and understand all instructions and warnings before using this appliance. Only use the appliance in well-ventilated rooms. Do not block the ventilation openings on the back or door of the dehydrating appliance.

1. Place the automatic dryer on a clean, dry surface.
2. Set the on/off switch and the timer button to the desired position.
3. Insert the plug into the socket.
4. Place the dryer at least 30.5 Cm from a wall to ensure sufficient air circulation. Do not block the ventilation openings on the back or on the door of the dehydrator.
5. Remove the slots from the dehydrator. Load the trays with the products to be dried. Position the individual parts so that they do not touch each other. Do not overlap the food and do not let them touch you. Ensure that there is sufficient clearance between the products to ensure sufficient air circulation. Remove excess water from the food. (This can be done by dabbing the food with a paper towel or napkin). Excess moisture can cause the temperature of the dehydrating appliance to drop.
6. Set the operating switch to ON or TIME.
7. Turn the temperature control knob to the desired temperature setting. It is recommended that you insert an oven thermometer (not supplied) into the dryer to monitor the temperature setting. Adjust the temperature controller as required.
8. Set the timer button to the desired drying time. If you wish to continue operating the automatic dryer, press the on button.
9. Preheat the dryer for 5-10 minutes before sliding the grids into the dryer.
10. Install the door on the dryer by attaching the door to the tab on the top of the housing. Make sure that the sides of the door are closed and firmly attached to the cabinet.
11. Water droplets may form on the surface of some products during drying. These can be removed by dabbing the product with a clean towel or paper towel. Be careful, the drying machine will get hot!

GENERAL OPERATION

Preparation

- In a small glass bowl, combine all of the ingredients except the meat /poultry. Mix thoroughly.
- Place a layer of meat /poultry into a glass baking dish, spoon sauce mixture over each layer.
- Repeat until meat/poultry is 3-4 layers deep in the pan.
- Cover tightly and marinate for 6-12 hours in the refrigerator or overnight. Stir occasionally to keep the meat/poultry coated in marinade. The longer the meat/poultry stays in the marinade, the more flavor will be absorbed into it.
- Remove the meat /poultry from the marinade, removing excess marinade.
- Lay the meat/poultry evenly onto the dehydrator racks, leaving 1/4" (0.6 cm) space between each strip of meat/poultry.
- Dry meat /poultry at 145-150 °F (60-65 °C) for 4-7 hours or until thoroughly dry.

Note: Check the temperature of the automatic dryer with an oven thermometer before drying dried meat. The minimum recommended temperature for drying meat is 60-65 °C. Temperatures below 60°C are not recommended.

Before placing the meat in a dehydrator, it is strongly recommended to heat the meat to 70°C before drying. This step ensures that all bacteria present are destroyed by wet heat. After heating to 70°C, maintain a constant drying temperature of 55-60°C during the drying process. You may occasionally need to remove drops of fat from the surface of the meat with a paper towel. Drying times may vary due to many circumstances, including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at the beginning of the drying process, the amount of meat in the dryer, the leanness of the meat, etc. Always allow the dried meat to cool before testing the taste.

Note: Drying times may depend on various factors including relative humidity, air temperature and product thickness, temperature and fat content. The actual temperature of the dryer is based on the ambient temperature of 20 °C. If the dryer is not used at an ambient temperature of 20 °C, the temperature displayed on the temperature controller may not be reached or exceeded.

FOOD SAFETY

There are basic rules that must be observed when handling food:

Cooking

It is important to cook certain foods before dehydration in order to destroy the existing bacteria. The safety of hamburgers and other minced meat foods has recently been taken very seriously for good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface are mixed in the entire ground mixture. If this minced meat is not cooked at at least 70 °C to 75 °C, the bacteria will not be destroyed and there is an increased chance that you will get sick.

Solid pieces of meat such as steaks and chops do not contain any dangerous bacteria inside, so they can be eaten a little more bloody. Nevertheless, each piece of meat should be cooked/roasted at a temperature of at least 65 °C. The safe temperature for poultry is 80 °C, and solid pieces of pork should be heated to 70 °C. Eggs should also be boiled completely. If you are preparing a meringue or other recipe with uncooked eggs, buy special pasteurized eggs or use a meringue powder.

Separating

Food eaten uncooked and food cooked before eating must always be separated. Cross-contamination occurs when raw meat or eggs come into contact with food that is eaten uncooked. This is one of the main causes of food poisoning. Always wrap raw meat twice and place it at the lowest level in the refrigerator to prevent meat juices or blood from dripping on fresh products. Then consume the raw meat within 1-2 days of purchase or freeze it for longer periods of storage. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the countertop.

When grilling or cooking raw meat or fish, make sure that the cooked meat is placed on a clean plate. Do not use the same plates that were used to grill the food. Wash the utensils used for grilling immediately after grilling.

Make sure that you wash your hands after handling raw meat or eggs. Washing your hands with soap and water or using damp antibacterial wipes is essential after touching raw meat or eggs. Unwashed hands and surfaces are a major cause of cross-contamination when cooking.

Cleaning

When cooking, clean hands and work surfaces several times. Wash your hands with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry them.

Cooling

Cooling food is very important. The risk areas in which bacteria can multiply are between 4-6°C. Your refrigerator should be set to 4°C or lower. The freezer should be set to -17°C or lower. Simple rule: Serve hot food hot, cold food cold. Use a hot plate to keep food warm before serving. Use ice water baths to keep cold food cold. Never leave food at room temperature for more than 2 hours.

Note: Special care must be taken when processing venison or other game, as it can become heavily contaminated during field processing. Game meat is often transported uncooled at temperatures that promote bacterial growth.

Storing Jerky

Wrap dried meat in aluminium foil and store in a thick plastic bag or in a glass with a solid lid. Avoid storing in plastic containers or bags without wrapping them in aluminium foil or waxed paper. Dried meat should be stored in a dark, dry place at a temperature between 10-16°C. You can store dried meat at room temperature for 1 to 2 months. To extend the shelf life up to 6 months, store dried meat in the freezer. Be sure to mark and date all packages.

RECIPES AND DRYING METHODS

Hawaiian Jerky Marinade

1 tsp salt	1 tsp ginger	¼ cut pineapple
1 tsp brown sugar	¼ tsp pepper	1/8 tsp cayenne pepper
1 rushed garlic clove	¼ cup soy sauce	
1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8 to ¼ inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Cajun Jerky Marinade

1 cup tomato juice	½ tsp garlic powder	½ tsp ground black pepper
1 -½ tsp dried thyme	1 -½ tsp dried basil	1 -½ tsp onion pepper
1 tsp white pepper	2 cayenne pepper	
1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8 to ¼ inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Hot Jerky Marinade

1/3 cup teriyaki sauce	2 tsp brown sugar	2 tsp ground black pepper
1 tsp ground horseradish	1 tsp salt	1/2 tsp paprika
1/2 tsp chili powder	1 tbsp olive oil	1 tbsp minced garlic
1/4 tsp tabasco sauce	2 tbsp seeded & finely chopped jalapeño peppers	
1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8 to 1/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Burgundy Jerky Marinade

2 cups burgundy wine	1/3 cup soy sauce	3 cloves garlic, chopped
3 tbsp molasses syrup	1 tbsp ground black pepper	
1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8 to 1/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Turkey Jerky Marinade

1/4 cup soy sauce	1 tbsp fresh lemon juice	1/4 tsp powdered garlic
1/4 tsp pepper	1/8 tsp ginger	
1 1/2 lb. (0.7 kg) Turkey Breast, sliced into 1/8 to 1/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Venison Jerky Marinade

1/4 cup soy sauce	1 tbsp brown sugar	1 tsp Salt
1/2 tsp minced garlic	1/2 tsp ground black pepper	
1 lb. (0.5 kg) venison, sliced into 1/8 to 1/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

Fruit Rolls

1. Choose ripe or slightly overripe fruits. Wash and remove blemishes, holes and peelings. 2.
2. Puree in a blender. Add yoghurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency. 3.
3. Place a cling film on the slots of the dehydrator.
4. Pour 1-½ to 2 cups of puree onto the covered trays. Carefully insert the shelves into the automatic dryer. 5.
5. The edges dry faster than the middle of the fruit rolls, pour the puree thinner into the middle of the tray.
6. The average drying time for the fruit rolls is 4-6 hours.
7. When the fruit rolls are shiny and not sticky, remove them from the dryer and let them cool.
8. Remove the fruit roll from the cling film and roll it into cylinders.

Drying Flowers and Handicrafts

The flowers should be dry from the start, preferably after the dew has dried and before moisture enters at night. Dry the flowers as soon as possible after picking.

The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well ventilated room, which makes a drying machine an ideal tool. Flowers retain their best colour and shape when dried quickly.

- To preserve the natural oils, a low temperature should be used.
- Remove the leaves or keep the leaves. Dispose of brown or damaged leaves.
- Place them in a single layer on a slot of the drying machine and avoid overlapping.
- Drying times vary considerably depending on the size of the flower and the amount of leaf. Drying at 40 °C.
- Dough art and pearls can be dried in the drying machine. The temperatures vary.

Selection of food

- Use the highest quality food. Fruit and vegetables in high season have more nutrients and a better taste. Meat, fish and poultry should be lean and fresh.
- Do not use food with bruises or impurities. Bad fruit and vegetables can spoil the entire batch.
- Always use lean meat. Remove as much fat as possible before drying. NOTE: When dehydrating, use a paper towel under the meat to collect fat.

Food Pretreatment

As with most cooking methods, proper preparation is critical to successful results. Adhering to some basic guidelines will greatly improve the quality of your dried food and shorten the time required for drying.

Pre-treated foods often taste better and look better than untreated foods. There are several ways to prepare food to prevent oxidation that discolors apples, pears, peaches and bananas during drying:

- Remove all seeds, shells or branches.
- Crush, slice or dice the food evenly. The slices should be between 0.6 cm and 1.9 cm thick. The meat should not be cut thicker than 0.5 cm.
- Steam or fry meat at 71 °C and poultry at 74 °C, where the temperature can be measured with a food thermometer before dehydration.
- The temperature of the drying machine must be maintained at 55-60 °C throughout the drying process.
- Drying fish into dried meat requires a lot of attention. This must be thoroughly cleaned and deboned and thoroughly rinsed to ensure that all blood is washed out. Steam or bake the fish at 93 °C until it is leafy before drying.
- Soak the chopped fruit in lemon or pineapple juice for a few minutes and then place on the trays.
- Use an ascorbic acid mixture that is available in most health food stores or pharmacies. It can be available in both powder and tablet form. Dissolve about 2-3 tablespoons in 1 litre of water. Soak the slices of fruit in the solution for 2-3 minutes, then place them on the slots of the dehydrating device.
- Fruits with wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, plums, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This makes it very easy for moisture to escape during drying.

- Blanching can pre-treat food for dehydration. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps to preserve nutrients. There are two ways to blanch food:

Blanching in water: Use a large pan, fill it halfway with water. Bring water to the boil. Put the food directly into boiling water and cover with a lid. Remove after three minutes. Arrange the food on the trays.

Steam blanching: Bring 5-7 cm of water to the boil with the steam pot in the lower part. Place the food in the steam basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on the shelves for drying.

Preparation of Dried Meat

Your meat should be as lean as possible. The use of lean meat helps the meat dry faster and facilitates cleaning by reducing grease stains. Minced meat should be 80% to 90% lean. Minced turkey, game, buffalo and elk are other excellent options for dried meat.

Dehydrated meat spices are available for every taste, or you can get creative and make your own. Whenever you prepare dried meat, you should add a hardener (sodium nitrite) to the mixture. This application helps to prevent botulism when drying at low temperatures. Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

Keep raw meat and its juices away from other foods. Marinate the meat in the refrigerator. Do not leave the meat unchilled. Prevent cross-contamination by storing dried meat separately from raw meat. Always wash your hands thoroughly with soap and water before and after preparing meat products. Use clean appliances and kitchen utensils.

Keep meat and poultry chilled at 5°C or slightly below; use or freeze minced meat and poultry within 2 days; process red meat within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen worktop.

Special care must be taken when processing venison or other game, as it can be heavily contaminated during field processing. Game meat is often kept at temperatures that could help bacteria to grow, e.g. during transport.

If you are using a dryer, check the temperature of the dryer with a thermometer before drying the meat. The recommended minimum temperature for drying meat is 65 °C. Temperatures below 65 °C are not recommended.

Note: It is strongly recommended to heat the meat to 70 °C before placing it in a dehydrator before the drying process. This step ensures that all bacteria present are destroyed by wet heat. After heating to 70 °C, maintain a constant drying temperature of 55-60 °C during the drying process, as the process must be fast enough to dry food before it spoils and remove as much water as possible to prevent microorganisms from growing.

If you use a marinade, shake off excess liquid before placing the meat in evenly distributed individual layers at a distance of approx. 0.64 cm from the trays of the dehydrator.

Dry the meat at 60-65 °C for 4-7 hours. You may occasionally need to remove drops of fat from the surface of the meat with a paper towel. Drying times can vary due to many circumstances, including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at the beginning of the drying process, the amount of meat in the dryer, the leanness of the meat, etc. Always allow the dried meat to cool before testing the taste.

TIPS

- Do not overlap the food. Place the food flat on the slots of the drying machine.
- Check the dryness after 6 hours, then every 2 hours until the dried food is crunchy, smooth or leathery, depending on the product.
- Check the foods to make sure they are completely dry before removing them. Open or cut half of some samples to check for internal dryness. If the food is still wet, allow it to dry longer.
- Label each container with the name of the food, the date or drying time and the original weight. Keep a protocol to improve the drying techniques.
- Proper storage is essential to obtain high quality food. Pack the food after it has cooled down. Food can be stored longer if it is stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 16°C or lower.

- Place dried food in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is ideal for storing dried foods.
- Remember that foods shrink to their original size and weight during the dehydration process at $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ for example, so the pieces should not be cut too small. One pound of raw meat makes about 0.2 kg of dried meat.
- Use the drying process instructions on the control panel as a guide to the correct temperature setting. If the heat is set too high, food may harden and dry from the outside but be moist from the inside. If the temperature is too low, the drying time will be longer.

Rehydration

Although it is not necessary to rehydrate the dried food before consumption, it can have advantages. Vegetables, for example, can be used well as a side dish or in recipes after it has been prepared in the following way.

- The dried foods can be rehydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes. Use 1 cup of water for 1 cup of dried food. After rehydration the food can be cooked normally. Soaking food in warm water accelerates the process, but can lead to a loss of taste.
- Drained fruit and vegetables should be soaked in cold water in the refrigerator for 2-6 hours.

Note: Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow.

- Do not add spices. Adding salt or sugar during rehydration can change the taste of the food.
- To make compote or vegetable balls, add 2 cups of water and simmer.
- Take dehydrated food as soon as possible after opening the storage container, keep all unused portions in the refrigerator to avoid contamination.

CLEANING AND CARE

Note: Before cleaning or servicing the dehydrator, make sure that the mains plug is disconnected and the mains 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 (behind the screen in the cabinet on the back). 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

Moisture In The Container

CAUSE:

Incomplete Drying . Food cut unevenly, thus incomplete drying .

Dried foods left at room temperature too long after cooling, moisture has re-entered the foods.

PREVENTION:

Test food for dryness before removing from the dehydrator . Cut foods evenly. Cool quickly and package immediately.

Mold On Food**CAUSE:**

Incomplete dryingre content. Food not checked for moisture content within a week. Storage container not air-tight. Storage temperature too warm/moisture in food. Case hardening may have occurred, meaning the food was dried at too high of temperature and food was dried on the outside but not completed dried on the inside.

PREVENTION:

Test several food pieces for dryness. check the storage container within 1 week for moisture ,then redry food if needed. use air-tight containers for storage . Store foods in cool areas that are 70°F(21 °c) or below. Dry foods at appropriate temperatures/use the drying guide for reference .

Brown spots on vegetables**CAUSE:**

Too high of drying temperature used. Vegetables were over-dried .

PREVENTION:

Dry foods at appropriate temperatures/use the drying guide for reference. Check foods often for dryness.

Food sticking to the racks**CAUSE:**

Food not being turned over.

PREVENTION:

After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the foods.

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:

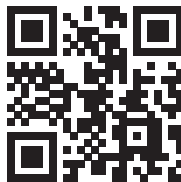
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

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. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Panneau de commande	50
Mise en marche	54
Fonctionnement général	55
Sécurité alimentaire	56
Recettes et méthodes de déshydratation	58
Conseils	63
Nettoyage et entretien	65
Résolution des problèmes	65
Informations sur le recyclage	67
Déclaration de conformité	67

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034544	10034545	10034546
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Puissance	2000 W	3000 W	2400 W
Nombre de plateaux	20	32	36

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez le mode d'emploi comme référence ultérieure.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des surfaces en bois ou du linge de table.
- N'utilisez pas l'appareil sur une table de cuisson en vitrocéramique ou une planche à découper thermosensible. N'utilisez l'appareil que sur une surface résistante à la chaleur au moins aussi grande que l'appareil. Cela évitera d'endommager le support à cause de la chaleur générée pendant le fonctionnement.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que les éléments sont tous fonctionnels. N'utilisez pas l'appareil si des parties de l'appareil ou du cordon d'alimentation sont endommagées.
- Débranchez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer ou déplacer l'appareil, ou de remplacer des pièces. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Éloignez les enfants de l'appareil et ne le faites jamais fonctionner sans surveillance.
- Le fabricant n'est pas responsable des abus. En cas de mauvaise utilisation, la garantie est annulée.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé et qualifié. N'utilisez que des pièces d'origine et des accessoires expressément approuvés par le fabricant. N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil et ne le modifiez pas, faute de quoi la garantie serait annulée.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. N'utilisez pas de rallonges. Si vous en utilisez une, assurez-vous que la puissance de la rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est sécurisé. Les quatre pieds doivent être en contact avec le sol. Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à proximité de matériaux inflammables. L'appareil ne convient que pour une utilisation en intérieur et non pour un usage commercial.
- N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'avant et à l'arrière de l'appareil. Laissez au moins 30 cm d'espace autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces inflammables telles que des tapis ou équivalents.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez la fiche avant de nettoyer les pièces. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec après le nettoyage avant de rebrancher la fiche dans la prise.
- Ne placez pas l'appareil ou des pièces de l'appareil à proximité de cuisinière à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur une table de cuisson. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas au bord du plan de travail ou ne touche pas de surfaces chaudes.

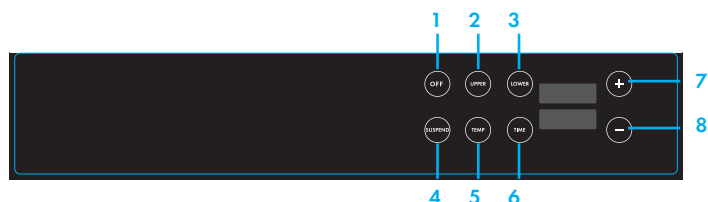
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles qui sont prévues.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, éteignez-le et débranchez-le.
N'essayez pas d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des pièces inaccessibles à l'utilisateur. Pour la maintenance et l'inspection de l'appareil, contactez toujours un spécialiste. Utilisez uniquement des accessoires approuvés par le fabricant. Les autres pièces ne doivent pas être utilisées avec cet appareil et causeraient la perte de la garantie.

**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement, utilisez donc uniquement les poignées et les interrupteurs pour ne pas vous brûler.

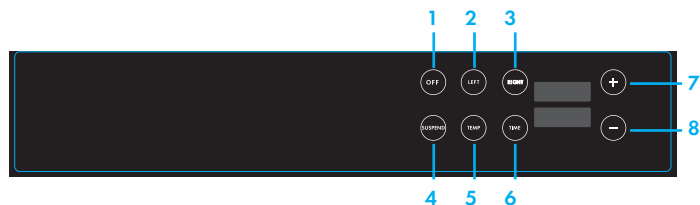
PANNEAU DE COMMANDE

Article 10034544

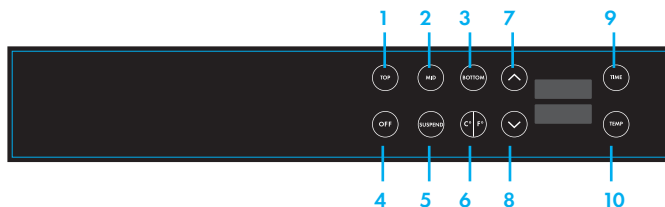


1. MARCHE/ARRÊT : pour allumer ou éteindre l'appareil
2. Touche UPPER : Appuyez sur la touche UPPER pour utiliser la partie supérieure du déshydrateur.
3. Touche LOWER : Appuyez sur la touche LOWER pour actionner la partie inférieure du déshydrateur.
4. SUSPEND : appuyez sur cette touche pour arrêter le processus.
5. TEMP : réglage de la température
6. TIME : réglage de la durée
7. + : pour augmenter la température et la durée
8. - : pour réduire la température et la durée

Article 10034545



1. MARCHE/ARRÊT : pour allumer ou éteindre l'appareil
2. Touche LEFT : appuyez sur cette touche pour contrôler la partie gauche du boîtier
3. Touche RIGHT : appuyez sur cette touche pour contrôler la partie droite du boîtier
4. SUSPEND : appuyez sur cette touche pour arrêter le processus
5. TEMP : réglage de la température
6. TIME : réglage de la durée
7. + : pour augmenter la température et la durée
8. - : pour réduire la température et la durée



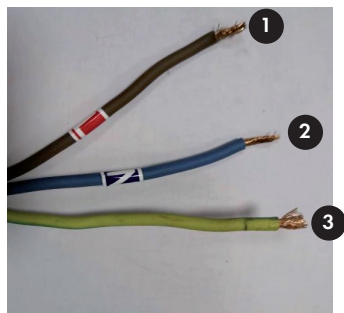
1. Touche TOP : appuyez sur cette touche pour contrôler la zone supérieure.
2. Touche MIDDLE : appuyez sur cette touche pour contrôler la zone du milieu.
3. Touche BOTTOM : appuyez sur cette touche pour contrôler la zone inférieure
4. STOP : appuyez sur cette touche pour arrêter l'appareil
5. START/PAUSE : appuyez sur cette touche pour allumer l'appareil ou le mettre en pause
6. Pour basculer entre les degrés Fahrenheit et les degrés Celsius
7. Pour augmenter la température et la durée
8. Pour diminuer la température et la durée
9. TEMP : réglage de la température
10. TIME : réglage de la durée

Raccordement électrique pour le modèle 10034545

La section suivante s'adresse aux électriciens. Le raccordement électrique ne doit pas être effectué par des non professionnels.

Codes de couleur des câbles

1. Phase (marron ou rouge)
2. Conducteur neutre (bleu)
3. Conducteur de protection (jaune-vert)



Notices

- L'appareil utilise 220-240 V utilisant une alimentation monophasée.
- Utiliser un interrupteur de courant résiduel disponible dans le commerce. L'intensité de courant admissible doit être de 63 A.
- Utilisez un disjoncteur CHNT si possible. D'autres marques peuvent ne pas être suffisantes pour l'appareil.



Danger !

Tension dangereuse ! Risque d'électrocution !

Si les câbles sont mal branchés, le boîtier de commande est sous tension et représente un danger pour la vie. Raccordez correctement le conducteur de protection.

Connexion correcte



Figure 1

1. La figure 1 montre le conducteur de protection raccordé au boîtier de commutation. En cas de fuite d'électricité, le boîtier de commande est sous tension. Danger !
2. Le conducteur de protection de l'appareil doit être raccordé aux bornes (crochet sur la Fig. 1) et le conducteur de protection du boîtier de commande doit également être raccordé au bornier.



Figure 2

3. Dans la figure 2, la connexion est correcte. Toutefois, l'interrupteur principal doit être un disjoncteur.

MISE EN MARCHÉ

Remarque : Il est important de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Lisez et comprenez toutes les instructions et mises en garde avant d'utiliser cet appareil. N'utilisez l'appareil que dans des locaux bien aérés. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'arrière ou sur la porte de l'appareil de déshydratation.

1. Placez le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
2. Placez l'interrupteur marche / arrêt et le bouton de la minuterie sur la position arrêt.
3. Branchez la fiche dans la prise.
4. Placez le déshydrateur à au moins 30,5 cm du mur pour assurer une circulation d'air adéquate. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation situées à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.
5. Retirez les plateaux du déshydrateur. Chargez les plateaux avec les produits à déshydrater. Placez les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas. Ne superposez pas les aliments et ne les laissez pas en contact. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre les produits pour assurer une circulation d'air adéquate. Enlevez l'excès d'eau des aliments. (Vous pouvez le faire en tamponnant les aliments avec un essuie tout ou une serviette de table). Une humidité excessive peut provoquer la chute des températures du déshydrateur.
6. Basculez l'interrupteur de fonctionnement sur ON ou TIME.
7. Tournez le thermostat sur le réglage de température souhaité. Il est recommandé de placer un thermomètre de four (non inclus) dans le déshydrateur pour contrôler le réglage de la température. Ajustez le réglage de la température si nécessaire.
8. Réglez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée de déshydratation. Si vous souhaitez continuer à utiliser le déshydrateur, appuyez sur le bouton ON.
9. Préchauffez le déshydrateur pendant 5 à 10 minutes avant de faire glisser les plateaux dans le déshydrateur.
10. Installez la porte sur le déshydrateur en l'accrochant à la languette sur le dessus du boîtier. Vérifiez que les côtés de la porte sont fermés et bien au contact du boîtier.
11. Pendant la déshydratation, des gouttelettes d'eau peuvent se former à la surface de certains produits. Celles-ci peuvent être enlevées en tamponnant le produit avec une serviette en tissu propre ou une serviette en papier. Attention, le déshydrateur devient très chaud !

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Préparation

- Dans un petit bol en verre, mélangez tous les ingrédients sauf la viande et la volaille. Mélangez bien.
- Placez une couche de viande / volaille dans un plat en verre, ajoutez le mélange de sauce à chaque couche.
- Répétez de la sorte jusqu'à ce que la viande / la volaille ait 3-4 couches de profondeur dans le moule.
- Couvrez bien et laissez mariner 6-12 heures au réfrigérateur ou toute la nuit. Remuez de temps en temps pour garder la viande / la volaille dans la marinade. Plus la viande / volaille reste longtemps dans la marinade, plus elle absorbe de saveur.
- Retirez la viande / la volaille de la marinade et retirez l'excès de marinade.
- Répartissez la viande / volaille uniformément sur les plateaux du déshydrateur et laissez 0,6 cm entre chaque bande de viande / volaille.
- Déshydratez la viande / volaille à 63-66 °C pendant 4 à 7 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.

Remarque : Vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre à four avant de faire sécher le bœuf. La température minimale recommandée pour sécher la viande est de 63 °C. Les températures inférieures à 63 °C ne sont pas recommandées.

Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de la chauffer à 71 °C. Cette étape garantit que toutes les bactéries présentes seront détruites par la chaleur humide. Après chauffage à 70 °C, une température de déshydratation constante de 55-60 °C doit être maintenue pendant le processus. Parfois, vous devrez peut-être retirer les gouttes de graisse de la surface de la viande avec une serviette en papier. Les durées de déshydratation peuvent varier en raison de nombreux paramètres, y compris, mais sans s'y limiter : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de déshydratation, la quantité de viande dans le déshydrateur, etc. Laissez toujours la viande séchée refroidir avant de la goûter.

Remarque : Le temps de séchage peut dépendre de divers facteurs, notamment l'humidité relative, la température de l'air et l'épaisseur du produit, la température et la teneur en gras. La température réelle du sécheur est basée sur la température ambiante de 20 °C. Si le sécheur n'est pas utilisé à une température ambiante de 20 °C, la température affichée sur le régulateur de température peut ne pas être atteinte ou dépassée.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Certaines règles de base sont à respecter lorsque vous manipulez des aliments :

Cuire

Il est important de cuire certains aliments avant de les déshydrater pour détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et autres viandes hachées a été prise très au sérieux pour une bonne raison. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées dans toute la viande hachée. Si cette viande n'est pas cuite à une température d'au moins 71 °C à 74 °C, les bactéries ne seront pas détruites et il est plus probable que vous tombiez malade.

Dans les morceaux de viande solides tels que les steaks et les côtelettes, il n'y a pas de bactéries dangereuses à l'intérieur, de sorte qu'elles peuvent être mangées un peu plus saignantes. Néanmoins, chaque morceau de viande doit être cuit / frit à une température d'au moins 63 °C. La température de sécurité pour la volaille est de 82 °C, les morceaux de porc entiers doivent être chauffés à 71 °C. Même les œufs doivent être cuits complètement. Si vous préparez une meringue ou une autre recette avec des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez une poudre de meringue.

Séparer

Les aliments consommés crus et les aliments cuits avant dégustation doivent toujours être séparés. La contamination croisée se produit lorsque la viande ou les œufs crus entrent en contact avec des aliments consommés non cuits. C'est l'une des principales causes d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours la viande crue dans un emballage double et placez-la au niveau le plus bas du réfrigérateur pour éviter que le jus de chair ou le sang ne coule sur les produits frais. Consommez la viande crue dans les 1 à 2 jours suivant l'achat ou congélez-la pour une conservation prolongée. Décongelez la viande congelée dans le réfrigérateur, pas sur le plan de travail.

Lorsque vous faites griller ou cuire de la viande ou du poisson cru, placez bien la viande cuite sur une assiette propre. N'utilisez pas les mêmes assiettes avec lesquelles vous avez apporté les aliments sur le gril. Lavez les ustensiles utilisés pour les grillades directement après la cuisson.

Assurez-vous de vous laver les mains après avoir manipulé de la viande crue ou des œufs. Le lavage des mains avec du savon et de l'eau ou l'utilisation de lingettes antibactériennes humides est essentiel après avoir touché de la viande ou des œufs crus. Les mains et les surfaces non lavées sont l'une des principales causes de contamination croisée pendant la cuisson.

Nettoyer

Nettoyez les mains et les plans de travail plusieurs fois pendant la cuisson. Lavez-vous les mains à l'eau chaude avec du savon pendant au moins 15 secondes, puis essuyez-les.

Réfrigérer

La réfrigération de la nourriture est très importante. Les zones à risque dans lesquelles les bactéries se multiplient se situent entre 4 et 6 °C. Votre réfrigérateur doit être réglé à 4 °C au maximum. Le congélateur doit être réglé à -17 °C ou moins. Règle simple : servez les aliments chauds bien chauds, les aliments froids bien froids. Utilisez une plaque chauffante pour garder les aliments au chaud avant de les servir. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder les aliments froids au froid. Ne laissez jamais de nourriture à température ambiante pendant plus de 2 heures.

Remarque : Des précautions particulières doivent être prises lors du traitement de la viande de chevreuil ou tout autre gibier, car il peut être fortement contaminé lors du traitement sur le terrain. La viande de gibier est souvent transportée non refroidie à des températures favorisant la croissance bactérienne.

Conservation du beef jerky et des viandes séchées

Enveloppez la viande séchée dans du papier aluminium et conservez-la dans un sachet en plastique épais ou dans un pot en verre avec un couvercle solide. Évitez le stockage dans des contenants ou des sacs en plastique sans emballage préalable dans un papier d'aluminium ou du papier ciré. La viande séchée doit être conservée dans un endroit sombre et sec, à une température comprise entre 10 et 16 °C. Vous pouvez conserver la viande séchée à température ambiante pendant 1 à 2 mois. Afin de prolonger la durée de conservation jusqu'à 6 mois, conservez la viande séchée au congélateur. Assurez-vous de marquer et de dater tous les emballages.

RECETTES ET MÉTHODES DE DÉSHYDRATATION

Marinade de viande de bœuf hawaïenne

1 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de gingembre	¼ ananas en tranches
1 cuillère à café de sucre de canne	¼ cuillère à café de poivre	1/8 cuillère à café de poivre de Cayenne
1 gousse d'ail écrasée	¼ tasse de sauce soja	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines tranches de 0,3-0,6 cm		

Marinade de viande séchée cajun

1 tasse de jus de tomate	½ cuillère à café d'ail en poudre	½ cuillère à café de poivre noir
1-½ cuillère à café de thym séché	1-½ cuillère à café de basilic séché	1-½ Cuillère à café De poivre et oignons
1 cuillère à café de poivre blanc	2 cuillères à café de poivre de Cayenne (ou plus selon vos goûts)	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines tranches de 0,3-0,6 cm		

Marinade de viande séchée épicée

1/3 tasse de sauce teriyaki	2 cuillères à café de sucre roux	2 cuillères à café de poivre noir
1 cuillère à café de raifort moulu	1 cuillère à café de sel	1/2 cuillère à café de paprika en poudre
1/2 cuillère à café de piment en poudre	1 cuillère à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à soupe d'ail haché
1/4 cuillère à café de Tabasco	2 cuillères à soupe de poivrons jalapeno épépinés et finement hachés	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines tranches de 0,3-0,6 cm		

Marinade bourguignonne de viande séchée

2 tasses de vin de bourgogne	1/3 tasse de sauce de soja	3 gousses d'ail hachées
3 cuillères à soupe de sirop de mélasse	1 cuillère à soupe de poivre noir moulu	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines tranches de 0,3-0,6 cm		

Marinade de dinde séchée

¼ tasse de sauce de soja	1 cuillère à soupe de jus de citron frais	¼ cuillère à café d'ail en poudre
¼ cuillère à café de poivre	1/8 cuillère à café de gingembre	
0,7 kg de blanc de dinde coupée en fines tranches de 0,3-0,6 cm		

Marinade de cerf

¼ tasse de sauce de soja	1 cuillère à soupe de sucre roux	1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café d'ail haché	½ cuillère à café de poivre noir moulu	
0,5 kg de gibier coupé en tranches fines de 0,3-0,6 cm		

Rouleaux de fruits

1. Choisissez des fruits mûrs ou légèrement trop mûrs. Lavez-les et enlevez les imperfections, les trous et les pelures.
2. Réduisez en purée au mixeur. Ajoutez du yaourt, des édulcorants ou des épices au goût. La purée doit avoir une consistance épaisse.
3. Placez un film plastique sur les bacs du déshydrateur.
4. Verser 1 ½ à 2 tasses de purée sur les plateaux couverts. Insérez soigneusement les plateaux dans le déshydrateur.
5. Les bords sèchent plus vite que le milieu des rouleaux de fruits, versez la purée au centre du plateau.
6. Le temps de déshydratation moyen des rouleaux de fruits est de 4 à 6 heures.
7. Une fois que les rouleaux de fruits sont brillants et non collants, retirez-les du déshydrateur et laissez-les refroidir.
8. Retirez le rouleau de fruits du film alimentaire et roulez-le en cylindres.

Déshydratation des fleurs et artisanat

- Les fleurs doivent être sèches dès le début, de préférence après la déshydratation de la rosée et avant le début de l'humidité la nuit. Séchez les fleurs dès que possible après la cueillette.
- La meilleure façon de sécher les fleurs est d'avoir une pièce sèche, chaude, sombre, propre et bien ventilée, ce qui en fait un déshydrateur idéal. Les fleurs conservent la meilleure couleur et la meilleure forme lorsqu'elles sont séchées rapidement.
- Afin de préserver les huiles naturelles, une température basse doit être utilisée.
- Retirez ou conservez le feuillage. Jetez les feuilles brunes ou endommagées.
- Placez-les en une seule couche sur un plateau du déshydrateur et évitez les chevauchements.
- Les temps de déshydratation varient considérablement en fonction de la taille de la fleur et de la quantité de feuilles. Déshydratation à 38 ° C
- La pâte à modeler et les perles peuvent être séchées dans le déshydrateur. Les températures varient.

Sélection des aliments

- Utilisez des aliments de la plus haute qualité. Les fruits et les légumes en haute saison ont plus de nutriments et un meilleur goût. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- N'utilisez pas d'aliments avec des ecchymoses ou des impuretés. De mauvais fruits et légumes peuvent gâcher le lot entier.
- Utilisez toujours de la viande maigre. Retirez autant de graisse que possible avant de déshydrater. REMARQUE : lors de la déshydratation, utilisez une serviette en papier sous la viande pour récupérer les graisses.

Prétraitement des aliments

Comme pour la plupart des techniques de cuisson, une bonne préparation est essentielle pour de bons résultats. Suivre certaines directives de base augmentera considérablement la qualité de vos aliments séchés et réduira le temps nécessaire au séchage.

Les aliments prétraités ont souvent un meilleur goût et ont meilleur aspect que les aliments non traités. Il existe plusieurs méthodes pour préparer des aliments afin de prévenir l'oxydation qui décolore les pommes, les poires, les pêches et les bananes pendant le séchage :

- Retirez tous les noyaux, coquilles ou branches.
- Écrasez, coupez les aliments en tranches ou en dés de façon uniforme. Les tranches doivent avoir entre 0,6 cm et 1,9 cm d'épaisseur. La viande ne doit pas être coupée en tranches de plus de 0,5 cm.
- Cuisez à la vapeur ou faites frire la viande à 71 °C et la volaille à 74 °C, vous pouvez mesurer la température avant la déshydratation avec un thermomètre alimentaire.
- La température du déshydrateur doit être maintenue à 55-60 °C tout au long du processus de séchage.
- Le séchage du poisson nécessite beaucoup d'attention. Il doit être soigneusement nettoyé, les arêtes retirées et rincé abondamment pour s'assurer que tout le sang est éliminé. Faites cuire le poisson à la vapeur ou au four à 93 °C jusqu'à ce qu'il se détache avant de le sécher.
- Trempez les fruits coupés en tranches dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes, puis placez-les sur les plateaux.
- Utilisez un mélange d'acide ascorbique disponible dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou en pharmacie. Il est vendu sous forme de poudre ou de comprimé. Dissolvez environ 2-3 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau. Trempez les tranches de fruits dans la solution pendant 2-3 minutes, puis placez-les sur le plateau du déshydrateur.
- Les fruits cireux (figues, pêches, raisins, bleuets, prunes, etc.) doivent être trempés dans de l'eau bouillante pour éliminer la cire. Cela permet à l'humidité de s'échapper facilement pendant le séchage.

- le blanchiment peut prétraiter les aliments pour éliminer l'humidité. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles et aide à maintenir les nutriments. Il y a deux façons de blanchir les aliments :

Blanchir à l'eau : Utilisez une grande casserole, remplissez-la à moitié d'eau. Portez l'eau à ébullition. Mettez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez avec un couvercle. Sortez au bout de trois minutes. Disposez les aliments sur les plateaux.

Blanchir à la vapeur : Faire bouillir 5-7 cm d'eau dans la partie inférieure avec le panier à vapeur. Mettez les aliments dans le panier à vapeur et faites-les cuire pendant 3 à 5 minutes. Retirez les aliments cuits à la vapeur et placez-les sur les plateaux pour les faire sécher.

Préparation de viande séchée

Votre viande doit être aussi maigre que possible. L'utilisation de viande maigre aide la viande à sécher plus rapidement et facilite le nettoyage en réduisant les taches de graisse. La viande hachée devrait être de 80 à 90% maigre. La dinde hachée, le gibier, le buffle et le wapiti sont d'autres excellentes options pour la viande séchée.

Les épices pour viande séchée existent pour tous les goûts, ou vous pouvez être créatif et inventer les vôtres. Chaque fois que vous préparez de la viande séchée, vous devez ajouter un agent de durcissement (nitrite de sodium) au mélange. Cette application aide à prévenir le botulisme lors du séchage à basse température. Suivez les instructions du fabricant sur l'emballage.

Gardez la viande crue et les jus à l'écart des autres aliments. Faites mariner la viande dans le réfrigérateur. Ne laissez pas la viande non refroidie. Empêchez les contaminations croisées en conservant séparément la viande séchée et la viande crue. Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec de l'eau et du savon avant et après avoir préparé des produits à base de viande. Utilisez des appareils et des ustensiles de cuisine propres.

Conservez la viande et la volaille au frais à 5 °C ou légèrement au-dessous ; utilisez la viande hachée et la volaille dans les 2 jours ou congelez-la ; utilisez la viande rouge dans les 3 à 5 jours. Décongelez la viande congelée dans le réfrigérateur, non sur le plan de travail de la cuisine.

Des précautions particulières doivent être prises lors du traitement du chevreuil ou du gibier, car il peut être fortement contaminé lors des manipulations sur le terrain. La viande de gibier est souvent conservée à des températures qui pourraient aider les bactéries à se développer, notamment pendant le transport.

Lorsque vous utilisez un déshydrateur, vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre avant de sécher la viande. La température minimale recommandée pour sécher la viande est de 63 °C. Les températures inférieures à 63 °C ne sont pas recommandées.

Remarque : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de la chauffer à 71 °C. Cette étape garantit que toutes les bactéries présentes sont détruites par la chaleur humide. Après avoir chauffé à 70 °C, maintenez une température de séchage constante de 55-60 °C pendant tout le processus car il doit être suffisamment rapide pour sécher les aliments avant qu'ils ne pourrissent et il faut éliminer le plus d'eau possible pour que les micro-organismes ne puissent pas se développer.

Si vous utilisez une marinade, secouez l'excès de liquide avant de placer la viande en couches individuelles régulièrement espacées d'environ 0,64 cm sur les plateaux du déshydrateur.

Séchez la viande à 63-66 °C pendant 4 à 7 heures. Parfois, vous devrez peut-être enlever les gouttes de graisse de la surface de la viande avec une serviette en papier. Les temps de séchage peuvent varier selon de nombreux facteurs, notamment : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de séchage, la quantité de viande dans le déshydrateur, le taux de matières grasses de la viande, etc. Laissez toujours refroidir la viande avant de la goûter.

CONSEILS

- Ne faites pas se chevaucher les aliments. Posez les aliments à plat sur les plateaux du déshydrateur.
- Vérifiez le séchage au bout de 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce que les aliments séchés soient croquants, souples ou durs selon le produit.
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont complètement secs avant de les retirer. Ouvrez ou coupez la moitié de quelques échantillons pour vérifier le séchage interne. Si la nourriture est encore humide, faites-la sécher plus longtemps.
- Étiquetez chaque récipient avec le nom de l'aliment, la date ou la durée de déshydratation et le poids d'origine. Tenez un journal pour améliorer les techniques de déshydratation.
- Un stockage correct est essentiel pour maintenir des aliments de haute qualité. Emballez les aliments après refroidissement. Les aliments peuvent être stockés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 16 °C au maximum.

- Placez les aliments séchés dans des sacs de plastique avant de les ranger dans des contenants en métal ou en verre. Retirez autant d'air que possible avant de fermer.
- L'emballage sous vide est idéal pour stocker des aliments séchés.
- N'oubliez pas que pendant le processus de déshydratation, les aliments rétrécissent d'environ 1/4 à 1/2 de leur taille et de leur poids d'origine, de sorte que les morceaux ne doivent pas être trop petits. Une livre de viande crue donne environ 0,2 kg de viande séchée.
- Suivez les instructions du processus de séchage sur le panneau de commande pour vous guider dans le réglage correct de la température. Si la température est trop élevée, les aliments peuvent durcir et sécher de l'extérieur, mais rester humides à l'intérieur. Si la température est trop basse, le temps de séchage sera plus long.

Réhydratation

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de réhydrater les aliments séchés avant de les consommer, cela peut présenter des avantages. Les légumes, par exemple, peuvent être utilisés comme accompagnement ou dans des recettes après avoir été traités de la manière suivante.

- Les aliments séchés peuvent être réhydratés en les trempant dans de l'eau froide pendant 3 à 5 minutes. Utilisez 1 tasse d'eau pour 1 tasse d'aliments séchés. Après réhydratation, les aliments peuvent être cuits normalement. Le trempage des aliments dans de l'eau chaude accélère le processus, mais peut entraîner une perte de goût.
- Les fruits et légumes déshydratés doivent être placés dans l'eau froide pendant 2 à 6 heures au réfrigérateur.

Remarque : Le trempage à température ambiante provoque la prolifération de bactéries nocives.

- Ne pas ajouter d'épices. L'ajout de sel ou de sucre pendant la réhydratation peut altérer le goût des aliments.
- Pour faire des boulettes de compote ou de légumes, ajoutez 2 tasses d'eau et laissez mijoter.
- Consommez dès que possible les aliments déshydratés après l'ouverture du contenant de stockage, conservez toutes les portions inutilisées au réfrigérateur pour éviter toute contamination.

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 (derrière l'écran de la chambre à l'arrière). 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

Humidité dans le conteneur

CAUSE :

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.

SOLUTION :

Testez la déshydratation des aliments avant de les retirer du déshydrateur.
Coupez les aliments uniformément. Refroidissez rapidement et emballez immédiatement.

Moisissures sur les aliments

CAUSE :

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.

SOLUTION :

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

CAUSE :

Température de déshydratation trop élevée utilisée. Les légumes étaient trop secs.

SOLUTION :

Séchez les aliments à des températures raisonnables / utilisez les instructions de déshydratation comme guide. Vérifiez régulièrement le degré de déshydratation des aliments.

Les aliments restent collés aux plateaux

CAUSE :

Vous n'avez pas retourné les aliments.

SOLUTION :

Au bout d'une heure dans le déshydrateur, 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

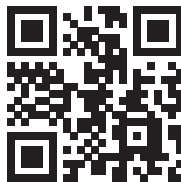
Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

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.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	70
Panel de control	72
Puesta en marcha	76
Utilización general	77
Seguridad alimentaria	78
Recetas y métodos de deshidratación	80
Consejos	85
Limpieza y cuidado	87
Resolución de problemas	87
Retirada del aparato	89
Declaración de conformidad	89

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034544	10034545	10034546
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Potencia	2000 W	3000 W	2400 W
Número de baldas	20	32	36

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- No utilice el aparato cerca de sustancias explosivas o inflamables, como superficies de madera o mantelería.
- No utilice el aparato sobre una placa cerámica sensible al calor ni en una tabla de cortar. Utilice el aparato solamente en una superficie resistente al calor que tenga como mínimo el mismo tamaño que el aparato. Así evitará que la superficie se dañe a causa del calor generado durante el funcionamiento.
- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que todas las piezas funcionen correctamente. No utilice el aparato si las piezas o el cable de alimentación están dañados.
- Antes de limpiar el aparato, de moverlo o de cambiar piezas, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y nunca lo deje en marcha sin supervisión.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso negligente del aparato. Este hecho conllevará la cancelación de la garantía.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado. Utilice solamente los accesorios y repuestos originales recomendados expresamente por el fabricante. No abra la carcasa ni modifique el aparato; de lo contrario, se cancelará la garantía.
- No tire del cable de alimentación para apagar el aparato. No utilice ningún cable alargador. En caso de que sea necesaria su utilización, asegúrese de que la potencia del cable alargador sea como mínimo tan alta como la del aparato.
- Cerciórese de que el aparato esté bien colocado. Las cuatro patas deben encontrarse en contacto con la superficie. No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre ni cerca de sustancias explosivas o inflamables. El aparato solamente es apto para su uso en interiores y para un uso doméstico.
- Utilice este aparato solamente en espacios bien ventilados.
- No obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera y delantera del aparato. Deje al menos 30 cm de distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente.
- No utilice el aparato sobre superficies inflamables, como alfombras o similares.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Asegúrese de que tras la limpieza el aparato esté completamente seco antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas, en hornos calientes ni sobre placas de cocción. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni quede colgando sobre la superficie de trabajo.

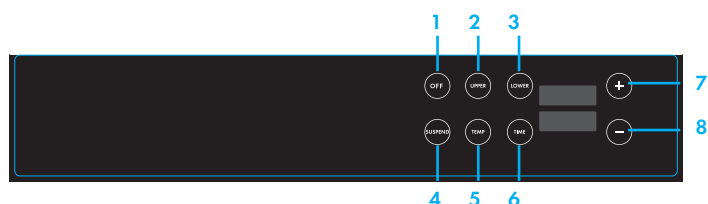
- No utilice el aparato para ningún otro fin distinto al indicado.
- Si el aparato no funciona correctamente, apáguelo y desconecte el enchufe.
No intente abrir el panel de control. El aparato contiene piezas que no son accesibles al usuario. Contacte con un servicio técnico para su mantenimiento y comprobación. Utilice solamente los accesorios recomendados expresamente por el fabricante. El uso de otras piezas está contraindicado y conlleva la pérdida de la garantía.

**ATENCIÓN**

Existe riesgo de quemaduras. No toque las superficies durante el funcionamiento para evitar quemaduras. Agarre solo las asas y el interruptor.

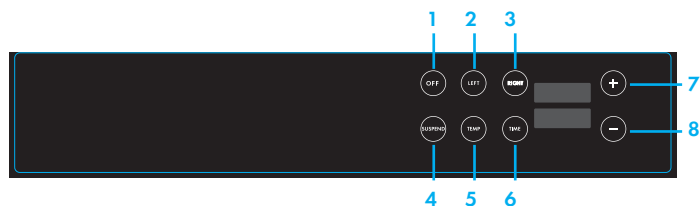
PANEL DE CONTROL

Artículo 10034544

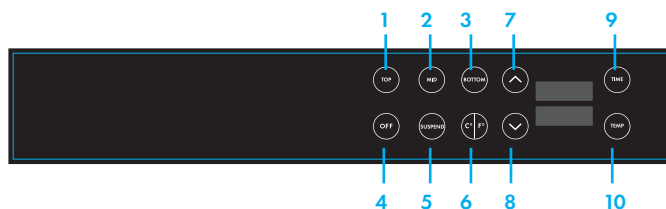


1. ON/OFF: Botón para encender/apagar el aparato
2. Botón UPPER: Pulse el botón UPPER para controlar la parte superior del deshidratador.
3. Botón LOWER: Pulse el botón LOWER para controlar la parte inferior del deshidratador.
4. SUSPEND : Pulse este botón para detener el proceso.
5. TEMP: para ajustar la temperatura
6. TIME: para ajustar la hora
7. +: Aumentar la temperatura y el tiempo
8. -: Reducir la temperatura y el tiempo

Artículo 10034545



1. ON/OFF: Botón para encender/apagar el aparato
2. BOTÓN LEFT: Pulse este botón para controlar la parte izquierda de la estructura.
3. BOTÓN RIGHT: Pulse este botón para controlar la parte derecha de la estructura.
4. SUSPEND: Pulse este botón para detener el proceso.
5. TEMP: para ajustar la temperatura
6. TIME: para ajustar la hora
7. +: Aumentar la temperatura y el tiempo
8. -: Reducir la temperatura y el tiempo



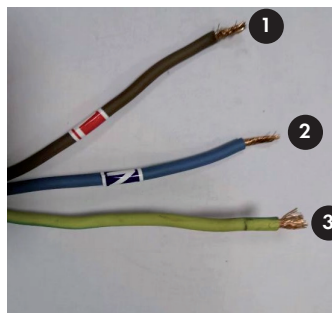
1. Botón TOP: Pulse este botón para controlar la zona superior.
2. Botón MIDDLE: Pulse este botón para controlar la zona intermedia.
3. Botón BOTTOM: Pulse este botón para controlar la zona inferior.
4. STOP: Pulse el botón para detener el aparato.
5. START/PAUSE: Pulse el botón para encender o pausar el aparato.
6. Conversión en grados Fahrenheit y grados Celsius
7. Aumentar la temperatura y el tiempo
8. Reducir la temperatura y el tiempo
9. TEMP: para ajustar la temperatura
10. TIME: para ajustar la hora

Conexión eléctrica para el modelo 10034545

La siguiente sección es para electricistas. La conexión eléctrica no debe ser realizada por personas no profesionales.

Códigos de color de los cables

1. Fase (marrón o rojo)
2. Conductor neutro (azul)
3. Conductor de protección (amarillo-verde)



Notas

- El aparato utiliza 220-240 V usando alimentación monofásica.
- Utilice un interruptor de corriente residual disponible en el mercado. La intensidad de corriente admisible debe ser de 63 A.
- Use un disyuntor CHNT si es posible. Otras marcas pueden no ser suficientes para la unidad.



¡Peligro!

Tensión peligrosa! Peligro de electrocución!

Si los cables no están conectados correctamente, la caja de control se enciende y representa un riesgo para la vida. Conectar el conductor de protección correctamente.

Conexión correcta



Fig.1

1. La fig. 1 muestra el conductor de protección conectado a la caja de conmutación. Si se produce una fuga de electricidad, la caja de conmutación está en tensión. Peligro!
2. El conductor de protección del aparato debe conectarse a los bornes (gancho en la Fig. 1) y el conductor de protección de la caja de conmutación debe conectarse también a la caja de bornes.



Figure 2

3. En la figura 2 la conexión es correcta. Sin embargo, el interruptor principal debe ser un interruptor de protección.

PUESTA EN MARCHA

Nota: Es importante supervisar el deshidratador durante su funcionamiento. Nunca deje el deshidratador sin supervisión. Lea atentamente todas las indicaciones y advertencias antes de utilizar este aparato. Utilice este aparato solamente en espacios bien ventilados. No obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera o en la puerta del deshidratador.

1. Coloque el deshidratador en una superficie seca y limpia.
2. Ajuste el regulador on/off y el botón del temporizador en la posición OFF.
3. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
4. Coloque el deshidratador al menos a 30,5 cm de distancia de una pared para garantizar suficiente circulación del aire. No obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera o en la puerta del deshidratador.
5. Retire las baldas del deshidratador. Cargue las baldas con los productos que desea deshidratar. Coloque cada una de las piezas de modo que no se toquen. No solape los alimentos entre sí y no permite que exista contacto entre ellos. Asegúrese de que exista suficiente espacio entre los productos para garantizar suficiente circulación del aire. Retire el agua sobrante de los alimentos. (Esto puede hacerse secando con un pañuelo de papel o una servilleta los alimentos). La humedad restante puede provocar que la temperatura del deshidratador descienda.
6. Coloque el interruptor de funcionamiento en ON o TIME.
7. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Se recomienda utilizar un termómetro de horno (no incluido en el envío) en el deshidratador para supervisar la regulación de temperatura. Ajuste el regulador de temperatura si lo necesita.
8. Ajuste el botón del temporizador al tiempo de deshidratado deseado. Si desea volver a poner en marcha el deshidratador, pulse el botón ON.
9. Precaliente el deshidratador durante 5-10 minutos antes de introducir las baldas en el interior de la máquina.
10. Instale la puerta del deshidratador colgando la puerta en la pestaña situada en la parte superior de la carcasa. Asegúrese de que los laterales de la puerta estén cerrados y bien unidos a la máquina.
11. Durante la deshidratación pueden generarse gotas de agua en la superficie de algunos productos. Estas pueden retirarse secando ligeramente el producto con un pañuelo de papel limpio. Tenga cuidado, el deshidratador está caliente!

UTILIZACIÓN GENERAL

Preparación

- En un pequeño cuenco de cristal, mezcle todos los ingredientes excepto la carne/ave. Mézclelo todo bien.
- Coloque una capa de carne/ave en un molde para hornear y aplique la mezcla de la salsa sobre cada capa.
- Repita el proceso hasta que la carne/ave haya quedado 3-4 capas por debajo en el molde.
- Tápelolo bien y déjelo reposar 6-12 horas en el frigorífico o adóbelo durante la noche. Remuévalo ocasionalmente para mantener la carne/ave en el adobo. Cuanto más tiempo permanezca la carne/ave en el adobo, más sabor absorberá del mismo.
- Retire la carne/ave del adobo y elimine el sobrante.
- Coloque la carne/ave en las baldas del deshidratador de un modo homogéneo y deje 0,6 cm de distancia entre cada tira de carne/ave.
- Deshidratar carne/ave a 63-66 °C durante 4-7 horas o hasta que se seque completamente.

Nota: Compruebe la temperatura del aparato con un termómetro de horno antes de deshidratar la carne. La temperatura mínima recomendada para deshidratar carne es de 63 °C. No se recomiendan temperaturas inferiores a la indicada.

Antes de introducir la carne en el aparato, se recomienda encarecidamente calentar la carne hasta los 71 °C antes del proceso de deshidratación. Este paso garantiza que todas las bacterias existentes provocadas por la humedad se neutralicen. Después de calentar la carne a 70 °C, durante el proceso de deshidratación debe mantener una temperatura constante de 55-60 °C. Es posible que deba retirar gotas de grasa de la superficie de la carne con un pañuelo de papel. Los tiempos de secado pueden variar debido a muchas circunstancias, incluidas, entre otras: la humedad relativa de la estancia, la temperatura de la carne al comenzar el proceso de deshidratación, la cantidad de carne en el aparato, el contenido en grasa de la carne, etc. Deje que la carne deshidratada se enfríe siempre antes de probarla.

Nota: Los tiempos de deshidratación dependen de varios factores, entre ellos la humedad relativa, la temperatura del aire y el grosor del producto, su temperatura y su contenido de grasa. La temperatura real del deshidratador se basa en la temperatura ambiente de 21 °C. Si el deshidratador no se utiliza a una temperatura ambiente de 21 °C, la temperatura indicada en el regulador puede que no se alcance o que se haya superado.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Existen reglas básicas que se deben tener en cuenta a la hora de manipular alimentos:

Cocinar

Es importante cocinar determinados alimentos antes de deshidratarlos para eliminar las bacterias existentes. La seguridad de hamburguesas y otros alimentos hechos con carne picada se ha tomado muy en serio en los últimos tiempos. Cuando la carne se tritura, en la superficie se mezclan las bacterias existentes en toda la mezcla triturada. Si esa carne picada no se cocina al menos a 71 °C o 74 °C, las bacterias no se eliminarán y existe una probabilidad aumentada de enfermar.

En los trozos de carne sólidos, como filetes y chuletas, no existen bacterias peligrosas en el interior, de modo que se pueden comer un poco crudos. No obstante, cada uno de los trozos de carne debe cocerse o freírse a una temperatura mínima de 63 °C. La temperatura segura para carne de ave es de 82 °C, los trozos de carne de cerdo deben cocinarse a 71 °C. Los huevos también deben cocerse completamente. Si prepara un merengue u otra receta con huevos crudos, compre huevos especiales pasteurizados o utilice merengue en polvo.

Separar

Los alimentos que se comen crudos y los alimentos que deben cocinarse antes de consumirse deben estar siempre separados. La contaminación cruzada surgirá si la carne cruda o los huevos entran en contacto con alimentos que se consumen crudos. Esta es una de las principales causas de las intoxicaciones alimentarias. Envuelva siempre dos veces la carne cruda y colóquela en la balda inferior del frigorífico para que no gotee jugo o carne en los productos frescos. A continuación, consuma la carne cruda en el transcurso de 1-2 días tras su compra o congélela para conservarla durante más tiempo. Descongele la carne congelada en el frigorífico, no en la superficie de trabajo.

Al asar o cocinar la carne o pescado crudos, primero debe tener en cuenta que la carne cocinada debe colocarse en un plato limpio. Nunca utilice el mismo plato desde el que ha colocado los platos en la parrilla. Lave los utensilios utilizados en el asado directamente al finalizar.

Asegúrese de lavarse las manos tras manipular carne o huevos crudos. Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar toallitas húmedas antibacterianas es indispensable después de haber tocado carne o huevos crudos. Las manos y las superficies sin lavar son una causa principal de contaminación cruzada en el proceso de cocción.

Limpiar

Lávese varias veces las manos y limpie la superficie de trabajo durante la cocción. Lávese las manos al menos durante 15 segundos con agua tibia y jabón y séquelas bien.

Refrigerar

La refrigeración de alimentos es muy importante. El umbral de riesgo en el que las bacterias se propagan se sitúa entre los 4-6 °C. Su frigorífico debe estar ajustado a 4 °C o menor temperatura. El congelador debe regularse a -17 °C o menos. Regla sencilla: Sirva los platos calientes en caliente, y los platos fríos en frío. Utilice una placa calefactora para mantener caliente la comida antes de servirla. Utilice una bandeja de agua helada para mantener los platos fríos. Nunca deje los alimentos más de 2 horas a temperatura ambiente.

Nota: Al manipular carne de ciervo y otro tipo de carne de caza debe tener especial cuidado, pues puede estar muy sucia debido a su procesamiento in situ. La carne de caza se transporta sin refrigerar a temperaturas que fomentan el crecimiento de bacterias.

Almacenar Beef Jerky y carne deshidratada

Envuelva la carne deshidratada en papel de aluminio y consérvela en bolsas gruesas de plástico o en un bote de cristal con tapa hermética. Evite almacenarla en recipientes o bolsas de plástico sin un envoltorio previo en papel de aluminio o papel de cera. La carne deshidratada debe almacenarse en un lugar oscuro y seco a una temperatura entre 10-16 °C. Puede conservar la carne deshidratada a temperatura ambiente durante 1-2 meses. Para aumentar vida útil hasta 6 meses, guarde la carne deshidratada en el congelador. Asegúrese de identificar y datar todos los paquetes.

RECETAS Y MÉTODOS DE DESHIDRATACIÓN

Adobo hawaiano para carne deshidratada

1 cucharadita de sal	1 cucharadita de jengibre	1/4 de piña cortada
1 cucharadita de azúcar moreno	1/4 cucharadita de pimienta	1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1 diente de ajo triturado	1/4 taza de salsa de soja	
0,5 kg de carne magra cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Adobo cajún para carne deshidratada

1 taza de zumo de tomate	1/2 cucharadita de ajo en polvo	1/2 cucharadita de pimienta negra
1-1/2 cucharadita de tomillo seco	1-1/2 cucharadita de albahaca seca	1-1/2 cucharadita de pimienta con cebolla
1 cucharadita de pimienta blanca	2 cucharaditas de pimienta de cayena (o más según el gusto)	
0,5 kg de carne magra cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Adobo picante para carne deshidratada

1/3 taza de salsa de Teriyaki	2 cucharaditas de azúcar moreno	2 cucharaditas de pimienta negra
1 cucharadita de rábano picante molido	1 cucharadita de sal	1/2 cucharadita de pimienta en polvo
1/2 cucharadita de chile en polvo	1 cucharada de aceite de oliva	1 cucharada de ajo picado
1/4 cucharadita de salsa de tabasco	2 cucharadas de pimienta jalapeño muy picado y sin semillas	
0,5 kg de carne magra cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Adobo de Borgoña para carne deshidratada

2 Tazas de vino de Borgoña	1/3 taza de salsa de soja	3 dientes de ajo picados
3 cucharadas de sirope de melaza	1 cucharada de pimienta negra molida	
0,5 kg de carne magra cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Adobo para carne de pavo deshidratada

1/4 taza de salsa de soja	1 cucharada de zumo de limón fresco	1/4 cucharadita de ajo en polvo
1/4 cucharadita de pimienta	1/8 cucharadita de jengibre	
0,7 kg de pechuga de pavo cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Adobo para carne de ciervo

1/3 taza de salsa de soja	1 cucharada de azúcar moreno	1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de ajo picado	1/2 cucharadita de pimienta negra molida	
0,5 kg de carne de caza cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

Rollitos de fruta

1. Seleccione frutas maduras o ligeramente pasadas. Lave y elimine las partes poco estéticas, orificios y pieles.
2. Páselo por la batidora. Añada yogur, edulcorante o especias al gusto. El puré debe tener una consistencia espesa.
3. Coloque una lámina de film transparente en la balda del deshidratador.
4. Vierta entre 1 taza y media y 2 tazas del puré en las baldas cubiertas. Coloque con cuidado las baldas en el deshidratador.
5. Los bordes se secan más rápido que el centro de los rollitos de fruta, vierta el puré en el centro de la balda.
6. El tiempo de secado medio para los rollitos de fruta es de 4-6 horas.
7. En cuanto los rollitos de fruta brillen y no estén pegajosos, retírelos del deshidratador y deje que se sequen.
8. Suelte los rollitos de fruta de la lámina de film y enróllelos formando cilindros.

Secar flores y trabajos de manualidades

- Las flores deben estar secas desde un principio, lo mejor es recogerlas después de que se seque el rocío y antes de que aparezca la humedad vespertina. Seque las flores lo más rápido posible tras recogerlas.
- El mejor requisito para secar las flores es una sala seca, cálida, oscura, limpia y bien ventilada, lo que convierte al deshidratador en el aparato ideal. Las flores conservan mejor el color y forma si se secan rápidamente.
- Para conservar los aceites naturales, debe utilizarse una temperatura baja.
- Retire las hojas o conserve el follaje. Elimine las hojas marrones o dañadas.
- Colóquelas en una única capa sobre una balda del deshidratador y evite superposiciones.
- Los tiempos de deshidratación varían en función del tamaño de las hojas y de su cantidad. Secado a 38 °C.
- Las perlas y masas hechas a mano se pueden deshidratar en el deshidratador. Las temperaturas varían.

Selección de los alimentos

- Utilice alimentos de calidad. La fruta y verdura de temporada tienen más nutrientes y mejor sabor. La carne, pescado y ave deben ser magras y frescas.
- No utilice alimentos con zonas aplastadas o impurezas. La fruta y verdura en mal estado puede echar a perder todo el lote.
- Utilice siempre carne magra. Antes de deshidratar, elimine tanta grasa como pueda. NOTA: Durante la deshidratación, coloque un pañuelo de papel bajo la carne para recoger la grasa.

Tratamiento previo de los alimentos

Como la mayoría de procesos de cocción, una preparación adecuada es decisiva para obtener unos resultados exitosos. Cumplir algunas directrices básicas aumentará considerablemente la calidad de sus alimentos deshidratados y acortará el tiempo necesario para la deshidratación.

Los alimentos pretratados suelen tener mejor sabor y apariencia que los que no lo están. Existen varios métodos para preparar alimentos y prevenir la oxidación que decolora manzanas, peras, melocotones y plátanos durante la deshidratación:

- Elimine todas las semillas, pieles o tallos.
- Triture, corte o corte en dados los alimentos de un modo homogéneo. Las rodajas deben tener un grosor entre 0,6 y 1,9 cm. La carne no debe superar un grosor de 0,5 cm.
- Cocine al vapor o fría la carne a 71 °C y el ave a 74 °C, donde se pueda medir la temperatura antes de deshidratarla con un termómetro de alimentos.
- La temperatura del deshidratador debe mantenerse entre 55-60 °C durante todo el proceso.
- Deshidratar pescado requiere mucha atención. A este se le deben quitar las espinas y luego limpiarse y lavarse a fondo para eliminar toda la sangre. Cueza al vapor o hornee el pescado a 93 °C hasta que pueda separarse en láminas antes de deshidratarlo.
- Ponga a remojo las frutas ya cortadas durante algunos minutos en zumo de piña o limón y luego colóquelas en las bandejas.
- Utilice una mezcla de ácido ascórbico, disponible en la mayoría de herbolarios o farmacias. Puede adquirirlos en forma de polvo o de pastillas. Disuelva aprox. 2-3 cucharadas en 1 litro de agua. Las rodajas de fruta deben ponerse a remojo en la solución durante 2-3 minutos y luego colocarse en la bandeja.
- Las frutas con recubrimiento de cera (higo, melocotón, uva, arándanos, ciruelas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. De este modo, la humedad podrá disiparse fácilmente en la deshidratación.

- El escaldado puede pretratar a los alimentos para que pierdan líquido. El escaldado no elimina enzimas útiles y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos modos de escaldar los alimentos:

Escaldar en agua: Utilice una sartén grande y rellene la mitad con agua. Lleve a ebullición el agua. Los alimentos se pueden introducir directamente en agua hirviendo y cubrirse con una tapa. Extraer tras tres minutos. Coloque los alimentos en las baldas.

Escaldar en vapor: Con la olla a presión, llevar a ebullición con 5-7 cm de agua en la parte inferior. Coloque los alimentos en el cesto y cocínelos al vapor durante 3-5 minutos. Extraiga los alimentos cocinados y colóquelos en las bandejas para deshidratarlos.

Preparación de carne deshidratada

Su carne debe ser lo más magra posible. El uso de carne magra ayuda a la carne a secarse con mayor rapidez y facilita la limpieza reduciendo las marcas de grasa. La carne picada debe ser magra al 80 % o 90 %. El pavo picado, carne de caza, búfalo y alce son otras opciones excelentes para deshidratar.

Hay especias para carne deshidratada para todos los gustos, pero también puede ser creativo y crear sus propios sabores. Siempre que prepare carne deshidratada, la mezcla debe estar provista con un endurecedor (nitrito de sodio). Este elemento ayuda a evitar el botulismo en la deshidratación a bajas temperaturas. Siga las instrucciones del fabricante en el envase.

Mantenga alejada la carne cruda y sus jugos de otros alimentos. Adobe la carne en el frigorífico. No deje la carne sin refrigerar. Evite la contaminación cruzada almacenando la carne deshidratada por separado de la carne cruda. Lávese las manos con agua y jabón antes y después de preparar productos cárnicos. Utilice utensilios y aparatos limpios.

La carne y el ave deben refrigerarse a 5 °C o un poco menos; la carne picada y el ave debe utilizarse o congelarse en 2 días; la carne roja debe procesarse de 3 a 5 días. La carne picada debe descongelarse en el frigorífico, no en la superficie de trabajo.

Al manipular carne de ciervo y otro tipo de carne de caza debe tener especial cuidado, pues puede estar muy sucia debido a su procesamiento in situ. La carne de caza suele mantenerse a temperaturas que proliferan el crecimiento de bacterias, p. ej. durante su transporte.

Si utiliza un deshidratador, compruebe la temperatura de este con un termómetro antes de deshidratar la carne. La temperatura mínima recomendada para deshidratar carne es de 63 °C. No se recomiendan temperaturas inferiores a la indicada.

Nota: Antes de colocar la carne en un deshidratador, se recomienda calentarla a 71 °C. Este paso asegura que todas las bacterias presentes sean destruidas por el calor húmedo. Después de calentar a 70°C, mantener una temperatura de secado constante de 55-60°C durante todo el proceso, ya que debe ser lo suficientemente rápido como para secar los alimentos antes de que se pudran y se debe eliminar la mayor cantidad de agua posible para que los microorganismos no puedan crecer.

Si utiliza un adobo, elimine el líquido sobrante antes de colocar la carne en capas individuales de manera homogénea a una distancia entre sí de aprox. 0,64 cm en las bandejas del deshidratador.

Deshidrate la carne a 63-66 °C durante 4-7 horas. Es posible que deba retirar gotas de grasa de la superficie de la carne con un pañuelo de papel. Los tiempos de secado pueden variar debido a muchas circunstancias, incluidas, entre otras: la humedad relativa de la estancia, la temperatura de la carne al comenzar el proceso de deshidratación, la cantidad de carne en el deshidratador, el contenido en grasa de la carne, etc. Deje que la carne deshidratada se enfríe siempre antes de probarla.

CONSEJOS

- No solape los alimentos entre sí. Coloque los alimentos planos en las bandejas del deshidratador.
- Compruebe el grado de deshidratación a las 6 horas y, a continuación, cada 2 horas hasta que los alimentos estén crujientes, suaves o con apariencia de cuero según el tipo de producto.
- Compruebe los alimentos para asegurarse de que se sequen completamente antes de extraerlos. Abra o corte la mitad de algunas muestras para comprobar el grado de deshidratación. Si los alimentos todavía están húmedos, deje que se sequen más tiempo.
- Etiquete cada recipiente con el nombre de los alimentos, la fecha o el tiempo de deshidratación y el peso original. Realice un registro para mejorar las técnicas de deshidratación.
- Un almacenamiento correcto es indispensable para obtener alimentos de mayor calidad. Embale los alimentos después de que se enfríen. Los alimentos pueden conservarse durante mucho tiempo si se almacenan en un lugar fresco, sombrío y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C o menos.

- Coloque los alimentos deshidratados en bolsas herméticas de plástico antes de almacenarlos en recipientes de cristal o metal. Antes de cerrarlos, extraiga tanto aire como pueda.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos deshidratados.
- Piense que durante el proceso de deshidratación los alimentos pierden entre 1/4 y 1/2 de su tamaño original y reducen su peso original, por tanto no debe cortar pedazos demasiado pequeños. Un kilo de carne cruda corresponde a 0,2 kg de carne deshidratada.
- Utilice las instrucciones del panel de control para el proceso de deshidratación como orientación para la selección correcta de temperatura. Si el calor es demasiado elevado, el exterior de los alimentos puede endurecerse y deshidratarse, pero no su interior, que seguirá húmedo. Si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de deshidratación aumenta.

Rehidratación

No es necesario volver a rehidratar los alimentos después de su consumo, pero puede suponer una ventaja. Por ejemplo, las verduras pueden ser un buen acompañamiento en recetas, después de prepararlas del siguiente modo.

- Los alimentos deshidratados pueden ponerse a remojo en agua fría durante 3-5 minutos para rehidratarse. Utilice 1 taza de agua por 1 taza de alimentos deshidratados. Tras la rehidratación, los alimentos pueden cocinarse como siempre. Poner a remojo alimentos en agua tibia acelera el proceso, pero puede provocar una pérdida de sabor.
- La fruta y verdura deshidratada debe colocarse en el frigorífico con agua fría durante 2-6 horas.

Nota: Poner a remojo a temperatura ambiente puede fomentar la proliferación de bacterias nocivas.

- No añadir especias. Añadir sal o azúcar durante la rehidratación puede modificar el sabor de los platos.
- Para preparar compota o albóndigas vegetales, añadir 2 tazas de agua y cueza a fuego lento.
- Consuma los alimentos deshidratados tan rápido como sea posible tras abrir el recipiente de conservación, conserve todas las porciones sin utilizar en el frigorífico para evitar impurezas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Asegúrese de que antes de la limpieza o mantenimiento del deshidratador, el enchufe esté desconectado y el interruptor en la posición OFF.

- Limpie las bandejas y el interior de la carcasa antes de volver a utilizar el deshidratador y después de cada uso.
- Coloque el interruptor y el interruptor giratorio del temporizador en la posición OFF. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el deshidratador se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Retire los soportes del deshidratador.
- Limpie el compartimento de deshidratación con una esponja húmeda o un paño de limpieza (por dentro y por fuera). Atención, los cantos pueden estar afilados. No pulverice agua sobre la resistencia (detrás del monitor en el compartimento de la parte trasera). El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumentar el riesgo de una descarga eléctrica. No sumerja el aparato en agua.
- Lave las baldas del deshidratador con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y séquelas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Humedad en el recipiente

CAUSA:

Deshidratación incompleta. Alimentos que no se han cortado de manera uniforme, por lo que la deshidratación ha sido incompleta. Los alimentos deshidratados que se han enfriado a temperatura ambiente mucho tiempo han absorbido demasiada humedad.

PREVENCIÓN:

Compruebe el grado de deshidratación de los alimentos antes de sacarlos del deshidratador. Corte los alimentos en trozos iguales. Enfríelos rápidamente y enváelos enseguida.

Moho en los alimentos**CAUSA:**

Deshidratación incompleta. Alimentos en los que no se ha comprobado el grado de deshidratación en una semana. Recipiente de almacenamiento no hermético. Temperatura de conservación demasiado cálida/humedad en los alimentos. Puede producirse un endurecimiento de la piel, es decir, el alimento se ha deshidratado a una temperatura demasiado elevada y el alimento se ha secado por fuera, pero no por dentro.

PREVENCIÓN:

Compruebe el grado de deshidratación de varios trozos. Compruebe el recipiente de conservación después de 1 semana para detectar humedad y deshidrate los alimentos de nuevo si fuera necesario. Utilice un recipiente hermético para su conservación. Almacene los alimentos en zonas frías con una temperatura de 21 °C o menos. Deshidrate los alimentos a temperaturas apropiadas/utilice las instrucciones para el proceso de deshidratación como punto de partida.

Manchas marrones en las verduras**CAUSA:**

Se ha empleado una temperatura de deshidratación demasiado elevada. Las verduras se han secado demasiado.

PREVENCIÓN:

Deshidrate los alimentos a temperaturas apropiadas/utilice las instrucciones para el proceso de deshidratación como orientación. Compruebe los alimentos regularmente.

Los alimentos se quedan pegados a las bandejas.**CAUSA:**

No se han volteado los alimentos.

PREVENCIÓN:

Tras una hora de deshidratación, utilice una espátula para voltear 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. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

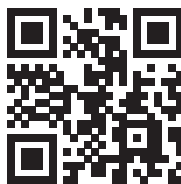
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

Avvertenze di sicurezza	92
Pannello di controllo	94
Messa in funzione	98
Utilizzo generale	99
Sicurezza alimentare	100
Ricette e metodi di disidratazione	102
Consigli	107
Pulizia e manutenzione	109
Correzione degli errori	109
Smaltimento	111
Dichiarazione di conformità	111

DATI TECNICI

Numero articolo	10034544	10034545	10034546
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Potenza	2000 W	3000 W	2400 W
Numero di ripiani	20	32	36

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le avvertenze e conservare il manuale d'uso per future consultazioni.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a materiali infiammabili, come superfici in legno o biancheria da tavola.
- Non utilizzare il dispositivo su un piano cottura Ceran o su un tagliere sensibili al calore. Utilizzare il dispositivo su un fondo termoresistente, grande almeno quanto il dispositivo stesso. In questo modo si evitano danni al fondo di appoggio dovuti al calore durante l'utilizzo.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, controllare che tutti i componenti siano funzionanti. Non utilizzare il dispositivo se ci sono componenti danneggiati.
- Staccare la spina prima di pulire, spostare il dispositivo o di sostituire componenti. Staccare la spina se non si utilizza il dispositivo per un tempo prolungato.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non utilizzare mai il dispositivo senza controllo.
- Per danni scaturiti dal mancato rispetto delle avvertenze e da utilizzi impropri non ci assumiamo alcuna responsabilità.
- Le riparazioni devono essere realizzate da personale tecnico preparato. Utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio approvati espressamente dal produttore. Non aprire l'alloggiamento e non modificare il dispositivo.
- Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa. Non utilizzare prolunghe. Se è però necessario, assicurarsi che la potenza della prolunga si almeno allo stesso livello del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato stabilmente. Tutti i quattro piedi devono essere a contatto con la superficie d'appoggio. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto o vicino a materiali infiammabili. Il dispositivo è adatto solo all'uso al chiuso e non per scopi commerciali.
- Utilizzare il dispositivo solo in locali ben ventilati.
- Non bloccare le aperture di ventilazione sul lato anteriore e posteriore del dispositivo. Lasciare almeno 30 cm di spazio intorno al dispositivo, per garantire una circolazione d'aria sufficiente.
- Non utilizzare il dispositivo su fondi infiammabili, come tappeti o simili.
- Per evitare folgorazioni, non immergere la base del dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Staccare la spina prima di pulire i componenti. Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto dopo la pulizia e prima di collegare la spina.
- Non posizionare dispositivo o componenti vicino a fornelli elettrici o a gas, in forni riscaldati o su piani cottura. Assicurarsi che il cavo non penzoli dal piano di lavoro e che non tocchi superfici bollenti.

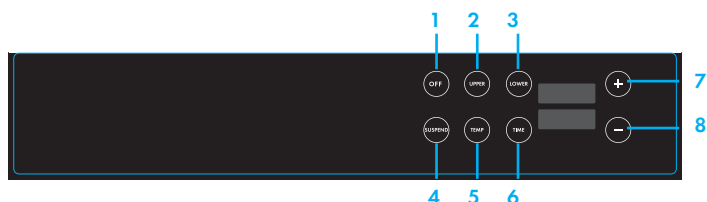
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti.
- Se il dispositivo presenta malfunzionamenti durante l'uso, spegnerlo e staccare la spina. Non cercare di aprire il pannello di controllo. Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Contattare sempre un'azienda tecnica per manutenzione e controllo. Utilizzare solo accessori approvati dal produttore. L'utilizzo di altri componenti non è permesso e causa la perdita di validità della garanzia.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustione! Le superfici del dispositivo diventano bollenti durante l'uso. Toccare solo impugnature e interruttori per evitare ustioni.

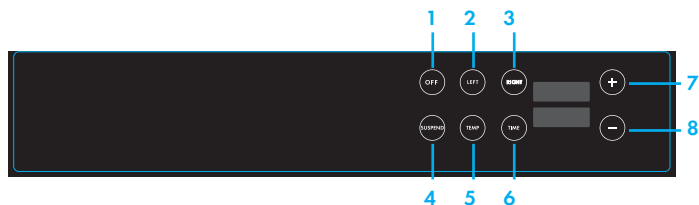
PANNELLO DI CONTROLLO

Articolo 10034544

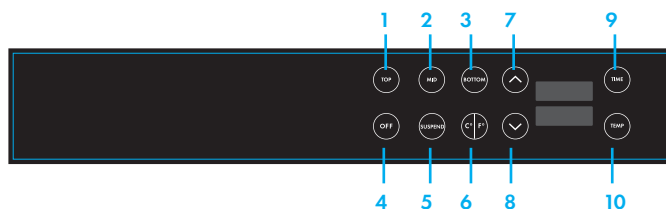


1. ON/OFF: Botón para encender/apagar el aparato
2. Botón UPPER: Pulse el botón UPPER para controlar la parte superior del deshidratador.
3. Botón LOWER: Pulse el botón LOWER para controlar la parte inferior del deshidratador.
4. SUSPEND: per arrestare il processo
5. TEMP: per impostare la temperatura
6. TIME: per impostare l'ora
7. +: per aumentare temperatura e tempo
8. -: per ridurre temperatura e tempo

Articolo 10034545



1. ON/OFF: accendere/spengere il dispositivo
2. LEFT: per gestire la parte sinistra del disidratatore
3. RIGHT: per gestire la parte destra del disidratatore
4. SUSPEND: per arrestare il processo
5. TEMP: per impostare la temperatura
6. TIME: per impostare l'ora
7. +: per aumentare temperatura e tempo
8. -: per ridurre temperatura e tempo



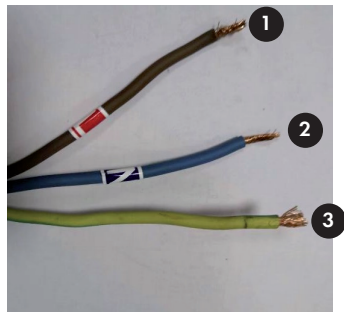
1. TOP: per gestire la parte superiore
2. MIDDLE: per gestire la parte centrale
3. BOTTOM: per gestire la parte inferiore
4. STOP: per fermare il dispositivo
5. START/PAUSA: per accendere il dispositivo o metterlo in pausa
6. Cambiare da Fahrenheit a Celsius
7. Per aumentare temperatura e tempo
8. Per ridurre temperatura e tempo
9. TEMP: per impostare la temperatura
10. TIME: per impostare l'ora

Collegamento elettrico per il modello 10034545

La sezione seguente è destinata agli elettricisti. Il collegamento elettrico non deve essere eseguito da personale non specializzato.

Codici colore dei cavi

1. Fase (marrone o rosso)
2. Conduttore neutro (blu)
3. Conduttore di protezione (giallo-verde)



Note

- L'apparecchio utilizza 220-240 V con alimentazione monofase.
- Utilizzare un interruttore differenziale disponibile in commercio. L'intensità di corrente deve essere di 63 A.
- Se possibile, utilizzare un interruttore automatico CHNT. Altre marche potrebbero non essere sufficienti per l'apparecchio.



Pericolo!

Tensione pericolosa! Pericolo di scossa elettrica!

Se i cavi non sono collegati correttamente, il quadro elettrico è sotto tensione e rappresenta un pericolo per la vita. Collegare correttamente il conduttore di protezione.

Connessione corretta



Fig.1

1. La figura 1 mostra il conduttore di protezione collegato al quadro elettrico. Se si verifica una perdita di energia elettrica, la centralina è sotto tensione. Pericolo!
2. Il conduttore di protezione dell'apparecchio deve essere collegato ai morsetti (gancio nella Fig. 1). Anche il conduttore di protezione della scatola di commutazione deve essere collegato alla morsettieria.



Figure 2

3. Nella figura 2 il collegamento è corretto. Tuttavia, l'interruttore principale deve essere un interruttore automatico.

MESSA IN FUNZIONE

Avvertenza: è importante tenere sotto controllo il disidratatore mentre è in funzione. Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo. Leggere e comprendere tutte le indicazioni e gli avvertimenti prima di utilizzare il dispositivo. Utilizzare il dispositivo solo in locali ben ventilati. Non bloccare le aperture di ventilazione sul retro o sullo sportello del disidratatore.

1. Posizionare il disidratatore su una superficie pulita e asciutta.
2. Mettere l'interruttore On/Off e la manopola del timer in posizione OFF.
3. Inserire la spina nella presa elettrica.
4. Posizionare il disidratatore ad almeno 30,5 cm di distanza da una parete, in modo da garantire una ventilazione sufficiente. Non bloccare le aperture di ventilazione sul retro o sullo sportello del dispositivo.
5. Togliere i ripiani dal dispositivo. Caricare i ripiani con i prodotti da disidratare. Posizionare i singoli pezzi in modo che non si tocchino. Non sovrapporre gli alimenti e non lasciare che si tocchino. Assicurarsi di mantenere una distanza sufficiente tra i prodotti, così da garantire una sufficiente circolazione d'aria. Rimuovere l'acqua in eccesso dagli alimenti (tamponando gli alimenti con un panno in carta o un tovagliolo). Umidità in eccesso può causare l'abbassamento della temperatura nel dispositivo.
6. Posizionare l'interruttore su ON o TIME.
7. Posizionare la manopola della temperatura sul livello desiderato. Si consiglia di posizionare un termometro da forno (non incluso in consegna) all'interno del dispositivo, in modo da controllare la temperatura. Impostare la temperatura in base alle necessità.
8. Posizionare la manopola del timer sul valore desiderato. Se si desidera continuare l'uso del disidratatore, premere ON.
9. Scaldare il disidratatore 5-10 minuti prima di inserire i ripiani.
10. Installare lo sportello sul dispositivo agganciandolo alla fascetta sul lato superiore dell'alloggiamento. Assicurarsi che i lati dello sportello siano chiusi e perfettamente a filo con l'alloggiamento.
11. Durante la disidratazione possono formarsi gocce d'acqua sulla superficie di alcuni alimenti. Queste possono essere rimosse con un panno in tessuto o carta pulito. Prestare attenzione, il disidratatore diventa bollente!

UTILIZZO GENERALE

Preparazione

- Un una piccola ciotola di vetro, mescolare per bene tutti gli ingredienti, tranne carne/pollame.
- Mettere uno strato di carne/pollame in una teglia di vetro, aggiungendo la salsa su ogni strato.
- Ripetere fino ad avere 3-4 strati di carne/pollame nella teglia.
- Coprire bene e lasciare marinare in frigo per 6-12 ore o tutta la notte. Mescolare di tanto in tanto, in modo che la carne/il pollame rimanga nella marinata. Più a lungo la carne/il pollame rimarrà nella marinata, maggiore sarà il gusto.
- Togliere carne/pollo dalla marinata e rimuovere la marinata in eccesso.
- Posizionare in modo omogeneo la carne/il pollame sui ripiani del disidratatore e lasciare 0,6 cm di distanza tra le strisce di carne/pollame.
- Disidratare per 4-7 ore a 63-66 °C o fino a completa essiccazione.

Nota: controllare la temperatura del disidratatore con un termometro da forno prima di disidratare la carne. La temperatura minima consigliata per la disidratazione di carne è di 63 °C. Sono sconsigliate temperature sotto i 63 °C.

Prima di mettere la carne nel disidratatore, si consiglia vivamente di scaldarla a 71 °C. Questo passaggio assicura l'eliminazione di tutti i batteri presenti attraverso il caldo umido. Dopo il riscaldamento a 70 °C bisogna mantenere una temperatura costante di 55-60 °C durante la disidratazione. È possibile che sia necessario di tanto in tanto rimuovere gocce di grasso dalla superficie della carne con un panno in carta. I tempi di disidratazione possono variare in base a numerosi fattori, inclusi ma non limitati all'umidità relativa dell'aria nel locale, la temperatura della carne a inizio del processo di disidratazione, la quantità di carne nel dispositivo, la magrezza della carne, ecc. Lasciare sempre raffreddare la carne essiccata prima di testarne il sapore.

Nota: i tempi di disidratazione dipendono da numerosi fattori, come l'umidità dell'aria relativa, la temperatura dell'aria, lo spessore del prodotto, la sua temperatura e il contenuto di grasso. La temperatura effettiva del disidratatore si basa su una temperatura ambiente di 21 °C. Se il dispositivo non viene utilizzato a una temperatura ambiente di 21 °C, la temperatura indicata sulla manopola potrebbe non essere raggiunta o superata.

SICUREZZA ALIMENTARE

Ci sono regole basilari che devono essere rispettate quando si ha a che fare con alimenti:

Cuocere

È importante cuocere alcuni alimenti prima della disidratazione, in modo da eliminare i batteri presenti. La sicurezza di hamburger e altri alimenti composti da carne trita viene presa estremamente sul serio negli ultimi tempi, e per buone ragioni. Quando la carne viene tritata, i batteri presenti sulle superfici vengono mischiati all'intera miscela tritata. Se la carne trita non viene cucinata ad almeno 71-74 °C, i batteri non vengono eliminati e c'è una maggiore probabilità di sentirsi male.

In pezzi di carne solidi, come bistecche e cotolette, non ci sono batteri pericolosi all'interno e per questo possono essere consumate un po' più al sangue. Tuttavia, ogni pezzo di carne deve essere cotto/arrostito almeno fino a una temperatura di 63 °C. La temperatura sicura per il pollame è di 82 °C, per pezzi di carne di maiale solidi 71 °C. Anche le uova devono essere cotte completamente. Se si preparano meringhe o altre ricette con uova crude, comprare uova appositamente pastorizzate o utilizzare preparati per meringhe in polvere.

Separare gli alimenti

Gli alimenti che vengono mangiati senza essere cucinati e gli alimenti che vanno cucinati prima di essere consumati devono essere sempre separati. Le contaminazioni incrociate avvengono quando carne o uova crude entrano in contatto con alimenti che vanno consumati crudi. Questa è una delle maggiori cause di intossicazioni alimentari. Avvolgere sempre la carne in doppio strato e posizionarla sul ripiano più in basso del frigo, in modo che non gocciolino succhi o sangue su altri prodotti. Consumare la carne cruda entro 1-2 giorni dall'acquisto o congelarla per conservarla più a lungo. Scongelare la carne surgelata in frigo e non sul piano di lavoro.

Quando si griglia o cuoce carne o pesce crudi, assicurarsi di poggiare la pietanza cotta su un piatto pulito. Non utilizzare lo stesso piatto con cui avete portato le pietanze crude alla griglia. Lavare gli utensili utilizzati per grigliare subito dopo aver grigliato.

Assicurarsi di lavare le mani dopo aver toccato carne o uova crude. Il lavaggio delle mani con acqua e sapone o l'utilizzo di un panno umido antibatterico è assolutamente necessario dopo il contatto con uova o carne crude. Mani e superfici non lavate sono una delle maggiori cause di contaminazione incrociata quando si cucina.

Pulizia

Pulire più volte mani e superfici mentre si cucina. Lavare le mani per almeno 15 secondi con acqua calda e sapone e poi asciugarle.

Raffreddamento

Il raffreddamento di alimenti è molto importante. Il settore di rischio per la proliferazione dei batteri è tra 4 e 6 °C. Il frigorifero deve essere impostato su una temperatura di 4 °C o inferiore. Il freezer deve essere impostato a una temperatura di -17 °C o inferiore. Una facile regola: le pietanze calde vanno servite calde e le pietanze fredde vanno servite fredde. Utilizzare una piastra riscaldante per mantenere calde le pietanze prima di servirle. Utilizzare un bagno di acqua ghiacciata per tenere fredde le pietanze fredde. Non lasciare mai gli alimenti a temperatura ambiente per oltre 2 ore.

Nota: quando si prepara carne di cervo o altra selvaggina, tenere presente che durante la loro lavorazione sul campo può diventare molto sporca. La selvaggina viene spesso trasportata senza refrigerazione, causando la proliferazione di batteri.

Conservare beef jerky e carne essiccata

Avvolgere la carne essiccata in carta stagnola e conservarla in una spessa busta di plastica o in un barattolo di vetro con coperchio. Evitare la conservazione in contenitori o sacchetti di plastica senza previo avvolgimento in carta stagnola o carta oleata. La carne essiccata deve essere conservata in un luogo buio e asciutto, a temperature tra 10 e 16 °C. La carne essiccata può essere conservata a temperatura ambiente per 1-2 mesi. Per prolungare di 6 mesi la conservabilità, metterla in freezer. Assicurarsi di segnare e mettere la data su tutte le confezioni.

RICETTE E METODI DI DISIDRATAZIONE

Marinata hawaiana per carne essiccata

1 cucchiaino di sale	1 cucchiaino di zenzero	¼ di ananas tagliato
1 cucchiaino di zucchero di canna	¼ di cucchiaino di pepe nero	1/8 di cucchiaino di pepe di Cayenna
1 spicchio d'aglio schiacciato	¼ di tazza di salsa di soia	
0,5 kg di carne magra, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Marinata Cajun per carne essiccata

1 tazza di succo di pomodoro	½ cucchiaino di aglio in polvere	½ cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino e ½ di timo secco	1 cucchiaino e ½ di basilico secco	1 cucchiaino e ½ di cipolla in polvere e pepe
1 cucchiaino di pepe bianco	2 cucchiaini di pepe di Cayenna (o di più, in base al gusto)	
0,5 kg di carne magra, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Marinata piccante per carne essiccata

1/3 di tazza di salsa teriyaki	2 cucchiaini di zucchero di canna	2 cucchiaini di pepe nero
1 cucchiaino di rafano grattugiato	1 cucchiaino di sale	½ cucchiaino di paprika in polvere
1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere	1 cucchiaio di olio d'oliva	1 cucchiaio di aglio tritato
¼ di cucchiaino di Tabasco	2 cucchiaini di jalapeño senza semi e tritati finemente	
0,5 kg di carne magra, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Marinata borgognese per carne essiccata

2 tazze di vino della Borgogna	1/3 di tazza di salsa di soia	3 spicchi d'aglio, tritati
3 cucchiaini di sciroppo di melassa	1 cucchiaio di pepe nero macinato	
0,5 kg di carne magra, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Marinata per carne di tacchino essiccata

¼ di tazza di salsa di soia	1 cucchiaio di zucchero di canna	1 cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe	1/8 di cucchiaino di zenzero	
0,7 kg di petto di tacchino, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Marinata per carne di cervo essiccata

¼ di tazza di salsa di soia	1 cucchiaio di zucchero di canna	1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di aglio tritato	½ cucchiaino di pepe nero tritato	
0,5 kg di carne di cervo, tagliata a strisce sottili di 0,3-0,6 cm.		

Rotoli di frutta

1. Scegliere frutti maturi o leggermente oltre maturazione. Lavarli e rimuovere macchie, buchi e bucce.
2. Passarli nel mixer. Aggiungere yogurt, dolcificante o spezie a piacere. La purea deve essere densa.
3. Mettere della pellicola sui ripiani del disidratatore.
4. Versare 1 tazza e ½ o 2 tazze di purea sui ripiani coperti di pellicola. Rimettere i ripiani nel dispositivo facendo attenzione.
5. I bordi seccano più velocemente del centro dei rotoli di frutta, per questo motivo, versare uno strato più sottile di purea al centro.
6. La durata media di essiccazione per i rotoli di frutta è di 4-6 ore.
7. Quando i rotoli di frutta sono lucidi e non appiccicosi, toglierli dal dispositivo e lasciarli raffreddare.
8. Staccare le strisce di frutta dalla pellicola e arrotolarle, fino a formare dei cilindri.

Essiccare fiori e fare lavoretti

- I fiori devono essere asciutti dall'inizio, idealmente dopo che si è asciugata la rugiada e prima che arrivi l'umidità della notte. Essiccare i fiori il più in fretta possibile dopo averli raccolti.
- Le migliori premesse per essiccare i fiori sono locali asciutti, caldi, bui, puliti e ben ventilati. Per questo il disidratatore è ideale per questo scopo. I fiori mantengono al meglio colore e forma quando vengono essiccati rapidamente.
- Per mantenere gli oli naturali, utilizzare una bassa temperatura.
- Le foglie possono essere tolte o lasciate. Rimuovere però quelle marroni o danneggiate.
- Mettere un solo strato su un ripiano del disidratatore ed evitare che si sovrappongano.
- I tempi di essiccazione variano molto in base alle dimensioni dei fiori e alla quantità di foglie. Essiccazione a 38 °C.
- Lavoretti artistici fatti d'impasto o perle possono essere essiccati nel disidratatore. Le temperature variano.

Scegliere gli alimenti

- Utilizzare alimenti di alta qualità. Frutta e verdura di stagione hanno più sostanze nutritive e un sapore migliore. Carne, pesce e pollame devono essere freschi e magri.
- Non utilizzare alimenti pestati o sporchi. Frutta e verdura andate a male possono rovinare l'intero batch.
- Utilizzare sempre carne magra. Prima dell'essiccazione, rimuovere più grasso possibile. AVVERTENZA: utilizzare un panno di carta sotto alla carne durante l'essiccazione, in modo da raccogliere il grasso.

Trattamento preparatorio degli alimenti

Come per la maggior parte delle procedure di cottura, una preparazione corretta è decisiva per ottenere risultati soddisfacenti. Il rispetto di linee guida basilari migliorerà sensibilmente la qualità dei vostri prodotti disidratati e ridurrà i tempi necessari.

Gli alimenti trattati hanno spesso un aspetto e un gusto migliori di quelli non trattati. Ci sono numerosi metodi per preparare gli alimenti, in modo da evitare l'ossidazione che causa il cambiamento di colore in mele, pere, pesche e banane durante l'essiccazione:

- Rimuovere tutti i semi, le bucce o piccioli.
- Sminuzzare, tagliare o fare a cubetti omogenei gli alimenti. Le fette devono avere uno spessore compreso tra 0,6 e 1,9 cm. La carne non deve essere tagliata più spessa di 0,5 cm.
- Arrostire o cuocere al vapore la carne a 71 °C e il pollame a 74 °C. La temperatura prima dell'essiccazione può essere misurata con un termometro alimentare.
- La temperatura del disidratatore deve essere mantenuta su 55-60 °C per tutto il processo.
- L'essiccazione di pesce richiede grande attenzione. Il pesce deve essere pulito, diliscato e sciacquato per bene, per garantire la rimozione di tutto il sangue. Cuocere il pesce a vapore a 93 °C o in forno, fino a quando è morbido.
- Mettere i frutti tagliati in succo d'ananas o limone per alcuni minuti prima di metterli sui ripiani.
- Utilizzare una miscela di acido ascorbico, acquistabile nella maggior parte delle drogherie e farmacie. È disponibile in polvere o pastiglie. Sciogliere circa 2-3 cucchiaini in 1 litro d'acqua. Mettere le fette di frutta nella soluzione per 2-3 minuti e posizionarle poi sui ripiani del disidratatore.
- I frutti con strato di cera (fichi, pesche, uva, mirtilli, prugne, ecc.) devono essere immersi in acqua bollente per rimuovere la cera. In questo modo l'umidità può fuoriuscire molto facilmente dai frutti durante l'essiccazione.
- Sbollentare può essere un trattamento per disidratare alimenti. Sbollentare non distrugge enzimi e aiuta a mantenere le sostanze nutritive. Ci sono due modi di sbollentare gli alimenti.

Sbollentare in acqua: utilizzare una pentola grande, riempirla a metà d'acqua. Portare a ebollizione l'acqua. Mettere gli alimenti direttamente nell'acqua bollente e coprire con un coperchio. Togliere dopo 3 minuti e posizionare gli alimenti sui ripiani.

Sbollentare con vapore: portare a ebollizione 5-7 cm d'acqua nella parte inferiore della vaporiera. Mettere gli alimenti nel cestello e cuocere al vapore per 3-5 minuti. Togliere gli alimenti e posizionarli sui ripiani.

Preparare carne essiccata

La carne deve essere il più magra possibile. L'utilizzo di carne magra aiuta a velocizzare l'essiccazione e a facilitare la pulizia, dato che si riducono le macchie di grasso. La carne trita deve essere magra all'80% o al 90%. Tacchino tritato, selvaggina, bufalo e alce sono scelte ideali per la disidratazione.

Ci sono spezie per carne essiccata davvero per tutti i gusti, o è anche possibile lasciarsi andare alla creatività e mettere insieme creazioni personali. Quando preparate carne essiccata, è necessario sempre aggiungere alla miscela un indurente (nitrito di sodio). Questo aiuta a prevenire botulismo durante l'essiccazione a basse temperature. Seguire le indicazioni del produttore sulla confezione.

Tenere la carne cruda e i suoi succhi lontano da altri alimenti. Marinare la carne in frigo. Non lasciare la carne fuori dal frigo. Evitare contaminazioni incrociate, conservando la carne essiccata separata dalla carne cruda. Lavarsi bene le mani con acqua e sapone prima e dopo la preparazione di carne. Utilizzare dispositivo e utensili da cucina puliti.

Carne e pollame possono essere conservati a 5 °C o leggermente sotto; la carne trita e il pollame devono essere consumati entro 2 giorni o vanno surgelati; la carne rossa deve essere lavorata entro 3-5 giorni. Scongelare la carne surgelata in frigo e non sul piano di lavoro.

Quando si prepara carne di cervo o altra selvaggina, tenere presente che durante la loro lavorazione sul campo può diventare molto sporca. La selvaggina viene spesso conservata a temperature che causano la proliferazione di batteri, ad es. durante il trasporto.

Quando si utilizza un disidratatore, controllare sempre la sua temperatura con termometro prima di essiccare carne. La temperatura minima consigliata per essiccare carne è di 63 °C. Si sconsigliano temperature sotto i 63 °C.

Avvertenza : prima di mettere la carne nel disidratatore, si consiglia vivamente di scaldarla fino a 71 °C. Questo passaggio assicura l'eliminazione di tutti i batteri presenti attraverso il caldo umido. Dopo il riscaldamento a 70 °C, essiccare la carne a una temperatura costante di 55-60 °C. In questo modo la disidratazione avviene in modo sufficiente rapido da evitare che la carne vada a male e da rimuovere la maggior parte dell'acqua, così che non possano crescere microorganismi.

Se si utilizza una marinata, rimuovere il liquido in eccesso prima di distribuire la carne in modo omogeneo sui ripiani, su un solo strato e a una distanza di circa 0,64 cm.

Essiccare la carne per 4-7 ore a 63-66 °C. Potrebbe essere necessario di tanto in tanto rimuovere delle gocce di grasso dalla superficie con un panno di carta. I tempi di essiccazione variano in base a molti fattori, inclusi ma non limitati all'umidità relativa dell'aria nella stanza, alla temperatura della carne all'inizio del processo di essiccazione, alla quantità di carne nel dispositivo, alla magrezza della carne, ecc. Lasciare sempre raffreddare la carne essiccata prima di testarne il gusto.

CONSIGLI

- Non sovrapporre gli alimenti. Poggiare gli alimenti in orizzontale sui ripiani.
- Controllare lo stato di essiccazione dopo 6 ore, poi ogni 2 ore, fino a quando gli alimenti sono croccanti, lisci o piacevolmente coriacei, in base al prodotto in questione.
- Controllare che gli alimenti siano essiccati del tutto prima di toglierli. Aprire o tagliare a metà dei campioni, in modo da controllare quanto sono essiccati al centro. Se sono ancora troppo umidi, continuare l'essiccazione.
- Etichettare tutti i contenitori con il nome dell'alimento, la data o il tempo di essiccazione e il peso originario. Tenere un registro per migliorare la tecnica di disidratazione.
- Una conservazione appropriata è basilare per mantenere la qualità elevata degli alimenti. Confezionare gli alimenti dopo il raffreddamento. Gli alimenti possono essere conservati più a lungo in un luogo buio e asciutto. La temperatura di stoccaggio ideale è di 16 °C o meno.

- Mettere gli alimenti essiccati in buste di plastica per surgelare, prima di conservarli in contenitori di metallo o vetro. Rimuovere più aria possibile prima di chiuderli.
- La chiusura ermetica è ideale per conservare alimenti essiccati.
- Tenere presente, che gli alimenti perdono $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ del loro peso e dimensioni originari durante l'essiccazione ed è quindi necessario non tagliare pezzi troppo piccoli. Una libbra di carne cruda corrisponde circa a 0,2 kg di carne essiccata.
- Utilizzare la guida per il processo di essiccazione sul pannello di controllo come esempio per orientare l'impostazione delle temperature corrette. Se il calore è troppo alto, gli alimenti potrebbero indurirsi e seccarsi fuori, ma rimanere umidi all'interno. Se la temperatura è troppo bassa, i tempi di essiccazione si dilatano.

Reidratazione

Non è necessario reidratare gli alimenti essiccati prima di consumarli, ma può avere dei vantaggi. Le verdure possono essere utilizzate come contorno o in alcune ricette, dopo essere state preparate in questo modo.

- Mettere gli alimenti essiccati in acqua fredda per 3-5 minuti per reidratarli. Utilizzare 1 tazza d'acqua per 1 tazza di alimenti. Dopo la reidratazione, gli alimenti possono essere cucinati normalmente. L'immersione degli alimenti in acqua calda velocizza il processo ma può causare una perdita di gusto.
- Frutta e verdura disidratate devono essere messe in acqua fredda in frigo per 2-6 ore.

Nota: la reidratazione a temperatura ambiente causa la crescita di batteri dannosi alla salute.

- Non aggiungere spezie. L'aggiunta di sale o zucchero durante la reidratazione può modificare il gusto degli alimenti.
- Per preparare composte e polpette di verdura, aggiungere 2 tazze d'acqua e far sobbollire.
- Consumare tutti gli alimenti disidratati il più in fretta possibile dopo l'apertura della confezione e conservare le porzioni avanzate in frigo, in modo da evitare contaminazioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: prima di pulizia e manutenzione del disidratatore, assicurarsi che la spina sia stata staccata e l'interruttore posizionato su OFF.

- Pulire i ripiani e l'interno dell'alloggiamento prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta e dopo ogni utilizzo.
- Mettere interruttore e manopola del timer su OFF. Staccare la spina.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.
- Togliere i ripiani dal dispositivo.
- Pulire il dispositivo con una spugna umida o un panno (dentro e fuori). Attenzione, i bordi possono essere taglienti! Non spruzzare acqua sull'elemento riscaldante (dietro allo schermo nell'armadio sul retro). L'acqua può danneggiare componenti elettriche e aumenta il rischio di folgorazioni. Non immergere il dispositivo in acqua.
- Pulire i ripiani del dispositivo con acqua calda e sapone. Sciacquarli e asciugarli subito.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Umidità nel contenitore

CAUSA:

Disidratazione incompleta. Alimenti tagliati in modo non omogeneo causano una disidratazione incompleta. Alimenti disidratati che sono conservati a temperatura ambiente dopo il raffreddamento hanno assorbito umidità.

PREVENZIONE:

Controllare il livello di disidratazione degli alimenti prima di toglierli dal dispositivo. Tagliare gli alimenti in modo omogeneo. Farli raffreddare rapidamente e confezionarli subito.

Muffa sugli alimenti**CAUSA:**

Disidratazione incompleta. Il livello di umidità di questi alimenti non è stato controllato entro una settimana. Contenitori di conservazione non ermetici. Temperatura di conservazione troppo elevata/umidità negli alimenti. Se la buccia si è indurita, significa che gli alimenti sono stati disidratati ad una temperatura troppo elevata, causando la disidratazione esterna ma non interna.

PREVENZIONE:

Controllare la disidratazione di diversi pezzi di alimenti. Controllare l'umidità del contenitore di conservazione entro una settimana e disidratare nuovamente gli alimenti, se necessario. Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in luoghi freschi, con una temperatura di 21 °C o inferiore. Disidratare gli alimenti con temperature adatte, utilizzando la guida per il processo di disidratazione come riferimento.

Macchie marroni sulle verdure**CAUSA:**

Temperatura di disidratazione troppo elevata. Verdure disidratate eccessivamente.

PREVENZIONE:

Disidratare gli alimenti con temperature adatte, utilizzando la guida per il processo di disidratazione come riferimento. Controllare regolarmente il livello di disidratazione degli alimenti.

Gli alimenti restano attaccati ai ripiani

CAUSA:

Gli alimenti non sono stati girati.

PREVENZIONE:

Dopo un'ora di disidratazione, 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



KLARSTEIN