

# MASTER JERKY

300 350  
500 VERTICAL  
600  
700

Dörrautomat  
Dehydrator  
Deshidrotor  
Déshydrateur  
Disidratatore

10046141 10046142 10046143 10046144  
10046145



COOKINGCO  
OKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://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

---

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Bedienfeld	6
Inbetriebnahme	7
Allgemeine Bedienung	8
Lebensmittelsicherheit	9
Rezepte und Trocknungsmethoden	11
Tipps	16
Reinigung und Pflege	18
Fehlerbehebung	18
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	20
Hinweise zur Entsorgung	22
Hersteller & Importeur (UK)	22

**English 23**  
**Español 41**  
**Français 59**  
**Italiano 77**

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10046141	10046142	10046143	10046144	10046145
Stromversorgung		220-240 V ~ 50/60 Hz			
Leistung	2000 W	2000 W	3000 W	4000 W	4000 W
Anzahl der Einschübe	20	24	32	40	48

---

## 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

---



- 1 ON / STAND BY: Drücken Sie diese Taste, um den Dörrautomat einzuschalten oder in den Standby-Modus zu versetzen.
- 2 TEMP: Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur für den Dörrautomaten einzustellen.
- 3 TIME: Drücken Sie diese Taste, um die Zeit für den Dörrautomaten einzustellen.
- 4 Taste (+): Erhöhung der Temperatur und Zeit.
- 5 Taste (-): Reduzierung der Temperatur und Zeit.
- 6 Licht

---

## 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 Unterlage.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 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 Dörrautomats.
- 4 Entfernen Sie die Einschübe aus dem Dörrautomat. Legen Sie die Schalen mit den zu trocknenden Produkten ein. Positionieren Sie die einzelnen Produkte so, dass sie sich nicht berühren oder überlappen. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen den Produkten, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Entfernen Sie überschüssiges Wasser von den Lebensmitteln. Tupfen Sie dazu die Lebensmittel mit einem Papiertuch oder einer Serviette ab. Überschüssige Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die Temperatur des Dörrgerätes sinkt.
- 5 Stellen Sie den Betriebsschalter auf ON oder TIME.
- 6 Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung. Es wird empfohlen, ein Backofenthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Dörrautomat einzuführen, um die Temperatureinstellung zu überwachen.
- 7 Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Trocknungszeit ein.
- 8 Heizen Sie den Trockner 5-10 Minuten lang vor, bevor Sie die Einschübe in den Dörrautomat schieben.
- 9 Während des Trocknens können sich auf der Oberfläche einiger Produkte Wassertröpfchen bilden. Diese können Sie entfernen, indem Sie das Produkt mit einem sauberen Handtuch oder Papiertuch abtupfen. Seien Sie vorsichtig, der Trockner wird während des Betriebs sehr heiß!

---

## ALLGEMEINE BEDIENUNG

---

### Vorbereitung

- In einer kleinen Glasschale alle Zutaten außer Fleisch/Geflügel vermengen. Gründlich mischen.
- Eine Schicht Fleisch/Geflügel in eine Glasaufaufform 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 gemahlene 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/□ Tasse Teriyaki Soße	2 Teelöffel Brauner Zucker	2 Teelöffel Schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel gemahlener Meerrettich	1 Teelöffel Salz	½ Teelöffel Paprikapulver
½ Teelöffel Chilli-Pulver	1 Esslöffel Olivenöl	1 Esslöffel gehackter Knoblauch
¼ 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/□ 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

¼ Tasse Sojasoße	1 Esslöffel frischer Zitronensaft	¼ Teelöffel Knoblauchpulver
¼ Teelöffel Pfeffer	1/□ Teelöffel Ingwer	
0,7 kg Truthahnbrust, in 0,3-0,6 cm dünne Streifen geschnitten		

## Hirschfleischmarinade

1/□ Tasse Sojasoße	1 Esslöffel Brauner Zucker	1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel gehackter Knoblauch	½ 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 Tablets.
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. Dampfgegartete 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 Vakuumsiegelung 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 Dörrgerätes 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 Dörrovorgang 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.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## 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:**

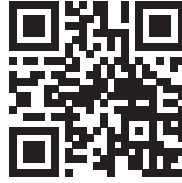
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
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.




---

## CONTENTS

---

Technical Data 23
Safety Instructions 24
Control Panels 26
Preparation 27
General Operation 28
Food Safety 29
Recipes and Drying Methods 31
Tips 36
Cleaning and Care 38
Troubleshooting 38
Disposal Considerations 40
Manufacturer & Importer (UK) 40

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10046141	10046142	10046143	10046144	10046145
Power supply		220-240 V ~ 50/60 Hz			
Power	2000 W	2000 W	3000 W	4000 W	4000 W
Number of trays	20	24	32	40	48

---

## 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 PANELS

---



- 1 STAND BY: Press this button to turn on the dehydrator or put it in standby mode.
- 2 TEMP: Press this button to set the temperature for the dehydrator.
- 3 TIME: Press this button to set the time for the upper part of the dehydrator.
- 4 Button (+): Increase the temperature and time.
- 5 Button (-): Reduction of temperature and time.
- 6 LIGHT

---

## 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 Insert the plug into the socket.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Set the operating switch to ON or TIME.
- 6 Set the temperature to the desired setting. It is recommended that you insert an oven thermometer (not supplied) into the dryer to monitor the temperature setting.
- 7 Set the timer button to the desired drying time.
- 8 Preheat the dryer for 5-10 minutes before sliding the grids into the dryer.
- 9 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/□ tsp cayenne pepper
1 rushed garlic clove	¼ cup soy sauce	
1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/□ 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/□ to ¼ inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

## Hot Jerky Marinade

1/2 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 1/2 to 3/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

## Burgundy Jerky Marinade

2 cups burgundy wine	1/2 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 1/2 to 3/4 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	1/2 tsp ginger	
1 1/2 lb. (0.7 kg) Turkey Breast, sliced into 1/2 to 3/4 inch (0.3-0.6 cm) thin strips.		

## Venison Jerky Marinade

1/2 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 1/2 to 3/4 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. Puree in a blender. Add yoghurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency.
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. 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 drying 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 completely 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:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



**Cher client, chère cliente,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit :




---

## SOMMAIRE

---

Fiche technique 41
Consignes de sécurité 42
Panneau de commande 44
Mise en marche 45
Utilisation courante 46
Sécurité alimentaire 47
Recettes et méthodes de déshydratation 49
Conseils 54
Nettoyage et entretien 56
Résolution des problèmes 56
Informations sur le recyclage 58
Fabricant et importateur (GB) 58

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Référence de l'article	10046141	10046142	10046143	10046144	10046145
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz				
Alimentation	2000 W	2000 W	3000 W	4000 W	4000 W
Nombre de plateaux	20	24	32	40	48

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Lisez attentivement toutes les consignes et conservez soigneusement le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- 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 plaque de cuisson en vitrocéramique ou une planche à découper sensibles à la chaleur. N'utilisez l'appareil que sur une surface résistante à la chaleur et au moins aussi grande que l'appareil. Vous éviterez ainsi d'endommager le support avec la chaleur générée pendant l'utilisation.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez le bon fonctionnement des pièces. N'utilisez pas l'appareil si des pièces ou le cordon d'alimentation sont endommagés.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil, de remplacer des pièces ou de le déplacer. Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil et ne l'utilisez jamais sans surveillance.
- Le fabricant n'est pas responsable d'une mauvaise utilisation. Toute mauvaise utilisation annulera la garantie.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par des spécialistes qualifiés. N'utilisez que des accessoires et des pièces d'origine expressément approuvés par le fabricant. N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil et ne modifiez pas l'appareil, sinon la garantie sera annulée.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. N'utilisez pas de rallonge. Si vous ne pouvez faire autrement, veillez à ce que la puissance de la rallonge soit au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé en toute sécurité. Les quatre pieds doivent être en contact avec le sol. Ne déplacez pas l'appareil en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à proximité de matériaux inflammables. L'appareil est uniquement destiné à un usage intérieur et ne convient pas à un usage commercial.
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux bien aérés.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'avant et à l'arrière de l'appareil. Laissez au moins 30 cm d'espace tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler correctement.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface inflammable, comme un tapis ou autre.
- Pour éviter les électrocutions, ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez la fiche avant de nettoyer des pièces. Après le nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit complètement sec avant de le brancher à la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil ou des parties de l'appareil à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes, dans des fours chauffés ou sur des plaques de cuisson. Veillez à ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées.
- Si l'appareil présente des dysfonctionnements, éteignez-le et débranchez-le. N'essayez pas d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Contactez toujours une entreprise spécialisée pour l'entretien et le contrôle. N'utilisez que des accessoires approuvés par le fabricant. L'utilisation de toute autre pièce avec cet appareil est interdite et entraîne l'annulation de la garantie.

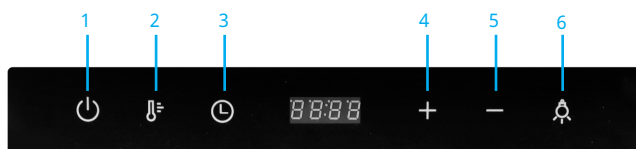
**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Comme les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement, ne touchez que les poignées et les interrupteurs pour éviter de vous brûler.

---

## PANNEAU DE COMMANDE

---



- 1 ON / STAND BY : Appuyez sur cette touche pour allumer le déshydrateur ou le mettre en veille.
- 2 TEMP : Appuyez sur cette touche pour régler la température du déshydrateur.
- 3 TIME : Appuyez sur cette touche pour régler la durée du déshydrateur.
- 4 Touche (+) : Augmentation de la température et de la durée.
- 5 Touche (-) : Diminution de la température et de la durée.
- 6 Éclairage

---

## MISE EN MARCHÉ

---

Remarque : Il est important de surveiller le déshydrateur pendant son fonctionnement. Ne laissez jamais le déshydrateur sans surveillance. Lisez et comprenez toutes les instructions et avertissements 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.

- 1 Placez le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
- 2 Branchez la fiche dans la prise.
- 3 Placez le déshydrateur à au moins 30,5 cm d'un mur pour assurer une circulation d'air adéquate. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.
- 4 Retirez les plateaux du déshydrateur. Insérez les plateaux avec les produits à déshydrater. Positionnez chaque produit de manière à ce qu'il ne se touche pas ou ne se chevauche pas. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre les produits pour assurer une circulation d'air adéquate. Retirez l'excès d'eau des aliments. Pour ce faire, épongez les aliments avec une serviette en papier ou une serviette. Un excès d'humidité peut faire baisser la température du déshydrateur.
- 5 Réglez l'interrupteur d'alimentation sur ON ou TIME.
- 6 Réglez la température souhaitée. Il est recommandé d'insérer un thermomètre de four (non inclus) dans le déshydrateur pour surveiller le réglage de la température.
- 7 Réglez la minuterie sur le temps de déshydratation souhaité.
- 8 Préchauffez le déshydrateur pendant 5 à 10 minutes avant de placer les plateaux dans le déshydrateur.
- 9 Pendant la déshydratation, des gouttelettes d'eau peuvent se former à la surface de certains produits. Vous pouvez les éliminer en tamponnant le produit avec une serviette propre ou un papier absorbant. Attention, le déshydrateur devient très chaud pendant son fonctionnement !

---

## UTILISATION COURANTE

---

### Préparatifs

- Dans un petit bol en verre, mélanger tous les ingrédients sauf la viande/volaïlle. Bien mélanger.
- Placez une couche de viande/volaïlle dans un plat allant au four en verre, en versant le mélange de sauce sur chaque couche.
- Répétez jusqu'à ce que la viande/volaïlle ait 3 à 4 couches de profondeur dans le moule.
- Couvrir hermétiquement et laisser mariner au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures ou toute la nuit. Remuer de temps en temps pour conserver la viande/volaïlle dans la marinade. Plus la viande/volaïlle reste longtemps dans la marinade, plus elle absorbe de saveur.
- Retirez la viande/volaïlle de la marinade et jetez tout excédent de marinade.
- Placez la viande/volaïlle uniformément sur les grilles du déshydrateur, en laissant un espace de 1/4 de pouce entre chaque bande de viande/volaïlle.
- Faites sécher la viande/volaïlle séchée à 60-65°C pendant 4-7 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.

Remarque : Vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre à four avant de sécher la viande de bœuf séchée. La température minimale recommandée pour le séchage de la viande est de 60 à 65°C. Les températures inférieures à 60°C ne sont pas recommandées.

---

Avant de mettre la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de chauffer la viande à 70°C avant le séchage. Cette étape garantit la destruction de toutes les bactéries présentes par la chaleur humide. Après chauffage à 70°C, une température de séchage constante de 55-60°C doit être maintenue pendant le processus de déshydratation. Vous devrez peut-être de temps en temps retirer les gouttes de graisse de la surface de la viande avec une serviette en papier. Les temps de séchage peuvent varier en raison de nombreuses circonstances, notamment : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de séchage, la quantité de viande dans le séchoir, la maigreur de la viande, etc. Laissez toujours la viande séchée refroidir avant de l'utiliser et testez-en le goût.

---

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

---

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

---

Certaines règles de base doivent être respectées lors de la manipulation des aliments :

### Cuisson

Il est important de cuire certains aliments avant de les déshydrater pour détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments à base de viande hachée a été prise très au sérieux ces derniers temps, et pour cause. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface se mélangent au mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite à une température d'au moins 70°C à 75°C, les bactéries ne seront pas détruites et vous risquerez davantage de tomber malade.

Les morceaux de viande solides tels que les steaks et les côtelettes ne contiennent pas de bactéries dangereuses, ils peuvent donc être mangés un peu plus sanglants. Cependant, chaque morceau de viande doit être cuit/frit à une température d'au moins 65°C. La température de sécurité pour la volaille est de 80°C, les morceaux de porc fermes doivent être chauffés à 70°C. Les œufs doivent également être entièrement cuits. Si vous préparez une meringue ou une autre recette avec des œufs crus, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez une poudre de meringue.

### Séparer les aliments

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

Lorsque vous faites griller ou cuisinez de la viande ou du poisson cru, assurez-vous de placer la viande cuite sur une assiette propre. N'utilisez pas les mêmes assiettes que celles que vous avez utilisées pour amener les aliments sur le gril. Lavez les ustensiles utilisés pour vos grillades immédiatement après la cuisson.

Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande crue ou des œufs. Il est essentiel de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser des lingettes antibactériennes humides 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 lors de la cuisson.

#### Nettoyage

Nettoyez-vous les mains et les surfaces de travail plusieurs fois lorsque vous cuisinez. Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau tiède pendant au moins 15 secondes, puis séchez-les.

#### Conserver au froid

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

Remarque : Des précautions particulières doivent être prises lors du traitement du gibier ou d'autres gibiers, car ils peuvent être fortement contaminés lors du traitement sur le terrain. La viande de gibier est souvent transportée non réfrigérée à des températures qui favorisent la croissance bactérienne.



## Conservation du bœuf séché et de la viande séchée

Enveloppez la viande séchée dans du papier d'aluminium et conservez-la dans un sac en plastique épais ou un bocal avec un couvercle hermétique. Évitez de conserver dans des contenants ou des sacs en plastique sans les envelopper au préalable dans du 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. Pour prolonger la durée de conservation jusqu'à 6 mois, conservez la viande séchée au congélateur. Assurez-vous d'étiqueter et de dater tous les colis.

## RECETTES ET MÉTHODES DE DÉSHYDRATATION

### Marinade séchée hawaïenne

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

### Marinade 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 cuillères à café de poivre à l'oignon
1 cuillère à café de poivre blanc	2 cuillères à café de poivre de Cayenne (ou plus, si désiré)	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines lanières de 0,3 à 0,6 cm		

## Marinade séchée épicée

1/□ tasse de sauce teriyaki	2 cuillères à café de cassonade	2 cuillères à café de poivre noir
1 cuillère à café de raifort moulu	1 cuillère à café de sel	½ cuillère à café de paprika en poudre
½ cuillère à café de piment en poudre	1 cuillère à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à soupe d'ail émincé
¼ cuillère à café de sauce Tabasco	2 cuillères à soupe de piments jalapeño épépinés et finement hachés	
0,5 kg de viande maigre, coupée en fines lanières de 0,3 à 0,6 cm		

## Marinade séchée de Bourgogne

2 tasses de vin de Bourgogne	1/□ tasse de sauce de soja	3 gousses d'ail, émincées
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 lanières de 0,3 à 0,6 cm		

## Marinade séchée de dinde

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

## Marinade à la viande de cerf

1/□ tasse de sauce de soja	1 cuillère à café de cassonade	1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café d'ail émincé	½ cuillère à café de poivre noir moulu	
0,5 kg de viande de gibier, coupée en fines lanières de 0,3 à 0,6 cm		

## Rouleaux aux fruits

1. Choisissez des fruits mûrs ou légèrement trop mûrs. Lavez et enlevez les imperfections, les trous et les desquamations.
2. Réduire en purée au mixeur. Ajoutez du yaourt, des édulcorants ou des épices selon vos envies. La purée doit avoir une consistance épaisse.
3. Placez un morceau de film alimentaire sur les plateaux du déshydrateur.
4. Versez 1 ½ à 2 tasses de purée dans les plateaux couverts. Insérez soigneusement les étagères dans le déshydrateur.
5. Comme les bords sèchent plus vite que le centre du rouleau de fruits, versez la purée plus fine au centre de la plaque.
6. Le temps de séchage 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 de fleurs et artisanat

- Les fleurs doivent être sèches dès le début, de préférence après que la rosée soit sèche et avant que l'humidité ne se produise la nuit. Séchez les fleurs dès que possible après la cueillette.
- La meilleure condition pour sécher les fleurs est une pièce sèche, chaude, sombre, propre et bien ventilée, ce qui fait d'un déshydrateur un appareil idéal pour cela. Les fleurs conservent mieux leur couleur et forme lorsqu'elles sont séchées rapidement.
- Pour préserver les huiles naturelles, une basse température doit être utilisée.
- Retirez les feuilles ou conservez le feuillage. Enlevez les feuilles abîmées ou brunies.
- Placez-les en une seule couche sur un plateau du déshydrateur, en évitant les chevauchements.
- Les temps de séchage varient considérablement en fonction de la taille de la fleur et de la quantité de feuilles. Sécher à 40 °C.
- Les pâtes et les perles peuvent être séchées au déshydrateur. Les températures varient.

## Choix des aliments

- Utilisez des aliments de la plus haute qualité. Les fruits et légumes de haute saison contiennent plus de nutriments et un meilleur goût. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- N'utilisez pas d'aliments présentant des contusions ou des imperfections. DE mauvais fruits et légumes peuvent gâcher tout le lot.
- Utilisez toujours de la viande maigre. Retirez le plus de graisse possible avant de déshydrater. REMARQUE : Lors de la déshydratation, utilisez une serviette en papier sous la viande pour récupérer le gras.

## Préparation des aliments

Comme pour la plupart des méthodes de cuisson, une bonne préparation est essentielle à la réussite de la déshydratation. Suivre quelques directives de base augmentera considérablement la qualité de vos aliments séchés et réduira le temps nécessaire au séchage.

Les aliments préparés ont souvent meilleur goût et une meilleure apparence que les aliments non traités. Il existe plusieurs méthodes pour préparer les aliments afin d'éviter l'oxydation, qui décolore les pommes, les poires, les pêches et les bananes pendant le séchage :

- Retirez toutes les graines, coques ou branches.
- Râpez, tranchez ou coupez les aliments en dés uniformément. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 0,6 cm et 1,9 cm. La viande ne doit pas être coupée à une épaisseur supérieure à 0,5 cm.
- Cuire à la vapeur ou rôtir la viande à 165°F (71°C) et la volaille à 165°F (74°C), en mesurant la température avec un thermomètre alimentaire avant de la déshydrater.
- La température du déshydrateur doit être maintenue entre 55 et 60°C pendant tout le processus de séchage.
- Le séchage du poisson en viande séchée demande beaucoup d'attention. Celui-ci doit être soigneusement nettoyé, désossé et soigneusement rincé pour garantir que tout le sang soit éliminé. Cuire à la vapeur ou au four le poisson à 200°F jusqu'à ce qu'il soit friable avant de le sécher.
- Faites tremper les fruits coupés dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes puis placez-les sur les étagères.
- Utilisez un mélange d'acide ascorbique, disponible dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou des pharmacies. Il est disponible sous forme de poudre ou de comprimés. Dissoudre environ 2-3 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau. Faites tremper les tranches de fruits dans la solution pendant 2-3 minutes, puis placez-les sur les plateaux du déshydrateur.
- Les fruits recouverts d'une couche de cire (figes, pêches, raisins, myrtilles, prunes, etc.) doivent être trempés dans l'eau bouillante pour éliminer la cire. Cela signifie que l'humidité peut facilement s'échapper pendant le séchage.

- Le blanchiment peut prétraiter les aliments contre la déshydratation. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles et aide à préserver les nutriments. Il existe deux façons de blanchir les aliments :

Blanchir dans l'eau : utilisez une grande casserole, remplissez-la à moitié d'eau. Faites bouillir de l'eau. Placez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez. Retirez après trois minutes. Disposez les aliments sur les plateaux.

Blanchir à la vapeur : Utilisez la marmite vapeur pour porter à ébullition 5 à 7 cm d'eau dans la partie inférieure. Placez les aliments dans le panier vapeur et faites cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes. Retirez les aliments cuits à la vapeur et disposez-les sur des plateaux de déshydratation.

### Préparation de la viande séchée

Votre viande doit être la plus maigre 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 doit être maigre entre 80 et 90 %. La dinde hachée, le chevreuil, le buffle et le wapiti sont d'autres excellentes options pour la viande séchée.

Il existe des assaisonnements séchés pour tous les goûts, ou vous pouvez faire preuve de créativité et créer les vôtres. Chaque fois que vous préparez de la viande séchée, vous devez ajouter un agent de salaison (nitrite de sodium) au mélange. Cette application permet de prévenir le botulisme lors du séchage à basse température. Suivez les instructions du fabricant sur l'emballage.

Gardez la viande crue et ses jus à l'écart des autres aliments. Faites mariner la viande au réfrigérateur. Ne laissez pas la viande hors du réfrigérateur. Évitez la contamination croisée en stockant la viande séchée séparément de la viande crue. Lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon avant et après la préparation de produits carnés. Utilisez des appareils électroménagers et des ustensiles de cuisine propres.

Conservez la viande et la volaille au frais à 5°C ou légèrement en dessous ; Utilisez la viande et la volaille hachées dans les 2 jours ou les congeler ; Transformez la viande rouge dans un délai de 3 à 5 jours. Décongelez la viande au réfrigérateur et non sur le plan de travail.

Des précautions particulières doivent être prises lors de la transformation de la viande de cerf ou d'autres gibiers, car elles peuvent être fortement contaminées lors de la transformation sur le terrain. La viande de gibier est souvent conservée à des températures susceptibles de favoriser la prolifération de bactéries, par exemple lors du transport.

Si vous utilisez un déshydrateur, vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre avant de sécher la viande séchée. La température minimale recommandée pour le séchage de la viande est de 65°C. Les températures inférieures à 63°C ne sont pas recommandées.

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

Si vous utilisez une marinade, secouez l'excès de liquide avant de placer la viande sur les grilles du déshydrateur en couches simples uniformément espacées d'environ 1/4 de pouce.

Sécher la viande à 60-65°C pendant 4 à 7 heures. Vous devrez peut-être de temps en temps retirer les gouttes de graisse de la surface de la viande avec une serviette en papier. Les temps de séchage peuvent varier en raison de nombreuses circonstances, notamment : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de séchage, la quantité de viande dans le séchoir, la maigreur de la viande, etc. Laissez toujours la viande séchée refroidir avant de l'utiliser et testez-en le goût.

---

## CONSEILS

---

- Ne superposez pas les aliments. Posez les aliments à plat sur les plateaux du déshydrateur.
- Vérifiez le niveau de déshydratation au bout de 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce que les aliments séchés soient croustillants, 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 la déshydratation interne. Si les aliments sont encore humides, laissez-les sécher plus longtemps.
- Étiquetez chaque récipient avec le nom de l'aliment, la date ou l'heure de séchage et le poids d'origine. Tenez un journal pour améliorer les techniques de déshydratation.
- Un stockage adéquat est essentiel pour conserver des aliments de haute qualité. Enveloppez les aliments une fois refroidis. Les aliments peuvent durer plus longtemps s'ils sont conservés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 16°C ou moins.

- Placez les aliments séchés dans des sacs de congélation en plastique avant de les conserver dans des contenants en métal ou en verre. Retirez autant d'air que possible avant de sceller.
- La mise sous vide est idéale pour conserver les aliments séchés.
- N'oubliez pas que pendant le processus de déshydratation, les aliments rétrécissent à environ  $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  de leur taille et de leur poids d'origine, les morceaux ne doivent donc pas être coupés trop petits. Une livre de viande crue donne environ 0,2 kg de viande séchée.
- Utilisez les instructions du processus de séchage sur le panneau de commande comme guide pour le réglage correct de la température. Si la chaleur est trop élevée, les aliments peuvent durcir et sécher à 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 préparés 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. Faire tremper les aliments dans de l'eau tiède accélère le processus mais peut entraîner une perte de saveur.
- Les fruits et légumes déshydratés doivent être trempés dans de l'eau froide au réfrigérateur pendant 2 à 6 heures.

Remarque : Le trempage à température ambiante permet aux bactéries nocives de se développer.

- N'ajoutez aucune épice. L'ajout de sel ou de sucre lors de la réhydratation peut modifier le goût des aliments.
- Pour faire de la compote ou des boulettes de légumes, ajoutez 2 tasses d'eau et laissez mijoter.
- Consommez les aliments déshydratés dès que possible après avoir ouvert le contenant de conservation, en conservant les portions inutilisées au réfrigérateur pour éviter toute contamination.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Remarque : avant de nettoyer ou d'entretenir le déshydrateur, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée et que l'interrupteur est en position OFF.

- Nettoyez les plateaux et l'intérieur du boîtier avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois et après chaque utilisation.
- Placez l'interrupteur d'alimentation et le bouton rotatif de la minuterie sur la position ARRÊT. Débranchez le cordon de la prise.
- Laissez le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez les plateaux du déshydrateur.
- Essuyez le déshydrateur avec une éponge ou un torchon humide (intérieur et extérieur). Attention, les bords peuvent être tranchants ! Ne projetez pas d'eau sur l'élément chauffant (derrière l'écran dans le logement à l'arrière). L'eau peut endommager les composants électriques et augmente le risque de choc électrique. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez les étagères du déshydrateur à l'eau chaude et savonneuse. Rincer à l'eau claire et sécher immédiatement.

---

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

---

Humidité autour des récipients

CAUSE :

Séchage incomplet. Aliments coupés de manière irrégulière, ce qui rend le séchage incomplet. Les aliments séchés conservés trop longtemps à température ambiante après avoir été refroidis ont réabsorbé de l'humidité.

PRÉVENTION :

Testez la déshydratation des aliments avant de les sortir du déshydrateur. Coupez les aliments de manière uniforme. Réfrigérer rapidement et emballer immédiatement.



## Moisissures sur les aliments

### CAUSE :

Séchage incomplet. Aliments dont le taux d'humidité n'a pas été contrôlé pendant une semaine. Récipient de stockage non étanche à l'air. Température de stockage trop chaude/humidité dans les aliments. La peau a pu durcir, c'est-à-dire que l'aliment a été séché à une température trop élevée et qu'il a séché à l'extérieur, mais pas complètement à l'intérieur.

### PRÉVENTION :

Testez la déshydratation de plusieurs morceaux d'aliments. Vérifiez l'absence d'humidité dans le récipient de conservation dans la première semaine et séchez à nouveau les aliments si nécessaire. Utilisez des récipients hermétiques pour le stockage. Conservez les aliments dans des endroits frais, à une température de 21 °C ou moins. Séchez les aliments à des températures appropriées / utilisez les instructions de déshydratation comme point de repère.

## Taches brunes sur les légumes

### CAUSE :

Température de séchage trop élevée. Les légumes ont été trop séchés.

### PRÉVENTION :

Séchez les aliments à des températures appropriées / utilisez les instructions de séchage comme guide. Vérifiez régulièrement la bonne déshydratation des aliments.

## Les aliments collent aux plateaux

### CAUSE :

Vous n'avez pas retourné les aliments.

### PRÉVENTION :

Après une heure de déshydratation, utilisez une spatule et retournez les aliments.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage PIÈCEiQUE qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électOIniques. En respectant des règles de recyclage, vous pOItégez l'enviOInnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce pOIduit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande-Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle indicazioni relative alla sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e ricevere informazioni sul prodotto.




---

**INDICE**


---

Dati tecnici	59
Avvertenze di sicurezza	60
Pannello di controllo	62
Messa in funzione	63
Utilizzo generico	64
Sicurezza alimentare	65
Ricette e metodi di essiccazione	67
Consigli	72
Pulizia e manutenzione	74
Risoluzione dei problemi	74
Avviso di smaltimento	76
Produttore e importatore (UK)	76

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10046141	10046142	10046143	10046144	10046145
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz				
Potenza	2000 W	2000 W	3000 W	4000 W	4000 W
Numero di ripiani	20	24	32	40	48

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non usare il dispositivo vicino a materiali combustibili come superfici di legno o tovaglie.
- Non utilizzare il dispositivo su un piano cottura in ceramica sensibile al calore o su un tagliere. Usare il dispositivo solo su una superficie resistente al calore e grande almeno quanto il dispositivo. Questo evita che la base venga danneggiata dal calore generato durante il funzionamento.
- Prima di accendere il dispositivo, controllare che le parti funzionino correttamente. Non utilizzare il dispositivo se il cavo, la spina o alcuni componenti sono danneggiati.
- Staccare la spina dalla presa prima di pulire, smontare o spostare il dispositivo. Se il dispositivo non è in uso, staccare la spina dalla presa.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non permettergli di utilizzarlo senza supervisione.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità nel caso di uso improprio. L'uso improprio invalida la garanzia.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate esclusivamente da personale qualificato. Utilizzare solo accessori e componenti approvati dal produttore. Non aprire l'alloggiamento del dispositivo e non modificare il dispositivo, altrimenti la garanzia perde validità.
- Non tirare il cavo per staccare la spina del dispositivo. Non utilizzare prolunghe. Nel caso sia necessario, assicurarsi che la potenza della prolunga sia almeno pari a quella del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato stabilmente. I quattro piedini devono essere a contatto con la superficie di appoggio. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non usare il dispositivo all'aperto o vicino a materiali infiammabili. Il dispositivo è adatto solo all'uso domestico, in locali chiusi e non in contesti commerciali.
- Usare il dispositivo solo in stanze ben ventilate.
- Non bloccare le fessure di ventilazione davanti e dietro il dispositivo. Lasciare uno spazio di almeno 30 cm intorno al dispositivo, affinché possa circolare aria a sufficienza.
- Non utilizzare il dispositivo su una superficie infiammabile come tappeti o simili.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere completamente la base del dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Scollegare il dispositivo prima di pulirne qualsiasi parte. Dopo la pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di collegarlo alla presa di corrente.
- Non posizionare il dispositivo o le sue parti vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, in forni riscaldati o su piani cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penzoli sopra il piano di lavoro e che non entri in contatto con superfici bollenti.

- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli indicati.
- Se il dispositivo presenta malfunzionamenti durante l'uso, spegnerlo e staccare la spina. Non tentare di aprire il pannello di controllo. Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Contattare sempre un'azienda specializzata per la manutenzione e il controllo. Utilizzare solo pezzi di ricambio approvati dal produttore. L'utilizzo di componenti diversi con questo dispositivo è vietato e causa l'invalidamento della garanzia.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Dato che le superfici del dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento, toccare solo le impugnature e gli interruttori per non scottarsi.

---

## PANNELLO DI CONTROLLO

---



- 1 ON/STAND BY: premere questo tasto per accendere o mettere in standby l'essiccatore.
- 2 TEMP: premere questo tasto per impostare la temperatura dell'essiccatore.
- 3 TIME: premere questo tasto per impostare la durata di funzionamento dell'essiccatore.
- 4 Tasto (+): aumentare la temperatura e la durata.
- 5 Tasto (-): diminuire la temperatura e la durata.
- 6 Luce

---

## MESSA IN FUNZIONE

---

Nota: è importante tenere sotto controllo l'essiccatore durante il funzionamento. Non lasciare mai l'essiccatore privo di supervisione. Leggere e comprendere tutte le indicazioni e le avvertenze prima di utilizzare il dispositivo. Utilizzare il dispositivo solo in stanze ben ventilate. Non bloccare le fessure di ventilazione sul lato posteriore o sullo sportello dell'essiccatore.

- 1 Posizionare l'essiccatore su un fondo pulito e asciutto.
- 2 Inserire la spina nella presa elettrica.
- 3 Posizionare l'essiccatore ad almeno 30,5 cm da una parete, in modo da garantire una circolazione dell'aria sufficiente. Non bloccare le fessure di ventilazione sul lato posteriore o sullo sportello dell'essiccatore.
- 4 Togliere i ripiani dall'essiccatore. Posizionare all'interno i contenitori con i prodotti da essiccare. Assicurarsi che i singoli prodotti non si tocchino e che non siano sovrapposti. Lasciare una distanza sufficiente tra i prodotti per garantire una circolazione dell'aria sufficiente. Eliminare acqua in eccesso dagli alimenti. A tal fine, tamponare gli alimenti con un panno di carta o un tovagliolo. L'umidità in eccesso può causare l'abbassamento della temperatura nell'essiccatore
- 5 Posizionare l'interruttore di funzionamento su ON o TIME.
- 6 Impostare la temperatura sul livello desiderato. Si consiglia di mettere nell'essiccatore un termometro da forno (non incluso in consegna) per monitorare l'impostazione della temperatura.
- 7 Impostare il timer sul tempo di essiccazione desiderato.
- 8 Riscaldare l'essiccatore per 5-10 minuti prima di inserire i ripiani.
- 9 Durante l'essiccazione, possono formarsi goccioline d'acqua sulla superficie di alcuni alimenti. Queste possono essere eliminate tamponando il prodotto con un panno di stoffa o di carta pulito. L'essiccatore diventa molto caldo durante il funzionamento. Prestare attenzione!

---

## UTILIZZO GENERICO

---

### Preparazione

- Mescolare tutti gli ingredienti, tranne carne/pollame, in una ciotola di vetro. Mischiarli per bene.
- Mettere uno strato di carne/pollame in una teglia di vetro, aggiungendo la salsa su ogni strato.
- Ripetere questa procedura fino ad avere 3-4 strati di carne/pollame nella teglia.
- Coprirla e lasciare marinare in frigorifero per 6-12 ore o tutta la notte. Mescolare di tanto in tanto, per assicurarsi che la carne/il pollame sia coperto dalla marinata. Più lunga sarà la marinatura della carne/del pollame, più intenso risulterà il gusto.
- Togliere la carne/il pollame dalla marinata e rimuovere la marinata in eccesso.
- Posizionare la carne/il pollame sui ripiani dell'essiccatore e lasciare 0,6 cm di distanza tra i singoli pezzi di carne/pollame.
- Essiccare la carne/il pollame a 60-65 °C per 4-7 ore o fino alla completa essiccazione.

Nota: prima di essiccare la carne, controllare la temperatura nell'essiccatore con un termometro da forno. La temperatura minima consigliata per essiccare la carne è di 60-65 °C. Non si consigliano temperature sotto i 60 °C.

---

Prima di mettere la carne nell'essiccatore, si consiglia vivamente di scaldarla a 70 °C. Questo passaggio permette di eliminare con il calore umido i batteri presenti. Dopo il riscaldamento a 70 °C, è necessario mantenere una temperatura costante di 55-60 °C durante il processo di essiccazione. Di tanto in tanto, potrebbe essere necessario rimuovere le goccioline di grasso dalla superficie della carne con un panno di carta. I tempi di essiccazione possono variare a causa di diversi fattori, inclusi, ma non limitati a: l'umidità relativa nella stanza, la temperatura della carne all'inizio del processo di essiccazione, la quantità di carne nell'essiccatore, la magrezza della carne, ecc. Lasciare raffreddare sempre la carne essiccata prima di assaggiarla.

---



Nota: i tempi di essiccazione dipendono da diversi fattori, come l'umidità relativa dell'aria, la temperatura ambiente, lo spessore del prodotto, la sua temperatura e il contenuto di grasso. L'effettiva temperatura dell'essiccatore è basata su una temperatura ambiente di 20 °C. Se l'essiccatore non viene utilizzato a una temperatura ambiente di 20 °C, la temperatura indicata potrebbe non essere raggiunta o essere superata.

---

## SICUREZZA ALIMENTARE

---

Ci sono delle regole basilari da rispettare quando si ha a che fare con alimenti:

### Cottura

Per eliminare i batteri presenti, è importante cuocere alcuni alimenti prima dell'essiccazione. Negli ultimi tempi, la sicurezza di hamburger e altri alimenti a base di carne macinata viene giustamente presa molto sul serio. Quando la carne viene macinata, i batteri presenti sulla superficie vengono distribuiti in tutta la miscela. Se la carne macinata non viene cotta ad almeno 70-75 °C, i batteri non vengono eliminati e incrementa la possibilità di intossicazioni alimentari.

In pezzi di carne interi, come bistecche e costolette, non sono presenti batteri pericolosi all'interno e per questo è possibile mangiarli più al sangue. Tuttavia, ogni pezzo di carne dovrebbe essere cotto/arrostito a una temperatura minima di 65 °C. La temperatura di sicurezza per il pollame è di 80 °C, mentre per il maiale è di 70 °C. Anche le uova devono essere cotte completamente. Se si preparano meringhe o altre ricette con uova crude, acquistare uova appositamente pastorizzate o utilizzare una polvere per meringhe.

### Separazione

Gli alimenti che vengono mangiati crudi devono essere sempre separati da quelli che vengono cotti. Le contaminazioni incrociate avvengono quando carne e uova crude entrano in contatto con alimenti che vengono consumati crudi. Questa è una delle maggiori causa delle intossicazioni alimentari. Avvolgere sempre la carne cruda in uno strato doppio e posizionarla sul ripiano più basso del frigorifero, in modo che i succhi e il sangue non gocciolino sui prodotti freschi. Consumare la carne cruda entro 1-2 giorni dall'acquisto o congelarla per conservarla più a lungo. Far scongelare la carne in frigorifero, non sul piano di lavoro.

Quando si griglia o cuoce carne e pesce crudi, assicurarsi di poggiarli su un piatto pulito dopo la cottura. Non utilizzare lo stesso piatto in cui sono stati trasportati gli alimenti crudi. Lavare gli utensili utilizzati subito dopo aver grigliato.

Assicurarsi di lavarsi le mani dopo aver toccato carne e uova crude. Dopo aver toccato carne e uova crude, è assolutamente necessario lavarsi le mani con acqua e sapone o utilizzando una salvietta umida antibatterica. Le mani e le superfici sporche sono una delle maggiori cause di contaminazioni incrociate.

#### Pulizia

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

#### Raffreddamento

Il raffreddamento degli alimenti è importantissimo. Gli intervalli di temperatura rischiosi, in cui i batteri si riproducono, sono tra 4 e 6 °C. Il frigorifero deve essere impostato su una temperatura di 4 °C o inferiore. Il congelatore deve essere impostato su una temperatura di -17 °C o inferiore. Una semplice regola: i piatti caldi devono essere serviti caldi e i piatti freddi devono essere serviti freddi. Utilizzare una piastra riscaldante per tenere caldi gli alimenti prima di servirli. Mettere gli alimenti da servire freddi in un bagno di ghiaccio. Non lasciare mai gli alimenti a temperatura ambiente per oltre 2 ore.

Nota: se si utilizza carne di cervo o altra selvaggina, è necessario prestare particolare attenzione, dato che il loro trattamento può causare molte impurità. La selvaggina viene spesso trasportata senza refrigerazione e questo favorisce la diffusione di batteri.

Conservare beef jerky e carne essiccata

Avvolgere la carne essiccata con la carta stagnola e conservarla in un sacchetto di plastica spesso o in un barattolo con coperchio. Evitare di conservarla direttamente in contenitori o sacchetti di plastica senza avvolgerla prima in carta stagnola o cerata. La carne essiccata deve essere conservata in un luogo al riparo dalla luce, asciutto, a una temperatura tra 10 e 16 °C. La carne essiccata può essere conservata a temperatura ambiente per 1-2 mesi. Per estendere la conservabilità a 6 mesi, mettere la carne essiccata in congelatore. Assicurarsi di contrassegnare e datare tutti i pacchetti.

## RICETTE E METODI DI ESSICCAZIONE

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	1/8 di cucchiaino di pepe di Caienna
1 spicchio d'aglio schiacciato	¼ di tazza di salsa di soia	
0,5 kg di carne magra, tagliata a fette 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 mix di pepe e cipolla in polvere
1 cucchiaino di pepe bianco	2 cucchiaini di pepe di Caienna (o di più, in base alle preferenze)	
0,5 kg di carne magra, tagliata a fette sottili di 0,3-0,6 cm		

## Marinata piccante per carne essiccata

1/2 di tazza di salsa teriyaki	2 cucchiaini di zucchero di canna	2 cucchiaini di pepe nero
1 cucchiaino di rafano macinato	1 cucchiaino di sale	1/2 cucchiaino di paprika in polvere
1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere	1 cucchiaio di olio d'oliva	1 cucchiaio di aglio tritato
1/4 di cucchiaino di Tabasco	2 cucchiaini di jalapeño senza semi & tritato finemente	
0,5 kg di carne magra, tagliata a fette sottili di 0,3-0,6 cm		

## Marinata borgognona per carne essiccata

2 tazze di vino di Borgogna	1/2 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 fette sottili di 0,3-0,6 cm		

## Marinata per carne di tacchino essiccata

1/4 di tazza di salsa di soia	1 cucchiaio di succo di limone fresco	1/4 di cucchiaino di aglio in polvere
1/4 di cucchiaino di pepe	1/2 di cucchiaino di zenzero	
0,7 kg di petto di tacchino, tagliato a strisce sottili di 0,3-0,6 cm		

## Marinata per carne di cervo essiccata

1/2 di tazza di salsa di soia	1 cucchiaio di zucchero di canna	1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di aglio tritato	1/2 cucchiaino di pepe nero tritato	
0,5 kg di carne di cervo, tagliata a fette sottili di 0,3-0,6 cm		

## Rotolini di frutta

1. Scegliere frutti maturi o leggermente troppo maturi. Lavarli ed eliminare buccia, buchi e altre macchie.
2. Passarli con un frullatore. Aggiungere yogurt, dolcificante o spezie a piacere. La purea deve avere una consistenza densa.
3. Coprire con la pellicola i ripiani dell'essiccatore.
4. Versare 1 tazza e ½ o 2 tazze della purea sui ripiani coperti. Posizionare i ripiani nell'essiccatore facendo attenzione.
5. I bordi essiccano più rapidamente del centro dei rotolini di frutta. Versare un strato di purea più sottile al centro del ripiano.
6. Il tempo di essiccazione per i rotolini di frutta è mediamente di 4-6 ore.
7. Non appena i rotolini di frutta risultano lucidi e non sono più appiccicosi, toglierli dall'essiccatore e lasciarli raffreddare.
8. Staccare i rotolini di frutta dalla pellicola e arrotolarli, in modo da formare dei cilindri.

## Seccare fiori e altri lavoretti

- I fiori devono essere asciutti dall'inizio, raccolti idealmente dopo che la rugiada si sia asciugata e prima che arrivi l'umidità notturna. Seccare i fiori il più rapidamente possibile dopo averli colti.
- L'ideale per seccare i fiori è uno spazio asciutto, caldo, al riparo dalla luce, pulito e ben ventilato. Un essiccatore è perfetto a questo scopo. Se vengono seccati rapidamente, i fiori conservano al meglio il loro colore e la loro forma.
- Per mantenere gli oli naturali, utilizzare una temperatura bassa.
- Le foglie possono essere rimosse o lasciate sul fiore. Rimuovere le foglie danneggiate o marroni.
- Posizionarli in uno strato singolo su un ripiano dell'essiccatore, senza sovrapporli.
- I tempi di essiccazione variano in base alle dimensioni dei fiori e alla quantità di foglie. Essiccazione a 40 °C.
- Nell'essiccatore è possibile seccare lavoretti di pasta di sale e perle. Le temperature variano.

## Scelta degli alimenti

- Utilizzare alimenti di massima qualità. Frutta e verdura di stagione hanno più sostanze nutritive e un gusto migliore. Carne, pesce e pollame dovrebbero essere magri e freschi.
- Non utilizzare alimenti pestati o sporchi. Frutta e verdura andate a male possono rovinare l'intero carico.
- Utilizzare sempre carne magra. Rimuovere più grasso possibile prima dell'essiccazione. NOTA: quando si essicca carne, posizionare un panno di carta al di sotto per raccogliere il grasso.

## Preparazione degli alimenti

Come nella maggior parte delle procedure di cottura, la preparazione corretta è essenziale per risultati di successo. Il rispetto di linee guida basilari aumenta sensibilmente la qualità degli alimenti essiccati e riduce il tempo necessario.

Gli alimenti preparati in anticipo hanno spesso un gusto e un aspetto migliori. Ci sono diversi metodi per preparare gli alimenti ed evitare l'ossidazione che fa annerire mele, pere, pesche e banane durante l'essiccazione.

- Rimuovere tutti i semi, le bucce e i piccioli.
- Sminuzzare, tagliare o fare a cubetti gli alimenti in modo omogeneo. Le fette devono avere uno spessore di 0,6-1,9 cm. La carne non deve essere tagliata a uno spessore maggiore di 0,5 cm.
- Cuocere al vapore o arrostitire la carne a 71 °C e il pollame a 74 °C, misurando la temperatura prima dell'essiccazione con un termometro per uso alimentare.
- La temperatura dell'essiccatore deve essere tenuta costante su 55-60 °C per tutto il processo di essiccazione.
- L'essiccazione del pesce richiede molta attenzione. Deve essere pulito, diliscato e sciacquato per bene, in modo da assicurare la totale rimozione del sangue. Cuocere il pesce a 93 °C in forno o al vapore, in modo che sia morbido prima dell'essiccazione.
- Immergere i frutti tagliati per alcuni minuti in succo di limone o ananas e metterli poi sui ripiani.
- Utilizzare una miscela a base di acido ascorbico, disponibile nella maggior parte delle drogherie o farmacie. Può essere acquistato in polvere o pastiglie. Sciogliere circa 2-3 cucchiaini in 1 litro d'acqua. Immergere le fette di frutta per 2-3 minuti nella soluzione e metterle poi sui ripiani dell'essiccatore.
- I frutti con uno strato di cera (fichi, pesche, uva, mirtili, prugne, ecc.) devono essere immersi in acqua bollente per eliminare la cera. Questo permette di rimuovere facilmente l'umidità durante l'essiccazione.

- La sbollentatura può essere una preparazione conveniente per l'essiccazione. La sbollentatura non distrugge enzimi importanti e aiuta a conservare le sostanze nutritive. Ci sono due modi di sbollentare gli alimenti:

Sbollentare in acqua: utilizzare una pentola e riempirla a metà d'acqua. Portare a ebollizione l'acqua. Mettere gli alimenti direttamente nell'acqua e coprirli con un coperchio. Togliarli dopo tre minuti. Distribuire gli alimenti sui ripiani.

Sbollentare con il vapore: portare a ebollizione 5-7 cm d'acqua con la vaporiera. Cuocere gli alimenti nel cestello della vaporiera per 3-5 minuti. Rimuovere gli alimenti cotti al vapore e metterli sui ripiani per l'essiccazione.

#### Preparazione della carne essiccata

La carne deve essere il più magra possibile. L'uso di carne magra aiuta a velocizzare l'essiccazione e a facilitare la pulizia, dato che vengono ridotte le macchie di grasso. La carne trita deve essere magra all'80-90%. Tacchino, selvaggina, bufalo e alce tritati sono ingredienti ideali da essiccare.

In commercio sono disponibili tantissime spezie per la carne essiccata ed è ovviamente possibile preparare miscele personali. Ogni volta che si prepara carne tritata, aggiungere nitrito di sodio alla miscela, in modo da evitare il botulismo anche a basse temperature. Seguire le indicazioni del produttore sulla confezione.

Tenere la carne e i suoi succhi lontani da altri alimenti. Marinare la carne in frigorifero. Non lasciare la carne a temperatura ambiente. Evitare contaminazioni incrociate, conservando separatamente la carne essiccata e quella cruda. Lavarsi sempre bene le mani con acqua e sapone prima e dopo la preparazione di prodotti a base di carne. Utilizzare dispositivi e utensili puliti.

Conservare carne e pollame a temperature di 5 °C o leggermente inferiori; consumare carne trita e pollame entro 2 giorni o congelarli; utilizzare la carne rossa entro 3-5 giorni. Far scongelare la carne in frigorifero, non sul piano di lavoro della cucina.

Se si utilizza carne di cervo o altra selvaggina, è necessario prestare particolare attenzione, dato che il loro trattamento può causare molte impurità. La selvaggina viene spesso tenuta a temperature che favoriscono la diffusione di batteri, ad es. durante il trasporto.

Quando si usa un essiccatore, controllare la temperatura al suo interno con un termometro da forno prima di essiccare la carne. La temperatura minima consigliata per essiccare la carne è di 65 °C. Non si consigliano temperature sotto i 63 °C.

Nota: prima di mettere la carne nell'essiccatore, si consiglia vivamente di scaldarla a 70 °C. Questo passaggio permette di eliminare con il calore umido i batteri presenti. Dopo averla riscaldata a 70 °C, è necessario mantenere una temperatura costante di 55-60 °C durante l'essiccazione, dato che il processo deve essere sufficientemente rapido da permettere di essiccare i prodotti prima che vadano a male e da rimuovere più acqua possibile per evitare la diffusione di microorganismi.

Se si utilizza una marinata, eliminare il liquido in eccesso prima di disporre la carne sui ripiani in uno strato singolo e mantenendo una distanza di circa 0,64 cm tra i singoli pezzi.

Essiccare la carne a 60-65 °C per 4-7 ore. Di tanto in tanto, potrebbe essere necessario rimuovere le goccioline di grasso dalla superficie della carne con un panno di carta. I tempi di essiccazione possono variare a causa di diversi fattori, inclusi, ma non limitati a: l'umidità relativa nella stanza, la temperatura della carne all'inizio del processo di essiccazione, la quantità di carne nell'essiccatore, la magrezza della carne, ecc. Lasciare raffreddare sempre la carne essiccata prima di assaggiarla.

---

## CONSIGLI

---

- Non sovrapporre gli alimenti. Posizionare gli alimenti piatti sui ripiani dell'essiccatore.
- Controllare il livello di essiccazione dopo 6 ore e poi ogni 2 ore, fino a quando gli alimenti, in base alla loro tipologia, risultano croccanti, morbidi o duri.
- Controllare che gli alimenti siano essiccati completamente prima di tirarli fuori dal dispositivo. Aprire o tagliare a metà alcuni pezzi per controllare il livello di essiccazione. Se gli alimenti sono ancora umidi, lasciarli essiccare più a lungo.
- Etichettare ogni contenitore con il nome dell'alimento, la data o la durata dell'essiccazione e il peso iniziale. Compilare un protocollo per migliorare la tecnica di essiccazione.
- Per mantenere la qualità degli alimenti è indispensabile una conservazione corretta. Confezionare gli alimenti dopo il raffreddamento. Gli alimenti possono essere conservati più a lungo in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce. La temperatura di conservazione ideale è di massimo 16 °C.



- Mettere gli alimenti essiccati in sacchetti di plastica per il congelatore, prima di conservarli in contenitori di metallo o vetro. Prima di chiuderli, rimuovere più aria possibile.
- La conservazione sottovuoto è ideale per gli alimenti essiccati.
- Tenere presente che durante l'essiccazione, le dimensioni e il peso degli alimenti diminuiscono di  $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ . Non tagliare gli alimenti a pezzi troppo piccoli. Mezzo chilogrammo di carne cruda corrisponde a circa 0,2 kg di carne essiccata.
- Utilizzare le indicazioni per il processo di essiccazione sul pannello di controllo come riferimento per impostare la temperatura corretta. Se la temperatura impostata è troppo alta, gli alimenti possono indurirsi e seccarsi all'esterno, ma essere ancora umidi all'interno. Se la temperatura è troppo bassa, la durata di essiccazione sarà maggiore.

#### Reidratazione

Non è necessario reidratare i prodotti prima di consumarli, ma può avere dei vantaggi. Dopo essere state preparate nel modo seguente, le verdure possono ad esempio essere utilizzate come contorno o in diverse ricette.

- Immergere gli alimenti essiccati in acqua fredda per 3-5 minuti per reidratarli. Utilizzare 1 tazza d'acqua per 1 tazza di alimenti essiccati. Dopo la reidratazione, gli alimenti possono essere cucinati normalmente. Immergendo gli alimenti in acqua calda si velocizza il processo, ma potrebbe esserci una perdita di sapore.
- Immergere frutta e verdura disidratate in acqua fredda e lasciarle per 2-6 ore in frigorifero.

Nota: se gli alimenti vengono messi a bagno a temperatura ambiente si possono formare batteri dannosi per la salute.

- Non aggiungere spezie. L'aggiunta di sale o zucchero durante la reidratazione può modificare il gusto degli alimenti.
- Per preparare composte o polpette di verdure, aggiungere 2 tazze d'acqua e lasciare sobbollire.
- Consumare gli alimenti il prima possibile dopo aver aperto il contenitore dove erano conservati e tenere le porzioni avanzate in frigorifero per evitare contaminazioni.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

Nota: prima di pulire o mantenere l'essiccatore, assicurarsi che la spina sia scollegata e che l'interruttore sia su OFF.

- Pulire i ripiani e l'interno dell'alloggiamento prima di usare l'essiccatore per la prima volta e dopo ogni utilizzo.
- Impostare l'interruttore e la manopola del timer sulla posizione OFF. Staccare la spina dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo.
- Rimuovere i ripiani dall'essiccatore.
- Pulire l'essiccatore con una spugna umida o un panno (dentro e fuori).  
Attenzione, i bordi possono essere taglienti! Non spruzzare acqua sull'elemento riscaldante (dietro lo schermo all'interno sul lato posteriore).  
L'acqua può danneggiare i componenti elettrici e aumentare il rischio di scosse elettriche. Non immergere il dispositivo in acqua.
- Pulire i ripiani dell'essiccatore con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente.

---

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

Umidità intorno al contenitore

CAUSA:

Essiccazione incompleta. Gli alimenti sono stati tagliati in modo irregolare, rendendo l'essiccazione incompleta. Gli alimenti essiccati sono stati conservati a temperatura ambiente troppo a lungo e, dopo il raffreddamento, hanno riassorbito l'umidità.

PREVENZIONE:

Controllare l'essiccazione degli alimenti prima di toglierli dal dispositivo  
Tagliare gli alimenti in modo uniforme. Raffreddarli rapidamente e confezionarli immediatamente.

## Muffa sugli alimenti

### CAUSA:

Essiccazione incompleta. L'umidità degli alimenti non è stata controllata per una settimana. Contenitore di conservazione non ermetico. Temperatura di conservazione troppo calda/umidità negli alimenti. Può essersi verificato un indurimento della buccia: gli alimenti sono stati essiccati a una temperatura troppo elevata, essiccandosi all'esterno e solo parzialmente all'interno.

### PREVENZIONE:

Provare diversi pezzi per verificarne il livello di essiccazione. Controllare il contenitore entro una settimana e, se ci sono tracce di umidità, essiccare nuovamente gli alimenti. Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in zone fresche con temperatura inferiore o pari ai 21 °C. Essiccare gli alimenti a temperature adeguate/seguire le istruzioni relative all'essiccazione.

## Macchie marroni sulle verdure

### CAUSA:

L'essiccazione è stata realizzata con una temperatura troppo elevata. Le verdure sono state essiccate eccessivamente.

### PREVENZIONE:

Essiccare gli alimenti a temperature adeguate/seguire le istruzioni relative all'essiccazione. Controllare regolarmente l'umidità residua degli alimenti essiccati.

Gli alimenti restano attaccati ai ripiani.

### CAUSA:

Gli alimenti non sono stati girati.

### PREVENZIONE:

Dopo un'ora di essiccazione, usare una spatola per girare gli alimenti.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

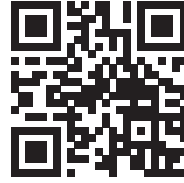
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE

---

Datos técnicos	77
Indicaciones de seguridad	78
Panel de control	80
Puesta en marcha	81
Funcionamiento general	82
Seguridad alimentaria	83
Recetas y métodos de secado	85
Consejos	90
Limpieza y cuidado	92
Reparación de anomalías	92
Indicaciones sobre la retirada del aparato	94
Fabricante e importador (Reino Unido)	94

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10046141	10046142	10046143	10046144	10046145
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz				
Encendido	2000 W	2000 W	3000 W	4000 W	4000 W
Número de bandejas	20	24	32	40	48

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

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

- No utilice el dispositivo para ningún otro fin que no sea el especificado.
- Si la unidad presenta un mal funcionamiento durante su uso, apáguela y desenchúfela. No intente abrir el panel de control. El dispositivo contiene partes que no son accesibles para el usuario. Diríjase siempre a una empresa especializada para el mantenimiento y la inspección. Utilice únicamente los accesorios aprobados por el fabricante. No deben utilizarse otras piezas con este aparato. El incumplimiento de esta norma anulará la garantía.



#### PRECAUCIÓN

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

---

## PANEL DE CONTROL

---



- 1 ON/STAND BY: Pulse este botón para encender el deshidratador o ponerlo en modo de espera.
- 2 TEMP: Pulse este botón para programar la temperatura de la parte derecha del deshidratador.
- 3 TEMP: Pulse este botón para programar la temperatura de la parte derecha del deshidratador.
- 4 Botón (+): Aumenta la temperatura y el tiempo.
- 5 Botón (-): Disminuye la temperatura y el tiempo.
- 6 Luz



---

## PUESTA EN MARCHA

---

Nota: Es importante vigilar el deshidratador durante el funcionamiento. No dejes nunca al deshidratador sin supervisión. Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de utilizar este aparato. Utilice el aparato sólo en habitaciones bien ventiladas. No bloquee las aberturas de ventilación en la parte delantera y trasera de la unidad.

- 1 Coloque el deshidratador sobre una superficie limpia y seca.
- 2 Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 3 Coloque el deshidratador a una distancia mínima de 30,5 cm de una pared para garantizar una circulación de aire suficiente. No bloquee las aberturas de ventilación en la parte delantera y trasera del deshidratador.
- 4 Retire los estantes del deshidratador. Introduzca las bandejas con los productos a secar. Coloque los distintos productos de manera que no se toquen ni se superpongan y asegúrese de que haya suficiente espacio entre los productos para garantizar una circulación de aire adecuada. Retire el exceso de agua de los alimentos. Para ello, frote los alimentos con una toalla de papel o una servilleta. El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.
- 5 Ponga el interruptor de funcionamiento en ON o TIME.
- 6 Ajuste la temperatura al valor deseado. Se recomienda introducir un termómetro de horno (no incluido) en el deshidratador para controlar el ajuste de temperatura.
- 7 Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
- 8 Precaliente el deshidratador durante 5-10 minutos antes de introducir las bandejas en el deshidratador.
- 9 Durante el secado pueden formarse gotas de agua en la superficie de algunos productos. Puede eliminarlas frotando el producto con una toalla limpia o una toalla de papel. Tenga cuidado, el secador se calienta mucho durante el funcionamiento.

---

## FUNCIONAMIENTO GENERAL

---

### Preparación

- En un bol pequeño de cristal, mezclar todos los ingredientes excepto la carne/aves. Mezclar bien.
- Coloque una capa de carne/aves en una cazuela de cristal, vierta la mezcla de salsa sobre cada capa.
- Repita la operación hasta que haya 3-4 capas de carne/aves en la fuente.
- Tapar bien y dejar marinar en la nevera de 6 a 12 horas o toda la noche. Remover de vez en cuando para mantener la carne/aves en el adobo. Cuanto más tiempo permanezca la carne en la marinada, más sabor absorberá.
- Saque la carne/aves del adobo y elimine el exceso de adobo.
- Coloque la carne/aves uniformemente en los estantes del deshidratador, dejando 0,6 cm de espacio entre cada tira de carne/aves.
- Seque la carne/aves a 60-65 °C durante 4-7 horas o hasta que esté completamente seca.

Nota: Compruebe la temperatura del deshidratador con un termómetro de horno antes de secar la carne seca. La temperatura mínima recomendada para secar la carne es de 60-65 °C. No se recomiendan temperaturas inferiores a 60°C.

---

Antes de colocar la carne en un deshidratador, se recomienda encarecidamente calentar la carne a 70°C antes del proceso de secado. Este paso garantiza que cualquier bacteria presente sea destruida por el calor húmedo. Después de calentarla a 70°C, mantener una temperatura constante de 55-60°C durante el proceso de secado. Puede ser necesario retirar de vez en cuando las gotas de grasa de la superficie de la carne con una toalla de papel. Los tiempos de secado pueden variar debido a muchas circunstancias, entre las que se incluyen: la humedad relativa de la sala, la temperatura de la carne al comienzo del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, la magrosidad de la carne, etc. Deje siempre que la carne seca se enfríe antes de probar el sabor.

---

Nota: Los tiempos de secado pueden depender de varios factores, como la humedad relativa, la temperatura del aire y el grosor del producto, la temperatura y el contenido de grasa. La temperatura real del deshidratador se basa en la temperatura ambiente de 20 °C. Si el deshidratador no se utiliza a la temperatura ambiente de 20 °C, es posible que no se alcance la temperatura indicada en el regulador de temperatura o que se supere.

---

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

Existen normas básicas que deben respetarse al manipular alimentos:

### Cocinar

Es importante cocinar ciertos alimentos antes de deshidratarlos para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne picada se ha tomado muy en serio últimamente, y con razón. Cuando se tritura la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan en toda la mezcla triturada. Si esta carne picada no se cocina a una temperatura mínima de 70 °C a 75 °C, las bacterias no se destruirán y aumentarán las probabilidades de que usted enferme.

No hay bacterias peligrosas en el interior de los cortes firmes de carne, como filetes y chuletas, por lo que se pueden comer un poco más sangrientos. No obstante, cada pieza de carne debe cocinarse/asarse a una temperatura de al menos 65 °C. La temperatura segura para las aves es de 80 °C, las piezas sólidas de cerdo deben calentarse a 70 °C. Los huevos también deben cocinarse completamente. Si prepara un merengue u otra receta con huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o utilice merengue en polvo.

### Separar

Los alimentos que se comen crudos y los que se cocinan antes de comerlos deben estar siempre separados. La contaminación cruzada se produce cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se consumen sin cocinar. Es una de las principales causas de intoxicación alimentaria. Envuelva siempre dos veces la carne cruda y colóquela en el estante más bajo del frigorífico para evitar que los jugos de la carne o la sangre goteen sobre los productos frescos. Consuma la carne cruda en los 1-2 días siguientes a su compra o congélela para conservarla durante más tiempo. Descongele la carne congelada en el frigorífico, no sobre la encimera.

Al asar o cocinar carne o pescado crudos, asegúrese de que la carne cocinada se coloca en un plato limpio. No utilice los mismos platos que utilizó para llevar los alimentos al grill. Lave los utensilios utilizados para asar inmediatamente después de hacerlo.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carne o huevos crudos. Es esencial lavarse las manos con agua y jabón o utilizar toallitas húmedas antibacterianas después de tocar carne o huevos crudos. Las manos y las superficies sin lavar son una de las principales causas de contaminación cruzada durante la cocción.

#### Limpia

Limpia las manos y las superficies de trabajo varias veces al cocinar. Lávate las manos con agua tibia y jabón durante al menos 15 segundos y luego sécatelas.

#### Enfriar

La refrigeración de los alimentos es muy importante. Las zonas de riesgo en las que se multiplican las bacterias están entre 4-6°C. Su frigorífico debe estar a 4°C o menos. Su frigorífico debe estar a -17°C o menos. Regla sencilla: Sirva la comida caliente caliente, la comida fría fría. Utilice una placa caliente para mantener los alimentos calientes antes de servirlos. Utilice baños de agua helada para mantener fríos los alimentos fríos. No deje nunca los alimentos a temperatura ambiente durante más de 2 horas.

Nota: Debe tenerse especial cuidado al procesar carne de venado u otro tipo de caza, ya que puede contaminarse mucho durante el procesado en el campo. La carne de caza se transporta a menudo sin refrigerar a temperaturas que favorecen el crecimiento bacteriano.

## Almacenamiento de la cecina y la carne seca

Envuelva la carne seca en papel de aluminio y guárdela en una bolsa de plástico gruesa o en un tarro con tapa hermética. Evite guardarla en recipientes o bolsas de plástico sin antes envolverla en papel de aluminio o papel encerado. La carne seca debe almacenarse en un lugar oscuro y seco, a una temperatura comprendida entre 10 y 16°C. La carne seca puede conservarse a temperatura ambiente entre 1 y 2 meses. Para prolongar la vida útil hasta 6 meses, guarde la carne seca en el congelador. Asegúrese de etiquetar y fechar todos los envases.

## RECETAS Y MÉTODOS DE SECADO

### Adobo para cecina hawaiana

1 cucharadita de sal	1 cucharadita de jengibre	¼ de piña en rodajas
1 cucharadita de azúcar moreno	¼ cucharadita de pimienta	1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1 diente de ajo machacado	¼ taza de salsa de soja	
0,5 kg de carne magra, cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

### Adobo para cecina cajún

1 taza de zumo de tomate	½ cucharadita de ajo en polvo	½ cucharadita de pimienta negra
1-½ cucharadita de tomillo seco	1-½ cucharadita de albahaca seca	1-½ cucharadita de pimienta cebolla
1 cucharadita de pimienta blanca	2 cucharaditas de pimienta de cayena (o más, al gusto)	
0,5 kg de carne magra, cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

## Adobo para cecina cajún picante

1/□ taza de salsa teriyaki	2 cucharaditas de azúcar moreno	2 cucharaditas de pimienta negra
1 cucharadita de rábano picante molido	1 cucharadita de sal	½ cucharadita de pimentón en polvo
½ cucharadita de guindilla en polvo	1 cucharada de aceite de oliva	1 cucharada de ajo picado
¼ cucharadita de salsa Tabasco	2 cucharadas de chiles jalapeños sin semillas y finamente picados	
0,5 kg de carne magra, cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

## Adobo para cecina cajún

2 tazas de vino Bur-gundia	1/□ 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 cecina de pavo

¼ taza de salsa de soja	1 cucharada de zumo de limón fresco	¼ cucharadita de ajo en polvo
¼ cucharadita de pimienta	1/□ cucharadita de jengibre	
0,7 kg de pechuga de pavo, cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

## Adobo de venado ½ cucharadita de guindilla en polvo

1/□ taza de salsa de soja	1 cucharadita de azúcar moreno	1 cucharadita de sal
½ cucharadita de ajo picado	½ cucharadita de pimienta negra picada	
0,5 kg de carne de ternera, cortada en tiras finas de 0,3-0,6 cm		

## Rollitos de fruta

1. Elija fruta madura o ligeramente sobremadura. Lavar y eliminar manchas, agujeros y pieles.
2. Triturar en la batidora. Añadir yogur, edulcorante o especias al gusto. El puré debe tener una consistencia espesa.
3. Coloque film transparente en los estantes del deshidratador.
4. Vierta de 1½ a 2 tazas del puré en las rejillas cubiertas. Introduzca con cuidado las rejillas en el deshidratador.
5. Los bordes se secan más rápido que el centro de los rollos de fruta, vierta el puré más fino en el centro de la bandeja.
6. El tiempo medio de secado de los rollos de fruta es de 4-6 horas.
7. Una vez que los rollos de fruta estén brillantes y no pegajosos, sácalos del deshidratador y déjalos enfriar.
8. Saque el rollo de fruta del film transparente y enróllelo en cilindros.

## Secado de flores y artesanía

- Las flores deben estar secas desde el principio, preferiblemente después de que se haya secado el rocío y antes de que entre humedad por la noche. Seque las flores lo antes posible después de recogerlas.
- La mejor condición para secar las flores es una habitación seca, cálida, oscura, limpia y bien ventilada, por lo que un deshidratador es un aparato ideal para ello. Las flores conservan mejor su color y forma cuando se secan rápidamente.
- Las flores conservan mejor su color y forma cuando se secan rápidamente.
- Retire las hojas o conserve el follaje. Retire las hojas dañadas o marrones.
- Colóquelas en una sola capa sobre una rejilla del deshidratador y evite que se superpongan.
- Los tiempos de secado varían considerablemente en función del tamaño de la flor y de la cantidad de hojas. Secado a 40 °C.
- El arte de la masa y las perlas pueden secarse en un deshidratador. Las temperaturas varían.

## Selección de alimentos

- Utilice alimentos de la mejor calidad. La fruta y la verdura en temporada alta tienen más nutrientes y mejor sabor. La carne, el pescado y las aves deben ser magros y frescos
- No utilice alimentos con magulladuras o impurezas. Las frutas y verduras de mala calidad pueden echar a perder todo el lote.
- Utilice siempre carne magra. Elimine toda la grasa posible antes de secarla.  
NOTA: Al deshidratar, utilice una toallita de papel debajo de la carne para recoger la grasa.

## Tratamiento previo de los alimentos

Como en la mayoría de los métodos de cocción, la preparación correcta es crucial para obtener resultados satisfactorios. Siguiendo algunas pautas básicas aumentará en gran medida la calidad de sus alimentos deshidratados y reducirá el tiempo necesario para el secado.

Los alimentos preprocesados suelen tener mejor sabor y aspecto que los no procesados. Existen varios métodos de pretratamiento de los alimentos para evitar la oxidación que decolora las manzanas, las peras, los melocotones y los plátanos durante el secado:

- Quitar las semillas, cáscaras o ramas.
- Pique, corte en rodajas o en dados los alimentos de manera uniforme. Las rodajas deben tener un grosor de entre 0,6 cm y 1,9 cm. La carne no debe cortarse con un grosor superior a 0,5 cm.
- Cocer al vapor o asar la carne a 71°C y las aves a 74°C. La temperatura puede medirse con un termómetro para alimentos antes de deshidratar.
- La temperatura del deshidratador debe mantenerse a 55-60°C durante todo el proceso de secado.
- El secado del pescado para convertirlo en carne seca requiere mucha atención. Debe limpiarse a fondo, deshuesarse y enjuagarse a fondo para garantizar que se elimina toda la sangre. Cocer el pescado al vapor o al horno a 93°C hasta que esté escamoso antes de secarlo.
- Sumergir las rodajas de fruta en zumo de limón o piña durante unos minutos y colocarlas en las bandejas.
- Utilice una mezcla de ácido ascórbico disponible en la mayoría de tiendas de dietética o farmacias. Puede estar disponible tanto en polvo como en comprimidos. Disuelva unas 2-3 cucharadas en 1 litro de agua. Sumerja las rodajas de fruta en la solución durante 2-3 minutos y, a continuación, colóquelas en los estantes del deshidratador.
- Las frutas con una capa de cera (higos, melocotones, uvas, arándanos, ciruelas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad salga muy fácilmente durante el secado.



- El escaldado puede tratar previamente los alimentos para deshidratarlos. El escaldado no destruye las enzimas beneficiosas y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos formas de escaldar los alimentos:

Escaldar en agua: Utilice una olla grande y llénela de agua hasta la mitad. Llevar el agua a ebullición. Introduzca los alimentos directamente en el agua hirviendo y cúbralos con una tapa. Retirar después de tres minutos. Ordenar los alimentos en las estanterías.

Escaldado al vapor: Llevar a ebullición 5-7 cm de agua en la parte inferior de la vaporera. Coloque los alimentos en el cestillo y cuézalos al vapor durante 3-5 minutos. Retire los alimentos cocidos al vapor y colóquelos en los estantes para que se sequen.

#### Preparación de la carne seca

La carne debe ser lo más magra posible. Utilizar carne magra ayuda a que la carne se seque más rápidamente y facilita la limpieza al reducir las manchas de grasa. La carne picada debe ser entre un 80% y un 90% magra. El pavo picado, el venado, el búfalo y el alce son otras opciones excelentes para la cecina.

Hay condimentos para cecina para todos los sabores, o puedes ser creativo y hacer los tuyos propios. Siempre que prepare cecina, debe añadir un agente de curado (nitrito sódico) a la mezcla. Esta aplicación ayuda a prevenir el botulismo cuando se seca a bajas temperaturas. Siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase.

Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos. Marine la carne en el frigorífico. No deje la carne sin refrigerar. Evite la contaminación cruzada almacenando la carne seca separada de la carne cruda. Lávese siempre bien las manos con agua y jabón antes y después de preparar productos cárnicos. Utilice equipos y utensilios de cocina limpios.

Mantenga la carne y las aves refrigeradas a 5°C o ligeramente por debajo; utilice o congele la carne picada y las aves en un plazo de 2 días; procese la carne roja en un plazo de 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el frigorífico, no en la encimera de la cocina.

Hay que tener especial cuidado al procesar carne de venado u otro tipo de caza, ya que puede contaminarse mucho durante el procesado en el campo. La carne de caza se conserva a menudo a temperaturas que podrían permitir la proliferación de bacterias, por ejemplo durante el transporte.

Si utiliza un deshidratador, compruebe la temperatura del mismo con un termómetro antes de secar la cecina. La temperatura mínima recomendada para el secado de la carne es de 65 °C. No se recomiendan temperaturas inferiores a 63°C.

Nota: Antes de colocar la carne en un deshidratador, se recomienda encarecidamente calentar la carne a 70 °C antes del proceso de secado. Este paso garantiza que cualquier bacteria presente sea destruida por el calor húmedo. Después de calentar a 70 °C, debe mantenerse una temperatura constante de 55-60 °C durante el proceso de secado, ya que el proceso debe ser lo suficientemente rápido como para secar los alimentos antes de que se estropeen y debe eliminar la mayor cantidad de agua posible para evitar el crecimiento de microorganismos.

Si está utilizando un adobo, sacuda cualquier exceso de líquido antes de colocar la carne en los estantes del deshidratador en capas individuales distribuidas uniformemente con una separación aproximada de 0,64 cm.

Secar la carne a 60-65 °C durante 4-7 horas. Puede ser necesario retirar de vez en cuando las gotas de grasa de la superficie de la carne con una toalla de papel. Los tiempos de secado pueden variar debido a muchas circunstancias, entre las que se incluyen: la humedad relativa de la sala, la temperatura de la carne al comienzo del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, la grasa de la carne, etc. Deje siempre que la carne seca se enfríe antes de probar el sabor.

---

## CONSEJOS

---

- No superponga los alimentos. Coloque los alimentos planos sobre los estantes del deshidratador.
- Compruebe la sequedad después de 6 horas, y después cada 2 horas hasta que los alimentos deshidratados estén crujientes, lisos o correosos, dependiendo del producto.
- Compruebe que los alimentos estén completamente secos antes de sacarlos. Abra o corte la mitad de algunas muestras para comprobar la sequedad interna. Si el alimento aún está húmedo, déjelo secar durante más tiempo.
- Etiquete cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha o el tiempo de secado y el peso original. Lleve un registro para mejorar las técnicas de deshidratación.
- El almacenamiento adecuado es esencial para mantener la alta calidad de los alimentos. Envase los alimentos después de que se enfríen. Los alimentos pueden conservarse durante más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16°C o inferior.

- Coloque los alimentos secos en bolsas de plástico para congelador antes de guardarlos en recipientes de metal o cristal. Elimine todo el aire posible antes de cerrarlas.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos desecados.
- Recuerde que los alimentos se encogerán hasta aproximadamente  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, por lo que no debe cortar trozos demasiado pequeños. Una libra de carne cruda rinde aproximadamente 0,2 kg de carne seca.
- Utilice las instrucciones del proceso de secado del panel de control como guía para el ajuste correcto de la temperatura. Si el calor se ajusta demasiado alto, los alimentos pueden endurecerse y secarse por fuera pero estar húmedos por dentro. Si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de secado será mayor.

### Rehidratación

Aunque no es necesario rehidratar los alimentos desecados antes de consumirlos, puede tener ventajas. Las verduras, por ejemplo, pueden utilizarse bien como guarnición o en recetas después de haber sido preparadas de la siguiente manera.

- Los alimentos secos pueden rehidratarse sumergiéndolos en agua fría durante 3-5 minutos. Utilice 1 taza de agua por 1 taza de alimento seco. Tras la rehidratación, el alimento puede cocinarse normalmente. Sumergir los alimentos en agua caliente acelera el proceso, pero puede provocar una pérdida de sabor.
- Las frutas y verduras deshidratadas deben remojar en agua fría en el frigorífico durante 2-6 horas.

**Nota:** El remojo a temperatura ambiente permite la proliferación de bacterias nocivas.

- No añada especias. Añadir sal o azúcar durante la rehidratación puede cambiar el sabor del alimento.
- Para hacer compota o albóndigas de verduras, añadir 2 tazas de agua y cocer a fuego lento.
- Consuma los alimentos deshidratados lo antes posible después de abrir el envase de almacenamiento, guarde todas las porciones no utilizadas en el frigorífico para evitar la contaminación.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

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

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

---

## REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

---

Humedad alrededor del contenedor

CAUSA:

Secado incompleto. Alimentos que se cortan de forma desigual, provocando un secado incompleto. Los alimentos secos que se han almacenado demasiado tiempo a temperatura ambiente después de enfriarse han reabsorbido la humedad.

PREVENCIÓN:

Compruebe la sequedad de los alimentos antes de sacarlos del deshidratador. Corte los alimentos de manera uniforme. Refrigerar rápidamente y envasar inmediatamente.

## Moho en los alimentos

### CAUSA:

Secado incompleto. Alimentos cuyo contenido de humedad no ha sido comprobado en una semana. Recipiente de almacenamiento no hermético. Temperatura de almacenamiento demasiado cálida/humedad en los alimentos. Es posible que se haya producido un endurecimiento de la piel, es decir, que el alimento se haya secado a una temperatura demasiado alta y que el alimento se haya secado por fuera pero no se haya secado completamente por dentro.

### PREVENCIÓN:

Pruebe la sequedad de varios trozos de comida. Compruebe la humedad del recipiente de almacenamiento en el plazo de una semana y vuelva a secar los alimentos si es necesario. Utilice recipientes herméticos para su almacenamiento. Almacene los alimentos en zonas frescas que tengan una temperatura de 21 °C o inferior. Seque los alimentos a las temperaturas adecuadas / utilice las instrucciones de deshidratación como guía.

## Manchas marrones en las verduras

### CAUSA:

Se ha utilizado una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras se secaron demasiado.

### PREVENCIÓN:

Seque los alimentos a la temperatura adecuada/ utilice las instrucciones de secado como guía. Compruebe regularmente si los alimentos están secos.

## Los alimentos se pegan a los estantes

### CAUSA:

Los alimentos no han sido volteados.

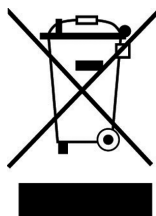
### PREVENCIÓN:

Tras una hora de secado, utilice una espátula para darle la vuelta a los alimentos.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de 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 retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Reino Unido





**KLARSTEIN**