



Doerrautomat

10029505 10029506 10029507
10031317 10031318

KLARSTEIN

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.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Inbetriebnahme und Bedienung 3
Empfohlene Werkzeuge und Hilfsmittel 5
Lebensmittelvorbereitung 5
Trocknung von Gemüse 6
Trocknung von Obst 7
Herstellung von Fruchtleder 8
Trocknung von Fleisch und Fisch 9
Trocknung von Blumen und Kräutern 10
Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel 11
Hinweise zur Rehydrierung 12
Reinigung und Pflege 13
Hinweise zur Entsorgung 13
Konformitätserklärung 13

Technische Daten

Artikelnummer	10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	630 W

Sicherheitshinweise

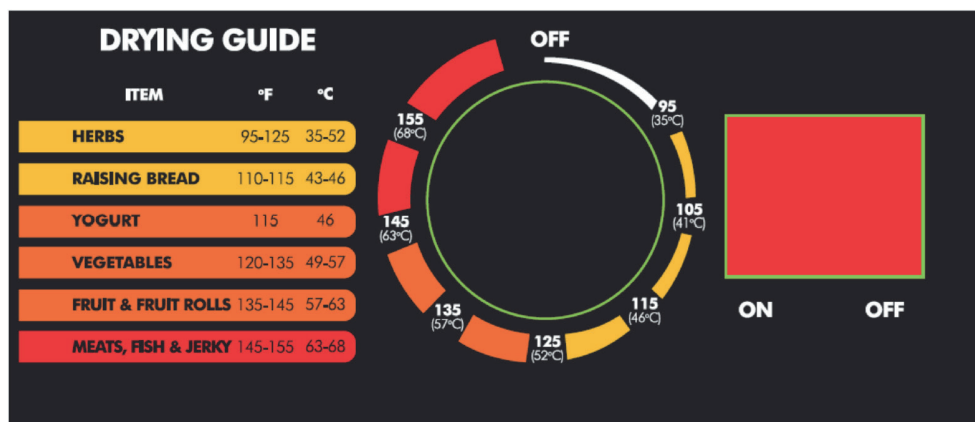
- Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um Schäden vorzubeugen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Behalten Sie Gerät immer im Blick, wenn Kinder anwesend sind.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen und stellen Sie es an einem sauberen, trockenen Ort, weit entfernt von entzündlichen Gegenständen auf.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß, berühren Sie in dieser Zeit nicht die Oberflächen.
- Wir empfehlen Ihnen das Gerät nicht für einen längeren Zeitraum mit einer Temperatur über 65 °C zu betreiben, da die Oberflächen sonst sehr heiß werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen kratzfesten Untergrund, da sonst die Oberfläche beschädigen könnte.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel oder die Regler beschädigt sind. Kontaktieren Sie zwecks Reparaturen den Hersteller.
- Benutzen Sie im Geräteinneren keine scharfen Gegenstände.
- Drehen Sie zuerst den Strom am Gerät aus, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine kaputte Steckdose ein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt, damit keiner daran zieht oder daran hängenbleibt.
- Benutzen Sie nur Zubehör, dass ausdrücklich vom Hersteller zugelassen ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.

Inbetriebnahme und Bedienung

1. Versichern Sie sich, dass der Ein-Schalter aus OFF steht. Stellen Sie das Gerät auf einen sauberen, trockenen Untergrund außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Spannung von 220-240 V an. Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
2. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Lassen Sie zwischen Gerät und Wand einen Abstand von mindestens 30,5 cm, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
3. Stellen Sie das Gerät nicht auf leichtentzündliche Oberflächen.
4. Heizen Sie das Gerät vor der Benutzung 45 Minuten lang bei 32 °C vor, um Restfeuchtigkeit zu entfernen.
5. Ziehen Sie vor dem Befüllen die Ablagen heraus und legen Sie die Lebensmittel auf die Ablagen. Achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht überlappen.
6. Schieben Sie die Ablagen mit beiden Händen ins Gerät.
7. Drehen Sie am Regler oben am Gerät, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
8. Sollte sich während des Trocknungsvorgangs Feuchtigkeit auf den Lebensmitteln bilden, tupfen Sie sie mit einem Küchentuch ab.

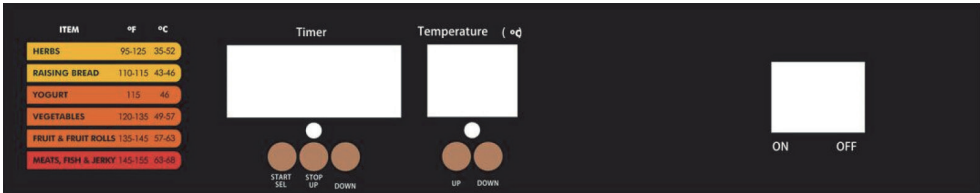
Übersicht Modell 10029505



Lebensmittel	Kräuter	Brot	Joghurt	Gemüse	Früchte	Fleisch und Fisch
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Drücken Sie auf den beleuchteten Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie am Drehregler drehen.

Übersicht Modelle 10029506, 10031317, 10031318

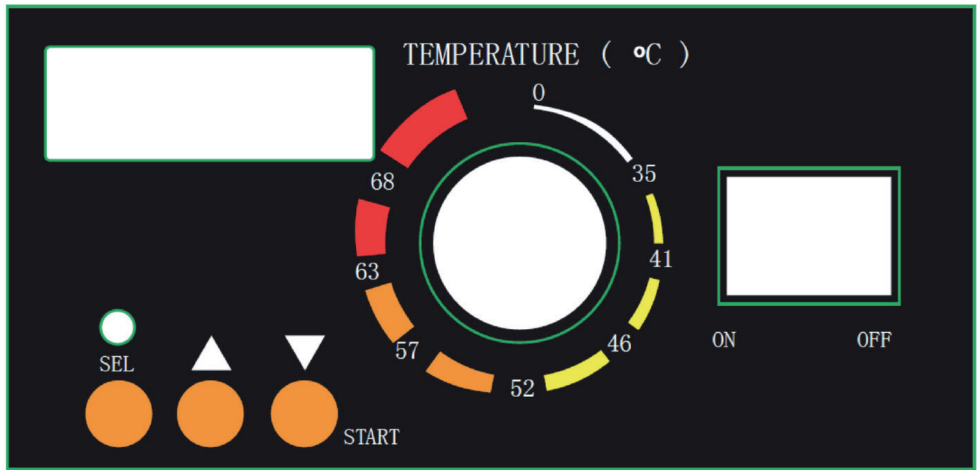


Lebensmittel	Kräuter	Brot	Joghurt	Gemüse	Früchte	Fleisch und Fisch
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

Das Gerät ist mit einem elektronischen Timer ausgestattet (maximal 40:59 Stunden). So stellen Sie den Timer:

1. Drücken Sie auf den beleuchteten Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Halten Sie die START/SEL-Taste gedrückt, bis die Stundenanzeige des Timers blinkt.
3. Benutzen Sie die UP/DOWN-Taste, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie dann auf die SEL-Taste und stellen Sie die Minuten ein. Drücken Sie ein weiteres Mal auf die SEL-Taste. Die Temperaturanzeige blinkt. Benutzen Sie die UP/DOWN-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken sie nochmal auf die SEL-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
4. Drücken Sie SEL, um den Trocknungsprozess zu starten.

Übersicht Modell 10029507



1. Drücken Sie auf den beleuchteten Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie auf die SEL-Taste bis die zeitanzeige Blinkt. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Zeit einzustellen.

Empfohlene Werkzeuge und Hilfsmittel

- Gemüsemesser
- Schneidebrett
- Behälter zum Aufbewahren

Zusätzliche Hilfsmittel, die das Vorbereiten der Lebensmittel erleichtern:

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

Tipps zur Lebensmittelvorbereitung

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

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

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

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

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

So befüllen Sie die Ablagen

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

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

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

So verhindern Sie Tropfen

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

Trocknung von Gemüse

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

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

Vorbehandlung von Gemüse

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

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

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

Dampfgaren

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

Blanchieren

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

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

Trocknung von Obst

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

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

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

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

Vorbehandlung mit Zitronen-, Ananas- und Orangensaft

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

Vorbehandlung mit Ascorbinsäure

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

Herstellung von Fruchtleder

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

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

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

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

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

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

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

Trocknung von Fleisch und Fisch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipps zur Herstellung von Beef Jerky

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

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

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

Trocknung von Blumen und Kräutern

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

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

Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel

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

Geeignete Behälter

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

Allgemeine Hinweise zur Aufbewahrung

- Warten Sie bis die getrockneten Lebensmittel vollständig abgekühlt sind.
- Hitze und Licht verderben die Lebensmittel. Bewahren Sie sie an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. Entfernen Sie überschüssige Luft aus dem Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig.
- Die ideale Temperatur zur Aufbewahrung beträgt 15°C oder weniger. Bewahren Sie die Lebensmittel nicht unverpackt in einem Metallgefäß auf.
- Benutzen Sie keine Behälter die undicht sind oder deren Dichtung kaputt ist.
- Überprüfen Sie die getrockneten Lebensmittel regelmäßig auf Restfeuchte. Falls Sie immer noch zu feucht sind, müssen sie länger getrocknet werden.
- Bewahren Sie getrocknetes Obst und Gemüse nicht länger als 1 Jahr auf.
- Trocknen Sie die Lebensmittel möglichst im Sommer und tauschen Sie sie nach einem Jahr aus.
- Getrocknetes Fleisch, Huhn und Fisch sollten im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden. Im Gefrierfach können sie es bis zu 1 Jahr lang aufbewahren.
- Vakuumieren kann die Haltbarkeit der getrockneten Lebensmittel um einige Monate verlängern, sofern sie sorgfältig getrocknet wurden.

Hinweise zum Aufbewahrungsort

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

Hinweise zur Aufbewahrungsdauer

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

Hinweise zur Rehydrierung

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

Wasser hinzufügen

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

Andere Methoden zur Rehydrierung

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

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Ablagen nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Ablagen, die Tür und die Gerätebasis nicht im Geschirrspüler! Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen indem Sie sie einweichen und mit einer Plastikbürste abwischen. Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösemittel. Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sie elektrische Teile enthält. Nachdem Sie das Gerät gereinigt haben, lassen Sie alle Teile vollständig trocknen und verstauen Sie es an einen trockenen, sauberen Ort.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Content

Technical Data 14
Safety Instructions 14
Use and Operation 15
Recommended Tools 17
Food Preparation 17
Vegetable Dehydration 18
Fruit Dehydration 19
Making Fruit Leather 20
Meat and Fish Dehydration 21
Flower and Herb Dehydration 22
Storing Dried Foods 23
Hints on Reconstitution 24
Cleaning and Care 25
Disposal Considerations 25
Declaration of Conformity 25

Technical Data

Item number	10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	630 W

Safety Instructions

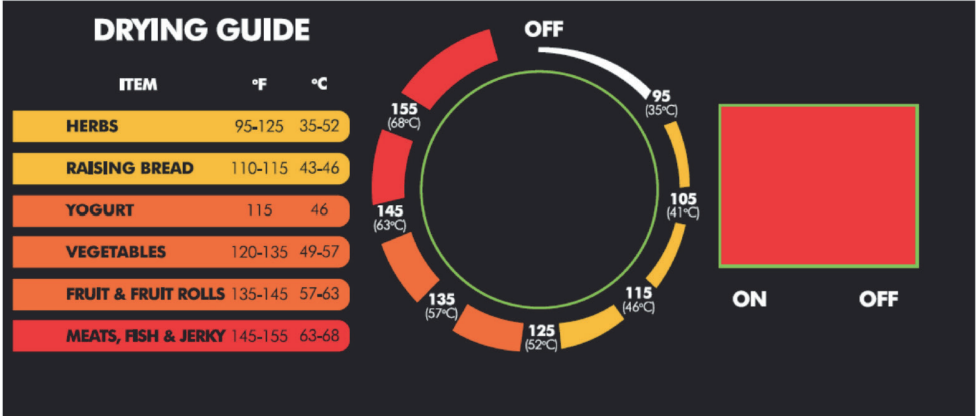
- Read all instructions, product labels and warnings before using the food dehydrator.
- Never leave your dehydrator unattended.
- Close supervision is required if the unit will be used around children.
- Only for use indoors in a clean, dry location, free of flammable objects.
- This unit gets hot. Do not touch surface while operating.
- Continuous operation above 155°F / 68°C is not recommended as surfaces will become very hot.
- This unit may scratch household surfaces.
- Do not use if the cord or controls have been damaged in anyway. Contact the manufacturer before attempting to make any repair.
- Do not use sharp utensils inside the unit.
- Turn off unit before plugging into or unplugging from an electrical outlet.
- Never immerse unit or cord in water or other liquids.

- Unplug the unit when not in use.
- Allow unit to cool before cleaning.
- Never plug unit into a damaged electrical outlet.
- Do not allow the cord to contact the edge of a counter, table or hot surfaces.
- The use of attachments or accessories is not recommended by the manufacturer and will void warranty.
- Do not attempt to move this unit while it is operating.
- For household use only. Not for commercial use.

Use and Operation

1. Make sure the power switch is turned off. Place the unit on a clean, dry surface away from children and pets. Plug into an undamaged electric outlet. Warning: Do not use an extension cord with your dehydrator.
2. DO NOT block the air vents on the door or at the rear of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 12" (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
3. DO NOT operate the Dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
4. Prior to the dehydrating process, heat the unit at 32°C for 45 minutes to remove any moisture.
5. Using oven mitts, slide the dehydrator trays out of the unit and load the product to be dehydrated onto the trays. For best results, do not overlap the product and be sure to leave space between the items to allow for maximum air circulation.
6. Using both hands for maximum stability, slide the dehydrator trays back into the unit.
7. Set the temperature by turning the knob on top of the unit.
8. Note: Moisture may collect on surface of the food. This should be blotted off with a paper towel.

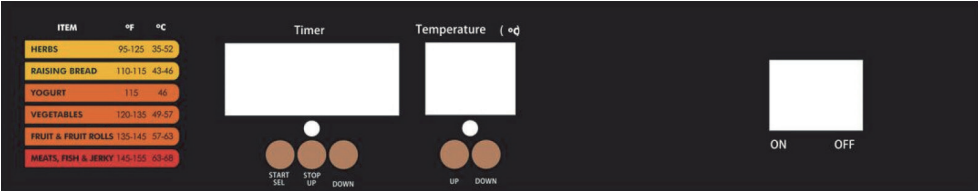
Overview Model 10029505



Item	Herbs	Bread	Yogurt	Vegetables	Fruits	Meat and Fish
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Turn on the lighted ON/OFF switch to start.
2. Select temperature by turning knob.

Overview Models 10029506, 10031317, 10031318

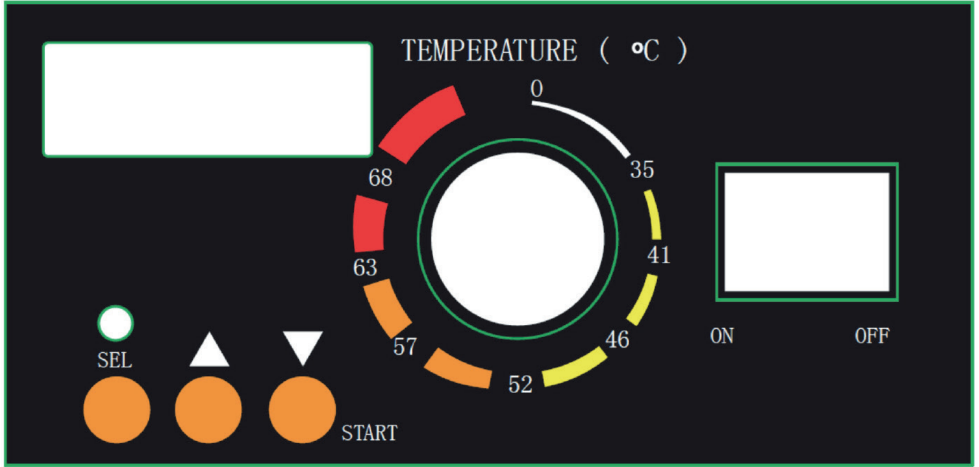


Item	Herbs	Bread	Yogurt	Vegetables	Fruits	Meat and Fish
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

The dehydrator is equipped with a 40:59 hours electronic timer. The following are instructions on the setting of the timer:

1. Turn on the lighted ON/OFF switch, this powers the unit.
2. Press and hold the select button (SEL) on the timer until the hour light flashes.
3. Select the hours to dry and then press SEL, then select the minutes to dry and press SEL again; temperature light will flash, press up and down to settle the temperature you want, then press SEL to confirm.
4. Press SEL (Start) to start the machine.

Overview Model 10029507



1. Turn on the lighted ON/OFF switch, this powers the unit.
2. Press the SEL button till the time is flashing. Use the arrow buttons to set the time.

Recommended Tools

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

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

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

Food Preparation

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

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

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

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

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

Filling the Drying Trays

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

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

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

Prevent Dripping

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

Vegetable Dehydration

Dried vegetables are every bit as flavourful and versatile as dried fruits. With dried vegetables you can make delicious soups, stews, casseroles and more. Basically, anywhere you would use fresh vegetables you can use dehydrated vegetables.

Before preparing and dehydrating your chosen vegetables, always wash them in cold water. A certain amount of coring, slicing, peeling or shredding is required. A food processor can be a handy tool when processing vegetables taking seconds to slice up a large batch ready for the dehydrator.

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

Pre-treatment of Vegetables

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

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

Steaming

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

Blanching

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

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

Fruit Dehydration

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

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

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

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

Lemon, Pineapple or Orange Juice

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

Ascorbic Acid

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

Making Fruit Leather

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

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

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

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

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

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

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

Meat and Fish Dehydration

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

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

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

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

When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meats must be cooked prior to drying. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours. When ready to use in your favourite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1 1/2 hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

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

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

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

Making Beef Jerky

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

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

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

Flower and Herbs Dehydration

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

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

Storing Dried Foods

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

Containers

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

General Food Storage Tips

- Wait until food is cooled off completely before storing.
- Heat and light will cause food to deteriorate. Keep food in a dry, cool, and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Ideal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container. Avoid containers that breathe or have a weak seal.
- Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
- For best quality, dried fruits and vegetables should not be kept for more than 1 year.
- Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it annually.
- Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
- Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

Location

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

Length of Storage

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

Hints on Reconstitution

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

Just Add Water

- For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with 1 Tbs. water per cup (200 ml) of dried food.
- For vegetables and fruits to be used in souffles, pies, quick breads, doughs or batter, use 2 parts water to 3 parts (by volume) dried food.
- For vegetables and fruits which will be cooked in the liquid such as vegetable side dishes, fruit toppings, and compotes, use 1 to 1 1/2 parts water to 1 part dried food. Extra liquid may be required for proper cooking.

Other Reconstitution Hints

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

Cleaning and Care

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastik scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic! To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Messa in funzione e utilizzo	27
Utensili consigliati	29
Preparazione degli alimenti	29
Essiccazione delle verdure	30
Essiccazione della frutta	31
Nastri di purea di frutta	32
Essiccazione di carne e pesce	33
Essiccazione di fiori ed erbe	34
Conservazione degli alimenti essiccati	35
Indicazioni per la reidratazione	36
Pulizia e manutenzione	37
Smaltimento	37
Dichiarazione di conformità	37

Dati tecnici

Numero articolo	10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	630 W

Avvertenze di sicurezza

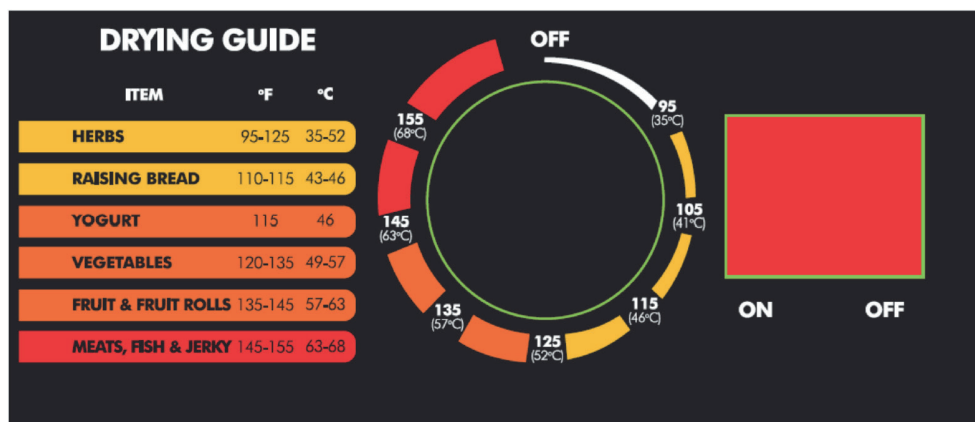
- Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e seguirle per evitare danni.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni e collocarlo in un luogo pulito e asciutto lontano da oggetti infiammabili.
- Il dispositivo diventa molto caldo, non toccare le superfici quando questo è funzione.
- Si consiglia di non lasciare in funzione il dispositivo ad una temperatura superiore ai 65°C per un tempo prolungato, poiché le superfici diventano molto calde.
- Collocare il dispositivo su una superficie antigraffio per non danneggiare le superfici.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o le manopole sono danneggiate. Contattare il produttore per le riparazioni.
- Non utilizzare oggetti appuntiti all'interno del dispositivo.
- Prima di inserire la spina nella presa, assicurarsi che il dispositivo sia spento.
- Disinserire sempre la spina dalla presa in caso di inutilizzo del dispositivo.

- Far raffreddare il dispositivo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Non immergere in acqua il dispositivo e il cavo di alimentazione.
- Non collegare il dispositivo ad una presa danneggiata.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non penda sulla superficie di lavoro per evitare che sia d'intralcio o che venga disinserito inavvertitamente.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori approvati espressamente dal produttore.
- Non spostare il dispositivo quando questo è in funzione.

Messa in funzione e utilizzo

1. Assicurarsi che l'interruttore on/off sia posizionato su OFF. Collocare il dispositivo su una superficie pulita e asciutta fuori dalla portata dei bambini e degli animali. Collegare il dispositivo ad una presa la cui tensione è conforme a quella indicata (220-240). Non utilizzare prolunghe.
2. Non coprire le fessure di aereazione. Lasciare una distanza di almeno 30.5 cm tra il dispositivo e la parete in modo che l'aria possa circolare a sufficienza.
3. Non collocare il dispositivo su superfici facilmente infiammabili.
4. Prima dell'utilizzo, preriscaldare il dispositivo per 45 minuti a 32°C per eliminare l'umidità residua.
5. Estrarre i ripiani prima di riempirli e introdurre gli alimenti. Prestare attenzione che gli alimenti non si sovrappongano.
6. Introdurre i ripiani nel dispositivo con entrambe le mani.
7. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola sulla parte superiore del dispositivo.
8. Se si forma umidità sugli alimenti durante il processo di essiccazione, eliminarla con un panno.

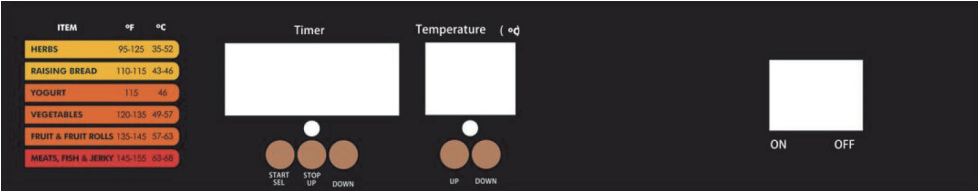
Descrizione modello 10029505



Alimento	Erbe	Pane	Joghurt	Verdure	Frutta	Carne e pesce
°C	35-32	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Premere l'interruttore on/off per accendere il dispositivo.
2. Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola.

Descrizione modello 10029506, 10031317, 10031318

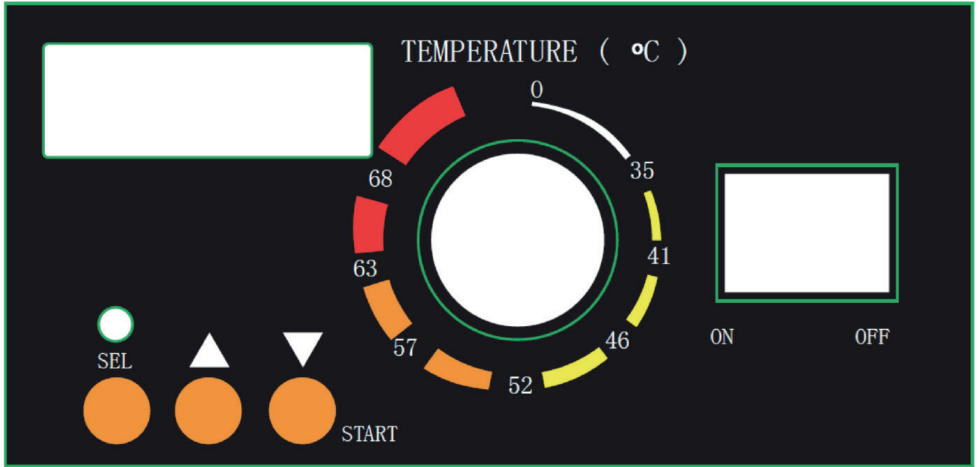


Alimento	Erbe	Pane	Joghurt	Verdure	Frutta	Carne e pesce
°C	35-32	43-46	46	49-57	57-63	63-68

Il dispositivo è dotato di un timer elettronico (tempo massimo 40:59). Come impostare il timer:

1. Premere l'interruttore on/off per accendere il dispositivo.
2. Tenere premuto il tasto START/SEL finché le ore lampeggiano.
3. Utilizzare il tasto UP/DOWN per impostare le ore. Premere il tasto SEL e impostare i minuti. Premere un'altra volta il tasto SEL. La spia della temperatura lampeggia. Utilizzare il tasto UP/DOWN per impostare la temperatura desiderata.
4. Premere ancora una volta il tasto SEL per confermare le impostazioni.

Descrizione modello 10029507



1. Premere l'interruttore on/off per accendere il dispositivo.
2. Premere il tasto SEL finché la spia del tempo lampeggia. Utilizzare i tasti direzionali per impostare il tempo.

Utensili consigliati

- 1 Coltello per pelare e sbucciare
- Tagliere
- Contenitore

Altri utensili che facilitano il lavoro:

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

Consigli per la preparazione

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

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

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

Si consiglia di affettare per lungo le verdure a stelo, come fagiolini, asparagi, rabarbari ecc., mentre per la frutta in generale si consiglia di tagliarla lungo il nocciolo e a fette sottili e piatte. Tagliare broccoli a metà o anche in quattro a seconda della grandezza. Anche i frutti di piccole dimensioni come le fragole, possono essere tagliati a metà. Bacche ancora più piccole possono essere tagliate a metà oppure si consiglia di farle prima leggermente sbollentare in modo da romperne la buccia.

Riempire i ripiani

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

Ciò significa anche che una volta essiccati, gli alimenti possono essere conservati in spazi ridotti. Alimenti tagliuzzati dovrebbero essere spessi al massimo 1 cm.

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

Prevenire lo sgocciolamento

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

Essiccazione delle verdure

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

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

Pretrattamento delle verdure

La maggior parte delle verdure, tranne qualche eccezione, necessita di essere pretrattata prima dell'essiccazione. Seguire i seguenti suggerimenti per ottenere il massimo dalle verdure.

Alcune verdure, come cipolle, aglio, peperoncino, pomodori o funghi possono essere essiccate senza essere pretrattate. Tutte le altre verdure devono essere pretrattate prima dell'essiccazione.

Ad eccezione delle verdure appena citate, è necessario cuocere al vapore o sbollentare quasi tutte le altre verdure prima dell'essiccazione. Alcune verdure contengono enzimi responsabili dello stagionamento che, se non vengono rimossi, con il tempo modificano il gusto e gli aromi in maniera indesiderata. Anche senza pretrattamento, è possibile conservare le verdure essiccate fino a 3 mesi. Con il pretrattamento, il periodo di conservazione si estende e anche il sapore si mantiene più a lungo inalterato.

Cuocere al vapore

La cottura al vapore è il migliore modo per preparare le verdure all' essiccazione. Disporre uno strato di verdure a pezzi o a fette in un setaccio o in un cestello per la cottura a vapore. Lo strato deve essere spesso massimo 1 cm. In una pentola fa bollire un po'di acqua e inserire il cestello evitando che l'acqua entri in contatto con le verdure.

Quando si estrae il cestello, le verdure devono leggermente più morbide. Inserire il cestello con le verdure in una ciotola di acqua fredda per bloccare la cottura e far mantenere alle verdure il loro colore naturale. Ora le verdure sono pronte per essere disposte sui ripiani ed essere essiccate.

Scottare

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

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

Essiccazione della frutta

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

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

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

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

Trattamento con succo di arancia, di limone e di ananas

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

Trattamento con acido ascorbico.

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

Nastri di purea di frutta

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

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

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

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

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

Essiccazione di carne e pesce

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

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

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

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

Manzo

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

Pollame

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

Pesce

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

Consigli per la preparazione del Jerky di manzo

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

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

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

Essiccazione dei fiori e delle piante

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

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

Conservazione dei alimenti essiccati

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

Contenitori idonei

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

Consigli pratici generali per la conservazione degli alimenti

- Aspettare che gli alimenti o i fiori essiccati siano completamente asciutti prima di conservarli.
- Il calore e la luce possono deteriorarli. Conservarli in un luogo asciutto, fresco e al buio.
- Estrarre tutta l'aria possibile dai contenitori e chiuderli ermeticamente.
- La temperatura ideale per la conservazione è pari o al di sotto dei 15 °C.
- Non conservare gli alimenti essiccati direttamente in contenitori di metallo.
- Evitare contenitori che non siano ben chiusi.
- Nelle settimane successive, controllare il livello di umidità degli alimenti essiccati. In caso essa sia eccessiva, far asciugare ulteriormente gli alimenti.
- Si consiglia di non conservare la frutta e le verdure essiccate per oltre un anno, per garantirne la qualità.
- Far asciugare i prodotti in estate e in un luogo fresco.
- Si consiglia di conservare la carne e il pesce essiccati per massimo 3 mesi, se messi in frigo, per non più di un anno, se messi nel congelatore.
- Contenitori sottovuoto prolungano di diversi mesi la conservazione degli alimenti ben essiccati.

Luogo di conservazione

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

Tempi di conservazione

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

Indicazioni per la reidratazione

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

Aggiungere acqua

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

Altri metodi di reidratazione

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

Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni uso pulire i ripiani e il coperchio con acqua calda e sapone, non lavare i ripiani, il coperchio o l'essiccatore in lavastoviglie. Residui ostinati possono essere eliminati ammorbidente con l'acqua o strofinando con una spugna abrasiva. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire le parti in plastica. Disinserire la spina dalla presa prima di pulire il corpo motore, utilizzando solo una spugna umida o un panno pulito. Non immergere la base nell'acqua. Non far entrare in contatto le parti elettriche con sostanze liquide. Dopo la pulizia, far asciugare bene tutte le parti del dispositivo e conservarlo in un luogo asciutto.

Smaltimento



Questo simbolo (un cassonetto dei rifiuti mobile barrato) è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE e indica che il presente prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Per ulteriori informazioni sul regolamento vigente in merito alla raccolta differenziata di apparecchiature elettroniche ed elettriche, si prega di contattare le autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti. I vecchi elettrodomestici non rientrano tra i rifiuti urbani. Attraverso uno smaltimento responsabile e conforme alle direttive, è possibile salvaguardare l'ambiente e chi ci circonda da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio di materiali aiuta a ridurre il consumo di materia prima.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique	38
Consignes de sécurité	38
Mise en marche et utilisation	39
Outils et accessoires recommandés	41
Préparation des aliments	41
Séchage de légumes	42
Séchage de fruits	43
Fabrication de barres de fruit	44
Séchage de viande et de poisson	45
Séchage de fleurs et d'herbes	46
Conservation d'aliments déshydratés	47
Conseils pour la réhydratation	48
Nettoyage et entretien	49
Information sur le recyclage	49
Déclaration de conformité	49

Fiche technique

Numéro d'article	10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	630 W

Consignes de sécurité

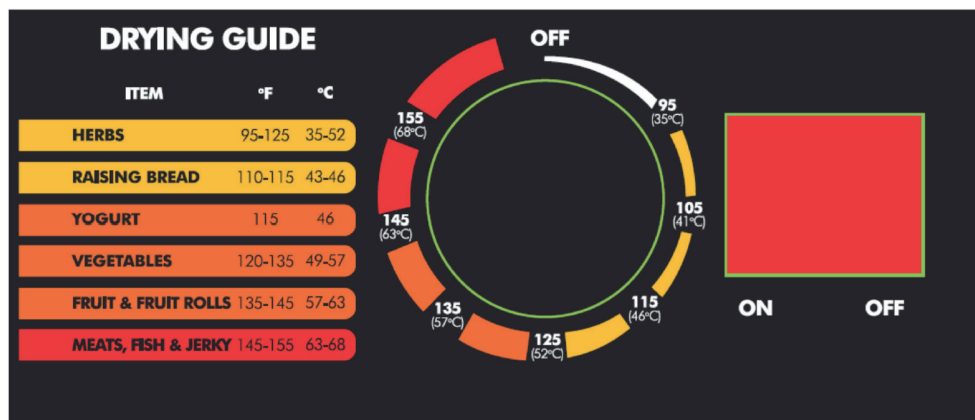
- Lire attentivement les consignes suivantes et les suivre pour éviter tout dégât.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Toujours surveiller l'appareil en présence d'enfants.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur et l'installer dans un lieu propre, sec, à l'écart d'objets inflammables.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement, ne pas en toucher les surfaces pendant ce temps.
- Il est recommandé de ne pas faire fonctionner l'appareil de manière prolongée à une température supérieure à 65 °C, car les surfaces extérieures de l'appareil deviennent alors très chaudes.
- Placer l'appareil sur une surface résistante aux éraflures pour éviter qu'elle ne soit endommagée par l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou les boutons de réglage sont endommagés. Contacter le fabricant pour toute réparation.
- Ne pas introduire d'objets coupants dans l'appareil.
- Éteindre préalablement l'appareil avant de le débrancher.
- Débrancher l'appareil en cas d'inutilisation prolongée.

- Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise électrique endommagée.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du plan de travail afin que personne ne tire dessus ou ne s'y accroche.
- Utiliser uniquement les accessoires explicitement recommandés par le fabricant.
- Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement.

Mise en marche et utilisation

1. S'assurer que le bouton de réglage est sur OFF. Poser l'appareil sur une surface propre et sèche hors de la portée des enfants et des animaux. Brancher l'appareil uniquement à des prises électriques supportant une tension de 220-240 V. Ne pas utiliser de rallonge électrique.
2. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération. Laisser un espace de 30,5 cm minimum entre l'appareil et le mur afin de permettre une bonne circulation de l'air.
3. Ne pas poser l'appareil sur une surface facilement inflammable.
4. Avant utilisation, faire préchauffer l'appareil pendant 45 minutes à 32 °C pour éliminer les restes d'humidité.
5. Sortir les plateaux de l'appareil pour y poser les aliments. Veiller à ce que les aliments ne se superposent pas.
6. Introduire les plateaux dans l'appareil avec les deux mains.
7. Tourner le bouton de réglage situé sur le haut de l'appareil pour régler la température souhaitée.
8. Si, pendant le processus de déshydratation, de l'humidité se forme sur le dessus des aliments, éponger avec un torchon.

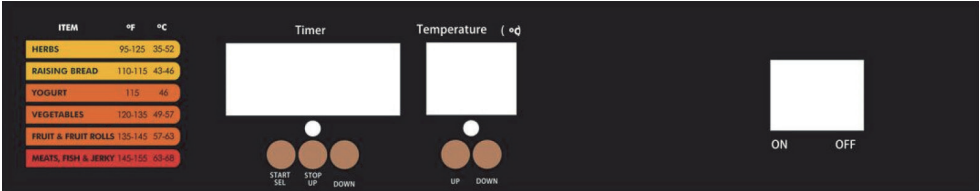
Aperçu du modèle 10029505



Aliment	Herbes	Pain	Yaourt	Légumes	Fruits	Viande et poisson
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Appuyer sur l'interrupteur lumineux marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Sélectionner la température souhaitée en tournant le bouton de réglage.

Aperçu du modèle 10029506, 10031317, 10031318

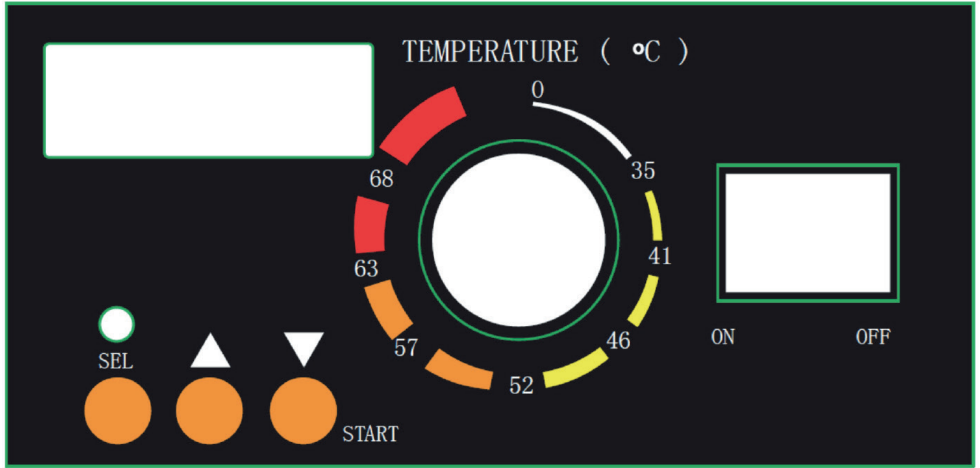


Aliment	Herbes	Pain	Yaourt	Légumes	Fruits	Viande et poisson
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

L'appareil est équipé d'un minuteur électronique (maximum 40:59 heures). Voici comment régler le minuteur :

1. Appuyer sur l'interrupteur lumineux marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Rester appuyer sur la touche START/SEL jusqu'à ce que l'affichage des heures se mette à clignoter.
3. Utiliser les touches UP/DOWN pour régler les heures. Puis appuyer sur la touche SEL et régler les minutes. Appuyer de nouveau sur la touche SEL. L'affichage des températures clignote. Utiliser les touches UP/DOWN pour régler la température souhaitée. Appuyer de nouveau sur la touche SEL pour confirmer les réglages.
4. Appuyer sur SEL pour démarrer le processus de déshydratation.

Aperçu du modèle 10029507



1. Appuyer sur l'interrupteur lumineux marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyer sur la touche SEL jusqu'à ce que l'affichage du temps clignote. Utiliser les touches fléchées pour régler le temps.

Ustensiles et ressources recommandés

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

Autres accessoires facilitant la tâche :

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

Conseils de préparation des aliments

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

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

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

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

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

Remplir les plateaux

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

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

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

Eviter les gouttes

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

Déshydrater les légumes

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

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

Traitement préalable des légumes

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

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

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

Cuisson vapeur

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

Blanchir

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

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

Déshydrater les fruits

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

Un traitement préalable des fruits n'est pas nécessaire pour obtenir de bons résultats. Cependant, certains fruits tels que pommes, poires, pêches, abricots et bananes peuvent noircir lors du séchage ou s'ils sont stockés plus de six mois. Bien qu'ils soient toujours comestibles lorsque noircis, ils ne sont pas aussi séduisants pour le palais. Si le changement de couleur des fruits séchés ne vous dérange pas, inutile de procéder à un traitement préalable des fruits.

Les bananes non traitées deviendront marron, mais seront aussi sucrées et conserveront leur saveur originale si elles sont simplement coupées en rondelles et placées directement dans le déshydrateur. Voir le tableau plus bas pour connaître les temps de séchage des fruits.

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

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

Préparation à l'acide ascorbique

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

Production de cuir de fruit

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

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

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

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

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

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

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

Déshydrater la viande et le poisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sécher des plantes

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

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

Stockage de la nourriture séchée

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

Récipients adaptés

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

Conseils généraux pour le stockage d'aliments

- Attendre le refroidissement complet des aliments séchés avant de les stocker.
- La chaleur et la lumière détériorent l'aliment séché. Stocker dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.
- Évacuer au maximum l'air contenu dans le récipient de stockage puis bien fermer.
- La température idéale de stockage est 16 °C ou moins.
- Ne jamais stocker d'aliments directement dans un récipient en métal.
- Éviter les récipients équipés d'une aération ou d'une fermeture faible.
- Vérifiez le contenu des aliments séchés pendant les semaines suivantes pour détecter toute présence d'humidité. Dans le cas où de l'humidité apparaît, sécher le contenu un peu plus longtemps.
- Les fruits et légumes séchés ne doivent pas être stockés plus d'un an pour en garantir la meilleure qualité possible.
- Sécher les produits en été quand ils sont le plus frais. Les renouveler chaque année.
- La viande, le gibier, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être stockés plus de 3 mois s'ils sont conservés au réfrigérateur, et pas plus d'un an s'ils sont conservés au congélateur.
- Une fermeture sous vide peut permettre de rallonger le temps de conservation de plusieurs mois si les aliments sont correctement et entièrement séchés.

Lieu de stockage

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

Durée de stockage

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

Conseils de reconditionnement

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

Simplement ajouter de l'eau

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

Conseils de reconditionnement supplémentaires

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer les plateaux et le couvercle du déshydrateur à l'aide d'eau chaude et de savon après chaque utilisation. Ne pas laver les plateaux, le couvercle ou l'appareil au lave-vaisselle. Les restes tenaces peuvent être retirés en faisant tremper ou à l'aide d'une éponge-grattoir en matière plastique. Ne pas utiliser d'objets ou de solutions abrasifs pour nettoyer les parties en plastique ! Pour nettoyer la station (la partie inférieure contenant le moteur et l'élément chauffant), débrancher l'appareil puis nettoyer à l'aide d'une éponge ou d'un tissu humide. Ne jamais faire tremper la base dans de l'eau. Veiller à ce que des liquides ne pénètrent pas la zone contenant des composants électriques. Après avoir nettoyé le déshydrateur, sécher toutes les parties et les plateaux de l'appareil et le ranger dans un endroit sec.

Recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)