

SHAFTESBURY

Dörrautomat
Dehydrator
Deshidratator
Déshydrateur
Disidratatore

10040727 10040728



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 05/26

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Daten	4	English 27
Sicherheitshinweise	5	Español 47
Geräteübersicht	7	Français 71
Bedienung	8	Italiano 95
Empfohlene Werkzeuge und Hilfsmittel	9	
Tipps zur Lebensmittelvorbereitung	9	
Trocknung von Gemüse	10	
Trocknung von Obst	12	
Herstellung von Fruchtleder	13	
Trocknung von Fleisch und Fisch	14	
Trocknung von Blumen und Kräutern	16	
Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel	16	
Hinweise zur Rehydrierung	18	
Empfohlene Lebensmittel und Trockenzeiten	19	
Reinigung und Pflege	22	
Fehlerbehebung	23	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	24	
Hinweise zur Entsorgung	26	
Hersteller	26	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040727, 10040728
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	700 W
Einlageböden	6
Einstellbare Temperatur	35-85 °C

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

**VORSICHT**

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

GERÄTEÜBERSICHT

Bedienfeld



	Gerät ein-/ausschalten
	Zeiteinstellung (24 Stunden)
	Temperaturanpassung (35 – 85 °C)
	Temperatur und Zeit erhöhen
	Temperatur und Zeit senken
	Licht im Geräteinneren ein-/ausschalten

BEDIENUNG

Für normale Lebensmittel/Früchte empfohlene Temperatur:

Lebensmittel	Empfohlene Temperatur
Kräuter/Blumen	35 – 40 °C
Brot	40 – 50 °C
Früchte	55 – 60 °C
Fleisch/ Fisch	65 – 70 °C

- Die Dörrzeit wird durch die Dicke der Lebensmittel/ Früchte festgelegt (die Raumtemperatur und die Luftfeuchtigkeit haben ebenfalls einen gewissen Einfluss). Je dünner/kleiner die Lebensmittel/ Früchte sind, desto schneller werden diese getrocknet.
- Legen Sie die in Streifen geschnittenen Lebensmittel auf die Backbleche und passen Sie die Temperatur auf die empfohlene Gradeinstellung an. Die Temperatur für Früchte und Gemüse sollte 60 °C nicht übersteigen, damit die darin enthaltenen Vitamine nicht zerstört werden. Wenn Sie Lebensmittel mit Schale trocknen möchten, wird empfohlen, diese für 1 – 2 Minuten zu kochen, diese anschließend in kaltem Wasser abzukühlen und anschließend zu trocknen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, tritt Luft aus der Vordertür aus und das Betriebsgeräusch ist zu hören.
- Passen Sie die Dörrzeit entsprechend der Lebensmittel und dem persönlichen Geschmack an (weich oder knusprig). Die gedörrten Früchte können in einem Frischhaltebeutel oder in einer geschlossenen Flasche im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Das Bedienfeld leuchtet auf. Drücken Sie die Zeit-/ Temperatureinstellungstaste und stellen Sie die gewünschte Zeit/ Temperatur ein. Die Zeit muss länger als eine Stunde sein und die Temperatur muss höher als 35 °C sein. Der Dörrvorgang kann für jedes Blech jederzeit pausiert oder gestoppt werden. Wählen Sie zunächst das gewünschte Blech aus und passen Sie die Einstellung entsprechend an.

EMPFOHLENE WERKZEUGE UND HILFSMITTEL

- Gemüsemesser
- Schneidebrett
- Behälter zum Aufbewahren

Zusätzliche Hilfsmittel, die das Vorbereiten der Lebensmittel erleichtern:

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

TIPPS ZUR LEBENSMITTELVORBEREITUNG

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

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

Die Haut vieler Lebensmittel enthält zwar wertvolle Inhaltsstoffe, kann jedoch die Trocknung behindern. Während der Trocknung verdampft 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.

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

Dampfgaren

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

Blanchieren

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

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

TROCKNUNG VON OBST

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

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

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

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

Vorbehandlung mit Zitronen-, Ananas- und Orangensaft

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

Vorbehandlung mit Ascorbinsäure

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

HERSTELLUNG VON FRUCHTLEDER

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

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

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

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

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

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

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

TROCKNUNG VON FLEISCH UND FISCH

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipps zur Herstellung von Beef Jerky

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

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

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

TROCKNUNG VON BLUMEN UND KRÄUTERN

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

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

AUFBEWAHRUNG GETROCKNETER LEBENSMITTEL

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

Geeignete Behälter

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

Allgemeine Hinweise zur Aufbewahrung

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

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

Hinweise zum Aufbewahrungsort

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

Hinweise zur Aufbewahrungsdauer

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

HINWEISE ZUR REHYDRIERUNG

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

Wasser hinzufügen

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

Andere Methoden zur Rehydrierung

- Wenn Sie rehydrierte Lebensmittel ausdrücken, bewahren Sie das überschüssige Wasser auf. Die Rückstände enthalten wertvolle Nährstoffe. Frieren Sie die Flüssigkeit ein und verwenden Sie sie in Suppen, für 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.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL UND TROCKENZEITEN

Trockenzeiten für Fleisch (Empfohlene Temperatur: 65-70 °C)

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

Trockenzeiten für Obst (Empfohlene Temperatur: 60 °C)

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

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

Trockenzeiten für Gemüse (Empfohlene Temperatur: 50 °C)

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

Gemüse	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Pilze	In Scheiben, zerkleinert oder am Stück trocknen.	zäh	6-14 Stunden
Rhabarber	Äußere Haut entfernen und in 0.5 cm breite Stücke schneiden.	trocken	6-38 Stunden
Rosenkohl	Strunk entfernen und längs halbieren.	knusprig	8-30 Stunden
Rote Bete	Blanchieren, abkühlen, Strunk und Wurzel entfernen und in Scheiben schneiden.	spröde	8-26 Stunden
Schnittlauch	Kleinschneiden.	spröde	6-10 Stunden
Sellerie	Stangen in 0,6 cm breite Stücke schneiden.	spröde	6-14 Stunden
Spargel	In 2,5 cm lange Stücke schneiden.	spröde	6-14 Stunden
Spinat	Blanchieren bis er weich aber nicht matschig ist.	spröde	6-16 Stunden
Tomaten	Haut entfernen und Hälften oder Scheiben schneiden.	zäh	8-24 Stunden
Zucchini	In 0.6 cm breite Scheiben schneiden.	spröde	6-18 Stunden
Zwiebeln	In dünne Scheiben schneiden oder hacken.	spröde	8-14 Stunden

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

FEHLERBEHEBUNG

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@klarstein.com

Dear Customer,,

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



CONTENTS

Technical Data	28
Safety Instructions	29
Product Overview	31
Operation	32
Recommended Tools	33
Food Preparation	33
Vegetable Dehydration	34
Fruit Dehydration	36
Making Fruit Leather	37
Meat and Fish Dehydration	38
Making Beef Jerky	39
Tips on Reconstitution	40
Preparation and Drying Times	41
Cleaning and Care	44
Troubleshooting	45
Disposal Considerations	46
Manufacturer & Importer (UK)	46

TECHNICAL DATA

Item number	10040727, 10040728
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power rating	700 W
Trays	6
Adjustable temperature	35-85 °C

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not use appliance for anything other than intended use.
- If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact an authorized service center if unit malfunctions or for service. Only use accessories approved by the manufacturer. All parts for this appliance must be used according to instruction manual. Only use accessories approved by the manufacturer. Other parts may not be used with this unit and will void the warranty.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**CAUTION**

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

PRODUCT OVERVIEW

Digital Touching Control Panel



	Turn on / off the machine
	Adjust the time(24 hours)
	Adjust the temperature (from 35-85 °F)
	Increase the temperature and time
	Decrease the temperature and time
	Turn on / off the light inside the machine

OPERATION

Temperature suggested for normal food/fruits.

Food	Recommended temperature
Herbs/flower	35 – 40 °C
Bread	40 – 50 °C
Fruits	55 – 60 °C
Meat/fish	65 – 70 °C

- Herbs/flower: 35-40 °C, Bread: 40-50 °C, Fruits: 55-60 °C, Meat/fish: 65-70 °C. The drying time is determined by the food/fruit thickness(the environment temperature and humidity will cause some influence). The food/fruit is thinner, the faster it will be dried.
- Put the sliced food on the trays and adjust the temperature to the needed degree. The fruit and vegetable shall not exceed 60°C to avoid destroying the vitamins of food. When you need to dehydrate some food with self-protective, it is recommended that you cook them for 1-2 minutes and put in cold water and then dry.
- When the machine is on, the wind comes out from the front door, and you can hear the working sound.
- Adjust the drying time according to different food and personal taste(soft or crispy). The dried fruits can be put into the keep-fresh bag or sealed bottles and then keep them in refrigerator.
- Connect with power and turn on the machine, the panel will light up, then press the time/temperature button to set the time/temperature you need. The time must be longer than 1 hour and temperature needs exceed 35 °C. You can pause or stop any layer if needed. When you need to increase temperature or adjust time, you need to select that layer first, then set it accordingly.



RECOMMENDED TOOLS

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

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

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

FOOD PREPARATION

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

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

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

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

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

Filling the Drying Trays

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

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

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

Preventing Dripping

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

VEGETABLE DEHYDRATION

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

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

Pretreatment of Vegetables

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

With the above-named exceptions in mind, most remaining vegetables will need to be steamed or blanched before drying. Many vegetables have enzymes that help the food ripen. Leaving these enzymes active in the food will cause them to continue to bring about changes in 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 pretreatment. Place a single layer of chopped or sliced vegetables in a colander or steam basket. Shredded vegetables can be 1.2 cm deep in the colander or basket. Set vegetables in a pot above a small amount of boiling water and cover. Water should not touch the vegetables. Begin timing immediately. When ready to remove, vegetables should be barely tender. Drop in a bowl of cold water to stop cooking and for food to retain its colour. 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 colour. To blanch, place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 to 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dehydrator.

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

FRUIT DEHYDRATION

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

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

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

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

Lemon, Pineapple or Orange Juice

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

Ascorbic Acid

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

MAKING FRUIT LEATHER

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

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

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

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

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

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

Use only very lean meats and cut away as much fat as possible. Meat should be marinated before drying to add 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 slice it thinly for you.

When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meats must be cooked prior to drying. Cook, cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours. When ready to use in your favorite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 11/2 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 choose to bake it, preheat your conventional oven to 100 °C and bake for 20 minutes or until fish is flaky. When drying fish, sole and flounder are good choices.

MAKING BEEF JERKY

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

- As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 2.5-3.5 cm thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew.
- For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 0.3 cm thick.
- Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique 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.

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.

TIPS ON RECONSTITUTION

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

Just add Water

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

Other Reconstitution Tips

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

PREPARATION AND DRYING TIMES

Meat Preparation Table (Set temperature from 65-70 °C)

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

Fruit Preparation Table (Set temperature: 60 °C)

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

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

Vegetable Preparation Table (Set temperature: 50 °C)

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

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

CLEANING AND CARE

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

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@klarstein.com

Estimado cliente:

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



CONTENIDO

Datos técnicos	48
Indicaciones de seguridad	49
Descripción del dispositivo	51
Funcionamiento	52
Herramientas y auxiliares recomendados	53
Consejos para la preparación de alimentos	53
Deshidratación de verduras	54
Deshidratación de frutas	56
Producción de cuero de fruta	57
Secado de carne y pescado	58
Secado de flores y hierbas	60
Almacenamiento de alimentos secos	60
Notas sobre la rehidratación	62
Alimentos y tiempos de secado recomendados	63
Limpieza y cuidado	66
Reparación de anomalías	67
Instrucciones especiales de eliminación para los consumidores en Alemania	68
Indicaciones sobre la retirada del aparato	70
Fabricante	70



DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10040727, 10040728
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo eléctrico	700 W
Estanterías	6
Temperatura regulable	35-85 °C

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

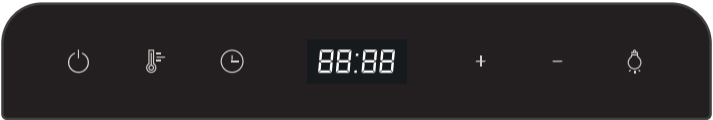
- No utilice el dispositivo para ningún otro fin que no sea el especificado.
- Si la unidad presenta un mal funcionamiento durante su uso, apáguela y desenchúfela. No intente abrir el panel de control. El dispositivo contiene partes que no son accesibles para el usuario. Diríjase siempre a una empresa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

**ATENCIÓN**

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Panel de control



	Encender/apagar el aparato
	Ajuste de tiempo (24 horas)
	Ajuste de la temperatura (35-85 °C)
	Aumentar la temperatura y el tiempo
	Reducir la temperatura y el tiempo
	Encendido y apagado de la luz interior del aparato

FUNCIONAMIENTO

Temperatura recomendada para alimentos/frutas convencionales:

Alimentos	Temperatura recomendada
Hierbas/Flores	35 – 40 °C
Pan	40 – 50 °C
Frutas	55 – 60 °C
Carnes/Pescados	65 – 70 °C

- El tiempo de secado varía según el grosor del alimento o la fruta (la temperatura y la humedad ambiental son factores adicionales). Cuanto más fino o pequeño sea el alimento o la fruta, más rápido se secará.
- Coloque las tiras del alimento cortado en las bandejas de horno y ajuste los grados a la temperatura recomendada. La temperatura de las frutas y verduras no debe superar los 60 °C para que no se destruyan las vitaminas que contienen. Si se quiere secar la comida con cáscara, se recomienda hervirla durante 1 o 2 minutos y enfriarla en agua fría antes de secarla.
- Al encender la unidad, saldrá aire por la puerta delantera y oirá que está en funcionamiento.
- Ajuste el tiempo de secado a su gusto (suave o crujiente) según el alimento. La fruta deshidratada puede guardarse en una bolsa de conservación de alimentos o en un frasco cerrado en el frigorífico.
- Introduzca el enchufe de alimentación del aparato en la toma de corriente y enciéndalo. El panel de control se iluminará. Pulse el botón de tiempo y temperatura para seleccionar el tiempo y la temperatura que desee. El tiempo debe ser superior a una hora y la temperatura debe superar los 35 °C. El proceso de secado de cada bandeja puede pausarse o detenerse en cualquier momento. Seleccione primero una bandeja y configúrela.

HERRAMIENTAS Y AUXILIARES RECOMENDADOS

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

Herramientas adicionales que facilitan la preparación de los alimentos:

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

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

Así se llenan las bandejas:

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

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

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

Así se evita el goteo:

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

DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS

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

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

Pretratamiento de las verduras

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

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

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

Cocinar al vapor

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

Escaldar

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

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

DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

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

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

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

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

Tratamiento previo con zumo de limón, piña y naranja

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

Pretratamiento con ácido ascórbico

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

PRODUCCIÓN DE CUERO DE FRUTA

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

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

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

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

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

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

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

SECADO DE CARNE Y PESCADO

La carne seca es excelente para los viajes con mochila y las vacaciones de acampada. Tras rehidratarla, sabrá prácticamente igual que si fuera fresca.

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

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

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

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

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

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

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

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

Consejos para hacer cecina

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

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

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

SECADO DE FLORES Y HIERBAS

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

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

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS

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

Contenedores adecuados

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

Instrucciones generales de almacenamiento

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

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

Notas sobre el lugar de almacenamiento

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

Notas sobre el periodo de almacenamiento

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

NOTAS SOBRE LA REHIDRATACIÓN

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

Añadir agua

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

Otros métodos de rehidratación

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

ALIMENTOS Y TIEMPOS DE SECADO RECOMENDADOS

Tiempos de secado de la carne (Temperatura recomendada: 65-70 °C)

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

Tiempos de secado de la fruta (Temperatura recomendada: 60 °C)

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

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

Tiempos de secado de la verdura (Temperatura recomendada: 50 °C)

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

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

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

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

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ELIMINACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES EN ALEMANIA

Deseche los dispositivos usados de manera apropiada. Esto garantiza que los RAEE se reciclen de forma respetuosa con el medioambiente y que se eviten los impactos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana. Durante la eliminación deben respetarse las siguientes normas:

- Todo consumidor está obligado por ley a eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y los acumuladores, de forma separada de los residuos domésticos. Puede reconocer el equipo de desecho correspondiente por el siguiente símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 
- Debe separar las pilas y los acumuladores usados que no estén encerrados en el aparato antiguo, así como las lámparas que puedan extraerse del aparato antiguo sin destruirlo, antes de entregarlo en un punto de eliminación.
- Algunas lámparas e iluminadores también entran en el ámbito de aplicación de la Ley de Aparatos Eléctricos y Electrónicos y, por tanto, deben tratarse como equipos antiguos. Quedan excluidas las bombillas incandescentes y las halógenas. Deseche las bombillas y lámparas halógenas con la basura doméstica, a menos que lleven el símbolo de RAEE.
- Cada consumidor es responsable de borrar los datos personales de los equipos eléctricos o electrónicos.

Obligación de recuperación de los distribuidores

Los distribuidores con una superficie de venta de AEE de al menos 400 metros cuadrados y los distribuidores de alimentos con una superficie total de venta de al menos 800 metros cuadrados que ofrecen y ponen a disposición AEE en el mercado varias veces en un año natural o de forma permanente,

- 1 cuando suministren un nuevo AEE a un usuario final, están obligados a recoger gratuitamente en el lugar de la entrega o en sus inmediaciones un antiguo AEE del usuario final del mismo tipo que cumpla sustancialmente las mismas funciones que el nuevo AEE; y
- 2 a recoger gratuitamente, a petición del usuario final, los RAEE que no superen los 25 centímetros en cualquier dimensión exterior en el punto de venta o en sus inmediaciones; la recogida no podrá estar vinculada a la compra de un AEE y estará limitada a tres RAEE por tipo de aparato.

- En el caso de la distribución por medios de comunicación a distancia, la recogida gratuita en el lugar de entrega se limita a los aparatos eléctricos y electrónicos de las categorías 1, 2 y 4 según el apartado 1 del artículo 2 de la Ley de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, es decir, los "transmisores de calor", los "aparatos con pantalla de visualización" (superficie superior a 100 cm²) o los "aparatos grandes" (estos últimos con al menos una dimensión exterior superior a 50 centímetros). En el caso de otros equipos eléctricos y electrónicos (categorías 3, 5, 6), debe garantizarse la posibilidad de retorno a una distancia razonable del respectivo usuario final
- Los electrodomésticos viejos pueden entregarse gratuitamente en el centro de reciclaje local o en los siguientes puntos de recogida cercanos: www.take-e-back.de
- Para los equipos eléctricos y electrónicos de las categorías 1, 2 y 4, también ofrecemos la posibilidad de recogida gratuita en el lugar de entrega. Al comprar un electrodoméstico nuevo, tiene la opción de seleccionar una colección de electrodomésticos antiguos a través del sitio web.
- Las pilas pueden devolverse gratuitamente en cualquier lugar donde se vendan (por ejemplo, supermercados, tiendas de bricolaje, droguerías). Los centros de reciclaje también aceptan la devolución de pilas. También puede devolvernos las pilas por correo. Las pilas usadas en cantidades domésticas pueden ser devueltas directamente a nosotros de forma gratuita de lunes a viernes entre las 07:30 y las 15:30 en la siguiente dirección:

Chal-Tec GmbH
Miembro del grupo Berlin Brands
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Alemania

- Es importante tener en cuenta que, por razones de seguridad, las baterías de litio deben asegurarse contra cortocircuitos antes de ser devueltas (por ejemplo, tapando los terminales con cinta adhesiva).
- Si también aparecen los signos Cd, Hg o Pb debajo del cubo de basura tachado en la batería, esto indica que la batería contiene sustancias peligrosas. ("Cd" significa cadmio, "Pb", plomo y "Hg", mercurio).

Nota sobre la prevención de residuos

Al prolongar la vida útil de sus viejos aparatos, contribuye a utilizar los recursos de forma eficiente y a evitar más residuos. Puede prolongar la vida útil de sus viejos electrodomésticos haciendo que se reparen los que estén defectuosos. Si su electrodoméstico usado está en buen estado, puede donarlo, regalarlo o venderlo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@klarstein.com

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Fiche technique	72
Consignes de sécurité	73
Aperçu de l'appareil	75
Utilisation	76
Outils et aides recommandés	77
Conseils pour la préparation des aliments	77
Déshydratation des légumes	78
Déshydratation des fruits	80
Production de barres de fruit	81
Déshydratation de la viande et du poisson	82
Déshydratation de fleurs et d'herbes aromatiques	84
Conservation des aliments déshydratés	84
Conseils de réhydratation	86
Aliments recommandés et temps de déshydratation	87
Nettoyage et entretien	90
Résolution des problèmes	91
Instructions spéciales d'élimination pour les consommateurs en Allemagne	92
Informations sur le recyclage	94
Fabricant	94

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040727, 10040728
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance consommée	700 W
Étagères	6
Température réglable	35 - 85 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

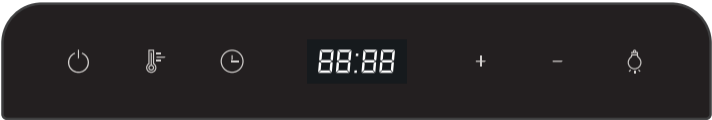
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées.
- Si l'appareil présente des dysfonctionnements, éteignez-le et débranchez-le. N'essayez pas d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Contactez toujours une entreprise spécialisée pour l'entretien et le contrôle. N'utilisez que des accessoires approuvés par le fabricant. Toute autre pièce ne doit pas être utilisée avec cet appareil et entraîne l'annulation de la garantie.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION**

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

APERÇU DE L'APPAREIL

Panneau de commande



	Allumer / éteindre l'appareil
	Réglage de la durée (24 heures)
	Réglage de la température (35-85 °C)
	Pour augmenter la température et la durée
	Pour réduire la température et la durée
	Allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil

UTILISATION

Température recommandée pour les aliments/fruits normaux :

Aliments	Température recommandée
Herbes/fleurs	35 - 40 °C
Pain	40 - 50 °C
Fruits	55 - 60 °C
Viande / poisson	65 - 70 °C

- Le temps de déshydratation est déterminé par l'épaisseur des aliments/fruits (la température ambiante et l'humidité de l'air ont également une certaine influence). Plus les aliments/fruits sont fins/petits, plus ils sont déshydratés rapidement.
- Placez les aliments coupés en lamelles sur les plaques de cuisson et ajustez la température au degré recommandé. La température des fruits et légumes ne doit pas dépasser 60 °C afin de ne pas détruire les vitamines qu'ils contiennent. Si vous souhaitez déshydrater des aliments avec leur peau, il est recommandé de les faire bouillir pendant 1 à 2 minutes, de les refroidir ensuite dans de l'eau froide et de les déshydrater ensuite.
- Lorsque l'appareil est allumé, de l'air s'échappe de la porte avant et il émet un bruit de fonctionnement.
- Ajustez le temps de déshydratation en fonction des aliments et de votre goût personnel (moelleux ou croustillant). Les fruits séchés peuvent être conservés au réfrigérateur dans un sachet fraîcheur ou dans une bouteille fermée.
- Rebranchez alors l'adaptateur secteur dans la prise et allumez l'appareil. Le panneau de commande s'allume. Appuyez sur la touche de réglage de la durée/température et réglez la durée/température souhaitée. La durée doit être supérieure à une heure et la température supérieure à 35 °C. Le processus de déshydratation peut être mis en pause ou arrêté à tout moment pour chaque plaque. Sélectionnez d'abord la plaque souhaitée et ajustez le réglage en conséquence.

OUTILS ET AIDES RECOMMANDÉS

- Couteau à légumes
- Planche à découper
- Récipient de rangement

Des outils supplémentaires pour faciliter la préparation des aliments :

- Un robot ménager ou un appareil similaire pour émincer les aliments le plus uniformément possible.
- Un cuiseur vapeur ou une casserole avec insert, pour cuire à la vapeur et blanchir.
- Un mixeur pour faire de la purée de fruits pour les barres de fruits.
- Un bloc-notes pour noter les temps de certaines recettes.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les épluchures de fruits et de légumes contiennent de nombreuses substances nutritives. Il est donc recommandé de ne pas éplucher les fruits secs s'ils doivent être consommés comme en-cas ou utilisés dans des biscuits. D'autre part, vous pouvez également peler les pommes et les tomates si vous souhaitez les utiliser dans des soupes ou des gâteaux. Si vous préférez les fruits et légumes épluchés, épluchez-les avant de les faire sécher dans le déshydrateur.

L'un des facteurs les plus importants pour un séchage réussi est la manière dont vous coupez les aliments en morceaux. Coupez tous les aliments en morceaux d'épaisseur égale pour qu'ils aient à peu près le même taux d'humidité. Les tranches épaisses séchent plus lentement que les tranches fines. L'épaisseur des tranches est laissée à votre appréciation, mais elles doivent toutes avoir à peu près la même épaisseur afin de garantir un séchage uniforme.

La peau de nombreux aliments contient certes des ingrédients précieux, mais elle peut entraver le séchage. Pendant la déshydratation, l'eau s'évapore des surfaces de coupe, mais pas à travers la peau. Plus la surface de coupe est grande, plus les aliments séchent vite et bien.

C'est pourquoi les légumes à tige fine, comme les haricots verts, les asperges et la rhubarbe, doivent être coupés en deux dans le sens de la longueur ou très en biais dans le sens de la largeur, afin que la surface de coupe soit la plus grande possible et que les morceaux séchent bien.

Coupez les fruits en tranches fines et plates. Les brocolis doivent être coupés en deux ou en quatre, selon leur taille. Les petits fruits, comme les fraises, peuvent être coupés en deux. Les baies encore plus petites peuvent être soit coupées en deux, soit blanchies afin de briser légèrement la peau.

Comment remplir les étagères

Utilisez toute la surface de l'étagère mais veillez à laisser suffisamment d'espace entre chaque morceau pour que l'air puisse circuler suffisamment dans l'appareil. Veillez à ce que les différents morceaux ne se chevauchent pas. C'est particulièrement le cas des rondelles de bananes et des rondelles de pommes. Si certains morceaux sont encore trop humides après déshydratation, c'est souvent parce que vous les avez superposés pendant le séchage.

Comme l'eau s'évapore pendant le séchage, les aliments rétrécissent. C'est pourquoi la même quantité d'aliments prend ensuite beaucoup moins de place à conserver. Les morceaux broyés ne doivent pas dépasser 1 cm d'épaisseur.

Il se peut que vous deviez retourner les morceaux coupés une ou deux fois pendant la déshydratation pour qu'ils sèchent uniformément. Dans ce cas, éteignez la machine, débranchez la fiche, retirez les plateaux, retournez les morceaux, remettez les plateaux en place et redémarrez la machine.

Comment éviter les gouttes

Certains aliments, comme les tomates, les agrumes ou les fruits sucrés, ont tendance à goutter. L'égouttement peut influencer le goût des aliments dans le compartiment situé en dessous. Pour éviter les gouttes, après avoir placé les aliments sur le plateau, appuyez plusieurs fois sur un papier absorbant placé en dessous pour éliminer l'excédent de liquide.

DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Les légumes séchés sont tout aussi savoureux que les fruits secs. Vous pouvez par exemple l'utiliser pour assaisonner des soupes, des ragoûts ou des plats mijotés. Partout où vous utilisez habituellement des légumes frais, vous pouvez aussi utiliser des légumes séchés. Avant de préparer les légumes pour le séchage, lavez-les à l'eau froide. Traitez les légumes en fonction de leur type, épluchez et épépinez si nécessaire. Pour gagner du temps, vous pouvez aussi utiliser un robot ménager pour éplucher et émincer.

Laissez libre cours à votre créativité pour le séchage des légumes. Vous pouvez par exemple faire tremper les morceaux dans du jus de citron dilué ou autre pendant 2 minutes avant de les faire sécher, afin d'obtenir un goût frais pour les légumes tels que les asperges ou les haricots.

Prétraitement des légumes

La plupart des légumes, à quelques exceptions près, doivent être pré-traités avant d'être séchés. Suivez les conseils ci-après pour tirer le meilleur parti de vos légumes.

Certains légumes, comme les oignons, l'ail, les poivrons, les tomates ou les champignons, peuvent être séchés sans traitement préalable. Tous les autres légumes doivent généralement être pré-traités avant d'être séchés.

En dehors de ceux qui viennent d'être cités, presque tous les autres légumes doivent être cuits à la vapeur ou blanchis avant d'être séchés. Certains légumes contiennent des enzymes responsables de la maturation qui entraînent avec le temps des changements de goût et d'arôme indésirables si elles ne sont pas enlevées. Même sans traitement préalable, vous pouvez conserver ces légumes jusqu'à 3 mois en les séchant. Le pré traitement prolonge la durée de stockage et permet également de conserver le goût plus longtemps.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur constitue le meilleur type de pré traitement. Pour ce faire, placez une couche de tranches ou de morceaux de légumes dans le bac de cuisson ou dans une passoire de cuisine. Les morceaux de légumes hachés doivent avoir une hauteur maximale de 1,2 cm. Suspendez l'insert de cuisson ou la passoire au-dessus d'une petite quantité d'eau bouillante dans une casserole. L'eau ne doit pas toucher les morceaux de légumes. Surveillez attentivement l'heure. Lorsque vous retirez les légumes, ils doivent être encore légèrement fermes. Versez les légumes dans un bol d'eau froide pour arrêter la cuisson et conserver la couleur des légumes. Tamponnez les légumes pour les sécher et répartissez-les sur les étagères.

Blanchir

Nous vous recommandons de blanchir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges, les pommes de terre et les petits pois avant de les faire sécher. Comme ces légumes sont souvent utilisés dans les ragoûts, le blanchiment leur permet de conserver leur couleur. Pour cela, plongez les légumes dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes maximum. Mettez ensuite les légumes dans une passoire, tamponnez-les pour les sécher et répartissez-les sur les étagères.

Le blanchiment est certes plus rapide que la cuisson à la vapeur, mais il entraîne la perte de précieuses substances dans l'eau de cuisson. Nous ne vous recommandons pas cette méthode pour les tranches de légumes, car elles risquent d'être rapidement cuites lors du blanchiment. Si vous souhaitez blanchir des morceaux de légumes coupés en petits morceaux, placez-les dans une grande casserole d'eau bouillante. Ajoutez au maximum 1 gobelet (200 ml) de morceaux de légumes par 250 ml d'eau. Surveillez attentivement l'heure. Le temps de blanchiment est environ la moitié du temps nécessaire à la cuisson à la vapeur. Lorsque vous retirez les légumes, ils doivent être encore légèrement fermes.

DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Le séchage est l'une des meilleures méthodes de conservation des fruits. Vous pouvez consommer les fruits séchés tels quels ou les utiliser pour décorer des glaces ou des gâteaux. Les fruits séchés ne contiennent que du sucre naturel, aucun additif et sont en outre peu coûteux.

Avec un déshydrateur, la production de fruits secs est un jeu d'enfant. Commencez par laver les fruits. Si nécessaire, retirez ensuite la peau et le trognon et coupez les fruits en tranches ou en rondelles avant de les faire sécher.

Pour obtenir de bons résultats, il n'est pas nécessaire de pré traiter les fruits. Cependant, certains fruits, comme les pommes, les poires, les pêches, les abricots et les bananes, changent de couleur si vous conservez les fruits secs pendant plus de 6 mois. Les fruits sont alors tout de même comestibles, mais très inesthétiques. Si vous ne souhaitez pas que les fruits changent de couleur, vous devez les pré traiter. Les bananes deviennent certes brunes lorsqu'elles ne sont pas traitées, mais elles deviennent en revanche très sucrées et ont un goût de banane prononcé. Pour cela, il suffit de couper les bananes en tranches et de placer les tranches sur les étagères. Respectez les temps de séchage des fruits indiqués dans le chapitre « Aliments et temps de séchage recommandés ».

Pour protéger les fruits de la décoloration, trempez-les dans du jus de citron, d'ananas ou d'orange pendant deux minutes avant de les faire sécher. Séchez les morceaux avec un essuie-tout et placez-les sur les étagères.

Pré traitement avec du jus de citron, d'ananas et d'orange

Le jus de citron, d'ananas et d'orange frais ou en bouteille est parfait pour le pré traitement en raison de sa douceur naturelle. Vous pouvez utiliser le jus d'ananas et le jus d'orange tels quels ou les diluer à votre guise. Si vous utilisez du jus de citron, mélangez 1 volume de jus à 8 volumes d'eau et faites tremper les fruits pendant 2 minutes. Il se peut que le goût du jus de citron masque le goût propre des fruits et que les fruits noircissent malgré le traitement préalable. Essayez donc différents temps de trempage et différentes dilutions.

Pré traitement à l'acide ascorbique

Vous trouverez de l'acide ascorbique ou de la vitamine C en poudre en pharmacie pour traiter les fruits. Mélangez 1 cuillère à café de vitamine C en poudre avec 4 verres (de 200 ml) d'eau et faites tremper les fruits pendant 2 minutes. Comme pour le jus de citron, il peut arriver que le goût du citron masque le goût des fruits. Essayez donc différents temps de trempage et différentes dilutions.

PRODUCTION DE BARRES DE FRUIT

Pour fabriquer des rouleaux ou des lamelles de fruits, vous pouvez réduire les fruits en purée et les faire sécher sous forme de fines plaques, également appelées « barres de fruits ». Ces plaques sont très tendres, savoureuses et constituent un snack sucré sain. Vous pouvez également acheter des barres de fruit au supermarché, mais vous constaterez rapidement que les barres de fruit maison ont un goût beaucoup plus frais et intense. Les restes de fruits qui, sinon, finiraient à la poubelle, conviennent particulièrement bien à la fabrication de barres de fruits.

La fabrication des barres de fruit est très simple. Lavez soigneusement les fruits à l'eau froide et retirez tous les pédoncules et les feuilles. Si nécessaire, retirez la peau, les pépins ou les graines. Réduisez en purée les fruits ou différentes combinaisons de fruits de votre choix et ajoutez suffisamment de liquide pour obtenir une purée lisse et ferme. Pour diluer, vous pouvez utiliser du miel, du jus de fruit ou de l'eau. Le mélange ne doit pas être trop liquide, sinon il ne tiendra pas sur le plateau. N'ajoutez donc que peu de liquide si les fruits sont très humides.

Vous pouvez assaisonner la purée de fruits à votre goût. Si vous aimez la purée de fruits, vous aimerez encore plus les barres de fruits. Veillez à ne pas rendre la purée trop sucrée, car la perte d'eau lors du séchage accentue la douceur.

Si vous n'utilisez pas la peau de fruit dans un but précis après sa fabrication, vous pouvez recouvrir une moitié du plateau avec un film plastique. Afin de garantir une circulation d'air suffisante, seule une moitié du plateau doit être recouverte. Si vous utilisez plus d'un plateau pour produire des barres de fruit, recouvrez l'autre moitié de chaque plateau si vous les superposez. Après avoir recouvert les plateaux, éclatez-les dans l'appareil de manière à ce que les films soient correctement répartis.

Si vous travaillez avec des purées très collantes, comme la purée de bananes, vaporisez un peu d'huile sur la barre de fruit. Après avoir rempli tous les plateaux, placez-les dans le déshydrateur et séchez la purée jusqu'à ce qu'elle ait l'aspect du cuir au toucher. La plaque de fruit doit pouvoir se détacher facilement de la tablette. Enveloppez la barre de fruit dans un film plastique et conservez-la à température ambiante. Vous pouvez ajouter à la purée de fruits des épices, des noix moulues ou des flocons de noix de coco, selon vos préférences.

Expérimentez vos recettes. Les fruits individuels sont déjà très savoureux, mais il existe de nombreuses combinaisons de fruits qui rendent les barres de fruit encore plus savoureuses, comme par exemple les suivantes :

- Fraise-Banane
- Fraise-rhubarbe
- Ananas-pêche
- Pomme-cannelle
- Miel-cranberry-orange
- Ananas-orange
- Ananas-abricot
- Framboise-pomme
- Framboise-banane-coco
- Mélange de baies
- Pomme-mûre

DÉSHYDRATATION DE LA VIANDE ET DU POISSON

La viande séchée convient parfaitement aux randonnées et aux vacances en camping. Si vous réhydratez la viande plus tard, elle aura presque le même goût que si elle était fraîche.

Remarque : à l'exception de la production de viande séchée/jerky, faites cuire la viande et le poisson avant de les sécher afin de tuer les germes. Consommez la viande et le poisson séchés dans les 2 mois.

Utilisez une viande aussi maigre que possible et enlevez le plus de graisse possible. Faites mariner la viande avant de la faire sécher pour qu'elle soit savoureuse et tendre. La marinade ne doit pas contenir d'huile mais du sel, afin d'extraire l'eau de la viande et de la conserver ainsi plus longtemps. Ajoutez des ingrédients acides, comme de la sauce tomate ou du vinaigre, à la marinade pour casser les fibres de la viande et l'attendrir.

Lorsqu'elle est congelée, la viande est plus facile à couper en fines tranches. Si vous en avez un, vous pouvez utiliser votre robot ménager pour cela ou demander à votre boucher de couper la viande en fines tranches pour vous.

Si vous faites sécher de la viande pour des ragoûts ou comme garniture de soupe, n'oubliez pas de faire cuire la viande avant de la faire sécher. Coupez ensuite la viande en petits cubes et placez-les sur les plateaux. Séchez la viande jusqu'à ce que toute l'humidité se soit évaporée, ce qui peut prendre entre 2 et 8 heures.

Avant d'utiliser la viande séchée dans les soupes, faites-la tremper dans l'eau pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau tendre et de la même taille qu'avant le séchage.

Viande de bœuf : utilisez de préférence de la viande maigre provenant du flanc ou de l'arrière. Les côtes se prêtent moins bien au séchage.

Viande de poulet : Faites bien cuire la viande de poulet avant de la faire sécher. Pour ce faire, vous pouvez cuire la viande à la vapeur ou la faire revenir. Le blanc de poulet est plus maigre que la viande brune.

Poisson : Cuisez le poisson à la vapeur avant de le sécher. Vous pouvez également le faire cuire au four. Préchauffez le four à 100 °C et faites cuire le poisson pendant 20 minutes. La sole et la plie se prêtent particulièrement bien au séchage.

Conseils pour la production de Beef Jerky

Si vous faites sécher la viande sans la faire cuire au préalable, vous obtiendrez une viande dure et savoureuse, également connue sous le nom de Beef Jerky. La production de jerky est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. Comme vous ne faites pas cuire la viande au préalable, n'utilisez pour le jerky que de la viande de qualité supérieure et ne traitez la viande que dans un endroit propre et stérile. Nettoyez soigneusement le plan de travail après avoir travaillé la viande. La production de jerky est le seul procédé où la viande n'est pas cuite au préalable.

- Pour fabriquer du Beef Jerky, utilisez un morceau de bœuf maigre de qualité supérieure, provenant du flanc ou de l'arrière. La viande doit avoir une épaisseur d'environ 2,5 à 3,5 cm. Enlevez toute la graisse et le tissu conjonctif, car la graisse entrave le processus de séchage et le tissu conjonctif est difficile à mâcher après le séchage.
- Placez la viande au congélateur pendant 30 minutes pour qu'elle soit plus facile à couper. Retournez-le ensuite et laissez-le au congélateur pendant 15 minutes supplémentaires. Découpez-le ensuite en lanières de 0,3 cm de large, perpendiculairement aux fibres.
- Faites mariner les lanières pendant 3 heures ou toute la nuit. La marinade rend la viande plus épicée et plus tendre. Plus vous faites mariner la viande, plus elle sera épicée.
- Vous pouvez également assaisonner la viande avec du sel, du poivre, de l'ail ou de l'oignon en poudre, ou d'autres épices. Utilisez toutefois les épices avec parcimonie, car le séchage intensifie le goût. Expérimentez avec les épices jusqu'à ce que le jerky corresponde à votre goût.
- Séchez les morceaux avec un essuie-tout et placez-les sur les étagères. Pour empêcher l'excédent de marinade de s'égoutter, appuyez ensuite plusieurs fois le plateau sur un torchon placé en dessous. Séchez les lanières jusqu'à ce qu'elles soient assez sèches, mais qu'elles plient encore sans se casser. Pour cela, les lanières doivent sécher entre 6 et 16 heures. Contrairement aux autres viandes séchées, le jerky doit être dur mais pas cassant.

Remarque : Lors de la fabrication de Beef Jerky, veuillez impérativement à travailler dans un environnement stérile. Lavez soigneusement vos mains et toutes les surfaces avant et après le traitement de la viande.

DÉSHYDRATATION DE FLEURS ET D'HERBES AROMATIQUES

Fleurs : Cueillez les fleurs après que la rosée ait séché et avant que l'humidité du soir ne s'y dépose. Séchez les fleurs si possible directement après la cueillette. Enlevez les feuilles abîmées ou brunes. Placez les fleurs sur les étagères en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Le temps de séchage dépend de la taille et du type de fleur et varie entre 2 et 36 heures.

Herbes aromatiques : Rincez les herbes, secouez-les et séchez-les en les tamponnant. Enlevez les feuilles abîmées ou brunes. Séchez les herbes avec la tige et ne l'enlevez qu'après le séchage. Répartissez les herbes en vrac sur les étagères. Le temps de séchage dépend de la taille et du type d'herbe et varie entre 2 et 6 heures.

CONSERVATION DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

Une fois que les aliments sont séchés, ils doivent être bien emballés pour être conservés. Suivez les conseils ci-après pour que les aliments restent frais et consommables le plus longtemps possible.

Récipients appropriés

Tout récipient propre, étanche à l'air et à l'eau convient pour la conservation. Les sacs en plastique hermétiques avec fermeture et les sacs de cuisson scellés par la chaleur conviennent également très bien pour la conservation. Remplissez les sachets le plus possible et expulsez l'air en excès. Conservez les sachets dans un récipient métallique avec couvercle pour tenir les insectes à distance. Les bocaux à vis avec des couvercles fermant peuvent être utilisés avec ou sans sac plastique. Les récipients en plastique avec des couvercles fermés conviennent également, mais ils doivent être hermétiques. N'utilisez pas de sacs en papier, de sacs en plastique fins, de papier à sandwich ou de récipients non étanches.

Remarques générales sur la conservation

- Attendez que les aliments séchés soient complètement refroidis.
- La chaleur et la lumière détériorent les aliments. Conservez-les toujours dans un endroit frais à l'obscurité. Éliminez l'air excédentaire du récipient et fermez-le soigneusement.
- La température idéale de conservation est de 15 °C ou moins. Ne conservez pas les aliments non emballés dans un récipient métallique.
- N'utilisez pas de récipients non étanches ou dont le joint est cassé.
- Vérifiez régulièrement que les aliments séchés ne présentent pas d'humidité résiduelle. S'ils sont encore trop humides, ils doivent être séchés plus longtemps.

- Ne conservez pas les fruits et légumes séchés plus d'un an.
- Faites sécher les aliments si possible en été et remplacez-les au bout d'un an.
- La viande, le poulet et le poisson séchés ne doivent pas être conservés plus de 3 mois au réfrigérateur. Vous pouvez le conserver jusqu'à un an au congélateur.
- La mise sous vide peut prolonger la durée de conservation des aliments séchés de quelques mois, à condition qu'ils aient été soigneusement séchés.

Remarques sur le lieu de conservation

Les aliments séchés doivent toujours être conservés dans un endroit frais, sombre et sec. Couvrez les étagères situées près des fenêtres pour protéger les aliments de la lumière. Conservez les bocaux à vis et les récipients en plastique dans un sac en papier ou dans une armoire fermée. Les murs et les sols en ciment sont souvent humides et froids. Ne posez pas les récipients contenant les aliments séchés directement sur le sol et veillez à ce qu'ils ne touchent aucun mur, car de la condensation pourrait se former dans le récipient. Ne conservez pas les aliments à proximité de choses qui dégagent une forte odeur, comme la peinture, les solvants ou le pétrole.

Remarques sur la durée de conservation

Ne conservez pas les fruits et légumes séchés plus d'un an. Consommez la viande et le poisson et le poulet séchés dans les 1 à 2 mois. Étiquetez les aliments et consommez d'abord les aliments qui se conservent le moins longtemps. Vérifiez régulièrement que les aliments séchés. Si les aliments sont plus humides qu'au moment où ils ont été placés dans le récipient, du liquide peut s'accumuler dans le récipient. Étalez les aliments sur les étagères et séchez-les à nouveau. Emballez-les ensuite dans un récipient hermétique. La formation de moisissures indique que les aliments n'ont pas été séchés correctement avant d'être conservés ou que le récipient n'est pas étanche à l'air. Éliminez immédiatement les aliments moisis.

CONSEILS DE RÉHYDRATATION

Pendant le séchage, l'humidité est retirée des aliments. En cas de déshydratation, remplacez l'humidité manquante jusqu'à rétablir l'humidité initiale. Bien que les fruits secs puissent être consommés à l'état séché, vous pouvez les réhydrater à tout moment avant de les utiliser. Pour ce faire, suivez les conseils ci-après.

Ajouter de l'eau

- Si vous souhaitez utiliser des fruits et légumes secs coupés en petits morceaux pour faire des biscuits et des cookies, il n'est pas nécessaire de les réhydrater. Si toutefois ils trouvent cela trop sec, humidifiez un gobelet (200 ml) de fruits secs avec 1 cuillère à soupe d'eau.
- Si vous souhaitez utiliser des fruits et légumes secs pour des soufflés, des tartes, des pains rapides, de la pâte ou des préparations à cuire, prenez 2 parts d'eau et 3 parts de fruits secs.
- Si les fruits et les légumes sont cuits dans des liquides, comme des légumes en conserve ou des compotes, utilisez 1-1½ partie d'eau pour 1 partie de fruits secs.

Autres méthodes de réhydratation

- Lorsque vous pressez des aliments réhydratés, conservez l'eau en excès. Les résidus contiennent de précieux nutriments. Congelez le liquide et utilisez-le dans les soupes, pour les cuirs de fruits, les tartes ou les compotes.
- Si vous utilisez des légumes secs pour des soupes, vous n'avez pas besoin de les réhydrater. Ajoutez les légumes séchés 1 heure avant que la soupe ne soit prête. N'ajoutez pas d'épices, de sel, de cubes de bouillon ou de sauce tomate tant que les légumes ne sont pas réhydratés et cuits, car ces ingrédients pourraient entraver la réhydratation.
- Certains aliments mettent plus de temps que d'autres à se réhydrater. Les carottes et les haricots prennent généralement plus de temps que les pois ou les pommes de terre. En règle générale, plus un aliment met de temps à sécher, plus la réhydratation est longue.
- N'utilisez pas plus d'eau que nécessaire pour la réhydratation, sinon les nutriments essentiels seront évacués. Mettez les aliments séchés dans un récipient et versez juste assez d'eau pour les recouvrir. Si vous avez besoin de plus de liquide pour la réhydratation, ajoutez du liquide plus tard.

ALIMENTS RECOMMANDÉS ET TEMPS DE DÉSHYDRATATION

Temps de séchage pour la viande(température recommandée : 65-70 °C)

Viande	Préparatifs	Test à sec	Temps de séchage
Beef Jerky	Viande maigre du flanc ou de l'arrière, coupée en tranches de 2,5 à 3,5 cm d'épaisseur.	Dur mais non cassant.	6 - 15 heures

Temps de séchage pour les fruits(température recommandée : 60 °C)

Fruit	Préparatifs	Test à sec	Temps de séchage
Pommes	Éplucher, épépiner, couper en rondelles ou en tranches.	flexible	5 - 6 heures
Abricots	Nettoyer Couper en deux ou en tranches	flexible	12 - 38 heures
Bananes	Éplucher et couper en tranches de 0,3 cm de large.	croustillant	8 - 38 heures
Baies	Couper les fraises en tranches de 1 cm de large, laisser les autres baies entières.	sec	8 - 26 heures
Poires	Éplucher et couper en tranches.	flexible	8 - 30 heures
Airelles rouges	Diviser ou laisser en un seul morceau.	flexible	6 - 26 heures
Dattes	Éplucher et couper en tranches.	dur	6 - 26 heures
Figues	Éplucher.	dur	6 - 26 heures
Cerises	Dénoyautage facultatif ou peut être effectué lorsque les fruits sont séchés à 50%.	dur	8 - 34 heures
Nectarine	Les couper en deux et les sécher côté peau vers le bas. Dénoyauter lorsque les fruits sont secs à 50%.	flexible	8 - 26 heures
Zeste d'orange	Peler en longues lanières.	fragile	8 - 16 heures

Fruit	Préparatifs	Test à sec	Temps de séchage
Pêche	Les couper en deux et les sécher côté peau vers le bas. Dénoyer lorsque les fruits sont secs à 50%.	flexible	10 - 34 heures
Raisins	Laisser en un seul morceau.	flexible	8 - 38 heures

Temps de séchage pour les légumes(température recommandée : 50 °C)

Légumes	Préparatifs	Test à sec	Temps de séchage
Artichauts	Couper en bandes de 0,8 cm d'épaisseur.	fragile	6 - 14 heures
Aubergine	Couper en tranches de 0,6 à 1,2 cm de large.	fragile	6 - 18 heures
Chou-fleur	Séparer, couper en petits morceaux et blanchir jusqu'à ce qu'il soit tendre.	dur	6 - 16 heures
Haricots	Les couper et les faire cuire/ blanchir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.	fragile	8 - 26 heures
Brocoli	Séparez-les, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire pendant 3 à 5 minutes.	fragile	6 - 20 heures
Petits pois	blanchir pendant 3 à 5 minutes.	fragile	8 - 14 heures
Concombre	Éplucher et couper en tranches de 1 cm de large.	dur	6 - 18 heures
Carottes	Cuire à la vapeur et hacher/couper en tranches.	dur	6 - 12 heures
Pommes de terre	Les couper en tranches ou en dés et les faire cuire ou blanchir pendant 8 à 10 minutes.	fragile	6 - 18 heures
Ail	Retirer la peau et couper en morceaux.	fragile	6 - 16 heures
Chou	Éplucher et couper en tranches de 0,3 cm de large.	dur	6 - 14 heures
Poivron	Couper en lanières ou en rondelles de 0,6 cm de large et retirer les graines.	fragile	4 - 14 heures
Piments	Sécher en un seul morceau.	dur	6 - 14 heures

Légumes	Préparatifs	Test à sec	Temps de séchage
Champignons	Sécher en tranches, en petits morceaux ou en un seul morceau.	dur	6 - 14 heures
Rhubarbe	Retirer la peau et couper en morceaux de 0,5 cm de large	sec	6 - 38 heures
Choux de Bruxelles	Retirer le trognon et couper en deux dans le sens de la longueur.	croustillant	8 - 30 heures
Betterave rouge	Blanchir, refroidir, retirer le trognon et la racine et couper en tranches.	fragile	8 - 26 heures
Ciboulette	Petites coupes.	fragile	6 - 10 heures
Céleri	Couper les tiges en morceaux de 0,6 cm de large.	fragile	6 - 14 heures
Asperges	Couper en morceaux de 2,5 cm de long.	fragile	6 - 14 heures
Épinards	Blanchir jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas trop mou.	fragile	6 - 16 heures
Tomates	Retirer la peau et couper en deux ou en tranches.	dur	8 - 24 heures
Courgettes	Couper en tranches de 0,6 cm de large.	fragile	6 - 18 heures
Oignons	Couper en fines tranches ou hacher.	fragile	8 - 14 heures

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Prévention
Humidité autour des récipients	Séchage incomplet. Aliments coupés de manière irrégulière, ce qui rend le séchage incomplet. Les aliments séchés conservés trop longtemps à température ambiante après avoir été refroidis ont réabsorbé de l'humidité.	Testez la sécheresse des aliments avant de les sortir du déshydrateur. Coupez les aliments de manière uniforme. Réfrigérer rapidement et emballer immédiatement.
Moisissures sur les aliments	Séchage incomplet. Aliments dont le taux d'humidité n'a pas été contrôlé pendant une semaine. Récipient de stockage non étanche à l'air. Température de stockage trop chaude/humidité dans les aliments. La peau a pu durcir, c'est-à-dire que l'aliment a été séché à une température trop élevée et qu'il a séché à l'extérieur, mais pas complètement à l'intérieur.	Testez la sécheresse de plusieurs morceaux d'aliments. Vérifiez l'absence d'humidité dans le récipient de conservation dans la première semaine et séchez à nouveau les aliments si nécessaire. Utilisez des récipients hermétiques pour le stockage. Conservez les aliments dans des endroits frais, à une température de 21 °C ou moins. Séchez les aliments à des températures appropriées / utilisez les instructions de déshydratation comme point de repère.
Taches brunes sur les légumes	Température de séchage trop élevée. Les légumes ont été trop séchés.	Séchez les aliments à des températures appropriées / utilisez les instructions de séchage comme guide. Vérifiez régulièrement la bonne déshydratation des aliments.
Les aliments collent aux tiroirs	La nourriture n'a pas été retournée.	Après une heure de déshydratation, utilisez une spatule et retournez les aliments.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES D'ÉLIMINATION POUR LES CONSOMMATEURS EN ALLEMAGNE

Recyclez les appareils usagés dans les règles. Cela permet de garantir que les appareils usagés sont recyclés de manière écologique et d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine. Lors de l'élimination, les règles suivantes doivent être respectées :

- Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Les appareils usagés correspondants sont reconnaissables par le symbole suivant de la poubelle barrée d'une croix (symbole DEEE). 
- Vous devez séparer de l'ancien appareil les vieilles piles et accumulateurs ainsi que les lampes sans les détruire, et les apporter à un centre de collecte et de recyclage.
- Certaines lampes et ampoules sont également soumises à la loi sur les équipements électriques et électroniques et doivent donc être traitées comme des appareils usagés. Les ampoules à incandescence et les ampoules halogènes sont exclues. Veuillez jeter les ampoules à incandescence et les ampoules halogènes avec les déchets ménagers, à moins qu'elles ne portent le symbole DEEE.
- Chaque consommateur est responsable de l'effacement des données personnelles sur l'appareil électrique ou électronique.

Obligation de reprise des distributeurs

Les distributeurs disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques d'au moins 400 mètres carrés et les distributeurs de denrées alimentaires disposant d'une surface de vente totale d'au moins 800 mètres carrés qui proposent et mettent à disposition sur le marché des équipements électriques et électroniques plusieurs fois par année civile ou de manière permanente sont soumis à cette obligation,

- 1 lors de la fourniture d'un nouvel équipement électrique ou électronique à un utilisateur final, de reprendre gratuitement, sur le lieu de fourniture ou à proximité immédiate de celui-ci, l'ancien équipement de l'utilisateur final du même type d'équipement qui remplit substantiellement les mêmes fonctions que le nouvel équipement, et
- 2 de reprendre gratuitement, à la demande de l'utilisateur final, les déchets d'équipements dont aucune dimension extérieure ne dépasse 25 centimètres, dans les points de vente au détail ou à proximité immédiate de ceux-ci ; la reprise ne peut être liée à l'achat d'un équipement électrique ou électronique et est limitée à trois déchets par type d'équipement.

- Dans le cas d'une distribution utilisant des moyens de communication à distance, l'enlèvement gratuit sur le lieu de remise est limité aux équipements électriques et électroniques des catégories 1, 2 et 4 conformément à l'article 2, paragraphe 1, des appareils électriques ou électroniques, à savoir les « caloporteurs », les « appareils à écran » (surface supérieure à 100 cm²) ou les « gros appareils » (ces derniers ayant au moins une dimension extérieure supérieure à 50 centimètres). Pour les autres équipements électriques et électroniques (catégories 3, 5, 6), la possibilité de reprise doit être garantie à une distance raisonnable de l'utilisateur final concerné
- Les appareils usagés peuvent être déposés gratuitement dans le centre de recyclage local ou dans les points de collecte suivants près de chez vous : www.www.ecosystem.eco/fr/recherche-point-de-collecte
- Pour les équipements électriques et électroniques des catégories 1, 2 et 4, nous offrons également la possibilité d'un enlèvement gratuit sur le lieu de dépôt. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, vous avez la possibilité de choisir une collecte de l'ancien appareil sur le site web.
- Les piles peuvent être retournées gratuitement partout où elles sont vendues (ex. supermarchés, magasins de bricolage, drogueries). Les centres de tri et de recyclage reprennent également les piles. Vous pouvez également nous renvoyer les piles par la poste. Les piles usagées en quantités usuelles peuvent être retournées gratuitement directement chez nous du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 à l'adresse suivante :

Chal-Tec GmbH

Membre du Berlin Brands Group

Handwerkerstr. 11

15366 Dahlewitz-Hoppegarten

Allemagne

- Il est important de noter que, pour des raisons de sécurité, les piles au lithium doivent être protégées contre les courts-circuits avant d'être retournées (par ex. en masquant les pôles).
- Si les signes Cd, Hg ou Pb se trouvent en plus sous la poubelle barrée sur la pile, cela indique que la pile contient des substances nocives dangereuses. (« Cd » signifie cadmium, « Pb » plomb et « Hg » mercure).

Conseils pour éviter le gaspillage

En prolongeant la durée de vie de vos appareils usagés, vous contribuez à une utilisation efficace des ressources et à la réduction des déchets supplémentaires. Vous pouvez prolonger la durée de vie de vos anciens appareils en faisant réparer ceux qui sont défectueux. Si votre ancien appareil est en bon état, vous pouvez aussi le donner, l'offrir ou le vendre.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@klarstein.com

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici	96
Avvertenze di sicurezza	97
Descrizione del dispositivo	99
Utilizzo	100
Attrezzatura utile consigliata	101
Consigli per la preparazione dei cibi	101
Essiccazione delle verdure	102
Essiccazione della frutta	104
Preparazione delle bucce	105
Essiccazione di carne e pesce	106
Essiccazione di fiori ed erbe	108
Conservazione di alimenti congelati	108
Indicazioni per reidratare i prodotti	110
Alimenti e tempi di essiccazione raccomandati	111
Pulizia e manutenzione	114
Risoluzione dei problemi	115
Avviso di smaltimento	116
Produttore	116

DATI TECNICI

Numero articolo	10040727, 10040728
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza assorbita	700 W
Scaffali	6
Temperatura impostabile	35-85 °C

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non usare l'apparecchio vicino a materiali combustibili come superfici di legno o tovaglie.
- Non utilizzare l'apparecchio su un piano di cottura in ceramica sensibile al calore o su un tagliere. Usare l'apparecchio solo su una superficie resistente al calore e grande almeno quanto l'apparecchio. Questo evita che la base venga danneggiata dal calore generato durante il funzionamento.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che le parti funzionino correttamente. Non utilizzare il dispositivo se il cavo, la spina o se alcuni componenti sono danneggiati.
- Estrarre la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo, di smontarlo o spostarlo. Se il dispositivo non è in uso, estrarre la spina dalla presa.
- Tenere i bambini lontani dal dispositivo e non permetterne mai l'utilizzo senza supervisione.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle indicazioni relative alla sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.
- Eventuali riparazioni dovranno essere realizzate esclusivamente da personale qualificato. Utilizzare solo accessori e componenti approvati dal produttore. Non aprire l'involucro dell'unità o modificare l'unità.
- Non tirare il cavo per scollegare la spina di rete.
- Non utilizzare prolunghe. Nel caso sia necessario, assicurarsi che le la potenza della prolunga sia almeno pari a quella dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il dispositivo sia in una posizione sicura. I quattro piedini devono essere a contatto con la superficie. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non usare l'apparecchio all'aperto o vicino a materiali infiammabili. L'unità è adatta solo per uso domestico e non per un utilizzo di tipo commerciale.
- Usare l'apparecchio solo in stanze ben ventilate.
- Non bloccare le fessure di ventilazione davanti e dietro il dispositivo. Lasciare almeno uno spazio di 30 cm vicino al dispositivo, affinché possa circolare aria a sufficienza.
- Non utilizzare l'apparecchio su una superficie infiammabile come un tappeto o simili.
- Per evitare scosse elettriche non immergere la base del dispositivo completamente in acqua o altri liquidi.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirne qualsiasi parte. Dopo la pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di collegarlo alla presa di corrente.
- Non collocare l'apparecchio o le sue parti vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, in forni riscaldati o su piastre di cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penzoli sopra il piano di lavoro e che non entri in contatto con superfici bollenti.

- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli indicati.
- Se l'unità funziona male durante il funzionamento, spegnerla ed estrarre la spina. Non tentare di aprire il pannello di controllo. Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Contattare sempre un'azienda specializzata per la manutenzione e il controllo. Utilizzare solo pezzi di ricambio approvati dal produttore. Altre parti non devono essere usate con questo apparecchio, se fatto, renderanno nulla la garanzia.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone dalle limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo in seguito a istruzioni offerte da una persona responsabile per la loro sicurezza, che ne abbia evidenziato le modalità d'uso e le procedure di sicurezza, facendo loro comprendere i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Poiché le superfici dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento, toccare solo le maniglie e gli interruttori per non scottarsi.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Pannello di controllo



	Accendere/spengnere il dispositivo
	Impostazione del tempo (24 ore)
	Regolazione della temperatura (35 - 85°C)
	Aumento della temperatura e del tempo
	Riduzione della temperatura e del tempo
	Accensione e spegnimento della luce all'interno dell'unità

UTILIZZO

Temperatura raccomandata per cibi/frutta:

Alimenti	Temperatura consigliata
Erbe/Fiori	35 - 40 °C
Pane	40 - 50 °C
Frutta	55 - 60 °C
Carne/ Pesce	65 - 70 °C

- Il tempo di essiccazione è determinato dallo spessore del cibo/frutto (anche la temperatura e l'umidità della stanza influiscono). Più sottile/piccolo è il cibo/frutto, più veloce sarà l'essiccazione.
- Mettere il cibo tagliato a striscioline sulle teglie e regolare la temperatura all'impostazione consigliata. La temperatura della frutta e della verdura non deve superare i 60 °C per conservarne le vitamine. Per essiccare del cibo con la buccia, è meglio sbollentarlo per 1 - 2 minuti, raffreddarlo in acqua fredda e poi passare all'essiccazione.
- Quando l'unità è accesa, l'aria esce dalla porta anteriore e si sente il rumore di funzionamento.
- Regolare il tempo di essiccazione secondo il cibo e il gusto personale (morbido o croccante). La frutta secca può essere conservata in frigorifero in un sacchetto o in un vasetto.
- Inserire poi la spina nella presa elettrica e accendere il dispositivo. Il pannello di controllo si accende. Premere il pulsante di impostazione tempo/temperatura e impostare il tempo/temperatura desiderato. Il tempo deve essere superiore a un'ora e la temperatura deve essere oltre i 35 °C. In qualsiasi momento è possibile mettere in pausa o bloccare il processo di essiccazione di ogni vassoio. Per cominciare, seleziona il vassoio desiderato e regola l'impostazione.

ATTREZZATURA UTILE CONSIGLIATA

- Spelucchino
- Tagliere
- Contenitore di stoccaggio

Utensili extra per facilitare la preparazione del cibo:

- Un robot da cucina o simile per tritare il cibo nel modo più uniforme possibile.
- Una vaporiera o una pentola con inserto, per cuocere a vapore e sbianchire.
- Un frullatore per trasformare in purea le bucce della frutta.
- Un taccuino per scrivere i tempi di determinate ricette.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI

Le bucce di frutta e verdura contengono molte sostanze nutritive. Non sbucciare la frutta secca se va consumata come snack o se intendi utilizzarla per la preparazione dei biscotti. Invece, mele e pomodori possono essere sbucciati per l'utilizzo in zuppe o torte. Se preferisci la frutta e la verdura senza buccia, sbucciala prima dell'essiccazione.

Uno dei fattori più importanti per un'essiccazione di successo è il modo di tagliare i cibi. Tutti gli alimenti devono essere tagliati in pezzi dello stesso spessore affinché presentino lo stesso contenuto di umidità. Le fette spesse si essiccano più lentamente rispetto a quelle sottili. Sta all'utente la scelta dello spessore delle fette, tuttavia dovrebbero essere tutte dello stesso spessore per garantire un'essiccazione uniforme.

La buccia di molti alimenti contiene ingredienti preziosi ma può ostacolare l'essiccazione. Durante l'essiccazione, l'acqua evapora dalle superfici tagliate ma non dalla buccia. Maggiore è la superficie di taglio, più rapida e migliore sarà l'essiccazione.

Per questo motivo le verdure a bastoncino come i fagiolini, gli asparagi e il rabarbaro vanno tagliate a metà nel senso della lunghezza o diagonalmente affinché la superficie di taglio sia la più ampia possibile e i pezzi si possano essiccare per bene.

Tagliare la frutta a fette sottili e piatte. I broccoli devono essere tagliati a metà o in quarti a seconda delle loro dimensioni. I frutti piccoli, come le fragole, possono essere tagliati a metà. Anche i frutti di bosco più piccoli possono essere tagliati a metà o sbollentati per rompere leggermente la buccia.

Come riempire i vassoi

Utilizzare l'intera superficie del ripiano, lasciando tuttavia spazio a sufficienza tra i singoli pezzi affinché l'aria possa circolare liberamente. Non sovrapporre i singoli pezzi. Questo è particolarmente importante per le fette di banana e gli anelli di mela. Se, dopo l'essiccazione, alcuni pezzi sono ancora troppo umidi significa che sono stati sovrapposti.

Poiché l'acqua evapora durante l'essiccazione, il cibo si restringe. Pertanto, la stessa quantità di cibo avrà bisogno di meno spazio per la sua conservazione futura. I pezzi tagliati non devono avere uno spessore superiore a 1 cm.

Per favorire un'essiccazione uniforme, durante il processo di essiccazione, potrebbe essere necessario girare i pezzi una o due volte. In questo caso spegnere la macchina, estrarre la spina, togliere i vassoi, girare i pezzi, reinserire i vassoi e riavviare il dispositivo.

Come evitare gocciolamenti

Alcuni alimenti, come pomodori, agrumi o frutti zuccherini tendono a gocciolare. Il liquido che cola verso il basso può influenzare il sapore del cibo ospitato nello scomparto sottostante. Per evitare il gocciolamento, fare assorbire su un asciugino il liquido in eccesso proveniente dal vassoio. Se necessario, ripetere più volte.

ESSICCAZIONE DELLE VERDURE

Le verdure essiccate sono gustose tanto quanto la frutta disidratata. Ad esempio, possono essere utilizzate per arricchire zuppe, stufati o brasati. Le ricette che prevedono l'utilizzo di verdure fresche, possono essere preparate anche con quelle essiccate. Prima di preparare le verdure per l'essiccazione, sciacquare in acque fredda. Lavorare le verdure a seconda del tipo, sbucciare e, se necessario, denocciolare. Per risparmiare tempo, per sbucciare e tritare potrai anche usare un robot da cucina.

Dai libero sfogo alla tua creatività durante l'essiccazione delle verdure. Ad esempio, prima dell'essiccazione, per arricchire il gusto delle tue verdure, potrai immergerle per 2 minuti in succo di limone diluito o in un altro liquido simile (soluzione perfetta per asparagi o fagioli).

Pretrattamento delle verdure

La maggior parte delle verdure, fatte salvo alcune eccezioni, ha bisogno di essere pretrattata prima dell'essiccazione. Attieniti ai seguenti consigli per ottenere il massimo dalle tue verdure.

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

Oltre a quelle appena menzionate, è necessario cuocere a vapore o sbollentare quasi tutte le altre verdure prima della loro essiccazione. Alcune verdure contengono enzimi responsabili della loro maturazione, da eliminare per evitare alterazioni del sapore, producendo poi nel tempo aromi indesiderati. Anche senza pretrattamento, questi tipi di verdure possono essere conservati per 3 mesi, dopo l'essiccazione. Il pretrattamento permette di allungare il tempo di conservazione e di mantenere più a lungo il sapore.

Cottura a vapore

La cottura a vapore offre il miglior tipo di pre-trattamento. Per farlo, posiziona uno strato di fette o di pezzi di verdura sul vassoio di cottura o in un canovaccio. I pezzi di verdura tritati non devono essere più alti di 1,2 cm. Posiziona il cestello per la cottura a vapore in una pentola riempita con poca acqua bollente. L'acqua non deve toccare i pezzi di verdura. Controlla i tempi di cottura. Le verdure devono essere tolte quando ancora sode. Versa le verdure in una ciotola piena di acqua fredda per arrestarne il processo di cottura e per conservarne il colore. Asciugare le verdure e distribuirle sui vassoi.

Sbianchire

Prima dell'essiccazione consigliamo di sbollentare fagiolini, cavolfiori, broccoli, asparagi, patate e piselli. Poiché queste verdure sono spesso usate negli stufati, la sbianchitura assicura il mantenimento del loro colore. Per farlo, mettere le verdure in acqua bollente per un massimo di 3-5 minuti. Per gustare le verdure, asciugale e distribuiscile sui vassoi.

La sbianchitura è più veloce della cottura a vapore, tuttavia l'acqua di cottura causa la perdita di sostanze preziose. Questo metodo è altamente sconsigliato per le verdure tagliate a fette, perché ne causerebbe la cottura troppo rapida. Se intendi sbollentare delle verdure tritate, mettile a pezzi in una grande pentola di acqua bollente. Aggiungi al massimo 1 tazza (200 ml) di pezzi di verdure per ogni 250 ml di acqua. Controlla i tempi di cottura. Il tempo per la scottatura è pari a circa la metà di quello necessario per la cottura a vapore. Le verdure devono essere tolte quando ancora sode.

ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

L'essiccazione è uno dei metodi migliori per la conservazione della frutta. La frutta secca può rappresentare uno snack da gustare così come è, oppure può essere utilizzata per la guarnizione di gelati o torte. La frutta secca contiene solo zuccheri naturali, nessun additivo ed è anche conveniente.

Con gli essiccatori automatici essiccare la frutta è un vero un gioco da ragazzi. Prima di cominciare, lava la frutta. Se necessario, prima dell'essiccazione, sbuccia e denocciola, taglia la frutta a fette o ad anelli.

Per ottenere buoni risultati non sempre è necessario pretrattare la frutta. Tuttavia, alcuni frutti, come mele, pere, pesche, albicocche e banane tendono a scolorire se conservate per più di 6 mesi. Trascorso questo tempo i frutti sono ancora commestibili, ma poco attraenti. Per evitare lo scolorimento della frutta, sarebbe meglio pre-trattarla. Anche se le banane tendono a scurirsi se non trattate, diventano molto dolci e il loro sapore si fa più deciso. Per seguire questo processo, è sufficiente tagliare le banane a fette e posizionarle sui vassoi. Rispettare i tempi di essiccazione della frutta indicati nel capitolo "Alimenti consigliati e tempi di essiccazione".

Per evitare lo scolorimento della frutta, prima dell'essiccazione, immergerla per due minuti in succo di limone, ananas o arancia. Asciuga i pezzi con un tovagliolo di carta e distribuiscili sui vassoi.

Pre-trattamento con limone, ananas e succo d'arancia

Il succo di limone, ananas e arancia, fresco o in bottiglia, è perfetto per il pre-trattamento grazie alla sua dolcezza naturale. Il succo d'ananas e d'arancia può essere usato non diluito o diluito a piacere. Se sceglierai di utilizzare il succo di limone, mescola 1 parte di succo con 8 parti di acqua e immergi la frutta per 2 minuti. Potrebbe accadere che il gusto del succo di limone riesca a mascherare il sapore della frutta e che la frutta scurisca nonostante il pretrattamento. In questo caso, prova diversi tempi di ammollo e diluizioni.

Pretrattamento con acido ascorbico

Troverai l'acido ascorbico o vitamina C in polvere in farmacia. Mescola 1 cucchiaino di vitamina C in polvere con 4 tazze (da 200 ml ciascuna) di acqua e immergi la frutta per 2 minuti. Come accade per il succo di limone, l'acido ascorbico può coprire il sapore della frutta. In questo caso, prova diversi tempi di ammollo e diluizioni.

PREPARAZIONE DELLE BUCCE

Per fare involtini di frutta o strisce di frutta, è possibile ridurre la frutta in purea ed essicarla in fettine sottili. Il risultato sarà un prodotto gommoso, gustoso e un sano snack dolce. Le bucce essiccate possono essere acquistate anche al supermercato, ma noterai subito che il sapore di quelle fatte in casa è molto più fresco e intenso. Gli avanzati di frutta, che altrimenti finirebbero nella spazzatura, sono particolarmente adatti per l'essiccazione.

La produzione di frutta essiccata è molto semplice. Lava accuratamente la frutta con acqua fredda e rimuovi gambi e foglie. Se necessario, rimuovi buccia, noccioli o semi. Riduci in purea la frutta o varie combinazioni di frutta a scelta e aggiungi liquido a sufficienza per creare una purea liscia e soda. Per la diluizione è possibile usare miele, succo di frutta o acqua. L'impasto non deve essere troppo sottile, altrimenti non potrà rimanere in posizione sul vassoio. Se la frutta è molto umida, aggiungi meno liquido.

Potrai aromatizzare la purea di frutta a tuo piacimento. Se ti piace la purea di frutta, la frutta essiccata di piacerà ancora di più. Per evitare che la purea diventi eccessivamente dolce, controlla che durante l'essiccazione non si perdano troppi liquidi.

Se non utilizzerai la frutta essiccata per uno scopo specifico, dopo la sua preparazione, potrai coprire una metà del vassoio con una pellicola di plastica. Per assicurare una sufficiente circolazione dell'aria, solo una metà del ripiano andrà coperta. Nel caso dell'utilizzo di più di un vassoio, copri l'altra metà di ogni vassoio, se sovrapposti. Dopo aver coperto i vassoi, posizionali nell'apparecchio per distribuire il contenuto in modo corretto.

Se stai lavorando delle puree molto appiccicose, come quelle di banana, spruzzale con po' d'olio. Una volta riempiti tutti i vassoi, inseriscili nell'essiccatore e attendi fino a quando la purea non sarà dura. La frutta essiccata dovrebbe staccarsi facilmente dal vassoio. Avvolgi poi la frutta essiccata nella pellicola e conservala a temperatura ambiente. Alla purea di frutta potrai aggiungere spezie, noci macinate o scaglie di cocco, quel che vorrai.

Sperimenta le tue ricette. I singoli frutti hanno di per sé un sapore delizioso, ma esistono numerose combinazioni che li renderanno ancor più buoni, come:

- fragola-banana
- fragola - rabarbaro
- ananas-pesca
- mela - cannella
- miele-mirtillo rosso-arancia
- ananas-arancia
- ananas-albicocca
- lampone-mela
- lampone-banana-cocco
- frutti di bosco
- mela-mirtillo

ESSICCAZIONE DI CARNE E PESCE

La carne secca è eccellente per le vacanze con lo zaino in spalla e per il campeggio. Una volta reidratata, ha lo stesso sapore di quella fresca.

Nota: Tranne per la preparazione della carne secca, cuoci sempre carne e pesce prima dell'essiccazione per uccidere i germi. Consumare carne e pesce essiccati entro 2 mesi.

Usare carne magra e, se grassa, eliminare quanto più grasso possibile. Marinare la carne prima di essicarla per renderla saporita e tenera. La marinatura non deve contenere olio ma sale, così da estrarre l'acqua dalla carne e renderla commestibile più a lungo. Aggiungi alla marinatura ingredienti acidi, come salsa di pomodoro o aceto per rompere le fibre della carne e aumentarne la morbidezza.

Quando la carne è congelata si rivela più facile tagliarla a fette sottili. Se disponibile, per questo scopo puoi anche usare un robot da cucina o puoi chiedere al tuo macellaio di tagliare la carne a fettine sottili.

Se essicchi la carne per stufati o come ingrediente per una zuppa, non dimenticare di cuocerla prima di passare all'essiccazione. Potrai poi cubettare la carne e posizionarla sui vassoi. Fare essiccare la carne fino alla completa fuoriuscita dell'umidità, un processo che può richiedere tra le 2 e le 8 ore.

Prima di utilizzare la carne essiccata nelle zuppe, immergerla in acqua per circa 1-2 ore per reidratarla e attendere fino a quando si ammorbidisce, ritornando alle dimensioni originali.

Manzo: utilizza preferibilmente carne magra dal fianco o dalla fesa. Le costole sono meno adatte all'essiccazione.

Pollo: cuocere bene il pollo prima di essiccarlo. A questo scopo la carne può essere cotta al vapore o in padella. Il petto di pollo è più magro della carne rossa.

Pesce: cuocere il pesce al vapore prima dell'essiccazione. In alternativa, può essere cotto al forno. Preriscalda il forno a 100 °C e cuoci il pesce per 20 minuti. La sogliola e la platessa sono particolarmente adatte all'essiccazione.

Suggerimenti per la preparazione del beef jerky (carne essiccata alla maniera americana)

Essiccando la carne senza previa cottura, si ottiene un prodotto elastico e saporito, noto anche come beef jerky. La preparazione della carne essiccata in stile jerky è uno dei metodi più antichi di conservazione del cibo. Siccome la carne non va cotta prima dell'essiccazione, è bene utilizzare solo carne di alta qualità e lavorarla in un luogo pulito e sterile. Pulire accuratamente la superficie di lavoro dopo aver maneggiato la carne. La produzione di Jerky è l'unico processo che non prevede la cottura della carne prima della sua essiccazione.

- Per la carne essiccata è bene utilizzare un prodotto di elevata qualità come un taglio magro di manzo preso dal fianco o dalla fesa. La carne dovrebbe essere spessa circa 2,5-3,5 cm. Rimuovere tutto il grasso e il tessuto connettivo: il grasso ostacola il processo di essiccazione e il tessuto connettivo si rivela di difficile masticazione, soprattutto dopo la sua essiccazione.
- Mettere la carne nel congelatore per 30 minuti per semplificarne il taglio. Girarla e lasciarla nel congelatore per altri 15 minuti. Poi tagliarla trasversalmente in strisce con una larghezza di 0,3 cm.
- Marinare le strisce per 3 ore o durante la notte. La marinatura rende la carne più piccante e più tenera. Più a lungo si fa marinare la carne, più piccante diventa.
- La carne può essere condita con sale, pepe, aglio o cipolla in polvere o altre spezie. Tuttavia, utilizzare le spezie con parsimonia poiché l'essiccazione intensifica i sapori. Dosa le spezie a piacere, fino a quando la carne incontra il tuo gusto.
- Fai asciugare le strisce marinate su un canovaccio e posizionale sul ripiano. Per evitare che la marinatura in eccesso goccioli sul ripiano sottostante, premere più volte il vassoio su un asciughino. Fare essiccare le strisce lasciando però un po' di umidità residua per permettere alla carne di essere maneggiata senza rompersi. Per questo, le strisce richiedono un'essiccazione di 6 -16 ore. A differenza di altre carni secche, il jerky deve essere elastico ma non si deve sfilacciare.

Nota: assicurarsi di mantenere un ambiente di lavoro sterile durante la preparazione del beef jerky. Lavarsi accuratamente le mani e igienizzare tutte le superfici prima e dopo aver lavorato la carne.

ESSICCAZIONE DI FIORI ED ERBE

Fiori: raccogli i fiori privi di rugiada e di umidità. Se possibile, essicca i fiori direttamente dopo la loro raccolta. Rimuovere le foglie danneggiate o marce. Disporre i fiori sui vassoi, facendo attenzione che non si sovrappongano. Il tempo di essiccazione dipende dalle dimensioni e dal tipo di fiore e varia da 2 a 36 ore.

Erbe: Sciacquare le erbe, scuoterle e asciugarle. Togliere le foglie morte o marce. Asciugare le erbe a partire dal gambo e rimuoverlo solo dopo l'essiccazione. Distribuire le erbe in ordine sparso sui ripiani. Il tempo di essiccazione dipende dalle dimensioni e dal tipo e richiede dalle 2 alle 6 ore.

CONSERVAZIONE DI ALIMENTI CONGELATI

Una volta essiccato, il cibo deve essere ben confezionato per la sua conservazione. Segui le istruzioni qui sotto su come mantenere il cibo fresco e commestibile il più a lungo possibile.

Contenitori adatti

Qualsiasi contenitore pulito, ermetico e a tenuta stagna è adatto alla conservazione. I sacchetti di plastica ermetici con sigillo e i sacchetti da cucina termosaldati sono altrettanto adatti alla conservazione. Riempire i sacchetti il più possibile e fare fuoriuscire l'aria in eccesso. Conservare i sacchetti in un contenitore di metallo con un coperchio, utile per tenere lontani gli insetti. I vasi con coperchio a vite possono essere usati con o senza sacchetti di plastica. Anche i contenitori di plastica muniti di coperchio sono adatti, purché ermetici. Non usare sacchetti di carta, sacchetti di plastica sottili, carta da forno o contenitori non stagni.

Note generali sulla conservazione

- Aspettare che il cibo essiccato sia completamente raffreddato.
- Il calore e la luce rovinano il cibo. Custodire il cibo in un luogo fresco e asciutto. Rimuovere l'aria in eccesso dal contenitore e chiuderlo con cura.
- La temperatura ideale per la conservazione è inferiore o pari ai 15 ° C. Non conservare gli alimenti direttamente in contenitori metallici.
- Non usare contenitori che perdono o con una guarnizione rotta.
- Controllare regolarmente l'umidità residua del cibo essiccato. Se i prodotti si rivelano troppo umidi, significa che l'essiccazione deve essere prolungata.

- Non conservare frutta e verdura essiccata per più di 1 anno.
- Se possibile, essiccare il cibo in estate e conservarlo per massimo un anno.
- La carne essiccata, il pollo e il pesce non devono essere conservati in frigorifero per più di 3 mesi. Possono essere conservati nel congelatore fino a 1 anno.
- Il sottovuoto può estendere la durata di conservazione del cibo essiccato di diversi mesi, a condizione che il processo sia stato eseguito con cura e il cibo sia privo di umidità.

Note sul luogo di conservazione

Gli alimenti essiccati devono essere sempre conservati in un luogo fresco, buio e asciutto. Coprire gli scaffali vicino alle finestre per proteggere il cibo dalla luce. Conservare i barattoli con tappo a vite e i contenitori di plastica in un sacchetto di carta o in un armadio chiuso. I muri di cemento e i pavimenti piastrellati sono spesso umidi e freddi. Non mettere i contenitori con il cibo secco direttamente sul pavimento e assicurarsi che non tocchino le pareti per evitare la formazione di condensa nel contenitore. Non conservare gli alimenti vicino a prodotti che emanano un forte odore, come vernici, solventi o petrolio.

Indicazioni per la conservazione

Non conservare frutta e verdura essiccata per più di 1 anno. Utilizza prodotti essiccati come carne, pesce, pollo o carne jerky al massimo entro 1-2 mesi. Etichetta il cibo e consuma i prodotti che durano meno. Controlla regolarmente gli alimenti essiccati. Se l'umidità contenuta nel cibo è maggiore rispetto a quella presente in fase di confezionamento, il liquido può accumularsi nel contenitore. Stendere il cibo sui ripiani e procedere a una nuova essiccazione. In seguito, inseriscilo in un contenitore ermetico. Lo sviluppo della muffa indica che il cibo non è stato essiccato correttamente prima della sua conservazione o che il contenitore non è ermetico. Getta immediatamente il cibo ammuffito.

INDICAZIONI PER REIDRATARE I PRODOTTI

Durante il processo di essiccazione, l'umidità viene rimossa dal cibo. Durante la disidratazione l'umidità presente viene tolta per essere poi ripristinata in seguito. Anche se la frutta secca può essere consumata da essiccata, è sempre possibile reidratarla prima dell'uso. Per farlo, segui questi suggerimenti:

Immergila in acqua

- Se intendi utilizzare frutta e verdura essiccata e tritata per preparare biscotti e fette biscottate, non è necessario reidratarla. Se, invece, il prodotto è troppo secco, è sufficiente bagnare una tazza (200 ml) di frutta secca con un 1 cucchiaino di acqua.
- Se intendi usare frutta e verdura essiccata per soufflé, crostate, pane a lievitazione rapida, impasti o miscele da forno, usa 2 parti di acqua e 3 parti di frutta secca.
- Se la frutta e la verdura sono da utilizzare per una cottura in liquidi, come conserve di verdura o composte, usa 1-1½ parti di acqua per 1 parte di frutta secca.

Altri metodi di reidratazione

- Una volta spremuto il cibo reidratato, conserva l'acqua in eccesso. I residui contengono preziose sostanze nutritive. Congela il liquido e usalo per la preparazioni di zuppe, gelatine, torte o composte.
- Se utilizzi verdure essiccate per la preparazione delle tue zuppe, non dovrai prima reidratarle. Aggiungere le verdure essiccate un'ora prima del termine della cottura della zuppa. Non aggiungere spezie, sale, dado, salsa di pomodoro finché le verdure non sono reidratate e cotte, perché questi ingredienti possono ostacolarne la reidratazione.
- Alcuni alimenti impiegano più tempo a reidratarsi di altri. Carote e fagioli solitamente richiedono più tempo di piselli o patate. In generale, più tempo un alimento impiega a essiccarsi, più tempo impiega a reidratarsi.
- Per la reidratazione non usare più acqua del necessario, altrimenti i nutrienti importanti andranno persi. Metti il cibo essiccato in un contenitore e versa l'acqua necessaria per coprirlo. Se è necessario più liquido per la reidratazione, versarne altro in un secondo momento.

ALIMENTI E TEMPI DI ESSICCAZIONE RACCOMANDATI

Tempi di essiccazione per la carne(temperatura consigliata: 65-70 ° C)

Carne	Preparazione	Prova a secco	Tempo di essiccazione
Jerky di manzo	Carne magra di pancia o di fesa, tagliata a 2,5-3,5 cm di spessore.	elastica ma non si sfilaccia.	6 - 15 ore

Tempi di essiccazione per le verdure (temperatura consigliata: 60 ° C)

Frutta	Preparazione	Prova a secco	Tempo di essiccazione
Mele	Sbucciare, denocciolare e tagliare ad anelli o a fette.	flessibile	5-6 ore
Albicocche	Tagliare a metà o a fette.	flessibile	12-38 ore
Banane	Sbucciare e tagliare a fette larghe 0,3 cm.	croccante	8-38 ore
Frutti di bosco	Tagliare le fragole a fette di 1 cm, lasciare interi i frutti più piccoli	essicare	8- 26 ore
Pere	Sbucciare e tagliare a fette	flessibile	8- 30 ore
Mirtilli rossi	Tagliare a metà o lasciare il frutto intero	Flessibile	6 - 26 ore
Datteri	Denocciolare e tagliare a fette	prodotto gommoso	6 - 26 ore
Fichi	Sbucciare.	prodotto gommoso	6 - 26 ore
Ciliegie	Denocciolare è facoltativo e si può fare quando il frutto è già essiccato al 50%.	prodotto gommoso	8 -34 ore
Pesche nettarine	Tagliare a metà ed essicare appoggiando la buccia sulla superficie Rimuovere i semi quando i frutti sono essiccati al 50%.	flessibile	8- 26 ore
Buccia d'arancia	Sbucciare in lunghe strisce.	fragile	8 -16 ore

Frutta	Preparazione	Prova a secco	Tempo di essiccazione
Pesche	Tagliare a metà ed essiccare appoggiando la buccia sulla superficie. Rimuovere i semi quando i frutti sono essiccati al 50%.	flessibile	10 -34 ore
Uva	Non tagliare i chicchi.	flessibile	8-38 ore

Tempi di essiccazione per le verdure (temperatura consigliata: 50 ° C)

Verdura	Preparazione	Prova a secco	Tempo di essiccazione
Carciofi	Tagliare a strisce di 0,8 cm di spessore.	fragile	6 - 14 ore
Melanzane	Tagliare a fette larghe 0,6-1,2 cm.	fragile	6 - 18 ore
Cavolfiori	Separare, tritare e sbollentare fino a quando sono morbidi.	prodotto gommoso	6-16 ore
Fagioli	Tagliare e cuocere/sbollentare fino a quando non sono traslucidi.	fragile	8- 26 ore
Broccoli	Tagliare a metà, affettare e marinare per 3-5 minuti.	fragile	6-20 ore
Piselli	sbollentare per 3-5 minuti.	fragile	8-14 ore
Cetriolo	Sbucciare e tagliare a fette larghe 1 cm.	prodotto gommoso	6 - 18 ore
Carote	Cuocere a vapore e tagliare a fette.	gommoso	6- 12 ore
Patate	Tagliare a fette o a dadini e cuocere o sbollentare per 8-10 minuti.	fragile	6 - 18 ore
Aglio	Togliere la pelle e tagliare a pezzi.	fragile	6-16 ore
Cavolo	Tagliare e metà e fare fette larghe 0,3 cm.	prodotto gommoso	6 - 14 ore
Peperoncino	Tagliare a strisce o anelli di 0,6 cm di larghezza e rimuovere i semi.	fragile	4 - 14 ore
Peperoni	Essiccare lasciandoli interi	prodotto gommoso	6 - 14 ore

Verdura	Preparazione	Prova a secco	Tempo di essiccazione
Funghi	Secco affettato, tritato o in un unico pezzo.	prodotto gommoso	6 - 14 ore
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare a pezzi di 0,5 cm.	essicare	6 - 38 ore
Cavoli di Bruxelles	Rimuovere il gambo e tagliarlo a metà nel senso della lunghezza.	croccante	8- 30 ore
Barbabietola	Sbollentare, raffreddare, rimuovere il gambo e la radice e tagliare a fette.	fragile	8- 26 ore
Erba cipollina	Tagliare sottilmente.	fragile	6 - 10 ore
Sedano (sedano verde, bianco e sedano rapa)	Tagliare i bastoncini in pezzi larghi 0,6 cm.	fragile	6 - 14 ore
Asparagi	Tagliare in pezzi lunghi 2,5 cm.	fragile	6 - 14 ore
Spinaci	Sbollentare fino a quando è morbido ma non molliccio.	fragile	6-16 ore
Pomodori	Togliere la pelle e tagliare a metà o a fette.	prodotto gommoso	8-24 ore
Zucchine	Tagliare a fette larghe 0,6 cm.	fragile	6 - 18 ore
Cipolle	Tagliare a fette sottili o tritare.	fragile	8-14 ore

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: Prima di pulire o fare la manutenzione dell'essiccatore assicurarsi che la spina di rete sia scollegata e che l'interruttore di rete sia su OFF.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Prevenzione
Umidità intorno al contenitore	Essiccazione incompleta. Il cibo è stato tagliato in modo irregolare, rendendo l'essiccazione incompleta. Gli alimenti disidratati sono stati conservati a temperatura ambiente troppo a lungo e, dopo il raffreddamento, hanno riassorbito l'umidità.	Testa l'essiccazione del cibo prima di toglierlo dall'essiccatore. Taglia il cibo in modo uniforme. Raffredda rapidamente e procedi alla conservazione immediata.
Muffa sul cibo	Essiccazione incompleta. Il cibo non è stato controllato da una settimana e ha accumulato umidità. Contenitore di conservazione non ermetico. Temperatura di conservazione troppo calda/umidità nel cibo. Può essersi verificato un indurimento della buccia, cioè il cibo è stato essiccato a una temperatura troppo elevata, essiccandosi all'esterno e solo parzialmente all'interno.	Prova diversi pezzi di cibo per verificarne il livello di essiccazione. Entro una settimana controlla il contenitore e, se trovi tracce di umidità, procedi con una nuova essiccazione del cibo. Per la conservazione utilizza contenitori ermetici. Conserva gli alimenti in zone fresche con temperatura inferiore o pari ai 21 °C. Fai essiccare il cibo a temperature adeguate / segui le istruzioni relative all'essiccazione
Macchie marroni sulle verdure	L'essiccazione è stata impostata a una temperatura troppo elevata. Le verdure sono state essiccate eccessivamente.	Fai essiccare il cibo a temperature adeguate / segui le istruzioni relative all'essiccazione. Controlla regolarmente l'umidità residua del cibo essiccato.
Il cibo si attacca ai vassoi	Il cibo non è stato girato.	Dopo un'ora di essiccazione, usa una spatola per girare i prodotti.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@klarstein.com



KLARSTEIN