

Recyceln



Sollte Ihr Gerät einmal nicht mehr funktionsfähig sein, beachten Sie bitte, dass eine Entsorgung über den Hausmüll nicht zulässig ist. Um die Umwelt zu schützen, ist eine Abgabe bei einem autorisierten Geräte-Recycling für das Recycling erforderlich. Bitte bringen Sie Ihr Gerät zu diesem Zweck zu einer spezialisierten WEEE-Sammelstelle.

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Eine getrennte Sammlung ist erforderlich, um eine Recyclingmöglichkeit zu gewährleisten und die Umwelt zu schützen. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Müllabfuhr oder einen anderen Betreiber, der auf die Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten spezialisiert ist.

CE Das Gerät erfüllt die europäischen Richtlinien 2014/35/EU (LVD – Niederspannungsrichtlinie) und 2014/30/EU (EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit).

Bolkani

Bolkani e.k.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Deutschland
service@Bolkani.com
WEEE-Reg.-Nr. DE 81026679



Laden Sie ihr Kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.

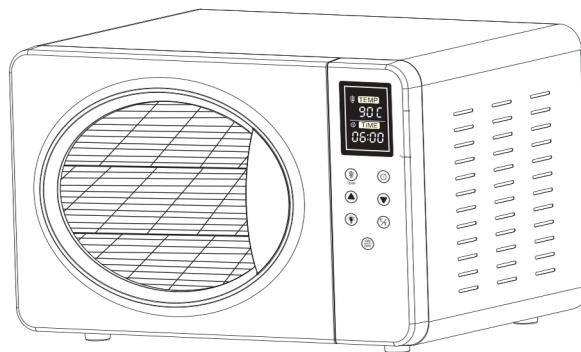


Laden Sie ihr Kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.

Bolkani

DÖRRGERÄT

6 Gestelle



Model No:DSC-06B

VORSICHT !

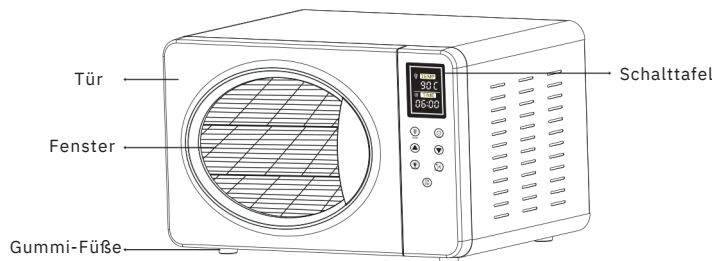
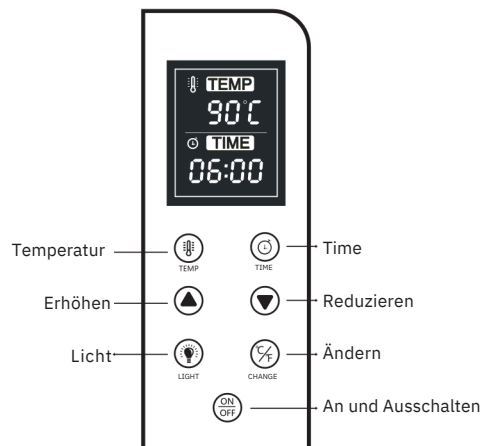
**DIE OBERFLÄCHEN
DES DÖRRGERÄTS
WERDEN HEISS!**



HOT
DO NOT TOUCH!

Edelstahl DÖRRGERÄT

6 Gestelle



DSC-06B

VORSICHT! KÖNNEN SCHARFE KANTEN SEIN!

PROBLEMLÖSUNG

FEUCHTIGKEIT IM BEHÄLTER

URSACHE: Das Trocknen ist unvollständig. Die Lebensmittel weisen ungleichmäßige Schnitte auf und sind daher unvollständig getrocknet. Getrocknete Lebensmittel, die nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur stehen gelassen wurden, sind wieder mit Feuchtigkeit in die Lebensmittel eingedrungen.

VERHINDERUNG: Prüfen Sie die Trockenheit der Lebensmittel, bevor Sie sie aus dem Dörrgerät entnehmen. Bitte achten Sie darauf, die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden. Bitte kühlen Sie die Ware schnell ab und verpacken Sie sie anschließend.

SCHIMMEL AUF LEBENSMITTELN

URSACHE: Unvollständige Trocknung. Lebensmittel wurden innerhalb einer Woche nicht auf Feuchtigkeitsgehalt geprüft. Der Lagerbehälter ist nicht luftdicht. Die Lagertemperatur ist zu hoch/Feuchtigkeit im Lebensmittel. Möglicherweise ist eine Oberflächenhärtung aufgetreten, d. h. das Lebensmittel wurde bei zu hohen Temperaturen getrocknet, sodass es außen zwar getrocknet, innen aber nicht vollständig getrocknet ist.

VERHINDERUNG: Prüfen Sie die Trockenheit der Lebensmittel, bevor Sie sie aus dem Dörrgerät entnehmen. Bitte achten Sie darauf, die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden. Bitte kühlen Sie die Ware schnell ab und verpacken Sie sie anschließend.

BRAUNE FLECKEN AUF GEMÜSE

URSACHE: Die Trocknungstemperatur war zu hoch. Das Gemüse wurde übertrocknet.

VERHINDERUNG: Trocknen Sie Lebensmittel bei geeigneten Temperaturen. Verwenden Sie die Trocknungsanleitung als Referenz. Überprüfen Sie Lebensmittel regelmäßig auf.

Lebensmittel bleiben an den Rosten kleben

URSACHE: Das Lebensmittel wird nicht umgedreht.

VERHINDERUNG: Verwenden Sie nach einer Stunde Dörrzeit einen Pfannenwender und wenden Sie die Lebensmittel.

REZEPTE

HAWAIIANISCHE RINDFLEISCH MARINADE

Zutaten:

- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 EL brauner Zucker
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1/5 TL scharfes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/4 Tasse Ananassaft
- 1/4 Tasse Sojasauce
- 500 g Rindersteak Fleisch, in 3–6 mm dünne Streifen geschnitten

CAJUN RINDFLEISCH MARINADE aus Louisiana, USA.

Zutaten:

- 1 Tasse Tomatensaft
- 1 ½ TL getrockneter Thymian
- 1 TL weißer Pfeffer
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 ½ TL Zwiebelpulver
- 1 ½ TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL scharfes Paprikapulver
- 500 g Rindersteak Fleisch, in 3–6 mm dünne Streifen geschnitten

SCHARFE RINDFLEISCH MARINADE

Zutaten:

- 1/3 Tasse Teriyaki-Sauce
- 1 TL Meerrettich (gemahlen)
- 1/2 TL Chilipulver
- 1/4 TL Tabascosauce
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Jalapeños, entkernt und fein gehackt
- 500 g Rindersteak Fleisch, in 3–6 mm dünne Streifen geschnitten

REZEPTE

PUTEN BRUST MARINADE

Zutaten:

- 1/4 Tasse Sojasauce
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/8 TL Ingwer (gemahlen)
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 700 g Putenbrust, in 3–6 mm dünne Streifen geschnitten

SÜß SAURE RINDFLEISCH MARINADE

Zutaten:

- 1/4 Tasse Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Honig (optional für mehr Süße)
- 1 TL Reisessig oder Apfelessig
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL scharfes Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 500 g mageres Rindfleisch, in 3–6 mm dünne Streifen geschnitten

ANLEITUNG

1. In einer kleinen Glasschüssel alle Zutaten außer dem Fleisch/Geflügel gut vermischen.
2. Eine Schicht Fleisch/Geflügel in eine große Glas- oder Keramikform legen, die Marinade darüber verteilen.
3. Schichten wiederholen, bis 3–4 Lagen Fleisch/Geflügel in der Form sind.
4. Die Form gut abdecken und das Fleisch 6–12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. Dabei gelegentlich umrühren, damit alle Stücke gut mit der Marinade bedeckt sind. Je länger das Marinieren, desto intensiver der Geschmack.
5. Fleisch/Geflügel aus der Marinade nehmen und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.
6. Die Fleischstreifen gleichmäßig auf den Dörrgittern verteilen, dabei etwa 0,6 cm Abstand zwischen den Stücken lassen.
7. Bei 63–66 °C (145–150 °F) 4–7 Stunden trocknen, bis das Jerky vollständig trocken ist.
8. **Wichtig:** Vor dem Dörren unbedingt die Temperatur des Dörrautomaten mit einem Thermometer prüfen. Temperaturen unter 63 °C (145 °F) werden nicht empfohlen.
9. **Empfehlung:** Das Fleisch vor dem Trocknen auf 71 °C (160 °F) erhitzen, um Bakterien durch Hitze sicher abzutöten. Danach während des Trocknens eine konstante Temperatur von 55–60 °C (130–140 °F) einhalten.
10. Während des Trocknens eventuell austretendes Fett mit Küchenpapier abtupfen.
11. Die Trockenzeit variiert je nach Luftfeuchtigkeit, Fleischmenge, Fettgehalt.
12. Das Jerky immer vollständig auskühlen lassen, bevor du es probierst oder lagerst.

REINIGUNGSANLEITUNG

! WARNUNG: Vor der Reinigung oder Wartung des Dörrgeräts unbedingt den Netzstecker ziehen und den Ein-/Ausschalter auf die Position „OFF“ stellen.

Reinigen Sie die Gitter und das Innere des Geräts vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch.

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter und den Timer auf die Position „OFF“. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Dörrgerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Nehmen Sie die Gitter aus dem Dörrgerät heraus.
4. Wischen Sie das Gehäuse des Dörrgeräts (innen und außen) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. VORSICHT: Die Kanten können scharf sein! Spritzen Sie kein Wasser auf das Heizelement (befindet sich hinter dem Schutzgitter im Inneren des Geräts hinten). Wasser kann die elektrischen Bauteile beschädigen und erhöht die Gefahr eines Stromschlags.
6. Tauchen Sie das Dörrgerät nicht in Wasser ein.
7. Reinigen Sie die Gitter mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort.

ERDUNGSHINWEISE

ERDUNG

Dieses Gerät muss während des Betriebs geerdet sein, um den Benutzer vor elektrischem Schlag zu schützen.

Das Gerät ist mit einem dreipoligen Netzkabel und einem Schutzkontaktstecker (Typ F / Schuko) ausgestattet. Dieser Stecker passt nur in vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdosen.

⚠ Wichtig: Verändern oder manipulieren Sie den Stecker keinesfalls. Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel, bei denen die Schutzerdung unterbrochen ist. Bei unsachgemäßer Erdung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlag.



Schuko-Stecker (Typ F)



Steckdosen (Typ F)

BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIG: Beaufsichtigen Sie den Dörrautomaten während des Betriebs. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt!

Lesen und verstehen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen und Warnhinweise vollständig. **Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.**

Blockieren Sie niemals die Luftauslässe an der Rückseite oder an der Tür des Geräts!

SCHRITTE ZUR INBETRIEBNAHME:

1. Betreiben Sie den Dörrautomaten auf einer sauberen, trockenen Oberfläche.
2. Stellen Sie den Netzschalter und den Zeitschalter (Timer) auf die Position „OFF“.
3. Stecken Sie den Dörrautomaten in eine standardmäßige Steckdose mit 230 Volt, 50 Hz (angepasst für den EU-Markt).
4. Stellen Sie den Dörrautomaten während des Betriebs mindestens 30,5 cm (12 Zoll) von jeder Wand entfernt auf, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten. **Blockieren Sie nicht** die Luftauslässe an der Rückseite oder an der Tür des Dörrautomaten.
5. Entfernen Sie die Gitter aus dem Dörrautomaten. Beladen Sie die Gitter mit den zu trocknenden Lebensmitteln. Platzieren Sie die Stücke so, dass sie sich nicht berühren. Nicht überlappen oder aneinanderlegen. Lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Lebensmitteln für eine gute Luftzirkulation. Entfernen Sie überschüssiges Wasser von den Lebensmitteln (dies kann durch Abtupfen mit einem Papiertuch oder einer Serviette geschehen). Überschüssige Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die Temperatur im Dörrautomaten sinkt.
6. Schalten Sie den Netzschalter auf „ON“ oder „ZEIT“.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Heizstufe und verwenden Sie dabei den „Trocknungsleitfaden“ als Referenz. Es wird empfohlen, ein Backofenthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Dörrautomaten zu legen, um die Temperatureinstellung zu überwachen. Passen Sie den Temperaturregler bei Bedarf an.
8. Stellen Sie den Zeitschalter (Timer) auf die gewünschte Trocknungsdauer ein. Wenn Sie den Dörrautomaten im Dauerbetrieb verwenden möchten, schalten Sie die „ON“-Taste ein. (Hinweis: Maximale Laufzeit beträgt 24 Stunden).
9. Heizen Sie den Dörrautomaten **5-10 Minuten vor**, bevor Sie die Gitter wieder einsetzen.
10. Bringen Sie die Tür am Dörrautomaten an, indem Sie sie oben an der Kante des Gehäuses einhängen. Achten Sie darauf, dass die Seiten der Tür fest und sicher am Gehäuse anliegen.
11. Während des Dörrvorgangs können sich Wassertropfen auf der Oberfläche einiger Lebensmittel bilden. Diese können durch Abtupfen mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier entfernt werden.

⚠ Achtung: Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

HINWEIS:

Die Trocknungszeiten können je nach verschiedenen Faktoren variieren, darunter die relative Luftfeuchtigkeit, die Raumtemperatur, die Dicke, die Temperatur und der Fettgehalt des Trockenguts. Die tatsächliche Temperatur im Dörrautomaten basiert auf einer Umgebungstemperatur von 21°C (70°F).

Wenn der Dörrautomat nicht bei einer Umgebungstemperatur von 21°C betrieben wird, kann es sein, dass die auf dem Temperaturregler angegebene Temperatur nicht erreicht wird oder abweicht.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Es gibt grundlegende Regeln im Umgang mit Lebensmitteln:
ERHITZEN, TRENNEN, REINIGEN und KÜHLEN.

GAREN:

Es ist wichtig, Lebensmittel auf eine sichere Kerntemperatur zu garen, um vorhandene Bakterien abzutöten. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Lebensmitteln aus Hackfleisch hat in letzter Zeit viel Aufmerksamkeit erhalten – und das aus gutem Grund. Beim Hacken von Fleisch werden die Bakterien von der Oberfläche mit der Hackmasse vermischt. Wird das Hackfleisch nicht auf mindestens 71 °C bis 74 °C gegart, werden die Bakterien nicht abgetötet und es besteht ein hohes Risiko, dass Sie sich infizieren. Feste Fleischstücke wie Steaks und Koteletts enthalten dagegen keine gefährlichen Bakterien wie E. coli. im Inneren, weshalb sie blutiger serviert werden können. Trotzdem sollte Rinderfilet auf eine Kerntemperatur von mindestens 63 °C (medium rare) gegart werden. Die sichere Kerntemperatur für Geflügel beträgt 82 °C, feste Schweinefleischstücke sollten auf 71 °C gegart werden. Eier sollten ebenfalls vollständig durchgegart sein. Wenn Sie Baiser oder ein anderes Rezept mit rohen Eiern zubereiten möchten, verwenden Sie pasteurisierte Eier oder fertiges Baiserpulver.

TRENNEN:

Lebensmittel, die roh verzehrt werden, und solche, die vor dem Verzehr gekocht werden müssen, müssen immer getrennt aufbewahrt werden. Kreuzkontaminationen entstehen, wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln, die roh verzehrt werden, in Kontakt kommen. Dies ist eine Hauptursache für Lebensmittelvergiftungen. Rohes Fleisch sollte immer doppelt verpackt und im untersten Fach des Kühlschranks aufbewahrt werden, damit kein Saft auf andere Lebensmittel tropfen kann. Rohes Fleisch sollte innerhalb von ein bis zwei Tagen nach dem Kauf verbraucht oder für eine längere Lagerung eingefroren werden. Gefrorenes Fleisch sollte im Kühlschrank aufgetaut werden, nicht auf der Arbeitsplatte. Beim Grillen oder Garen von rohem Fleisch oder Fisch legen Sie das gegarte Fleisch unbedingt auf eine saubere Platte. Verwenden Sie nicht die Platte, auf der Sie das Grillgut zum Grill gebracht haben. Waschen Sie die Grillutensilien nach dem letzten Wenden ebenso wie Pfannenwender und Löffel zum Wenden des Fleisches. Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder rohen Eiern unbedingt die Hände. Waschen Sie sich die Hände mit Wasser und Seife oder verwenden Sie ein feuchtes, antibakterielles Tuch. Das Nichtwaschen von Händen und Oberflächen während des Grillens ist eine häufige Ursache für Kreuzkontaminationen.

SAUBERKEIT:

Waschen Sie sich beim Abkühlen häufig die Hände und die Arbeitsflächen. Waschen Sie sie dabei mindestens 15 Sekunden lang mit warmem Wasser und Seife. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch.

KÜHLEN:

Das Kühlen von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Der Gefahrenbereich, in dem sich Bakterien vermehren, liegt zwischen 4 °C und 6 °C. Stellen Sie Ihren Kühlschrank auf 4 °C oder weniger und Ihren Gefrierschrank auf -17 °C oder weniger ein. Einfache Regel: Servieren Sie warme Speisen warm und kalte Speisen kalt. Verwenden Sie Chafing Dishes oder Warmhalteplatten, um Speisen beim Servieren warm zu halten. Verwenden Sie Eiswasserbäder, um kalte Speisen kalt zu halten. Lassen Sie Lebensmittel nie länger als zwei Stunden bei Raumtemperatur stehen, bei einer Umgebungstemperatur von 32 °C oder mehr maximal eine Stunde. Achten Sie beim Packen für ein Picknick darauf, dass die Lebensmittel bereits gekühlt sind, bevor Sie sie in den isolierten Korb legen. Der Korb kühlt die Lebensmittel nicht, sondern hält sie nur kalt, wenn er richtig mit Eis gefüllt ist. Heiße, gekochte Speisen sollten in flachen Behältern gegeben und sofort gekühlt werden, damit sie schnell abkühlen. Decken Sie die Lebensmittel nach dem Abkühlen unbedingt ab.

HINWEIS:

Bei der Verwendung von Wildbret oder anderem Wild ist besondere Vorsicht geboten, da es bei der Ausweidung stark kontaminiert werden kann. Wildbret wird häufig bei Temperaturen gelagert, die das Wachstum von Bakterien begünstigen, beispielsweise während des Transports.

LAGERUNG VON TROCKENFLEISCH

Wickeln Sie Jerky bzw. Snacksticks in Alufolie ein und bewahren Sie sie entweder in einem dicken Plastikbeutel oder in einem Glas mit festem Deckel auf. Vermeiden Sie die Lagerung in Plastikbehältern oder -tüten, ohne die Snacks vorher in Alufolie oder Wachspapier einzupacken. Jerky/Snacksticks sollten an einem dunklen, trockenen Ort bei 10–16 °C gelagert werden. Gut getrocknete Jerky/Snacksticks sind bei Zimmertemperatur ein bis zwei Monate haltbar. Um die Haltbarkeit auf bis zu sechs Monate zu verlängern, lagern Sie Jerky/Snacksticks im Gefrierschrank. Beschriften und datieren Sie alle Verpackungen.

FRUCHTROLLEN

1. Wählen Sie zunächst reife oder leicht überreife Früchte aus. Waschen Sie diese und entfernen Sie Flecken, Kerne und Schale.
2. Pürieren Sie die Früchte im Mixer. Fügen Sie nach Belieben Joghurt, Süßungsmittel oder Gewürze hinzu. Das Püree sollte eine dicke Konsistenz haben.
3. Decken Sie die Dörrroste mit Frischhaltefolie ab.
4. Gießen Sie 380 ml bis 500 ml des Pürees auf die abgedeckten Roste. Setzen Sie die Roste vorsichtig in den Dörrautomaten ein.
5. Die Ränder trocknen schneller als die Mitte. Gießen Sie das Püree daher in der Mitte dünner.
6. Die durchschnittliche Trocknungszeit der Fruchtrollen beträgt 4 bis 6 Stunden.
7. Nehmen Sie die Fruchtrollen aus dem Dörrautomaten, sobald sie glänzen und nicht mehr kleben. Lassen Sie sie abkühlen.
8. Ziehen Sie anschließend die Fruchtrolle aus der Frischhaltefolie und rollen Sie sie auf.

BLUMEN & KRÄUTER TROCKNEN

- Die Blumen sollten zunächst trocken sein. Am besten pflücken Sie sie, nachdem der Tau getrocknet ist, aber bevor die Nachtfeuchte einsetzt. Trocknen Sie die Blumen so schnell wie möglich nach dem Pflücken.
- Die besten Bedingungen hierfür sind ein trockener, warmer, dunkler, sauberer und gut belüfteter Ort. Ein Dörrgerät ist hierfür ideal. Blumen behalten ihre Farbe und ihren Zustand am besten, wenn sie schnell getrocknet werden.
 - Um die natürlichen Öle zu erhalten, sollte eine niedrige Temperatur verwendet werden.
 - Entfernen Sie die Blätter oder lassen Sie sie, falls Sie dies bevorzugen. Entfernen Sie braune oder beschädigte Blätter.
 - Legen Sie die Blumen in einer einzigen Schicht auf das Dörrtablett und vermeiden Sie Überlappungen.
 - Die Trocknungszeiten variieren erheblich und sind abhängig von der Größe der Blume und der Menge des Laubs. Trocknen Sie bei 38 °C.
 - Sie können auch Teigkunst und Perlen im Dörrgerät trocknen. Die Temperaturen können variieren.

LEBENSMITTEL WÄHLEN

- Verwenden Sie die besten Lebensmittel. Obst und Gemüse haben in der Hochsaison mehr Nährstoffe und Geschmack. Fleisch, Fisch und Geflügel sollten schlank und frisch sein.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel mit blauen Flecken oder anderen Schönheitsfehlern. Schlechtes Obst oder Gemüse kann die gesamte Charge verderben.
- Verwenden Sie immer mageres Fleisch. Entfernen Sie vor dem Dehydrieren so viel Fett wie möglich.
- **HINWEIS:** Legen Sie ein Papierhandtuch unter das Fleisch, während es dehydriert, um das Fett aufzufangen.

VORBEHANDLUNG VON LEBENSMITTELN

Da Wein hauptsächlich durch Gärung oder Kochen entsteht, ist eine ordnungsgemäße Vorbereitung für ein gutes Ergebnis wichtig. Wenn Sie sich an einige grundlegende Richtlinien halten, verbessern Sie die Qualität Ihrer getrockneten Lebensmittel erheblich und verkürzen die Trocknungszeit. Vorbehandelte Lebensmittel schmecken oft besser und sehen besser aus als nicht behandelte. Es gibt verschiedene Methoden, um Lebensmittel vorzubehalten und so die Oxidation zu verhindern, die beim Trocknen von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Bananen zu Verfärbungen führt.

- Entfernen Sie alle Kerne, Haut oder Gruben.
- Zerkleinern, schneiden oder würfeln Sie das Essen anschließend gleichmäßig. Die Scheiben sollten zwischen 0,6 cm und 1,9 cm dick sein. Fleisch sollte nicht dicker als 3/16 Zoll (0,5 cm) geschnitten werden.
- Dampfgaren oder Braten bei 71 °C für Fleisch und 165 °F (74 °C) für Geflügel, gemessen vor dem Dehydrieren.
- Die Temperatur des Dehydrators muss bei 55 °C bis 60 °C bzw. 130 °F bis 140 °F gehalten werden.
- Dies gilt während des gesamten Trocknungsprozesses.
- Das Austrocknen von Fisch zu Jerky erfordert viel Aufmerksamkeit. Er muss gründlich gereinigt, entgrätet und gespült werden, um sicherzustellen, dass das gesamte Blut gewegewaschen wird. Dampfen oder backen Sie den Fisch bei 93 °C, bis er vor dem Dehydrieren schuppig ist.
- Schneiden Sie das Obst für ein paar Minuten in Zitronen- oder Ananasaft ein, bevor Sie es in den Dehydrator geben.
- Verwenden Sie einen Ascorbinsäure-Mix, der in den meisten Lebensmittelgeschäften oder Apotheken erhältlich ist. Er ist in Pulver- oder Tablettenform erhältlich. Lösen Sie etwa 2–3 Esslöffel in einem Liter Wasser auf. Die Fruchtscheiben 2–3 Minuten in die Lösung einweichen und dann auf die Gestelle zum Dehydrieren legen.
- Früchte mit einer Wachsbeschichtung (z. B. Feigen, Pfirsiche, Trauben, Blaubeeren, Pflaumen usw.) sollten in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. So kann Feuchtigkeit beim Dehydrieren leichter entweichen.
- Das Blanchieren kann das Dehydrieren von Lebensmitteln beschleunigen. Beim Blanchieren werden keine hilfreichen Enzyme zerstört und es werden Nährstoffe erhalten. Es gibt zwei Möglichkeiten, Lebensmittel zu blanchieren:

1. Wasserblanchieren: Verwenden Sie eine große Pfanne und füllen Sie diese zur Hälfte mit Wasser. Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Legen Sie das Essen direkt in das kochende Wasser und bedecken Sie es. Nach drei Minuten entfernen. Anschließend die Nahrungsmittel auf dem dehydrierenden Gestell arrangieren.

2. Dampfblanchieren: Verwenden Sie den Dampfgarer mit 5–7 cm Wasser im unteren Abschnitt zum Kochen. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Dampferkorb und garen Sie sie 3 bis 5 Minuten lang im Dampf.

Entfernen Sie die gedämpften Lebensmittel und arrangieren Sie sie zum Dehydrieren.

TIPPS

- Überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Legen Sie sie flach auf die Gestelle des Dehydrators.
- Überprüfen Sie nach 6 Stunden die Trockenheit und dann alle 2 Stunden, bis die Lebensmittel je nach Produkt knusprig, biegsam oder ledrig sind.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel, um sicherzustellen, dass sie vor dem Entfernen vollständig getrocknet sind. Schneiden Sie gegebenenfalls die Mitte einiger Proben auf, um die innere Trockenheit zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, dehydrieren Sie sie länger.
- Beschriften Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Datum des Trocknens und dem ursprünglichen Gewicht.
- Führen Sie ein Tagebuch, um die Trocknungstechniken zu verbessern.
- Die ordnungsgemäße Lagerung ist wichtig, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten. Verpacken Sie das Essen, wenn es abgekühlt ist.
- Lebensmittel können länger gelagert werden, wenn sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Der ideale Speicher
- Die Temperatur sollte 60 °F (16 °C) oder niedriger betragen.
- Geben Sie getrocknete Lebensmittel in Plastik-Gefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehälter aufbewahren.
- Entfernen Sie vor der Versiegelung so viel Luft wie möglich.
- Eine Vakuumversiegelung ist ideal, um getrocknete Lebensmittel zu lagern.
- Denken Sie daran, dass Lebensmittel während des Dehydrationsprozesses um ca. 25 % bis 50 % an Größe und Gewicht schrumpfen, sodass die Stücke nicht zu klein geschnitten werden sollten. Ein Pfund rohes Fleisch ergibt 0,2 bis 0,5 Pfund Jerky. (0,2 kg) Jerky.
- Verwenden Sie die Trocknungsanleitung im Bedienfeld als Referenz für die korrekten Temperatureinstellungen. Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, kann das Essen von außen hart und trocken werden. , während es innen feucht bleibt. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert sich die Trocknungszeit.

REHYDRATING

- Obwohl es nicht notwendig ist, Ihre getrockneten Lebensmittel wieder zu rekonstituieren, können Sie dies mit Leichtigkeit tun.
- Gemüse kann als Beilage oder in Rezepten sehr effektiv nach dem Sein verwendet werden
- rekonstruieren Sie die eingehende Art und Weise.
- Dehydrierte Lebensmittel können durch 3-5 Minuten in kaltem Wasser in kaltem Wasser eingeweicht werden. Verwenden Sie 1 Tasse Wasser für 1 Tasse dehydrierter Lebensmittel. Sobald es neu hydriert ist, kann das Essen normal gekocht werden. Das Einweichen von Lebensmitteln in warmem Wasser beschleunigt den Prozess, kann jedoch zu einem Geschmacksverlust führen.
- Dehydrierte Obst und Gemüse können 2-6 Stunden im Kühlschrank in kaltem Wasser getränkt werden. **WARNUNG!** Das Einweichen bei Raumtemperatur ermöglicht schädliche Bakterien.
- Fügen Sie keine Gewürze hinzu. Das Hinzufügen von Salz oder Zucker während der Rehydratation kann den Geschmack der Lebensmittel verändern.
- Um gedünstetes Obst oder Gemüse herzustellen, 2 Tassen Wasser hinzufügen und bisher köcheln lassen.
- Konsumieren Sie so schnell wie möglich dehydrierte Lebensmittel, wenn der Lagerbehälter geöffnet ist, und halten Sie ungenutzte Teile im Kühlschrank, um eine Kontamination zu vermeiden.

REHYDRATING

- Überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Legen Sie sie flach auf die Gestelle des Dehydrators.
- Überprüfen Sie nach 6 Stunden die Trockenheit und dann alle 2 Stunden, bis die Lebensmittel je nach Produkt knusprig, biegsam oder ledrig sind.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel, um sicherzustellen, dass sie vor dem Entfernen vollständig getrocknet sind. Schneiden Sie gegebenenfalls die Mitte einiger Proben auf, um die innere Trockenheit zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, dehydrieren Sie sie länger.
- Beschriften Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Datum des Trocknens und dem ursprünglichen Gewicht.
- Führen Sie ein Tagebuch, um die Trocknungstechniken zu verbessern.
- Die ordnungsgemäße Lagerung ist wichtig, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten. Verpacken Sie das Essen, wenn es abgekühlt ist.
- Lebensmittel können länger gelagert werden, wenn sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Der ideale Speicher
- Die Temperatur sollte 60 °F (16 °C) oder niedriger betragen.
- Geben Sie getrocknete Lebensmittel in Plastik-Gefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehälter aufbewahren.
- Entfernen Sie vor der Versiegelung so viel Luft wie möglich.
- Eine Vakuumversiegelung ist ideal, um getrocknete Lebensmittel zu lagern.
- Denken Sie daran, dass Lebensmittel während des Dehydrationsprozesses um ca. 25 % bis 50 % an Größe und Gewicht schrumpfen, sodass die Stücke nicht zu klein geschnitten werden sollten. Ein Pfund rohes Fleisch ergibt 0,2 bis 0,5 Pfund Jerky. (0,2 kg) Jerky.
- Verwenden Sie die Trocknungsanleitung im Bedienfeld als Referenz für die korrekten Temperatureinstellungen. Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, kann das Essen von außen hart und trocken werden, während es innen feucht bleibt. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert sich die Trocknungszeit.
- Wenn Sie ein Dörrgerät verwenden, überprüfen Sie vor dem Trocknen des Trockenfleisches mit einem Zeigerthermometer die Temperatur des Dörrgeräts. Die empfohlene Mindesttemperatur zum Trocknen von Fleisch beträgt 63 °C.
- Temperaturen unter 63 °C werden nicht empfohlen. Wichtig: Bevor Sie das Fleisch in das Dörrgerät geben, wird dringend empfohlen, es vor dem Dörrvorgang auf 71 °C zu erhitzen. Dieser Schritt stellt sicher, dass alle vorhandenen Bakterien durch die feuchte Hitze abgetötet werden. Nach dem Erhitzen ist es wichtig, während des Trocknungsprozesses eine konstante Temperatur von 55–60 °C aufrechtzuerhalten.
 1. der Prozess lange genug dauern muss, um das Fleisch vor Verderben zu schützen.
 2. genügend Wasser entfernt werden muss, damit sich keine Mikroorganismen vermehren können.
- Wenn Sie eine Marinade verwenden, schütteln Sie überschüssige Flüssigkeit ab, bevor Sie das Fleisch in gleichmäßigen Lagen mit einem Abstand von ca. 0,64 cm auf die Roste des Dörrgeräts legen.
- Trocknen Sie das Fleisch 4–7 Stunden lang bei 63–66 °C (145–150 °F). Möglicherweise müssen Sie gelegentlich Fetttropfen mit einem Papiertuch von der Fleischoberfläche abtupfen. Die Trocknungszeiten können je nach Umständen variieren, beispielsweise abhängig von der relativen Luftfeuchtigkeit im Raum, der Temperatur des Fleisches zu Beginn des Trocknungsprozesses, der Fleischmenge im Dörrgerät oder der Magerkeit des Fleisches. Lassen Sie das Dörrfleisch vor dem Verzehr immer abkühlen.

⚠ Wichtig! Beobachten Sie das Dörrgerät während des Betriebs unbedingt. Lassen Sie den Dörrautomaten niemals unbeaufsichtigt. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum. **Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Rückseite oder an der Tür des Dörrautomaten.**

ALLGEMEINE SICHERHEITSREGELN



WARNING!

LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS. IHRE SICHERHEIT IST DAS WICHTIGSTE! DIE NICHTEINHALTUNG VON VERFAHREN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. DENKEN SIE DARAN: IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT LIEGT IN IHRER VERANTWORTUNG!

1. Prüfen Sie, ob das Gerät beschädigt ist. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Dörrautomaten, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Achten Sie auf Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt oder ausgefranst ist.
2. Um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass sich der Netzschalter in der Position „AUS“ befindet, bevor Sie das Gerät an die Stromquelle anschließen.
3. Trennen Sie den Dörrautomaten immer von der Stromquelle, bevor Sie ihn warten, Zubehör austauschen oder reinigen. Ziehen Sie den Dörrautomaten aus der Steckdose, wenn er nicht in Gebrauch ist.
4. Halten Sie Kinder fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie den Dörrautomaten während des Betriebs.
5. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung bei unsachgemäßer Verwendung des Dörrautomaten ab. Bei unsachgemäßer Verwendung erlischt die Garantie.
6. Elektrische Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Händler durchgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile und -zubehör. Änderungen am Dörrautomaten führen zum Erlöschen der Garantie. Öffnen Sie niemals die Rückseite des Dörrgeräts. Entfernen Sie niemals die Rückwand des Dörrgeräts.
7. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen. Es wird empfohlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden.
8. Stellen Sie außerdem sicher, dass das Dörrgerät während des Betriebs stabil steht. Alle vier Füße müssen sicher auf einer ebenen Fläche stehen. Das Dörrgerät darf sich während des Betriebs nicht bewegen.
9. Betreiben Sie das Dörrgerät nicht im Freien oder in der Nähe von brennbaren oder entzündlichen Materialien. Nur in Innenräumen verwenden.
10. In gut belüfteten Bereichen verwenden. Es wird empfohlen, den Dörrautomaten in einer Garage oder einem ähnlichen Gebäude zu verwenden.
11. Blockieren Sie die Lüftungsschlitze an der Tür oder an der Rückseite des Dörrautomaten nicht. Halten Sie den Dörrautomaten außerdem mindestens 30,5 cm von Wänden entfernt, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
12. Betreiben Sie den Dörrautomaten nicht auf brennbaren Oberflächen wie Teppichen.
13. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen durch Stromschlag. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß. Betreiben Sie es nicht in der Nähe von fließendem Wasser.
14. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die Gerätekomponenten reinigen. Lesen Sie alle Anweisungen zur Reinigung des Dörrautomaten, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
15. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass der Dörrautomat vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder an das Stromnetz anschließen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
16. Betreiben Sie den Dörrautomaten nicht auf einem heißen Herd oder im Backofen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Dörrautomaten oder heiße Oberflächen hängen.
17. VORSICHT! Die Oberflächen des Dörrautomaten werden während des Betriebs heiß! Es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen. Ergebnis!
18. Die Kanten können scharf sein.
19. Nicht unter Drogen- oder Alkoholeinfluss verwenden.
20. Nur für den Hausgebrauch.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Ziehen Sie sie häufig zu Rate und verwenden Sie sie, um andere zu unterweisen.