

# Recycler



Si votre appareil ne fonctionne plus, sachez qu'il est interdit de le jeter avec les ordures ménagères. Pour protéger l'environnement, il doit être déposé dans un centre de recyclage agréé. Veuillez déposer votre appareil dans un point de collecte DEEE spécialisé.

La directive européenne 2012/19/UE relative au recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers.

La collecte sélective est obligatoire pour garantir le recyclage et protéger l'environnement. Veuillez contacter votre service local d'élimination des déchets ou un autre organisme spécialisé dans la collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques.



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE (LVD – Directive Basse Tension) et 2014/30/UE (EMC – Compatibilité électromagnétique).

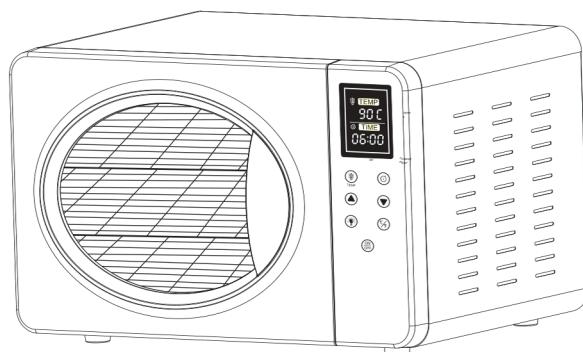


Téléchargez votre livre de recettes cadeau gratuit.

# Bolkani

DÉSHYDRATEUR

6 étages



# Bolkani

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

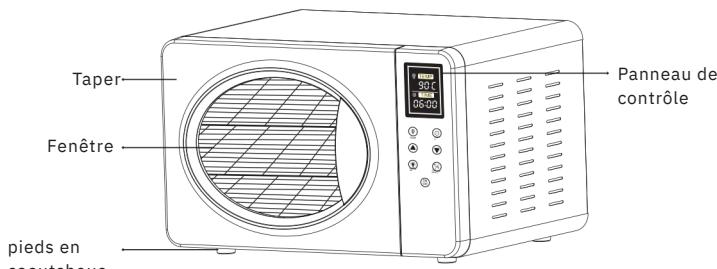
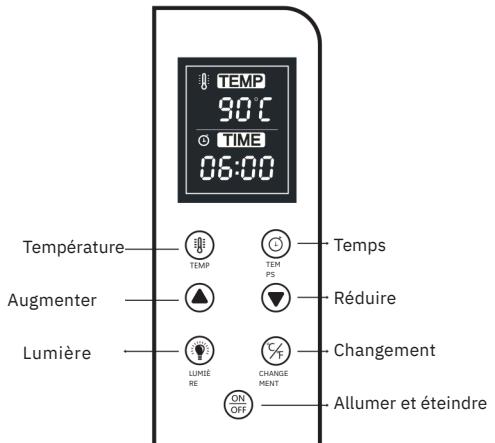


Téléchargez votre livre de recettes cadeau gratuit.

Numéro de modèle : DSC-06B



# acier inoxydable **DÉSHYDRATEUR** 6 étagères



**DSC-06B**

**ATTENTION ! PEUT AVOIR DES BORDS TRANCHANTS !**

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

### HUMIDITÉ DANS LE RÉCIPIENT

Cause : Le séchage est incomplet. Les aliments présentent des coupes irrégulières et sont donc incomplètement séchés. Les aliments séchés qui sont restés trop longtemps à température ambiante après refroidissement ont réinfusé de l'humidité dans l'aliment.

PRÉVENTION : Vérifiez le degré de séchage des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Assurez-vous que les aliments sont coupés uniformément. Refroidissez-les rapidement avant de les emballer.

### MOISISSURES SUR LES ALIMENTS

CAUSE : Séchage incomplet. La teneur en humidité des aliments n'a pas été vérifiée depuis une semaine. Le récipient de conservation n'est pas hermétique. La température de conservation est trop élevée/l'humidité des aliments est trop élevée. Un durcissement superficiel peut s'être produit, ce qui signifie que les aliments ont été séchés à des températures trop élevées. L'extérieur est donc sec, mais l'intérieur n'est pas complètement sec.

PRÉVENTION : Vérifiez le degré de séchage des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Assurez-vous que les aliments sont coupés uniformément. Refroidissez-les rapidement avant de les emballer.

### TACHES BRUNES SUR LES LÉGUMES

CAUSE : La température de séchage était trop élevée. Les légumes étaient trop séchés.

PRÉVENTION : Sécher les aliments à la température appropriée. Utiliser les instructions de séchage comme référence. Vérifier régulièrement les aliments.

### Les aliments collent aux grilles

CAUSE : La nourriture n'est pas retournée.

PRÉVENTION : Après une heure de séchage, utilisez une spatule et retournez les aliments.

## RECETTES

### MARINADE DE BŒUF HAWAÏENNE

Ingrédients:

- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1/4 cuillère à café de poivre noir
- 1/5 cuillère à café de poudre de paprika fort
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1/4 Tasse Ananassaft
- 1/4 tasse de sauce soja
- 500 g de steak de bœuf, coupé en fines lanières de 3 à 6 mm

### MARINADE DE BŒUF CAJUN

de Louisiane, États-Unis.

Ingrédients:

- 1 tasse de jus de tomate
- 1 ½ cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à café de poivre blanc
- ½ cuillère à café de poivre noir
- ½ cuillère à café de poudre d'ail
- 1 ½ cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 ½ cuillère à café de basilic séché
- 2 cuillères à café de poudre de paprika fort
- 500 g de steak de bœuf, coupé en fines lanières de 3 à 6 mm

### MARINADE DE BŒUF ÉPICÉE

Ingrédients:

- 1/3 Tasse Teriyaki-Sauce
- 1 cuillère à café de raifort (moulu)
- 1/2 cuillère à café de poudre de chili
- 1/4 TL de sauce Tabasco
- 2 cuillères à café de sucre brun
- 2 cuillères à café de poivre noir (moulu)
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'ail, finement haché
- 2 cuillères à soupe de jalapeños, épépinés et finement hachés
- 500 g de steak de bœuf, coupé en fines lanières de 3 à 6 mm

## RECETTES

### MARINADE DE POITRINE DE DINDE

Ingrédients:

- 1/4 tasse de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/8 cuillère à café de gingembre (moulu)
- 1/4 cuillère à café de poudre d'ail
- 700 g de poitrine de dinde, coupée en fines lanières de 3 à 6 mm

### MARINADE DE BŒUF AIGRE-DOUCE

Ingrédients:

- 1/4 tasse de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de miel (facultatif pour plus de douceur)
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz ou de vinaigre de cidre de pomme
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1/4 cuillère à café de poivre noir
- 1/4 cuillère à café de poudre de paprika fort
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 500 g de bœuf maigre, coupé en fines lanières de 3 à 6 mm

### INSTRUCTIONS

1. Dans un petit bol en verre, bien mélanger tous les ingrédients sauf la viande/volaille.
2. Déposez une couche de viande/volaille dans un grand plat en verre ou en céramique et étalez la marinade dessus.
3. Répétez les couches jusqu'à ce qu'il y ait 3 à 4 couches de viande/volaille dans le plat.
4. Couvrez hermétiquement le plat et laissez mariner la viande au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures ou toute la nuit, en remuant de temps en temps pour bien enrober tous les morceaux. Plus la marinade est longue, plus la saveur est intense.
5. Retirez la viande/volaille de la marinade et égouttez l'excédent de liquide.
6. Répartissez les lanières de viande uniformément sur les grilles de séchage, en laissant environ 0,6 cm d'espace entre les morceaux.
7. Sécher à 63–66 °C (145–150 °F) pendant 4 à 7 heures jusqu'à ce que le jerky soit complètement sec.
8. **Important : Avant de sécher, vérifiez la température du déshydrateur à l'aide d'un thermomètre. Les températures inférieures à 63 °C (145 °F) sont déconseillées.**
9. **Recommendation : Chauffer la viande à 71 °C (160 °F) avant de la sécher afin de garantir l'élimination des bactéries. Maintenir ensuite une température constante de 55 à 60 °C (130 à 140 °F) pendant le séchage.**
10. Pendant le séchage, tamponnez la graisse qui pourrait s'échapper avec du papier absorbant.
11. Le temps de séchage varie en fonction de l'humidité, de la quantité de viande et de la teneur en matières grasses.
12. Laissez toujours le jerky refroidir complètement avant de le déguster ou de le conserver.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT :** Avant de nettoyer ou d'entretenir le déshydrateur, assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation et de mettre l'interrupteur d'alimentation sur la position « OFF ».

Nettoyez les grilles et l'intérieur de l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation.

1. Réglez l'interrupteur marche/arrêt et la minuterie sur « OFF ». Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
2. Laissez le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Retirez les grilles du déshydrateur.
4. Essuyez le boîtier du déshydrateur (intérieur et extérieur) avec une éponge ou un chiffon humide.
5. ATTENTION : Les bords peuvent être coupants ! Ne pas projeter d'eau sur l'élément chauffant (situé derrière la grille de protection à l'arrière de l'appareil). L'eau peut endommager les composants électriques et augmenter le risque de choc électrique.
6. Ne pas immerger le déshydrateur dans l'eau.
7. Nettoyez les grilles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les abondamment à l'eau claire et séchez-les immédiatement.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre pendant son fonctionnement afin de protéger l'utilisateur contre les chocs électriques.

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à trois broches et d'une fiche de type F (Schuko) avec mise à la terre. Cette fiche est compatible uniquement avec les prises correctement installées et mises à la terre.

**⚠ Important :** Ne modifiez ni n'altérez la fiche de quelque manière que ce soit. N'utilisez pas d'adaptateurs ou de rallonges dont la mise à la terre est défectueuse. Une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.



Fiche Schuko (type F)



Douilles (type F)

## MODE D'EMPLOI

**IMPORTANT :** Surveillez le déshydrateur pendant son fonctionnement. Ne le laissez jamais sans surveillance !

Veuillez lire attentivement et comprendre toutes les instructions et tous les avertissements avant utilisation. N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées.

**Ne bloquez jamais les sorties d'air à l'arrière ou sur la porte de l'appareil !**

### ÉTAPES DE MISE EN SERVICE :

1. Utilisez le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
2. Réglez l'interrupteur d'alimentation et la minuterie sur la position « OFF ».
3. Branchez le déshydrateur sur une prise électrique standard de 230 volts, 50 Hz (adaptée au marché de l'UE).
4. Pour assurer une bonne circulation de l'air, placez le déshydrateur à au moins 30,5 cm (12 pouces) de tout mur pendant son fonctionnement. Ne bloquez pas les ouvertures d'aération situées à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.
5. Retirez les grilles du déshydrateur. Chargez-les avec les aliments à sécher. Disposez les aliments de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Évitez de les superposer ou de les placer les uns contre les autres. Laissez suffisamment d'espace entre les aliments pour une bonne circulation de l'air. Éliminez l'excès d'eau des aliments (en les tamponnant avec un essuie-tout ou une serviette). Un excès d'humidité peut faire baisser la température dans le déshydrateur.
6. Tournez l'interrupteur d'alimentation sur « ON » ou « TIME ».
7. Réglez la température sur la température souhaitée en vous référant au « Guide de séchage ». Nous vous recommandons de placer un thermomètre de four (non fourni) à l'intérieur du déshydrateur pour surveiller la température. Ajustez la température selon vos besoins.
8. Réglez la minuterie sur la durée de séchage souhaitée. Pour une utilisation continue, activez le bouton « ON ». (Remarque : la durée maximale de fonctionnement est de 24 heures.)
9. Préchauffez le déshydrateur pendant 5 à 10 minutes avant de remettre les grilles en place.
10. Fixez la porte du déshydrateur en l'accrochant au bord supérieur du meuble. Assurez-vous que les côtés de la porte sont bien ajustés contre le meuble.
11. Pendant le séchage, des gouttes d'eau peuvent se former à la surface de certains aliments. Elles peuvent être éliminées en tamponnant avec un chiffon propre ou un essuie-tout.

**⚠ Attention :** l'appareil chauffe pendant son fonctionnement !

### AVIS :

Le temps de séchage peut varier en fonction de plusieurs facteurs, notamment l'humidité relative, la température ambiante, l'épaisseur, la température et la teneur en matières grasses des aliments à sécher. La température réelle à l'intérieur du déshydrateur est basée sur une température ambiante de 21 °C (70 °F).

Si le déshydrateur n'est pas utilisé à une température ambiante de 21°C, la température indiquée sur le régulateur de température peut ne pas être atteinte ou peut différer.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il existe des règles de base lors de la manipulation des aliments :  
**CHAUFFER, SÉPARER, NETTOYER ET REFROIDIR.**

### NOUS SOMMES:

Il est important de cuire les aliments à une température interne sûre pour éliminer les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments à base de viande hachée a récemment suscité beaucoup d'attention, et pour cause. Lorsque la viande hachée est hachée, les bactéries présentes à sa surface se mélangent à la viande hachée. Si la viande hachée n'est pas cuite à une température d'au moins 71 °C à 74 °C, les bactéries ne seront pas éliminées et vous courez un risque élevé d'infection.

Les morceaux de viande solides comme les steaks et les côtelettes, en revanche, ne contiennent pas de bactéries dangereuses comme *E. coli*.

à l'intérieur, c'est pourquoi ils peuvent être servis plus sanguins.

Néanmoins, le filet de boeuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63 °C (à point). La température interne de la volaille est de 82 °C, et les morceaux de porc fermes doivent être cuits à 71 °C. Les œufs doivent également être bien cuits. Si vous souhaitez réaliser une meringue ou une autre recette avec des œufs crus, utilisez des œufs pasteurisés ou de la poudre de meringue toute prête.

### SÉPARÉ:

Les aliments consommés crus et ceux devant être cuits doivent toujours être conservés séparément. Une contamination croisée se produit lorsque de la viande ou des œufs crus entrent en contact avec des aliments consommés crus. C'est une cause majeure d'intoxication alimentaire. La viande crue doit toujours être emballée dans un double sac et conservée dans le compartiment inférieur du réfrigérateur pour éviter que son jus ne coule sur d'autres aliments. Elle doit être consommée dans les deux jours suivant l'achat ou congélation pour une conservation plus longue. La viande congelée doit être décongelée au réfrigérateur, et non sur le plan de travail. Torsque vous grillez ou cuisez de la viande ou du poisson cru, veillez à placer la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le plat que vous avez utilisé pour amener les aliments sur le gril. Lavez les ustensiles de cuisson après le dernier retournement, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour retourner la viande. Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus. Lavez-vous les mains à l'eau et au savon ou utilisez une lingette antibactérienne humide. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson est une cause fréquente de contamination croisée.

### PROPRETÉ:

À mesure que la température baisse, lavez-vous les mains et les surfaces de travail fréquemment. Lavez-les à l'eau tiède et au savon pendant au moins 15 secondes. Séchez-les ensuite avec un essuie-tout.

### COOL:

Il est très important de conserver les aliments au réfrigérateur. La zone de risque de prolifération bactérienne se situe entre 4 °C et 6 °C. Réglez votre réfrigérateur à 4 °C ou moins et votre congélateur à -17 °C ou moins. Règle simple : servez les plats chauds chauds et les plats froids froids. Utilisez des plats chauffants ou des chauffe-plats pour maintenir les aliments au chaud pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour conserver les aliments froids au frais. Ne laissez jamais les aliments à température ambiante plus de deux heures, ou au maximum une heure si la température ambiante est de 32 °C ou plus. Lorsque vous préparez vos repas pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis avant de les placer dans le panier isotherme. Le panier ne refroidira pas les aliments ; il ne les gardera au froid que s'il est correctement rempli de glace. Les aliments chauds et cuits doivent être placés dans des récipients peu profonds et réfrigérés immédiatement pour qu'ils refroidissent rapidement. Veillez à couvrir les aliments une fois refroidis.

### AVIS :

Une attention particulière doit être portée à la consommation de venaison ou de tout autre gibier, car il peut être fortement contaminé lors de l'éviscération. La venaison est souvent conservée à des températures propices au développement des bactéries, notamment pendant le transport.

## STOCKAGE DE LA VIANDE SÉCHÉE

Enveloppez les bâtonnets de viande séchée ou de snack dans du papier aluminium et conservez-les dans un sac en plastique résistant ou dans un bocal en verre hermétique. Évitez de les conserver dans des récipients ou des sacs en plastique sans les avoir préalablement enveloppés dans du papier aluminium ou du papier sulfurisé. Conservez les bâtonnets de viande séchée ou de snack dans un endroit sombre et sec, à une température comprise entre 10 et 16 °C (50 et 61 °F). Bien séchés, ils se conservent un à deux mois à température ambiante. Pour prolonger leur durée de conservation jusqu'à six mois, conservez-les au congélateur. Étiquetez et datez tous les emballages.

## ROULEAUX DE FRUITS

1. Choisissez d'abord des fruits mûrs ou légèrement trop mûrs. Lavez-les et retirez les taches, les pépins et la peau.
2. Mixez les fruits au mixeur. Ajoutez du yaourt, de l'édulcorant ou des épices selon vos envies. La purée doit avoir une consistance épaisse.
3. Couvrez les grilles de séchage avec du film alimentaire.
4. Versez 380 à 500 ml de purée sur les grilles couvertes. Insérez délicatement les grilles dans le déshydrateur.
5. Les bords séchent plus vite que le centre, donc versez la purée plus finement au centre.
6. Le temps de séchage moyen des rouleaux de fruits est de 4 à 6 heures.
7. Retirez les rouleaux de fruits du déshydrateur lorsqu'ils sont brillants et ne collent plus. Laissez-les refroidir.
8. Retirez ensuite le rouleau de fruits du film alimentaire et enroulez-le.

## SÉCHAGE DE FLEURS ET D'HERBES

Les fleurs doivent être sèches au départ. Il est préférable de les cueillir après la rosée, mais avant l'arrivée de l'humidité nocturne. Séchez les fleurs dès que possible après la cueillette.

- Les meilleures conditions sont un endroit sec, chaud, sombre, propre et bien aéré. Un déshydrateur est idéal. Les fleurs conservent mieux leur couleur et leur état lorsqu'elles sont séchées rapidement.
- Pour préserver les huiles naturelles, il convient d'utiliser une basse température.
- Retirez les feuilles ou laissez-les si vous préférez. Retirez les feuilles brunes ou abîmées.
- Disposez les fleurs en une seule couche sur le plateau de séchage, en évitant les chevauchements.
- Les temps de séchage varient considérablement et dépendent de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Séchage à 38 °C.
- Vous pouvez également sécher vos créations en pâte et vos perles dans un déshydrateur. La température peut varier.

## CHOISIR LA NOURRITURE

- Privilégiez les meilleurs aliments. Les fruits et légumes sont plus nutritifs et savoureux en haute saison. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- N'utilisez pas d'aliments présentant des ecchymoses ou d'autres imperfections. Des fruits ou légumes avariés peuvent ruiner tout le lot.
- Utilisez toujours de la viande maigre. Retirez le maximum de gras avant la déshydratation.
- **REMARQUE : Placez une serviette en papier sous la viande pendant qu'elle se déhydrate pour récupérer la graisse.**

## PRÉTRAITEMENT DES ALIMENTS

Le vin étant principalement produit par fermentation ou cuisson, une préparation adéquate est essentielle pour un bon résultat. Suivre quelques conseils de base améliorera considérablement la qualité de vos aliments séchés et réduira le temps de séchage.

Les aliments prétraités ont souvent meilleur goût et meilleure apparence que les aliments non traités. Il existe plusieurs méthodes de prétraitement pour prévenir l'oxydation, responsable de la décoloration des pommes, poires, pêches et bananes séchées.

- Retirez les graines, la peau ou les noyaux.
- Ensuite, hachez, tramez ou coupez les aliments en dés de manière uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 0,6 et 1,9 cm. La viande ne doit pas être coupée à plus de 0,5 cm d'épaisseur.
- Cuire à la vapeur ou rôtir à 160 °F (71 °C) pour la viande et 165 °F (74 °C) pour la volaille, mesurée avant la déshydratation.
- La température du déshydrateur doit être maintenue entre 55°C et 60°C ou entre 130°F et 140°F.
- Ceci s'applique tout au long du processus de séchage.
- Le séchage du poisson en charqui exige beaucoup de soin. Il doit être soigneusement nettoyé, désarêté et rinçé pour éliminer tout le sang. Cuisez le poisson à la vapeur ou au four à 93 °C jusqu'à ce qu'il soit floconneux avant de le déshydrater.
- Faites tremper les fruits dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes avant de les placer dans le déshydrateur.
- Utilisez un mélange d'acide ascorbique, disponible dans la plupart des supermarchés et pharmacies. Il se présente sous forme de poudre ou de comprimés. Dissolvez environ 2 à 3 cuillères à soupe dans un litre d'eau. Trempez les tranches de fruits dans la solution pendant 2 à 3 minutes, puis placez-les sur une grille pour les déshydrater.
- Les fruits recouverts d'une couche de cire (figues, pêches, raisins, myrtilles, prunes, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante pour éliminer la cire. Cela permet à l'humidité de s'échapper plus facilement pendant la déshydratation.
- Le blanchiment peut accélérer la déshydratation des aliments. Il ne détruit pas les enzymes utiles et préserve les nutriments. Il existe deux façons de blanchir les aliments :

1. Blanchiment à l'eau : Remplissez une grande casserole d'eau à moitié. Portez l'eau à ébullition. Plongez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez. Retirez-les au bout de trois minutes. Disposez ensuite les aliments sur la grille de déshydratation.

2. Blanchiment à la vapeur : utilisez le cuiseur vapeur avec 5 à 7 cm d'eau dans la partie inférieure pour la cuisson. Placez les aliments dans le panier vapeur et faites cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes. Retirez les aliments cuits à la vapeur et préparez-les pour la déshydratation.

## CONSEILS

- Ne superposez pas les aliments. Placez-les à plat sur les grilles du déshydrateur.
- Vérifiez la sécheresse après 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce que les aliments soient croustillants, souples ou coriaces, selon le produit.
- Vérifiez que les aliments sont bien secs avant de les retirer. Si nécessaire, incisez le centre de quelques échantillons pour vérifier leur degré de sécheresse interne. Si les aliments sont encore humides, déshydratez-les plus longtemps.
- Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de séchage et le poids d'origine.
- Tenez un journal pour améliorer les techniques de séchage.
- Un stockage adéquat est important pour préserver la qualité des aliments. Emballez les aliments lorsqu'ils sont froids.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont conservés dans un endroit frais, sombre et sec.
- Le rangement idéal
- La température doit être de 60 °F (16 °C) ou moins.
- Placez les aliments séchés dans des sacs de congélation en plastique avant de les conserver dans des récipients en métal ou en verre.
- Retirez autant d'air que possible avant de sceller.
- La mise sous vide est idéale pour conserver les aliments séchés.
- Gardez à l'esprit que les aliments rétrécissent d'environ 25 à 50 % en taille et en poids pendant le processus de déshydratation ; les morceaux ne doivent donc pas être trop petits. 450 g de viande crue donne 0,2 à 0,2 kg de viande séchée.
- Utilisez le guide de séchage sur le panneau de commande comme référence pour les réglages de température corrects. Si la température est trop élevée, les aliments risquent de durcir et de sécher à l'extérieur tout en restant humides à l'intérieur. Si la température est trop basse, le temps de séchage sera plus long.

## RÉHYDRATATION

- Bien qu'il ne soit pas nécessaire de reconstituer vos aliments séchés, vous pouvez le faire facilement.
- Les légumes peuvent être utilisés très efficacement comme plat d'accompagnement ou dans des recettes après avoir été
- reconstruire la manière entrante.
- Les aliments déshydratés peuvent être réhydratés en les trempant dans de l'eau froide pendant 3 à 5 minutes. Comptez 250 ml d'eau pour 250 ml d'aliment déshydraté. Une fois réhydratés, les aliments peuvent être cuits normalement. Tremper les aliments dans de l'eau chaude accélère le processus, mais peut entraîner une perte de saveur.
- Les fruits et légumes déshydratés peuvent être trempés dans de l'eau froide pendant 2 à 6 heures au réfrigérateur. Attention ! Le trempage à température ambiante favorise la prolifération de bactéries nocives.
- N'ajoutez pas d'épices. L'ajout de sel ou de sucre pendant la réhydratation peut altérer la saveur des aliments.
- Pour cuire des fruits ou des légumes à la vapeur, ajoutez 2 tasses d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Consommez les aliments déshydratés dès que possible une fois le contenant de conservation ouvert et conservez les portions non utilisées au réfrigérateur pour éviter toute contamination.

## RÉHYDRATATION

- Ne superposez pas les aliments. Placez-les à plat sur les grilles du déshydrateur.
- Vérifiez la sécheresse après 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce que les aliments soient croustillants, souples ou coriaces, selon le produit.
- Vérifiez que les aliments sont bien secs avant de les retirer. Si nécessaire, incisez le centre de quelques échantillons pour vérifier leur degré de sécheresse interne. Si les aliments sont encore humides, déshydratez-les plus longtemps.
- Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de séchage et le poids d'origine.
- Tenez un journal pour améliorer les techniques de séchage.
- Un stockage adéquat est important pour préserver la qualité des aliments. Emballez les aliments lorsqu'ils sont froids.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont conservés dans un endroit frais, sombre et sec.
- Le rangement idéal.
- La température doit être de 60 °F (16 °C) ou moins.
- Placez les aliments séchés dans des sacs de congélation en plastique avant de les conserver dans des récipients en métal ou en verre.
- Retirez autant d'air que possible avant de sceller.
- La mise sous vide est idéale pour conserver les aliments séchés.
- Gardez à l'esprit que les aliments retrécissent d'environ 25 à 50 % en taille et en poids pendant le processus de déshydration ; les morceaux ne doivent donc pas être trop petits. 450 g de viande crue donne 0,2 à 0,2 kg de viande séchée.
- Utilisez le guide de séchage sur le panneau de commande comme référence pour les réglages de température corrects. Si la température est trop élevée, les aliments risquent de durcir et de sécher à l'extérieur tout en restant humides à l'intérieur. Si la température est trop basse, le temps de séchage sera plus long.
- Si vous utilisez un déshydrateur, vérifiez sa température à l'aide d'un thermomètre à cadran avant de sécher la viande séchée. La température minimale recommandée pour le séchage de la viande est de 63 °C.
- Les températures inférieures à 63 °C sont déconseillées. Important : Avant de placer la viande dans le déshydrateur, il est fortement recommandé de la préchauffer à 71 °C. Cette étape permet de tuer les bactéries présentes grâce à la chaleur humide. Après le chauffage, il est important de maintenir une température constante de 55 à 60 °C pendant le séchage.
  1. le processus doit durer suffisamment longtemps pour protéger la viande de la détérioration.
  2. il faut éliminer suffisamment d'eau pour empêcher les micro-organismes de se multiplier.
- Si vous utilisez une marinade, secouez l'excédent de liquide avant de placer la viande en couches uniformes sur les grilles du déshydrateur, à environ 0,64 cm d'intervalle.
- Séchez la viande pendant 4 à 7 heures à 63–66 °C (145–150 °F). Il peut être nécessaire d'éponger de temps en temps le gras à la surface de la viande avec un essuie-tout. Le temps de séchage peut varier selon les circonstances, comme l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du séchage, la quantité de viande dans le déshydrateur et sa maigreure. Laissez toujours refroidir la viande séchée avant de la consommer.

**⚠️ Important !** Surveillez toujours le déshydrateur pendant son fonctionnement. Ne le laissez jamais sans surveillance. Lisez attentivement toutes les instructions et tous les avertissements avant utilisation. Utilisez le déshydrateur dans un endroit bien aéré. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.

## RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



### WARNING!

Veuillez lire attentivement toutes les instructions et tous les avertissements avant d'utiliser cet appareil. Votre sécurité est notre priorité ! Le non-respect des procédures et des règles de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.  
N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ !

1. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Avant d'utiliser le déshydrateur, vérifiez que tous les éléments fonctionnent correctement et remplissent leur fonction. Soyez attentif aux conditions susceptibles d'altérer son fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou effiloché.
2. Pour éviter toute mise sous tension accidentelle, assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF » avant de connecter l'appareil à la source d'alimentation.
3. Débranchez toujours le déshydrateur de la source d'alimentation avant de procéder à l'entretien, au remplacement des accessoires ou au nettoyage. Débranchez le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Tenir les enfants éloignés. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Surveiller le déshydrateur pendant son fonctionnement.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriate du déshydrateur. Une utilisation inappropriate annulera la garantie.
6. Les réparations électriques ne peuvent être effectuées que par un revendeur agréé. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine. Toute modification apportée au déshydrateur annulera la garantie. N'ouvrez jamais l'arrière du déshydrateur. Ne retirez jamais le panneau arrière.
7. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. L'utilisation de rallonges est déconseillée.
8. Assurez-vous également que le déshydrateur est stable pendant son fonctionnement. Les quatre pieds doivent reposer solidement sur une surface plane. Le déshydrateur ne doit pas bouger pendant son fonctionnement.
9. Ne pas utiliser le déshydrateur à l'extérieur ou à proximité de matériaux inflammables ou combustibles. Utilisez uniquement à l'intérieur.
10. Utiliser dans des zones bien ventilées. Il est recommandé d'utiliser le déshydrateur dans un garage ou un bâtiment similaire.
11. Ne bloquez pas les ouvertures d'aération situées sur la porte ou à l'arrière du déshydrateur. Gardez également le déshydrateur à au moins 30,5 cm des murs pour assurer une bonne circulation de l'air.
12. N'utilisez pas le déshydrateur sur des surfaces inflammables telles que des tapis.
13. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait entraîner des blessures graves. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus. Ne l'utilisez pas à proximité d'une source d'eau courante.
14. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de nettoyer les composants de l'appareil. Lisez toutes les instructions de nettoyage du déshydrateur avant de commencer le nettoyage.
15. Après le nettoyage, assurez-vous que le déshydrateur est parfaitement sec avant de le rebrancher. Sinon, il existe un risque de choc électrique.
16. N'utilisez pas le déshydrateur sur une cuisinière chaude ou dans un four. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du déshydrateur ou de surfaces chaudes.
17. ATTENTION ! Les surfaces du déshydrateur deviennent chaudes pendant le fonctionnement ! Risque de blessures graves. Conséquences !
18. Les bords peuvent être tranchants.
19. Ne pas utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
20. Pour usage domestique uniquement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Consultez-les fréquemment et utilisez-les pour instruire les autres.