

## Riciclare



Se il dispositivo non è più funzionante, si prega di notare che non è consentito smaltirlo insieme ai rifiuti domestici. Per proteggere l'ambiente, è necessario consegnarlo a un centro di riciclaggio autorizzato per il riciclaggio. A tale scopo, si prega di consegnare il dispositivo a un punto di raccolta RAEE specializzato.

La direttiva europea 2012/19/UE sul riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) stabilisce che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti insieme agli altri rifiuti domestici.

Per garantire il riciclaggio e la tutela dell'ambiente è necessaria la raccolta differenziata. Contattare il servizio locale di smaltimento rifiuti o un altro operatore specializzato nella raccolta di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**CE** Il dispositivo è conforme alle direttive europee 2014/35/UE (LVD – Direttiva Bassa Tensione) e 2014/30/UE (EMC – Direttiva Compatibilità elettromagnetica).

## Bolkani

Bolkani E.K.  
Raiffeisenstr. 3  
30827 Garbsen, Germany  
service@bolkani.com  
WEEE Reg. No. DE 81026679



Scarica  
gratuitamente il  
tuo ricettario.

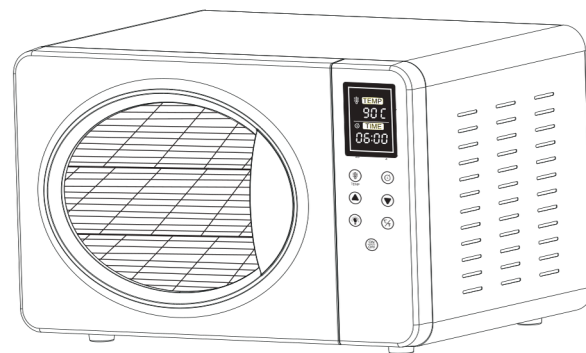


Scarica  
gratuitamente il  
tuo ricettario.

ITALIANO

# Bolkani

**DISIDRATATORE** **6 rack**



**Modello n.: DSC-06B**

**ATTENZION**

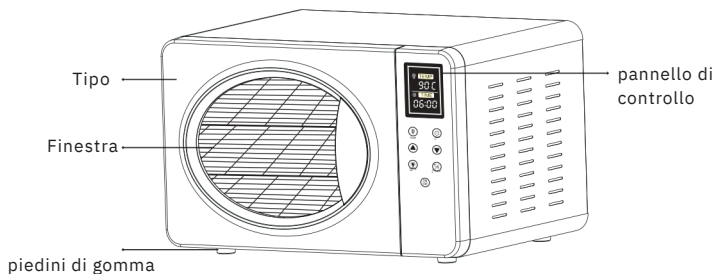
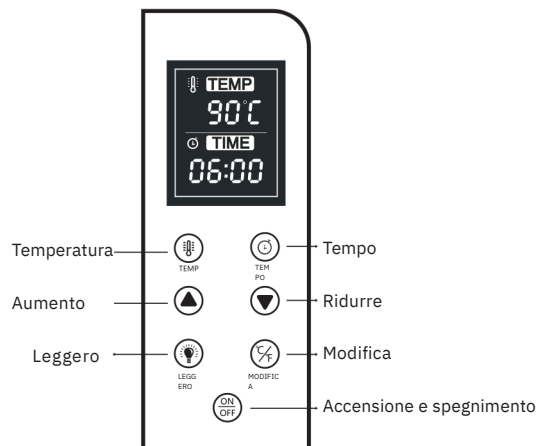
**LE SUPERFICI  
DELL'ESSICCATORE  
E DIVENTANO  
CALDE !**



**HOT**  
**DO NOT TOUCH!**

# acciaio inossidabile DISIDRATATORE

6 rack



DSC-06B

**ATTENZIONE! POTREBBERO AVERE BORDI  
TAGLIENTI!**

## RISOLUZIONE DEI

### UMIDITÀ NEL CONTENITORE

**CAUSA:** L'essiccazione è incompleta. Il cibo presenta tagli irregolari e quindi non è completamente essiccato. Gli alimenti essiccati che sono stati lasciati a temperatura ambiente per troppo tempo dopo il raffreddamento hanno reinfuso umidità al loro interno.

**PREVENZIONE:** Verificare il grado di secchezza degli alimenti prima di rimuoverli dall'essiccatore. Assicurarsi che gli alimenti siano tagliati in modo uniforme. Raffreddare rapidamente gli alimenti e poi confezionarli.

### MUFFA SUL CIBO

**CAUSA:** Essiccazione incompleta. Il contenuto di umidità degli alimenti non è stato controllato entro una settimana. Il contenitore di conservazione non è ermetico. La temperatura di conservazione è troppo alta/umidità negli alimenti. Potrebbe essersi verificato un indurimento superficiale, il che significa che gli alimenti sono stati essiccati a temperature troppo elevate, quindi l'esterno è asciutto ma l'interno non è completamente asciutto.

**PREVENZIONE:** Verificare il grado di secchezza degli alimenti prima di rimuoverli dall'essiccatore. Assicurarsi che gli alimenti siano tagliati in modo uniforme. Raffreddare rapidamente gli alimenti e poi confezionarli.

### MACCHIE MARRONI SULLE VERDURE

**CAUSA:** La temperatura di essiccazione era troppo alta. Le verdure erano troppo secche.

**PREVENZIONE:** Essiccare gli alimenti alle temperature appropriate. Utilizzare le istruzioni di essiccazione come riferimento. Controllare regolarmente gli alimenti.

### Il cibo si attacca alle griglie

**CAUSA:** Il cibo non è girato.

**PREVENZIONE:** Dopo un'ora di essiccazione, utilizzare una spatola e girare il cibo.

## RICETTE

### MARINATA DI MANZO HAWAIIANA

Ingredienti:

- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1/4 cucchiaino di pepe nero
- 1/5 cucchiaino di paprika piccante in polvere
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 1/4 di tazza di ananas
- 1/4 di tazza di salsa di soia
- 500 g di bistecca di manzo, tagliata a striscioline sottili da 3 a 6 mm

### MARINATA DI MANZO CAJUN

dalla Louisiana, USA.

Ingredienti:

- 1 tazza di succo di pomodoro
- 1 ½ cucchiaino di timo essiccato
- 1 cucchiaino di pepe bianco
- ½ cucchiaino di pepe nero
- ½ cucchiaino di aglio in polvere
- 1 ½ cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 ½ cucchiaino di basilico essiccato
- 2 cucchiaini di paprika piccante in polvere
- 500 g di bistecca di manzo, tagliata a striscioline sottili da 3 a 6 mm

### MARINATA DI MANZO PICCANTE

Ingredienti:

- 1/3 di tazza di salsa teriyaki
- 1 cucchiaino di rafano (macinato)
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1/4 TL di salsa Tabasco
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di pepe nero (macinato)
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aglio tritato finemente
- 2 cucchiaini di jalapeño, privati dei semi e tritati finemente
- 500 g di bistecca di manzo, tagliata a striscioline sottili da 3 a 6 mm

## RICETTE

### MARINATA DI PETTO DI TACCHINO

Ingredienti:

- 1/4 di tazza di salsa di soia
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/8 cucchiaino di zenzero (macinato)
- 1/4 cucchiaino di aglio in polvere
- 700 g di petto di tacchino, tagliato a striscioline sottili da 3 a 6 mm

### MARINATA DI MANZO IN AGRODOLCE

Ingredienti:

- 1/4 di tazza di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di miele (facoltativo per un sapore più dolce)
- 1 cucchiaino di aceto di riso o aceto di mele
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1/4 cucchiaino di pepe nero
- 1/4 cucchiaino di paprika piccante in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 500 g di carne magra di manzo, tagliata a striscioline sottili da 3 a 6 mm

### INDICAZIONI

1. In una piccola ciotola di vetro, mescolare bene tutti gli ingredienti, tranne la carne/pollame.
2. Disporre uno strato di carne/pollame in un grande piatto di vetro o ceramica e spalmare sopra la marinata.
3. Ripetere gli strati fino a ottenere 3-4 strati di carne/pollame nel piatto.
4. Coprite bene la pirofila e lasciate marinare la carne in frigorifero per 6-12 ore o per tutta la notte, mescolando di tanto in tanto per garantire che tutti i pezzi siano ben ricoperti. Più lunga è la marinatura, più intenso sarà il sapore.
5. Togliere la carne/pollame dalla marinata e scolare il liquido in eccesso.
6. Distribuire uniformemente le strisce di carne sulle griglie di essiccazione, lasciando circa 0,6 cm di spazio tra un pezzo e l'altro.
7. Lasciare essiccare a 63–66 °C (145–150 °F) per 4–7 ore, finché la carne secca non sarà completamente asciutta.
8. **Importante: prima di essiccare, assicurarsi di controllare la temperatura dell'essiccatore con un termometro. Si sconsiglia di utilizzare temperature inferiori a 63 °C (145 °F).**
9. **Raccomandazione: riscaldare la carne a 71 °C (160 °F) prima dell'essiccazione per garantire che i batteri vengano uccisi dal calore. Quindi, mantenere una temperatura costante di 55-60 °C (130-140 °F) durante l'essiccazione.**
10. Durante l'asciugatura, tamponare con carta da cucina l'eventuale grasso che fuoriesce.
11. Il tempo di essiccazione varia a seconda dell'umidità, della quantità di carne e del contenuto di grassi.
12. Lasciare sempre raffreddare completamente la carne secca prima di assaggiarla o conservarla.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA



**ATTENZIONE:** prima di pulire o effettuare la manutenzione dell'essiccatore, assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione e di portare l'interruttore di alimentazione in posizione "OFF".

Pulire le griglie e l'interno dell'apparecchio prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

1. Impostare l'interruttore on/off e il timer in posizione "OFF". Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
2. Lasciare raffreddare completamente l'essiccatore prima di pulirlo.
3. Togliere le griglie dall'essiccatore.
4. Pulire l'involucro dell'essiccatore (dentro e fuori) con una spugna o un panno umido.
5. **ATTENZIONE:** i bordi potrebbero essere taglienti! Non spruzzare acqua sulla resistenza (situata dietro la griglia protettiva sul retro dell'unità). L'acqua può danneggiare i componenti elettrici e aumentare il rischio di scosse elettriche.
6. Non immergere l'essiccatore in acqua.
7. Pulire le griglie con acqua tiepida e sapone. Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugarle immediatamente.

## ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA

### MESSA A TERRA

Questo dispositivo deve essere collegato a terra durante il funzionamento per proteggere l'utente da scosse elettriche.

Il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione a tre poli e di una spina di tipo F (Schuko) con messa a terra. Questa spina è compatibile solo con prese correttamente installate e dotate di messa a terra.

⚠ **Importante:** non modificare o manomettere in alcun modo la spina.

Non utilizzare adattatori o prolunghe con messa a terra di protezione interrotta. Una messa a terra non corretta può causare scosse elettriche.



Spina Schuko (tipo F)



Prese (tipo F)

## ISTRUZIONI PER L'USO

**IMPORTANTE:** sorvegliare l'essiccatore durante il funzionamento. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito!

Leggere e comprendere appieno tutte le istruzioni e le avvertenze prima dell'uso.

Utilizzare il dispositivo solo in aree ben ventilate.

**Non bloccare mai le prese d'aria sul retro o sulla porta dell'unità!**

### FASI PER LA MESSA IN SERVIZIO:

1. Utilizzare l'essiccatore su una superficie pulita e asciutta.
2. Impostare l'interruttore di alimentazione e il timer in posizione "OFF".
3. Collegare l'essiccatore a una presa di corrente standard da 230 volt, 50 Hz (adattata per il mercato UE).
4. Per garantire una corretta circolazione dell'aria, posizionare l'essiccatore ad almeno 30,5 cm (12 pollici) di distanza da qualsiasi parete durante il funzionamento. Non ostruire le prese d'aria sul retro o sullo sportello dell'essiccatore.
5. Rimuovere i ripiani dall'essiccatore. Caricare i ripiani con gli alimenti da essiccare. Posizionare gli alimenti in modo che non si tocchino. Non sovrapporli né posizionarli l'uno contro l'altro. Lasciare abbastanza spazio tra gli alimenti per una buona circolazione dell'aria. Rimuovere l'acqua in eccesso dagli alimenti (tamponandoli con un tovagliolo di carta o un tovagliolo). L'umidità in eccesso può causare un abbassamento della temperatura nell'essiccatore.
6. Portare l'interruttore di alimentazione su "ON" o "TIME".
7. Ruotare il termostato al livello di calore desiderato, utilizzando la "Guida all'essiccazione" come riferimento. Si consiglia di posizionare un termometro da forno (non incluso) all'interno dell'essiccatore per monitorare la temperatura impostata. Regolare il termostato secondo necessità.
8. Impostare il timer sul tempo di essiccazione desiderato. Se si desidera utilizzare l'essiccatore ininterrottamente, accendere il pulsante "ON". (Nota: il tempo di funzionamento massimo è di 24 ore.)
9. Preriscaldare l'essiccatore per 5-10 minuti prima di riposizionare le griglie.
10. Fissare la porta all'essiccatore agganciandola al bordo superiore del mobile. Assicurarsi che i lati della porta aderiscano saldamente e saldamente al mobile.
11. Durante il processo di essiccazione, sulla superficie di alcuni alimenti potrebbero formarsi delle gocce d'acqua. È possibile rimuoverle tamponando con un panno pulito o un tovagliolo di carta.

⚠ **Attenzione:** il dispositivo si surriscalda durante il funzionamento!

### AVVISO:

I tempi di essiccazione possono variare in base a diversi fattori, tra cui umidità relativa, temperatura ambiente, spessore, temperatura e contenuto di grassi dell'alimento da essiccare. La temperatura effettiva all'interno dell'essiccatore si basa su una temperatura ambiente di 21 °C (70 °F).

Se l'essiccatore non viene utilizzato a una temperatura ambiente di 21°C, la temperatura indicata sul controllo della temperatura potrebbe non essere raggiunta o potrebbe differire.

## SICUREZZA ALIMENTARE

Esistono delle regole di base per maneggiare gli alimenti:  
**RISCALDARE, SEPARARE, PULIRE e RAFFREDDARE.**

### NOI SIAMO:

È importante cuocere il cibo a una temperatura interna sicura per uccidere eventuali batteri presenti. La sicurezza degli hamburger e di altri alimenti a base di carne macinata ha ricevuto molta attenzione di recente, e per una buona ragione. Quando la carne macinata viene macinata, i batteri presenti sulla superficie si mescolano alla carne macinata. Se la carne macinata non viene cotta ad almeno 71-74 °C, i batteri non vengono uccisi e si corre un alto rischio di infezione.

I pezzi di carne solidi, come bistecche e costolette, invece, non contengono batteri pericolosi come l'Escherichia coli.

all'interno, motivo per cui possono essere serviti più al sangue.

Tuttavia, il filetto di manzo dovrebbe essere cotto a una temperatura interna di almeno 63 °C (al sangue). La temperatura interna sicura per il pollame è di 82 °C, mentre i tagli di maiale più sodi dovrebbero essere cotti a 71 °C. Anche le uova dovrebbero essere cotte a puntino. Se si desidera preparare una meringa o un'altra ricetta con uova crude, utilizzare uova pastorizzate o polvere di meringa già pronta.

### SEPARATO:

Gli alimenti consumati crudi e quelli che devono essere cotti prima del consumo devono essere sempre conservati separatamente. La contaminazione incrociata si verifica quando carne o uova crude entrano in contatto con alimenti consumati crudi. Questa è una delle principali cause di intossicazione alimentare. La carne cruda deve essere sempre confezionata in un doppio sacchetto e conservata nello scomparto inferiore del frigorifero per evitare che i succhi gocciolino su altri alimenti. La carne cruda deve essere consumata entro uno o due giorni dall'acquisto o congelata per una conservazione più lunga. La carne congelata deve essere scongelata in frigorifero, non sul piano di lavoro. Quando grigliate o cucinate carne o pesce crudi, assicuratevi di disporre la carne cotta su un piatto pulito. Non utilizzate il piatto che avete usato per portare il cibo alla griglia. Lavate gli utensili da griglia dopo l'ultima volta, così come le spatole e i cucchiaini utilizzati per girare la carne. Lavatevi sempre le mani dopo aver maneggiato carne cruda o uova crude. Lavatevi le mani con acqua e sapone o usate una salvietta antibatterica umida. La mancata pulizia delle mani e delle superfici durante la cottura alla griglia è una causa comune di contaminazione incrociata.

### PULIZIA:

Con l'abbassarsi della temperatura, lavatevi frequentemente le mani e le superfici di lavoro. Lavatele con acqua tiepida e sapone per almeno 15 secondi. Quindi asciugatele con un tovagliolo di carta.

### FREDDO:

Mantenere il cibo refrigerato è molto importante. La zona di pericolo per la proliferazione dei batteri è compresa tra 4 °C e 6 °C. Imposta il frigorifero a 4 °C o meno e il congelatore a -17 °C o meno. Una semplice regola: servire i cibi caldi caldi e quelli freddi freddi. Utilizzare scaldavivande o vassoi riscaldanti per mantenere il cibo caldo durante il servizio. Utilizzare bagni di acqua ghiacciata per mantenere freddi i cibi freddi. Non lasciare mai il cibo a temperatura ambiente per più di due ore, o al massimo un'ora se la temperatura ambiente è di 32 °C o superiore. Quando prepari i bagagli per un picnic, assicurati che il cibo sia già freddo prima di metterlo nel cestino termico. Il cestino non raffredderà il cibo; lo manterrà freddo solo se è adeguatamente riempito di ghiaccio. I cibi caldi e cotti devono essere riposti in contenitori poco profondi e refrigerati immediatamente per raffreddarsi rapidamente. Assicurati di coprire il cibo dopo che si è raffreddato.

### AVVISO:

È necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza carne di cervo o altra selvaggina, poiché può essere fortemente contaminata durante l'eviscerazione. La carne di cervo viene spesso conservata a temperature che favoriscono la proliferazione batterica, ad esempio durante il trasporto.

## CONSERVAZIONE DELLA CARNE SECCA

Avvolgere la carne secca o gli snack stick in un foglio di alluminio e conservarli in un sacchetto di plastica resistente o in un barattolo di vetro con coperchio ermetico. Evitare di conservarli in contenitori o sacchetti di plastica senza prima avvolgerli in un foglio di alluminio o carta oleata. La carne secca/gli snack stick devono essere conservati in un luogo buio e asciutto a una temperatura compresa tra 10 e 16 °C (50 e 61 °F). La carne secca/gli snack stick ben essiccati si conservano per uno o due mesi a temperatura ambiente. Per prolungare la durata di conservazione fino a sei mesi, conservare la carne secca/gli snack stick nel congelatore. Etichettare e datare tutte le confezioni.

## ROTOI DI FRUTTA

1. Per prima cosa, seleziona la frutta matura o leggermente troppo matura. Lavala e rimuovi eventuali macchie, semi e buccia.
2. Frullare la frutta in un frullatore. Aggiungere yogurt, dolcificante o spezie a piacere. La purea dovrebbe avere una consistenza densa.
3. Coprire le griglie di essiccazione con pellicola trasparente.
4. Versare da 380 ml a 500 ml di purea sui ripiani coperti. Inserire con cautela i ripiani nell'essiccatore.
5. I bordi si asciugano più velocemente del centro, quindi versate la purea in uno strato più sottile al centro.
6. Il tempo medio di essiccazione dei rotoli di frutta è di 4-6 ore.
7. Togliere i rotoli di frutta dall'essiccatore quando sono lucidi e non più appiccicosi. Lasciarli raffreddare.
8. Quindi estrarre il rotolo di frutta dalla pellicola trasparente e arrotolarlo.

## ESSICCAZIONE DI FIORI ED ERBE AROMATICHE

I fiori dovrebbero essere asciugati fin dall'inizio. È meglio raccoglierti dopo che la rugiada si è asciugata, ma prima che arrivi l'umidità notturna. Essicca i fiori il prima possibile dopo la raccolta.

- Le condizioni migliori sono un luogo asciutto, caldo, buio, pulito e ben ventilato. Un essiccatore è l'ideale.

I fiori mantengono meglio il loro colore e le loro condizioni se essiccati rapidamente.

- Per preservare gli oli naturali, si consiglia di utilizzare una temperatura bassa.

- Rimuovi le foglie o, se preferisci, lasciate. Rimuovi le foglie marroni o danneggiate.

- Disporre i fiori in un unico strato sul vassoio di essiccazione, evitando sovrapposizioni.

- I tempi di essiccazione variano notevolmente e dipendono dalla dimensione del fiore e dalla quantità di fogliame. Essicare a 38°C.

- È anche possibile essicare l'impatto e le perline in un essiccatore. Le temperature possono variare.

## SCEGLI IL CIBO

- Utilizza gli alimenti migliori. Frutta e verdura sono più nutrienti e saporite durante l'alta stagione. Carne, pesce e pollame dovrebbero essere magri e freschi.
- Non usare alimenti con ammaccature o altre imperfezioni. Frutta o verdura avariate possono rovinare l'intero lotto.
- Utilizzare sempre carne magra. Rimuovere quanto più grasso possibile prima di disidratarla.

- **NOTA: mentre la carne si disidrata, mettere un tovagliolo di carta sotto la carne per raccogliere il grasso.**

## PRETRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI

Poiché il vino si ottiene principalmente tramite fermentazione o cottura, una preparazione adeguata è essenziale per un buon risultato. Seguire alcune linee guida di base migliorerà significativamente la qualità dei vostri alimenti essiccati e ridurrà i tempi di essiccazione.

Gli alimenti pretrattati hanno spesso un sapore e un aspetto migliori di quelli non trattati. Esistono diversi metodi per pretrattare gli alimenti e prevenirne l'ossidazione, che causa lo scolorimento durante l'essiccazione di mele, pere, pesche e banane.

- Rimuovere eventuali semi, buccia o noccioli.
- Quindi tritare, affettare o tagliare a cubetti il cibo in modo uniforme. Le fette devono avere uno spessore compreso tra 0,6 cm e 1,9 cm. La carne non deve essere tagliata più spessa di 0,5 cm.
- Cuocere a vapore o arrostiti a 160°F (71°C) per la carne e 165°F (74°C) per il pollame, misurando prima della disidratazione.
- La temperatura dell'essiccatore deve essere mantenuta tra 55°C e 60°C o tra 130°F e 140°F.
- Ciò vale per l'intero processo di essiccazione.
- L'essiccazione del pesce in jerky richiede molta cura. Deve essere accuratamente pulito, diliscato e sciacquato per garantire la rimozione di tutto il sangue. Cuocere il pesce a vapore o in forno a 93 °C fino a quando non si sfalda prima di disidratarlo.
- Immergere la frutta nel succo di limone o di ananas per qualche minuto prima di metterla nell'essiccatore.
- Utilizzare una miscela di acido ascorbico, disponibile nella maggior parte dei supermercati o in farmacia. È disponibile in polvere o compresse. Scioglierne circa 2-3 cucchiaini in un litro d'acqua. Immergere le fette di frutta nella soluzione per 2-3 minuti e poi disporle su una griglia per farle essicare.
- La frutta con un rivestimento di cera (ad esempio fichi, pesche, uva, mirtilli, prugne, ecc.) deve essere immersa in acqua bollente per rimuovere la cera. Questo permette all'umidità di fuoriuscire più facilmente durante la disidratazione.
- Sbollentare può accelerare la disidratazione degli alimenti. Sbollentare non distrugge gli enzimi utili e preserva i nutrienti. Esistono due modi per sbollentare gli alimenti:

1. Sbollentare in acqua: utilizzare una pentola capiente e riempirla a metà con acqua. Portare l'acqua a ebollizione. Immergere il cibo direttamente nell'acqua bollente e coprire. Togliere dal fuoco dopo tre minuti. Quindi disporre il cibo sulla griglia per l'essiccazione.

2. Sbollentatura a vapore: utilizzare la vaporiera con 5-7 cm di acqua nella parte inferiore per cuocere. Posizionare il cibo nel cestello della vaporiera e cuocere a vapore per 3-5 minuti. Togliere il cibo cotto a vapore e predisporlo alla disidratazione.

## SUGGERIMENTI

- Non sovrapporre gli alimenti. Posizionali orizzontalmente sui ripiani dell'essiccatore.
- Controllare che il cibo sia asciutto dopo 6 ore e poi ogni 2 ore, finché non diventa croccante, flessibile e coriaceo, a seconda del prodotto.
- Controllare il cibo per assicurarsi che sia completamente asciutto prima di rimuoverlo. Se necessario, tagliare il centro di alcuni campioni per verificare la secchezza interna. Se il cibo è ancora umido, disidratarlo più a lungo.
- Etichettare ogni contenitore con il nome dell'alimento, la data di essiccazione e il peso originale.
- Tieni un diario per migliorare le tecniche di asciugatura.
- Una corretta conservazione è importante per preservare la qualità degli alimenti. Confeziona gli alimenti quando sono freddi.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo se conservati in un luogo fresco, buio e asciutto.
- Lo stoccaggio ideale
- La temperatura dovrebbe essere pari o inferiore a 16 °C (60 °F).
- Mettere gli alimenti secchi in sacchetti di plastica per congelatore prima di riporli in contenitori di metallo o di vetro.
- Prima di sigillare, rimuovere quanta più aria possibile.
- Il sottovuoto è ideale per conservare alimenti secchi.
- Tenete presente che il cibo si riduce di circa il 25-50% in termini di dimensioni e peso durante il processo di disidratazione, quindi i tagli non dovrebbero essere troppo piccoli. Da una libbra di carne cruda si ottengono da 0,2 a 0,5 libbre (0,2 kg) di carne secca.
- Utilizzare la guida di essiccazione sul pannello di controllo come riferimento per le impostazioni di temperatura corrette. Se la temperatura è impostata troppo alta, il cibo potrebbe diventare duro e secco all'esterno, pur rimanendo umido all'interno. Se la temperatura è impostata troppo bassa, il tempo di essiccazione sarà più lungo.

## REIDRATANTE

- Sebbene non sia necessario ricostituire gli alimenti secchi, è possibile farlo facilmente.
- Le verdure possono essere utilizzate come contorno o nelle ricette in modo molto efficace dopo essere state
- ricostruite il modo in entrata.
- Gli alimenti disidratati possono essere reidratati immergendoli in acqua fredda per 3-5 minuti.
- Utilizzare 1 tazza d'acqua per 1 tazza di alimento disidratato. Una volta reidratato, l'alimento può essere cucinato normalmente. L'ammollo in acqua calda accelera il processo, ma può causare una perdita di sapore.
- Frutta e verdura disidratate possono essere messe in ammollo in acqua fredda per 2-6 ore in frigorifero. **ATTENZIONE!** L'ammollo a temperatura ambiente favorisce la proliferazione di batteri nocivi.
- Non aggiungere spezie. L'aggiunta di sale o zucchero durante la reidratazione può alterare il sapore del cibo.
- Per cuocere a vapore frutta e verdura, aggiungere 2 tazze di acqua e cuocere a fuoco lento finché non si ammorbidiscono.
- Consumare gli alimenti disidratati il prima possibile dopo l'apertura del contenitore e conservare le porzioni non utilizzate in frigorifero per evitare contaminazioni.

## REIDRATANTE

- Non sovrapporre gli alimenti. Posizionali orizzontalmente sui ripiani dell'essiccatore.
- Controllare che il cibo sia asciutto dopo 6 ore e poi ogni 2 ore, finché non diventa croccante, flessibile o coriaceo, a seconda del prodotto.
- Controllare il cibo per assicurarsi che sia completamente asciutto prima di rimuoverlo. Se necessario, tagliare il centro di alcuni campioni per verificare la secchezza interna. Se il cibo è ancora umido, disidratarlo più a lungo.
- Etichettare ogni contenitore con il nome dell'alimento, la data di essiccazione e il peso originale.
- Tieni un diario per migliorare le tecniche di asciugatura.
- Una corretta conservazione è importante per preservare la qualità degli alimenti. Confeziona gli alimenti quando sono freddi.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo se conservati in un luogo fresco, buio e asciutto.
- Lo stoccaggio ideale
- La temperatura dovrebbe essere pari o inferiore a 16 °C (60 °F).
- Mettere gli alimenti secchi in sacchetti di plastica per congelatore prima di riporli in contenitori di metallo o di vetro.
- Prima di sigillare, rimuovere quanta più aria possibile.
- Il sottovuoto è ideale per conservare alimenti secchi.
- Tenete presente che il cibo si riduce di circa il 25-50% in termini di dimensioni e peso durante il processo di disidratazione, quindi i tagli non dovrebbero essere troppo piccoli. Da una libbra di carne cruda si ottengono da 0,2 a 0,5 libbre (0,2 kg) di carne secca.
- Utilizzare la guida di essiccazione sul pannello di controllo come riferimento per le impostazioni di temperatura corrette. Se la temperatura è impostata troppo alta, il cibo potrebbe diventare duro e secco all'esterno, pur rimanendo umido all'interno. Se la temperatura è impostata troppo bassa, il tempo di essiccazione sarà più lungo.
- Se si utilizza un essiccatore, controllare la temperatura dell'essiccatore con un termometro a quadrante prima di essiccare la carne essiccata. La temperatura minima consigliata per l'essiccazione della carne è di 63 °C.
- Si sconsiglia di utilizzare temperature inferiori a 63 °C. Importante: prima di mettere la carne nell'essiccatore, si consiglia vivamente di preriscaldarla a 71 °C. Questo passaggio garantisce che eventuali batteri presenti vengano uccisi dal calore umido. Dopo il riscaldamento, è importante mantenere una temperatura costante di 55-60 °C durante il processo di essiccazione.
  1. Il processo deve durare abbastanza a lungo da proteggere la carne dal deterioramento.
  2. È necessario rimuovere una quantità sufficiente di acqua per impedire la moltiplicazione dei microrganismi.
- Se si utilizza una marinata, eliminare il liquido in eccesso prima di disporre la carne in strati uniformi sulle griglie dell'essiccatore, a circa 0,64 cm di distanza l'una dall'altra.
- Essiccare la carne per 4-7 ore a 63-66 °C (145-150 °F). Potrebbe essere necessario tamponare occasionalmente il grasso dalla superficie della carne con un tovagliolo di carta. I tempi di essiccazione possono variare a seconda delle circostanze, come l'umidità relativa dell'ambiente, la temperatura della carne all'inizio del processo di essiccazione, la quantità di carne nell'essiccatore e la magrezza della carne. Lasciare sempre raffreddare la carne essiccata prima di consumarla.

**⚠ Importante! Monitorare sempre l'essiccatore durante il funzionamento. Non lasciare mai l'essiccatore incustodito. Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze prima dell'uso. Utilizzare l'essiccatore in un'area ben ventilata. Non ostruire le aperture di ventilazione sul retro o sullo sportello dell'essiccatore.**

## REGOLE GENERALI DI SICUREZZA



### WARNING!

**LEGGERE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA ATTREZZATURA. LA VOSTRA SICUREZZA È LA PRIORITÀ! LA MANCATA OSSERVANZA DELLE PROCEDURE E DELLE NORME DI SICUREZZA POTREBBE CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI O DANNI ALLA PROPRIETÀ. RICORDA: LA TUA SICUREZZA PERSONALE È UNA TUA RESPONSABILITÀ!**

1. Verificare che l'apparecchio non sia danneggiato. Prima di utilizzare l'essiccatore, verificare che tutte le parti funzionino correttamente e svolgano la funzione prevista. Prestare attenzione alle condizioni che potrebbero comprometterne il funzionamento. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato o sfilacciato.
2. Per evitare accensioni accidentali, assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF" prima di collegare il dispositivo alla fonte di alimentazione.
3. Scollegare sempre l'essiccatore dalla fonte di alimentazione prima di effettuare interventi di manutenzione, sostituzione degli accessori o pulizia.
4. Scollegare l'essiccatore quando non è in uso.
5. Tenere lontani i bambini. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Supervisionare l'essiccatore durante il funzionamento.
6. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio dell'essiccatore. L'uso improprio invaliderà la garanzia.
7. Le riparazioni elettriche possono essere eseguite solo da un rivenditore autorizzato. Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
8. Le modifiche all'essiccatore invalideranno la garanzia. Non aprire mai il retro dell'essiccatore. Non rimuovere mai il pannello posteriore dell'essiccatore.
9. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
10. Assicurarsi inoltre che l'essiccatore sia stabile durante il funzionamento. Tutti e quattro i piedini devono essere saldamente appoggiati su una superficie piana. L'essiccatore non deve muoversi durante il funzionamento.

9. Non utilizzare l'essiccatore all'aperto o in prossimità di materiali infiammabili o combustibili. Utilizzare solo in ambienti chiusi.
10. Utilizzare in aree ben ventilate. Si consiglia di utilizzare l'essiccatore in un garage o in un edificio simile.
11. Non ostruire le prese d'aria sulla porta o sul retro dell'essiccatore. Inoltre, mantenere l'essiccatore ad almeno 30,5 cm di distanza dalle pareti per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
12. Non utilizzare l'essiccatore su superfici infiammabili come tappeti.
13. Per evitare scosse elettriche, non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare gravi lesioni da scossa elettrica.
14. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate o a piedi nudi. Non utilizzarlo vicino all'acqua corrente.
15. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di pulirne i componenti. Prima di iniziare la pulizia, leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia dell'essiccatore.
16. Dopo la pulizia, assicurarsi che l'essiccatore sia completamente asciutto prima di ricollegarlo alla rete elettrica. In caso contrario, sussiste il rischio di scosse elettriche.
17. Non utilizzare l'essiccatore su fornelli caldi o in un forno. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dall'essiccatore o da superfici calde.
18. ATTENZIONE! Le superfici dell'essiccatore diventano calde durante il funzionamento! Rischio di lesioni gravi. Conseguenze!
19. I bordi potrebbero essere taglienti.
20. Non usare sotto l'effetto di droghe o alcol.
21. Solo per uso domestico.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Fate riferimento a questi documenti frequentemente e utilizzateli per istruire gli altri.