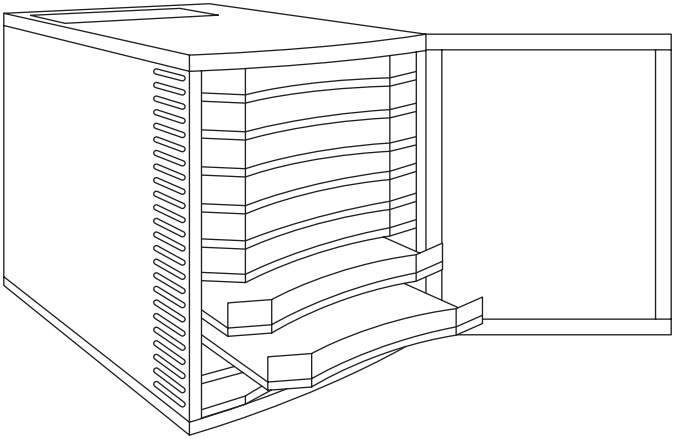
Magic Chef®

Food Dehydrator

User's Manual



Model MCL10PFDRT

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR FOOD DEHYDRATOR AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

REALTREE



PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef® product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcappliance.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4
SPECIFICATIONS 6
PARTS AND FEATURES 7
OPERATING INSTRUCTIONS 8
RECIPES 13
CARE AND MAINTENANCE 15
TROUBLESHOOTING 16
LIMITED WARRANTY 17

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains Safety Instructions, Installation and Operating Instructions, and Troubleshooting Tips. Please carefully read this manual before using your Food Dehydrator for instructions on how to use and maintain the product properly. Be sure to follow the safety instructions to avoid injury or damage to the product.

Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device.

Before calling for service, please make sure unit is installed and being used correctly, and read the troubleshooting section.

⚠ **WARNING**: When using your appliance, follow the precautions listed below:

⚠ **NOTE**: Specifications may change at any time without notice.

1. Read all instructions before using.
2. DO NOT operate any appliance that has a damaged cord or plug; or if the unit is damaged or malfunctions in any way. Contact customer service or a service technician.
3. ALWAYS make sure the power switch is in the "OFF" position before plugging in the dehydrator.
4. ALWAYS turn off and unplug from outlet before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Allow unit to cool down completely before cleaning, moving or servicing.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. When in use, DO NOT leave the appliance unattended.
7. DO NOT modify or repair the unit by yourself.
8. DO NOT pull the power cord to unplug.
9. ⚠ **CAUTION**: The power cord is equipped with a 3-prong grounding plug to protect against shock hazards. ALWAYS plug the cord into a properly installed and grounded 3-prong wall receptacle. Refer to the manufacturers rating label for electrical and other technical data specific to this unit.
10. DO NOT modify or cut the power cord.
11. DO NOT let the cord hang over edge of table or counter. ALWAYS keep cord away from hot surfaces or items.
12. Be sure to place unit on a level, stable, heat resistant surface. DO NOT use on carpet, vinyl, cloth, etc. and DO NOT move during operation.
13. The dehydrator is intended for indoor use only. DO NOT use outdoors.
14. ⚠ **WARNING**: DO NOT use the appliance in an area where it may be exposed to combustible gases or liquids, as this may cause a fire.
15. DO NOT block the air vents. Allow at least 6" (15 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
16. DO NOT immerse the cabinet or power cord in water or other liquid.
17. DO NOT operate the unit or handle the plug with wet hands.
18. DO NOT open or remove the back panel of the dehydrator.
19. ⚠ **CAUTION**: After cleaning, make sure the dehydrator is completely dry before reconnecting to the power source.
20. DO NOT place on or near a hot burner or any other heat source; or in a heated oven.
21. ⚠ **CAUTION**: When in use, some surfaces may become very hot. Use caution when handling.
22. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.

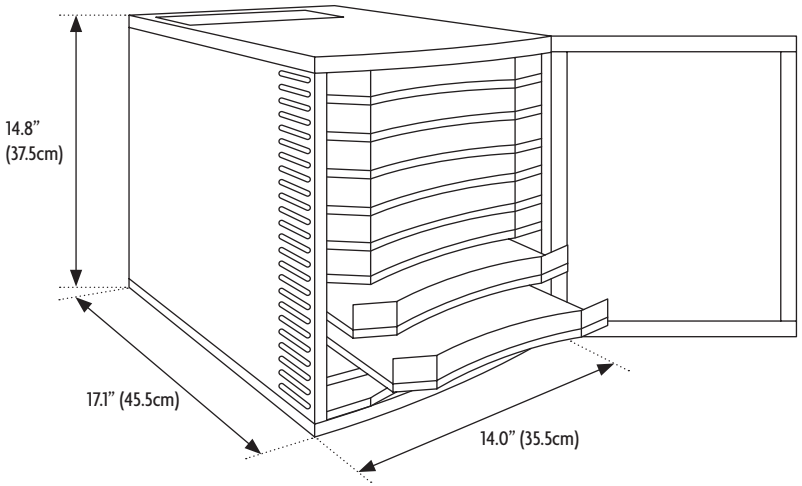
23. Household use only. DO NOT use the dehydrator for other than intended use.
24. Extreme caution must be used when moving the dehydrator containing hot items.
25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

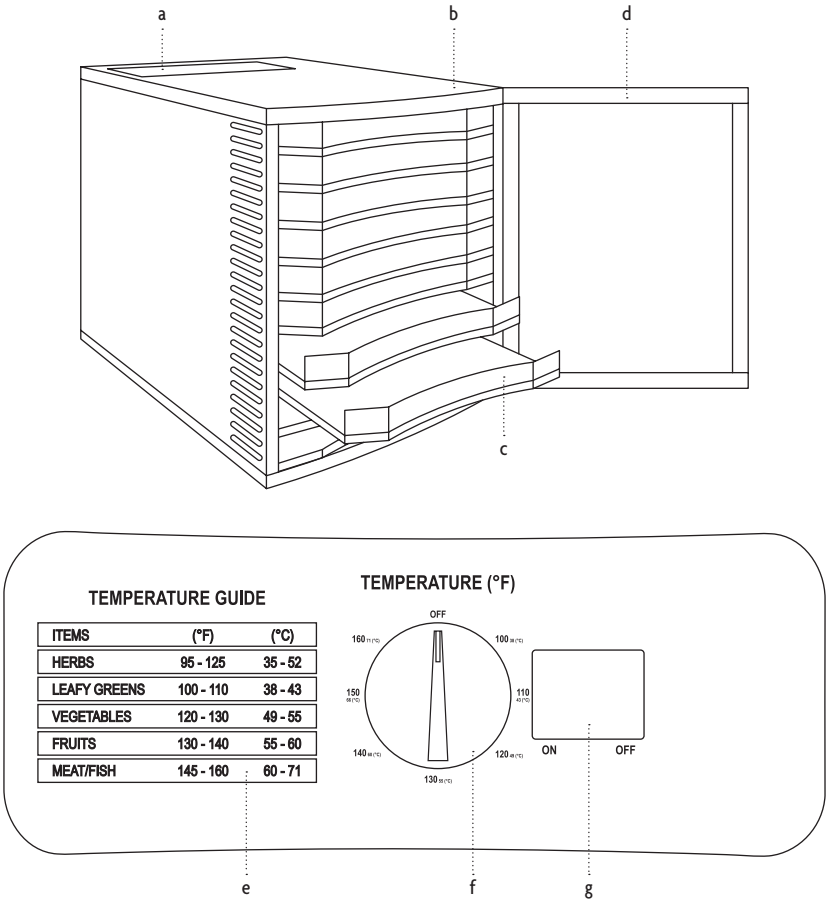
Figure 1



Dimensions (W x H x D)	14.0" x 14.8" x 17.1" (355 mm x 375 mm x 455 mm)
Power Supply	120V ~ 60Hz
Rated Power	800W

PARTS AND FEATURES

Figure 2



a. Control Panel
b. Cabinet
c. Tray
d. Door
e. Drying Guide
f. Temperature Control Knob
g. On/Off Power Switch

OPERATING INSTRUCTIONS

Prior to using for the first time, be sure to clean the inside of the cabinet and the trays. Wipe the interior and exterior of the cabinet with a damp sponge or soft cloth. Be careful not to get the heating element wet (located behind the screening on the back of the cabinet) during cleaning. Water can damage the heating element and increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the dehydrator in water. Clean the dehydrator trays with warm, soapy water. Rinse trays thoroughly with clean water and dry immediately. Remove the Teflon® drip sheet and wipe clean. Dry immediately.

Make sure that you have enough space for the dehydrator and allow for 6" of clearance for air circulation. The dehydrator should be close enough to a properly installed and grounded 3-prong outlet for the cord to reach. DO NOT modify the 3-prong plug in any way.

⚠ **WARNING**: Read all instructions before operating the food dehydrator

USING THE DEHYDRATOR

1. Place the dehydrator on a clean, dry, level surface, allowing at least 6" clearance for air circulation.
2. Insert the plug into a properly installed and grounded 120V outlet.
3. Make sure all the trays are clean and dry before using.
4. Turn the power switch to the "On" position and set temperature control knob to desired temperature, allowing it to heat up for at least 5 minutes.
5. Remove any excess water from the food to be dehydrated by patting with a dry paper towel. Excess water and moisture will increase the time it takes to dehydrate the food.
6. Load the trays with the food to be dehydrated. DO NOT allow pieces of food to overlap or touch. There should be space between items of food to allow for air to flow.
7. Of water forms on the surface of the food being dehydrated, pat dry with a clean paper towel. DO NOT touch the walls of the unit while it is operating.

GENERAL FOOD SAFETY RULES FOR MAKING JERKY

When raw meat or poultry is dehydrated at home, either in a warm oven or a food dehydrator, to make jerky which will be stored on the shelf, pathogenic bacteria are likely to survive the dry heat of a warm oven and especially the 130 to 140 °F of a food dehydrator. Included here is the scientific background behind drying food to make it safe and the safest procedure to follow when making homemade jerky.

What is Jerky?	Jerky is a nutrient-dense meat that has been made lightweight by drying. A pound of meat or poultry weighs about four ounces after being made into jerky. Because most of the moisture is removed, it is shelf stable and can be stored without refrigeration – making it a handy food for backpackers and others who don't have access to refrigerators. Jerky is a food known at least since ancient Egypt. Humans made jerky from animal meat that was too big to eat all at once, such as bear, buffalo, or whales.
How Can Drying Meat Make it Safe?	Drying is the world's oldest and most common method of food preservation. Canning technology is less than 200 years old and freezing became practical only during this century when electricity became more and more available to people. Drying technology is both simple and readily available to most of the world's culture. The scientific principal of preserving food by drying is removing moisture; enzymes cannot efficiently contact or react with the food. Whether these enzymes are bacterial, fungal, or naturally occurring autolytic enzymes from the raw food, preventing this enzymatic action preserves the food from biological action.

What are the Types of Food Drying?	There are several types of food drying. Two types of natural drying – sun drying and "adiabatic" (shade) drying – occur in open air. Adiabatic drying occurs without heat. Solar drying sometimes takes place in a special container that catches and captures the sun's heat. These types of drying are used mainly for fruits such as apricots, tomatoes, and grapes (to make raisins). Drying from an artificial heat source is done by placing food in either a warm oven or a food dehydrator. The main components of an electric food dehydrator include: • a source of heat • air flow to circulate the dry air • trays to hold the food during the drying process
Why is Temperature Important When Making Jerky?	Illnesses due to Salmonella and E. coli O157:H7 from homemade jerky raise questions about the safety of traditional drying methods for making beef and venison jerky. The USDA Meat and Poultry current recommendation for making jerky safely is to heat meat to 160 °F before the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. Most dehydrator instructions DO NOT include this step, and a dehydrator may not reach temperatures high enough to heat meat to 160 °F. After heating to 160 °F, maintaining a constant dehydrator temperature of 130 to 140 °F during the drying process is important because: • the process must be fast enough to dry food before it spoil • It must remove enough water that microorganisms are unable to grow
Why is it a Food Safety Concern to Dry Meat Without First Heating it to 160 °F?	The danger in dehydrating meat and poultry without cooking it to a safe temperature first is that the appliance will not heat the meat to 160 °F – a temperature at which bacteria are destroyed – before it dries. After drying, bacteria become much more heat resistant. Within a dehydrator or low-temperature oven, evaporating moisture absorbs most of the heat. Thus, the meat itself does not begin to rise in temperature until most of the moisture has evaporated. Therefore, when the dried meat temperature finally begins to rise, the bacteria have become more heat resistant and more likely to survive. If the surviving bacteria are pathogenic, they can cause food borne illness to those consuming the jerky.
What are the USDA Meat and Poultry Recommendations for Making Homemade Jerky?	Additionally, safe handling and preparation methods must ALWAYS be used, including: • ALWAYS wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. • Use clean equipment and utensils. • Keep meat and poultry refrigerated at 40 °F or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meats, within 3 to 5 days. • Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter. • Marinate meat in the refrigerator. Don't save marinade to reuse. Marinades are used to tenderize and flavor the jerky before dehydrating it. • Steam or roast meat and poultry to 160 °F as measured with a meat thermometer before dehydrating it. • Dry meats in a food dehydrator that has an adjustable temperature dial and will maintain a temperature of at least 130 to 140 °F throughout the drying process.
Are There Special Considerations for Wild Game Jerky?	Yes, there are other special considerations when making homemade jerky from venison or other wild game. Venison can be heavily contaminated with fecal bacteria – the degree varying with the hunter's skill, wound location, and other factors. While fresh beef is usually rapidly chilled, deer carcasses are typically held at ambient temperatures, potentially allowing bacteria multiplication.

CHOOSING FOOD TO DEHYDRATE

Use the highest quality foods. Produce in peak season has more flavor and more nutrients. Meats, fish and poultry should be lean and fresh.

DO NOT use food with bruises and blemishes. Bad produce can spoil the entire batch. Remove as much fat as possible from meats prior to dehydrating. You can use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

PRE-TREATING FOODS

With most types of cooking, preparation is important for the best results. Following a few basic guidelines will help the quality of your dried foods and decrease dehydration time.

Foods that are prepared correctly prior to dehydration will taste better and have a better appearance. There are many ways to pre-treat foods to prevent oxidation, which will discolor apples, pears, peaches and other foods while drying.

- Remove all cores, pits and skins.
- Cut, shred or dice the food uniformly. Slices should be between ¼" and ¾" thick. Meats should not be thicker than 3/16".
- Steam or roast meat to 160°F (71°C) and poultry to 165°F (74°C) as measured with a food thermometer before dehydrating.
- The temperature of the dehydrator must be maintained at 130-140°F (55°C-60°C) throughout the dehydrating process.
- Drying fish into jerky requires a lot of preparation. It must be cleaned and de-boned properly. Rinse the fish thoroughly to ensure all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 200°F (93°C) until flaky before dehydrating.
- Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before dehydrating.
- Ascorbic acid can be purchased from most health food stores or pharmacies. It may come in either tablet or powder form. Dissolve approximately 2-3 tablespoons in 1 quart of water. Soak the fruit in the solution for 2-3 minutes before placing in the dehydrator.
- Waxy fruits, (such as peaches, grapes, blueberries, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily during dehydration.
- Blanching can be used to pre-treat foods for dehydration. There are two ways to blanch food:
    1. Steam Blanching: Using a steamer pot, bring 2-3" (5-7 cm) of water to a boil. Place food in steamer basket for 3-4 minutes. Remove steamed food carefully and place on dehydrating trays.
    2. Water Blanching: Fill a large pan half full with water. Bring the water to a boil. Place food directly into boiling water and cover for 3 minutes. Remove the food, pat it dry and place it on dehydrating trays.

⚠ **NOTE**: ALWYAYS remember to use caution when handling hot foods.

DEHYDRATING TIPS

- DO NOT overlap food items. Make sure foods are flat when placing on dehydrating trays.
- Overlapped foods can greatly increase the drying time.
- Check the food after 6 hours, and then check every 2 hours until desired dryness is reached.
- Make sure foods are completely dry before removing. If you are not sure, cut a sample down the middle to check for internal dryness.
- Make sure to label containers when you store your dehydrated food.
- Proper storage helps maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 60°F (16°C) or lower.
- Place dehydrated foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers.
- Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is the best way to keep dehydrated foods.

- Food will shrink approximately ¼ to ½ their original size and weight during dehydration. Make sure not to cut pieces of food to be dehydrated too small.

REHYDRATING

Although it is not necessary to reconstitute your dried foods, you can do so with ease. Vegetables can be used as a side dish or in recipes very easily after being reconstituted in the following way.

- Dehydrated food can be re-hydrated by soaking in cold water for a period of 3-5 minutes. Use 1 cup of water for 1 cup of dehydrated food. Once re-hydrated, the food can be cooked as usual. Using warm water to soak the food will speed up the process; however, this may result in a loss of flavor.
- Dehydrated fruits and vegetables can soaked in cold water for 2-6 hours in the refrigerator.
- ⚠ **WARNING**: Soaking foods at room temperature allows harmful bacteria to grow.
- Adding sugar or salt during re-hydration may alter the flavor of the food. It is recommended that you DO NOT add seasoning during this process.
- To make stewed fruits or vegetables after they have been dehydrated, add 2 cups of water and simmer until tender.
- Use dehydrated foods as soon as possible once the storage container is opened. Keep any unused portions in the refrigerator to avoid contamination.

MAKING JERKY

Choose the leanest possible meat for making jerky. Using lean meat will help the food dry faster and help in clean up by decreasing fat drippings. Ground meat should be 80%-90% lean. Ground turkey, venison, buffalo and elk are all great choices for jerky.

Jerky seasonings are available for all tastes or you can also get creative and make your own. Whenever you make jerky, you should cure the mixture with cure (sodium nitrate). The cure is used to help prevent botulism. Make sure to follow the manufacturer's directions on the cure packet.

Keep raw meat and their juices away from other foods. Marinate meats in the refrigerator. DO NOT leave meat un-refrigerated. Prevent cross-contamination by storing dried jerky away from raw meat. Always wash your hands thoroughly with soap and water prior to working with meat products. Make sure all utensils and equipment are clean.

Meat and poultry should be kept at 40°F (5°C) or slightly below. Use or freeze ground meat or poultry within 2 days; whole red meats with 3-5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter.

Special consideration should be used when working venison or other wild game, as it can become contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as during transportation. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

When using a dehydrator, check the temperature of the dehydrator with a meat thermometer before drying jerky. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C).

⚠ **IMPORTANT**: It is highly recommended that you heat the meat to 160°F (71°C) before beginning the dehydration process. This step ensures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintaining a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process is important because:

1. The process must be fast enough for the food to dry before it spoils; and
2. It must remove enough water so the microorganisms are unable to grow.

If you are using a marinade, shake off any excess liquid before placing the meat evenly in a single layer on the dehydrating trays. Make sure to leave a space of approximately ¼" (.64 cm) between the pieces of meat.

Dry the meat in the dehydrator at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours. You may need to blot fat droplets with a paper towel from the surface of the meat occasionally. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at the start of the drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc.

⚠ **NOTE**: ALWAYS allow jerky to cool before tasting.

STORING JERKY

Place jerky in a jar with a tight lid or wrap jerky in aluminum foil and store in a thick plastic food storage bag. Avoid storage in plastic containers or bags without first wrapping in aluminum foil or waxed paper. Jerky should be stored in a dark, dry place between 50-60°F (10-16°C). You can store properly dried jerky at room temperature for 1 to 2 months. You can store jerky in the freezer to extend the shelf life up to 6 months. Remember to label and date all packages.

RECIPES

BEEF JERKY

Ingredients:

- 2 pounds beef round steak, cut into thin strips
- 1/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 2 tablespoons liquid smoke
- 2 tablespoons brown sugar
- 2 teaspoons salt
- 1 teaspoon ground black pepper
- 1 teaspoon meat tenderizer
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder

Directions:

1. Place beef strips in the bottom of a large bowl. Pour soy sauce, Worcestershire sauce, liquid smoke, brown sugar, salt, pepper, meat tenderizer, garlic powder, onion powder, and paprika over beef. Mix to assure all the meat is evenly coated. Cover and marinate in the refrigerator for 8 hours or overnight.
2. Remove meat from bowl and place between two pieces of plastic wrap; pound to 1/8- inch thickness.
3. Arrange the meat strips on the tray of a dehydrator and dry at your dehydrator's highest setting until done to your liking, at least 4 hours. Store in an airtight container or re-sealable bags.

DEER JERKY

Ingredients:

- 1 pound boneless venison roast
- 4 tablespoons soy sauce
- 4 tablespoons Worcestershire sauce
- 2 tablespoons liquid smoke flavoring
- 1 tablespoon ketchup
- 1/4 teaspoon pepper
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon onion salt
- 1/2 teaspoon salt

Directions:

1. Slice meat into long strips, 1 inch wide and 1/8 inch thick. In a large releasable plastic bag, combine soy sauce, Worcestershire sauce, liquid smoke, ketchup, pepper, garlic powder, onion salt and salt. Place meat in, and close bag. Refrigerate overnight. Knead occasionally, to evenly distribute marinade.
2. Precook in oven to 160 °F (70 °C).
3. Place meat strips on the racks so that they do not touch each other, and dehydrate at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours, or until desired consistency is achieved.

DEHYDRATING SAUSAGE

1. Preheat the dehydrator to 145°F. Verify the dehydrator is holding the temperature with a thermometer.
2. Slice to desired thickness, 1/4-inch strips is recommended. Sausage that is cut too thick can greatly increase drying time.
3. Put the sausage on the dehydrator trays with at least ½" space between pieces.
4. Dehydrate the sausage for four to 10 hours, checking on it regularly. When the sausage is pliable but not brittle, it is ready.

5. Put the sausage in a plastic bag or a glass jar and leave it open. Let it continue to dry for 24 hours before sealing.

FRUIT ROLL-UPS

1. Select ripe or slightly over-ripe fruits. Wash and remove blemishes, pits and skin.
2. Puree in a blender. Add yogurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency.
3. Cover the dehydrator trays with plastic wrap.
4. Pour 1-1/2 to 2 cups of the puree onto the covered trays. Carefully place the trays in the dehydrator.
5. The edges will dry quicker than the center; pour the puree thinner at the center of the tray.
6. The average dry time for fruit roll-ups is 4 to 6 hours.
7. Once the fruit roll-ups are shiny and non-sticky to the touch, remove from dehydrator, cut into strips, roll up and enjoy.

DRYING FLOWERS AND CRAFTS

- Choose flowers that have reached their maximum bloom. At this stage the petals should be fully opened to allow drying to occur faster.
- Trim flowers so that leaves are removed and the stem is as short as possible.
- Place flowers in single layers on the dehydrator trays with the flowers evenly spaced. This will ensure that your flowers dry evenly.
- Allow flowers to dry overnight in the dehydrator rotating the trays periodically. Dry on the lowest setting.
- Dough art and beads can be dried in the dehydrator, temperatures may vary.

CARE AND MAINTENANCE

ALWAYS turn the dehydrators power switch to the “Off” position, unplug, and allow the unit to cool completely before cleaning or storing the unit. DO NOT ever immerse or spray the unit or allow the cord to get wet.

Remove all trays and the Teflon® drip sheet from the dehydrator. Clean with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry completely.

Wipe down the interior and exterior of the unit with a soft damp cloth or sponge. Be careful not to touch the heating element, behind the screen in the back, or allow it to get wet.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
Dehydrator does not turn on.	Plug is not properly inserted into correct outlet.	Make sure that outlet is correct and reinsert plug.
	On/Off Switch is not in “On” Position.	Make sure switch is in “On” Position.
Fan is running, but there is not heat.	Heater malfunction	Turn off unit and contact customer service.
Heater is working, but fan is not running.	Foreign object stuck in fan.	Remove object.
	Fan malfunction	Turn off and contact customer service.
Unit is working, but food is not dehydrating.	Too much food on tray	Reduce the amount of food on tray.
	Food items are overlapping.	Evenly space food items on tray.
Water droplets on the door	Too much food on tray	Reduce the amount of food on tray.
	Food contains too much moisture.	Reduce the amount of food and increase the dehydrating time.
Over or under heating	Temperature control malfunction	Turn off and contact customer service.
Food is not evenly dehydrated.	Food items are not uniformly thick.	Make sure all food items are the same thickness and evenly spread on the tray.
	Too much food on tray	Reduce the amount of food on tray.
Fan is making abnormal sounds.	Screen fan cover is touching fan.	Turn off the dehydrator and allow it to cool. Gently pull screen away from fan using needle nose pliers.

LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Food Dehydrator to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCL10PFDRT	One Year	One Year	Carry In

For Service or Assistance please call **888-775-0202** or visit us on the web at **www.mcappliance.com** to request warranty service or order parts.

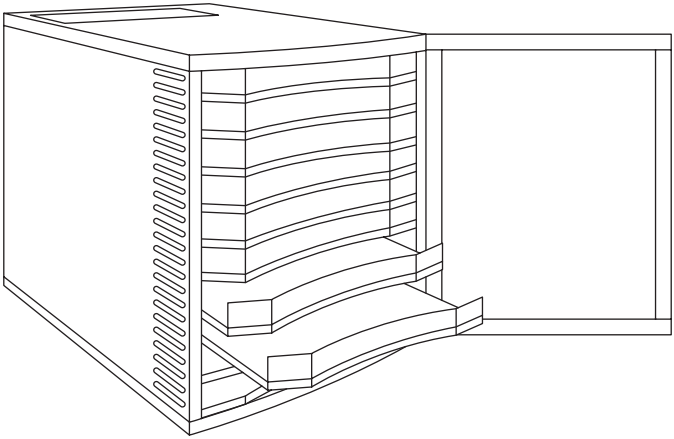


CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Printed in China**

Deshidratador de alimentos

Manual del usuario



Modelo MCL10PFDRT

POR FAVOR, LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU DESHIDRATADOR Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: www.mcappliance.com/register. Entre los beneficios de registrar su producto se incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación con cualquier aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando se requiera el servicio de garantía.
3. Registrar su producto podría servir como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por el seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef.

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO 20
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 22
ESPECIFICACIONES 24
PIEZAS Y FUNCIONES 25
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 26
RECETAS 31
CUIDADO Y MANTENIMIENTO 33
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 34
GARANTÍA LIMITADA 35

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad, instrucciones de instalación y funcionamiento, y consejos de solución de problemas. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar su deshidratador de alimentos para conocer las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Asegúrese de seguir las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto.

Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el dispositivo.

Antes de contactar al servicio técnico, por favor cerciórese de que la unidad esté instalada y se esté usando de manera correcta, y lea la sección de solución de problemas.

⚠ **ADVERTENCIA**: Siga las precauciones que se indican a continuación al utilizar su aparato.

⚠ **NOTA**: Las especificaciones pueden cambiar en cualquier momento y sin aviso previo.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizarlo.
2. NO opere este aparato si el cable o la clavija están dañados, o si la unidad está defectuosa o funciona mal de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al Cliente o con un técnico de servicio.
3. SIEMPRE asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de apagado (“OFF”) antes de enchufar el deshidratador.
4. SIEMPRE apague y desenchufe la unidad del tomacorriente antes de repararla, cambiarle accesorios o limpiarla. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla, moverla o repararla.
5. Se requiere supervisión de cerca cuando niños utilicen cualquier aparato o cuando se use cerca de ellos.
6. Durante su uso, NO deje el aparato desatendido.
7. NO altere ni repare la unidad usted mismo.
8. NO hale el cable eléctrico para desenchufarlo.
9. ⚠ PRECAUCIÓN: el cable eléctrico está equipado con un enchufe de 3 puntas conectado a tierra para protegerlo de peligros de descarga eléctrica. SIEMPRE enchufe el cable en un receptáculo de pared de 3 puntas, instalado y conectado a tierra adecuadamente. Consulte la etiqueta de clasificación del fabricante para conocer las especificaciones eléctricas y otros datos técnicos específicos sobre esta unidad.
10. NO altere ni corte el cable eléctrico.
11. NO deje que el cable quede colgando del borde de mesas o mesones. SIEMPRE mantenga el cable alejado de superficies u objetos calientes.
12. Asegúrese de colocar la unidad sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. NO la utilice sobre alfombras, vinilos, telas, etc. y NO la mueva mientras se encuentre funcionando.
13. El deshidratador es solo para uso en interiores. NO lo utilice al aire libre.
14. ⚠ ADVERTENCIA: NO utilice el aparato en un área donde pueda estar expuesto a gases o líquidos inflamables, ya que esto puede causar incendio.
15. NO bloquee las ranuras de ventilación. Deje un espacio de al menos 6 pulgadas (15 cm) entre la pared y el aparato para permitir la circulación adecuada del aire.
16. NO sumerja el gabinete ni el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
17. NO opere la unidad ni manipule la clavija con las manos húmedas.
18. NO abra ni retire el panel posterior del deshidratador.

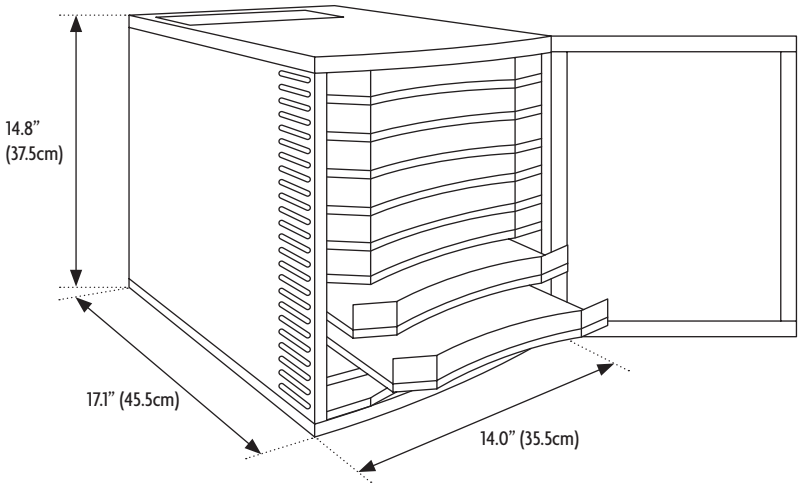
19. ⚠ PRECAUCIÓN: tras su limpieza, asegúrese de que el deshidratador esté completamente seco antes de reconectarlo a la fuente de electricidad.
20. NO lo coloque encima ni cerca de una hornilla caliente ni cualquier otra fuente de calor, ni dentro de un horno caliente.
21. ⚠ PRECAUCIÓN: mientras está en uso, algunas superficies pueden calentarse mucho. Tenga precaución cuando la sujete.
22. NO la utilice cuando se encuentre bajo la influencia de las drogas o el alcohol.
23. Solo para uso doméstico. NO utilice el deshidratador para otro fin que no sea el uso previsto.
24. Se debe tener mucho cuidado al mover el deshidratador cuando contenga elementos calientes.
25. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

LEA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y SÍGALA CUIDADOSAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES

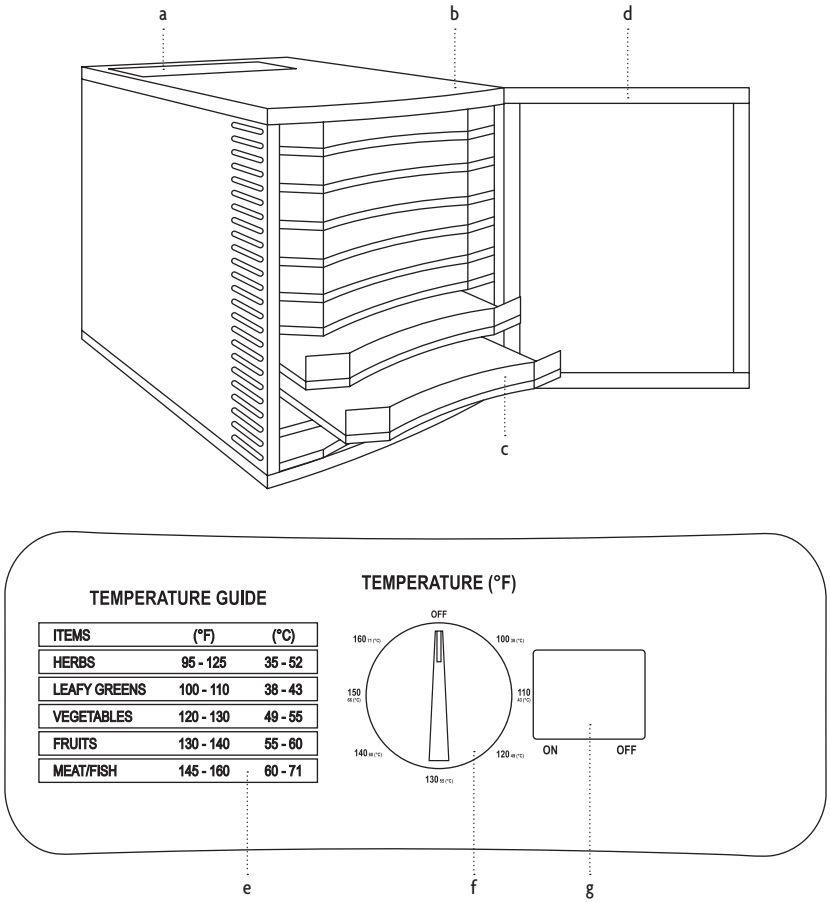
Figura 1



Dimensiones (A x L x P)	14.0" x 14.8" x 17.1" (355 mm x 375 mm x 455 mm)
Fuente de alimentación	120V ~ 60Hz
Potencia de entrada	800W

PIEZAS Y FUNCIONES

Figura 2



a. Panel de control
b. Gabinete
c. Bandeja
d. Puerta
e. Guía de secado
f. Perilla de control de la temperatura
g. Interruptor On/Off (encendido/apagado)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de limpiar el interior del gabinete y las bandejas. Seque el interior y el exterior del gabinete con una esponja húmeda o con un paño suave. Tenga cuidado de no mojar el elemento térmico (ubicado detrás de la rejilla, en la parte posterior del gabinete) durante la limpieza. El agua puede dañar el elemento térmico y aumentar el riesgo de descarga eléctrica. NO sumerja el deshidratador en agua. Limpie las bandejas del deshidratador con agua jabonosa y tibia. Enjuague las bandejas a fondo con agua limpia y séquelas de inmediato. Retire la bandeja de escurrido Teflon®, límpiela bien y séquela de inmediato.

Asegúrese de tener suficiente espacio para el deshidratador y dejar 6 pulgadas de espacio libre para la circulación del aire. Para que el cable alcance, el deshidratador debe estar lo suficientemente cerca de un tomacorriente de 3 puntas, instalado y conectado a tierra de forma adecuada. NO altere la clavija de 3 puntas de ninguna manera.

⚠ **ADVERTENCIA**: Lea todas las instrucciones antes de operar el deshidratador de alimentos.

USO DEL DESHIDRATADOR

1. Coloque el deshidratador sobre una superficie limpia, seca y nivelada, permitiendo al menos 6 pulgadas de espacio libre para la circulación del aire.
2. Enchufe la clavija a un tomacorriente de 120V adecuadamente instalado y conectado a tierra.
3. Asegúrese de que todas las bandejas estén limpias y secas antes de usarlas.
4. Coloque el interruptor de encendido en la posición “On” y ajuste la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, permitiendo que se caliente durante al menos 5 minutos.
5. Extraiga cualquier exceso de agua de los alimentos que va a deshidratar, secándolos suavemente con una toalla de papel seca. El exceso de agua y la humedad aumentarán el tiempo que se requiere para deshidratar los alimentos.
6. Coloque los alimentos a deshidratar en la bandeja. NO permita que los pedazos de alimentos se superpongan ni se toquen. Debe existir espacio entre los alimentos para permitir el flujo del aire.
7. Si se forma agua en la superficie de los alimentos durante el proceso de deshidratación, séquela suavemente con una toalla de papel limpia. NO toque las paredes de la unidad mientras esté en funcionamiento.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA PREPARAR EL CHARQUI

Cuando se deshidrata la carne o el pollo crudo en casa, bien sea en un horno caliente o en un deshidratador de alimentos, para preparar el charqui que se almacenará en la repisa, es posible que las bacterias patogénicas sobrevivan al calor del secado en un horno caliente y especialmente en un deshidratador de alimentos con una temperatura entre 130 y 140 °F. Aquí se incluyen los antecedentes científicos implicados en el secado de alimentos para hacerlos inocuos y el procedimiento más seguro a seguir al preparar charqui casero.

¿Qué es el charqui?	El charqui es una carne altamente nutritiva, cuyo peso se aligera mediante el secado. Una libra de carne o pollo pesa alrededor de cuatro onzas tras convertirse en charqui. Debido a que se elimina gran parte de la humedad, es de larga duración y puede almacenarse sin refrigeración, lo cual permite que sea un alimento útil para los mochileros y para quienes no tengan acceso a los refrigeradores. El charqui es un alimento conocido al menos desde el antiguo Egipto. Los seres humanos preparaban el charqui de la carne animal que era muy grande para poderla comer toda de una vez, tal como osos, búfalos o ballenas.

¿Cómo puede el secado de carne hacerla más inocua?	El secado es el método de conservación de alimentos más común y antiguo del mundo. La tecnología de enlatado tiene menos de 200 años y la congelación se tornó viable solo durante este siglo cuando la electricidad se volvió más y más accesible para las personas. La tecnología de secado es simple y la mayor parte de la cultura mundial puede acceder a ella fácilmente. El principio científico de la conservación de alimentos mediante el secado es la eliminación de la humedad; de esta forma las enzimas no pueden tener contacto ni reaccionar ante los alimentos de manera eficiente. Bien sea que estas enzimas sean bacterianas, micóticas o sean enzimas autolíticas que se producen naturalmente en los alimentos crudos, la prevención de esta acción enzimática preserva los alimentos de la acción biológica.
¿Cuáles son los tipos de secado de alimentos?	Existen varios tipos de secado de alimentos. Dos tipos de secado natural se producen al aire libre: el secado solar y el secado "adiabático" (sombra). El secado adiabático ocurre sin calor y el secado solar algunas veces se produce en un recipiente especial que atrapa y captura el calor del sol. Estos tipos de secado se utilizan principalmente para frutas tales como albaricoques, tomates y uvas (para hacer pasas). El secado a partir de una fuente de calor artificial se realiza colocando los alimentos en un horno caliente o en un deshidratador de alimentos. Los componentes principales de un deshidratador de alimentos eléctrico incluyen: • una fuente de calor • flujo de aire para la circulación del aire seco • bandejas para sostener los alimentos durante el proceso de secado
¿Por qué la temperatura es tan importante al preparar el charqui?	Las enfermedades a causa de la salmonella y E. coli O157:H7 a partir del charqui casero plantean dudas acerca de la seguridad de los métodos tradicionales de secado para preparar charqui de res y de venado. La recomendación actual sobre las carnes rojas y las aves de corral del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) para preparar charqui de manera segura es calentar la carne a 160 °F, previo al proceso de deshidratación. Este paso garantiza que el calor húmedo destruya cualquier bacteria presente. La mayoría de la instrucciones del deshidratador NO incluyen este paso y un deshidratador podría no alcanzar temperaturas lo suficientemente altas como para calentar la carne a 160 °F. Tras calentarla a 160°F, resulta importante mantener una temperatura constante del deshidratador entre 130 y 140°F durante el proceso de secado debido a que: • el proceso debe ser lo suficientemente rápido como para secar los alimentos antes de que se dañen • se debe extraer el agua necesaria para que los microorganismos no logren crecer
¿Por qué secar la carne sin antes calentarla a 160 °F es un problema de seguridad alimentaria?	El peligro de deshidratar la carne y el pollo sin cocinarlos primero a una temperatura segura es que el aparato no calentará la carne a 160 °F, una temperatura que destruye las bacterias, antes de que se seque. Tras el secado, las bacterias se tornan mucho más resistentes al calor. Dentro de un deshidratador o un horno de baja temperatura, la humedad en evaporación absorbe gran parte del calor. De este modo, la carne por sí misma no comienza a elevar su temperatura, sino hasta que gran parte de la humedad se haya evaporado. Por lo tanto, cuando la temperatura de la carne seca finalmente comienza a elevarse, las bacterias se han vuelto más resistentes al calor y tienen más probabilidades de sobrevivir. Si las bacterias sobrevivientes son patógenas, pueden generar enfermedades causadas por los alimentos de quienes consuman charqui.
¿Cuáles son las recomendaciones del USDA sobre las carnes rojas y las aves de corral para la preparación de charqui casero?	Adicionalmente, SIEMPRE deben utilizarse métodos de manipulación y preparación seguros, que incluyen: • SIEMPRE lavar bien sus manos con agua y jabón antes y después de manipular los productos cárnicos. • Utilizar equipos y utensilios limpios. • Mantener la carne y el pollo refrigerados a 40 °F o a una temperatura ligeramente inferior; utilizar o congelar la carne y el pollo molido dentro de 2 días; y las carnes rojas enteras dentro de 3 a 5 días. • Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina. • Marinar la carne en el refrigerador. No guardar la marinada para reutilizarla después. Las marinadas utilizadas ablandan y sazonan el charqui antes de su deshidratación.

	• Cocinar al vapor o asar la carne y el pollo a 160°F, medidos con un termómetro de alimentos previo a la deshidratación. • Secar las carnes en un deshidratador de alimentos que tenga una perilla de temperatura ajustable y mantener una temperatura de al menos 130 a 140 °F durante todo el proceso de secado.
¿Existen consideraciones especiales para el charqui de caza silvestre?	Sí, hay otras consideraciones especiales al preparar charqui casero de carne de venado u otra caza silvestre. La carne de venado puede contaminarse en gran medida con bacterias fecales, el grado varía de acuerdo con la habilidad del cazador, la ubicación de la herida y otros factores. Mientras que la carne fresca suele refrigerarse rápidamente, la res de venado muerta suele mantenerse a temperatura ambiente, lo cual permite la multiplicación potencial de bacterias.

SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS A DESHIDRATAR

Utilice los alimentos de la más alta calidad. Los productos agrícolas en temporada alta tienen más sabor y más nutrientes. La carne, el pescado y el pollo deben ser frescos y magros.

NO utilice alimentos con magulladuras ni manchas. Los productos agrícolas malos pueden podrir el lote completo. Elimine tanta grasa como sea posible de las carnes antes de su deshidratación. Puede utilizar una toalla de papel, colocada debajo de la carne durante la deshidratación para que absorba la grasa.

TRATAMIENTO PRELIMINAR DE LOS ALIMENTOS

Como ocurre con la mayoría de los tipos de cocción, la preparación es importante para obtener los mejores resultados. Seguir algunas pautas básicas contribuirá a la calidad de sus alimentos secos y disminuirá el tiempo de deshidratación.

Los alimentos preparados adecuadamente antes de la deshidratación tendrán un mejor sabor y apariencia. Hay muchas maneras de hacer tratamientos preliminares a los alimentos a fin de prevenir la oxidación, la cual decolora las manzanas, las peras, los duraznos y otros alimentos durante el secado.

- Retire todos los corazones, las semillas y las pieles de los alimentos.
- Corte, triture o rebane los alimentos en tacos de manera uniforme. Las rebanadas deben tener un grosor entre ¼ y ¾ pulgadas. Las carnes no deben tener un grosor mayor a 3/16 pulgadas.
- Cocine al vapor o ase la carne a 160°F (71°C) y el pollo a 165°F (74°C), medidos con un termómetro de alimentos previo a la deshidratación.
- La temperatura del deshidratador debe mantenerse entre 130 y 140°F (55°C y 60°C) durante todo el proceso de deshidratación.
- El secado de pescado para hacer el charqui requiere mucha preparación. Debe limpiarse y quitar las espinas adecuadamente. Enjuague el pescado completamente para garantizar que se elimine toda la sangre. Previo a la deshidratación, cocine el pescado al vapor u hornéelo a 200°F (93°C) hasta que quede descamado.
- Remoje la fruta cortada en jugo de limón o piña por unos minutos antes de deshidratarla.
- El ácido ascórbico puede adquirirse en la mayoría de las tiendas naturistas o en las farmacias. Puede venir en dos presentaciones: en tableta o en polvo. Disuelva aproximadamente de 2 a 3 cucharadas en 1 cuarto de agua. Remoje la fruta en la solución durante 2 a 3 minutos antes de colocarla en el deshidratador.
- Las frutas cerosas, (tales como los duraznos, las uvas, los arándanos, etc.) deben bañarse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad se escape fácilmente durante la deshidratación.
- El escaldado puede utilizarse para tratar los alimentos antes de la deshidratación. Hay dos maneras de escaldar los alimentos:

1. Escaldado al vapor: use una olla vaporera, hierva de 2 a 3 pulgadas (de 5 a 7 cm) de agua. Coloque los alimentos en la cesta de la vaporera de 3 a 4 minutos. Saque los alimentos cocidos al vapor cuidadosamente y colóquelos en las bandejas deshidratadoras.
2. Escaldado en agua: llene una olla grande por la mitad con agua. Hierva el agua y coloque los alimentos directamente adentro y cúbralos por 3 minutos. Saque los alimentos, séquelos suavemente y colóquelos sobre las bandejas deshidratadoras.

⚠ **NOTA**: SIEMPRE recuerde tener precaución al manipular los alimentos calientes.

DEHYDRATING TIPS

- NO superponga los alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén planos al colocarlos en las bandejas deshidratadoras.
- Los alimentos superpuestos pueden incrementar de gran manera el tiempo de secado.
- Revise los alimentos luego de 6 horas y después revíselos cada 2 horas hasta lograr el secado deseado.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente secos antes de retirarlos. Si no está seguro, corte una muestra hasta la mitad para comprobar el secado interno.
- Asegúrese de etiquetar los recipientes donde almacene sus alimentos deshidratados.
- El almacenamiento adecuado ayuda a mantener alimentos de calidad. Empaque los alimentos cuando estén frescos. Los alimentos pueden mantenerse por más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, seco y oscuro. La temperatura de almacenamiento ideal es de 60 °F (16 °C) o menos.
- Coloque los alimentos deshidratados en bolsas plásticas de congelación antes de almacenarlos en recipientes de metal o vidrio.
- Elimine tanto aire como sea posible antes de sellarlos.
- El envasado al vacío es la mejor forma de guardar los alimentos deshidratados.
- Los alimentos disminuirán su tamaño y peso original aproximadamente de ¼ a ½ durante la deshidratación. Asegúrese de no cortar las piezas de los alimentos que va a deshidratar en cortes muy pequeños.

REHIDRATACIÓN

Aunque no es necesario reconstituir sus alimentos secos, puede hacerlo con facilidad. Los vegetales pueden usarse muy fácilmente como un contorno o en recetas tras reconstituirse de la siguiente forma.

- Puede rehidratar los alimentos deshidratados si los remoja en agua fría durante un periodo de 3 a 5 minutos. Utilice 1 taza de agua por cada taza de alimentos deshidratados. Una vez que los alimentos estén rehidratados, puede cocinarlos de la manera usual. Utilizar agua tibia para remojar los alimentos acelerará el proceso. Sin embargo, esto puede causar una pérdida de sabor.
- Las frutas y los alimentos deshidratados pueden remojarse en agua fría de 2 a 6 horas en el refrigerador.
- ⚠ **ADVERTENCIA**: El remojo de alimentos a temperatura ambiente permite que las bacterias dañinas crezcan.
- La adición de azúcar o sal durante la rehidratación puede alterar el sabor de los alimentos. Se le recomienda NO agregar condimentos durante este proceso.
- Para hacer frutas y alimentos estofados tras haber sido deshidratados, agregue 2 tazas de agua y hiérvalos a fuego lento hasta que estén blandos.
- Una vez que abra el recipiente de almacenamiento, utilice los alimentos deshidratados tan pronto como sea posible. Mantenga todas las porciones que no utilice en el refrigerador para evitar contaminación.

PREPARACIÓN DEL CHARQUI

Escoja la carne más magra posible para hacer el charqui. Utilizar carne magra le ayudará a que los alimentos se sequen más rápido y ayudará con la limpieza, dado que elimina el goteo de grasas. La carne molida debe ser magra de un 80% a un 90%. El pavo, venado, búfalo y alce molido son excelentes opciones para el charqui.

Hay opciones de condimentos para el charqui que se adaptan a todos los gustos o también puede ponerse creativo y crear su propios condimentos. Al preparar el charqui, debe curar la mezcla con un agente de curación (nitrato sódico). El curado se utiliza para ayudar a prevenir el botulismo. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante que se encuentran en el paquete de curación.

Mantenga la carne cruda y sus jugos lejos de otros alimentos. Marine las carnes en el refrigerador. NO deje la carne sin refrigeración. Evite la contaminación cruzada almacenando el charqui seco lejos de la carne cruda. Siempre lave bien sus manos con agua y jabón antes de manipular los productos cárnicos. Asegúrese de que todos los utensilios y equipos estén limpios.

La carne y el pollo deben refrigerarse a 40°F (5°C) o a una temperatura ligeramente inferior. Use o congele la carne molida o el pollo durante 2 días, y las carnes rojas enteras durante 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Se debe tener especial atención al manipular cualquier venado u otra caza silvestre, ya que puede contaminarse durante la limpieza. La carne de venado suele mantenerse a temperaturas que pueden permitir el posible crecimiento de bacterias, como al momento del traslado. Comuníquese con el Departamento de Carnes y Aves del USDA para realizar más preguntas o recibir más información sobre la seguridad en alimentos y carnes.

Al usar un deshidratador, revise la temperatura del deshidratador con un termómetro de carne antes de secar el charqui. La temperatura mínima recomendada para secar carnes es de 145°F (63°C).

⚠ **IMPORTANTE**: Es muy recomendable que caliente la carne a 160°F (71°C) antes de comenzar el proceso de deshidratación. Este paso garantiza que el calor húmedo destruya cualquier bacteria presente. Tras calentarla a 160°F (71°C), mantener una temperatura constante del deshidratador entre 130-140°F (55-60°C) durante el proceso de secado es importante debido a que:

1. El proceso debe ser lo suficientemente rápido como para que los alimentos se sequen antes de que se dañen; y
2. Debe eliminar suficiente agua como para que los microorganismos no logren crecer.

Si usa una marinada, sacuda cualquier exceso de líquido antes de colocar la carne de forma uniforme en una sola capa en las bandejas deshidratadoras. Asegúrese de dejar un espacio de aproximadamente ¼ pulgadas (64 cm) entre las piezas de carne.

Seque la carne en el deshidratador entre 145 y 150°F (63 y 66°C) de 4 a 7 horas. Es posible que en ocasiones necesite secar las gotas de grasa que se forman sobre la superficie de la carne con una toalla de papel. Los tiempos de secado pueden variar basado en muchas circunstancias que incluyen, entre otros: la humedad relativa de la habitación, la temperatura de la carne al inicio del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, lo magro de la carne, etc.

⚠ **NOTA**: SIEMPRE deje que el charqui se enfríe antes de probarlo.

ALMACENAMIENTO DEL CHARQUI

Coloque el charqui en un frasco con una tapa hermética o envuélvalo en papel de aluminio y almacénelo en una bolsa plástica gruesa de almacenamiento de alimentos. Evite almacenarla en recipientes o bolsas plásticas sin antes envolverla en papel aluminio o papel encerado. El charqui debe almacenarse en un lugar seco y oscuro entre 50 y 60°F (10 y 16°C). Puede almacenar el charqui seco adecuadamente a temperatura ambiente de 1 a 2 meses. Puede almacenar el charqui en el congelador para extender la vida útil por hasta 6 meses. Recuerde etiquetar y colocar fecha en todos los paquetes.

RECETAS

CHARQUI DE RES

Ingredientes:

- 2 libras de filete redondo, córtelo en tiras delgadas
- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de humo líquido
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de ablandador de carne
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en ajo

Pasos:

1. Coloque las tiras de carne en el fondo de un bol grande. Vierta la salsa de soya, la salsa inglesa, el humo líquido, la azúcar morena, la sal, la pimienta, el ablandador de carne, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y el pimentón sobre la carne. Mezcle para asegurarse de que toda la carne esté recubierta uniformemente. Cubra y marine en el refrigerador durante 8 horas o durante toda la noche.
2. Retire la carne del bol y colóquela entre dos pedazos de envoltorio plástico; muélala a un grosor de 1/8 pulgadas.
3. Coloque las tiras de carne sobre la bandeja de un deshidratador y séquelas al ajuste más alto de su deshidratador hasta que quede como le gusta, durante al menos 4 horas. Almacénelas en un recipiente hermético o en bolsas resellables.

CHARQUI DE VENADO

Ingredientes:

- 1 libra de carne de venado sin huesos y asada
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de condimento de humo líquido
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de sal de cebolla
- 1/2 cucharadita de sal

Pasos:

1. Rebane la carne en tiras largas de 1 pulgada de ancho y 1/8 pulgadas de grueso. En una bolsa de plástico grande y desechable, mezcle la salsa de soya, la salsa inglesa, el humo líquido, la salsa de tomate, la pimienta, el ajo en polvo, la sal de cebolla y la sal. Coloque la carne dentro de la bolsa y ciérrela. Refrigere toda la noche. Amase ocasionalmente para distribuir la marinada de manera uniforme.
2. Precaliente en el horno a 160 grados F (70 grados C).
3. Coloque las tiras de carne sobre las repisas de modo que no se toquen las unas con las otras, y deshidrate a una temperatura entre 145 y 150°F (63 y 66°C) por 4 a 7 horas, o hasta lograr la consistencia deseada.

DESHIDRATACIÓN DE SALCHICHAS

1. Precaliente el deshidratador a 145°F. Compruebe con un termómetro que el deshidratador mantenga la temperatura.

2. Rebane hasta alcanzar el grosor deseado, se recomiendan tiras de 1/4 de pulgada. Las salchichas cortadas de forma muy gruesa pueden incrementar considerablemente el tiempo de secado.
3. Coloque las salchichas sobre las bandejas del deshidratador con un espacio libre de al menos ½ pulgada entre los pedazos.
4. Deshidrate las salchichas durante cuatro a 10 horas, revisándolas regularmente. Cuando la salchicha esté flexible pero no sea quebradiza, significa que está lista.
5. Coloque las salchichas en una bolsa de plástico o en un frasco de vidrio y déjelos abiertos. Permita que continúen secándose durante 24 horas antes del envasado.

ENROLLADOS DE FRUTA

1. Elija frutas maduras o ligeramente muy maduras. Lávelas y quite las manchas, semillas y cáscaras.
2. Haga un puré con una licuadora. Agregue yogur, endulzantes o especias según el gusto. El puré debe ser de consistencia espesa.
3. Cubra las bandejas del deshidratador con un envoltorio plástico.
4. Vierta de 1 y 1/2 a 2 tazas del puré sobre las bandejas cubiertas. Coloque las bandejas con cuidado en el deshidratador.
5. Los bordes se secarán más rápido que el centro; vierta el puré con capas más delgadas en el centro de la bandeja.
6. El tiempo de secado promedio para los enrollados de frutas es de 4 a 6 horas.
7. Una vez que los enrollados de fruta estén brillantes y no sean pegajosos al tacto, retírelos del deshidratador, córtelos en tiras, enróllelos y disfrute.

SECADO DE FLORES Y MANUALIDADES

- Escoja flores que hayan alcanzado su máximo florecimiento. En este punto, los pétalos deben estar completamente abiertos para permitir que el secado ocurra más rápido.
- Recorte las flores de modo que no tenga hojas y que el tallo sea tan corto como sea posible.
- Coloque las flores en capas únicas sobre las bandejas del deshidratador con las flores separadas de manera uniforme. Esto garantizará que sus flores se sequen de manera uniforme.
- Deje que las flores se sequen durante toda la noche en el deshidratador y gire las bandejas periódicamente. Séquelas usando el ajuste más bajo.
- El arte en masa flexible y los collares de perlas pueden secarse en el deshidratador. Las temperaturas pueden variar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

SIEMPRE gire el interruptor de encendido del deshidratador a la posición “Off”, desenchúfelo y permita que la unidad se enfríe completamente antes de limpiar o almacenar la unidad. NUNCA sumerja ni rocíe la unidad, ni permita que el cable se moje.

Retire todas las bandejas y la bandeja de escurrido Teflon® del deshidratador. Límpielo con agua tibia jabonosa y un paño o una esponja suave. Enjuague completamente con agua limpia y un paño.

Seque el interior y el exterior de la unidad con un paño o una esponja suave y húmeda. Tenga cuidado de no tocar el elemento térmico que se encuentra detrás de la rejilla en la parte posterior, ni permita que se moje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El deshidratador no enciende.	La clavija no está enchufada adecuadamente en el tomacorriente correcto.	Asegúrese de que el tomacorriente sea el correcto y reinserte la clavija.
	El interruptor de encendido/apagado no está en la posición “On”.	Asegúrese de que el interruptor esté en la posición “On”.
El ventilador funciona, pero no hay calor.	El calentador está defectuoso	Apague la unidad y póngase en contacto con Atención al Cliente.
El calentador funciona, pero el ventilador no.	Objeto extraño atascado en el ventilador.	Extraiga el objeto.
	Mal funcionamiento del ventilador	Apáguelo y póngase en contacto con Atención al Cliente.
La unidad funciona, pero los alimentos no se están deshidratando.	Hay muchos alimentos sobre la bandeja	Disminuya la cantidad de alimentos sobre la bandeja.
	Los alimentos se superponen.	Separe los alimentos en la bandeja de manera uniforme.
Hay gotitas de agua sobre el piso	Hay muchos alimentos sobre la bandeja	Disminuya la cantidad de alimentos sobre la bandeja.
	Los alimentos están muy húmedos.	Disminuya la cantidad de alimentos y aumente el tiempo de deshidratación.
Calentamiento insuficiente o excesivo	El control de la temperatura está defectuoso	Apáguelo y póngase en contacto con Atención al Cliente.
Los alimentos no están deshidratados de manera uniforme.	Los alimentos no tienen un grosor uniforme.	Asegúrese de que todos los alimentos tengan el mismo grosor y estén extendidos uniformemente sobre la bandeja.
	Hay muchos alimentos sobre la bandeja	Disminuya la cantidad de alimentos sobre la bandeja.
El ventilador hace sonidos anormales.	La cubierta de la rejilla del ventilador hace contacto con el ventilador.	Apague el deshidratador y permita que se enfríe. Hale la rejilla lejos del ventilador gentilmente, utilizando alicates de punta de aguja.

GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Deshidratador nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el período de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra de esta unidad están cubiertos por un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir el servicio de garantía, reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Los daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Los daños causados por uso incorrecto o abuso.
- La pérdida de contenido a causa de fallas de la unidad.
- Las reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Las llamadas al servicio técnico que no impliquen defectos en el material y mano de obra, tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o la instalación incorrecta.
- El reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores de circuito.
- La falla de este producto si se usa para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
- Los costos de desecho de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Cualquiera de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Los gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado conforme a las instrucciones de instalación publicadas.
- Los rembolsos por los productos que no son reparables se limitan al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario(s) subsecuente(s).

LIMITACIONES A LAS SOLUCIONES Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su única y exclusiva solución bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comercialización y la idoneidad para un propósito particular se limitan por medio de la presente a un año o al período más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según el estado.

Modelo	**Piezas**	**Mano de obra**	**Tipo de servicio**
MCL10PFDRT	Un año	Un año	Reparación en taller

Para servicio o asistencia por favor llame al **888-775-0202** o visítenos en el sitio web en **www.mcappliance.com** para solicitar servicio de garantía u ordenar piezas.



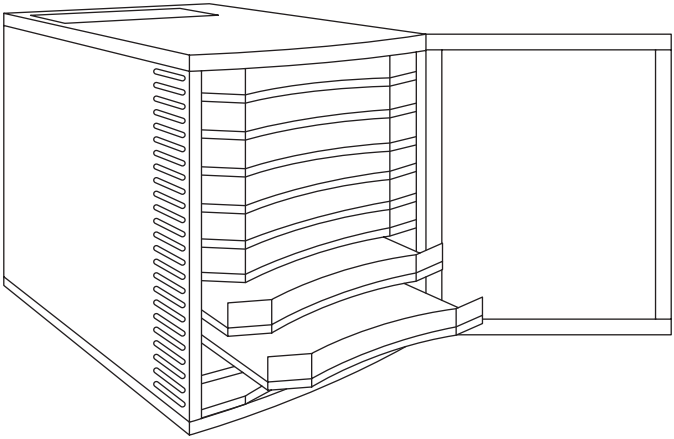
CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados. El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Impreso en China**

Magic Chef®

Déshydrateur

Manuel d'utilisation



Modèle **MCL10PFDRT**

VEILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE DÉSHYDRATEUR ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

REALTREE

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®. La première étape pour protéger votre produit est de remplir l'enregistrement de votre produit sur notre site web à www.mcappliance.com/register. Les avantages d'enregistrer votre produit sont les suivants:

1. Enregistrer votre produit vous permet de nous contacter par rapport aux avertissements de sécurité et aux mises à jour sur le produit.
2. Enregistrer votre produit permettra un traitement plus efficace de l'entretien sous garantie lorsqu'un entretien est nécessaire.
3. Enregistrer votre produit pourrait être utilisé comme preuve d'achat dans le cas d'une réclamation d'assurance.

Une fois de plus, merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®.

CONTENU

ENREGISTREMENT DU PRODUIT 38
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 40
SPÉCIFICATIONS 42
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 43
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 44
RECETTES. 49
SOIN ET ENTRETIEN 51
DÉPANNAGE 52
GARANTIE LIMITÉE 53

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Ce manuel contient les instructions de sécurité, d'installation et d'utilisation et les conseils pour la résolution des problèmes. Veillez lire attentivement ce manuel sur les instructions d'utilisation et le bon entretien du produit avant d'utiliser votre déshydrateur. Assurez-vous de respecter les mesures de sécurité pour éviter les blessures et les dommages au produit.

Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil.

Avant d'appeler l'entretien, assurez-vous que l'appareil est installé et utilisé correctement et lisez la section sur la résolution des problèmes.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les précautions énumérées ci-dessous.

⚠ **REMARQUE**: Les spécifications peuvent changer à tout moment sans avertissement.

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. NE PAS utiliser l'appareil si le fil d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est endommagé ou fonctionne mal de quelque manière que ce soit. Contactez le service à la clientèle ou un technicien.
3. TOUJOURS vous assurer que l'interrupteur est fermé avant de brancher le déshydrateur.
4. TOUJOURS éteindre et débrancher l'appareil avant l'entretien, changer des accessoires ou lors du nettoyage. Laissez l'appareil se refroidir avant de nettoyer, de déplacer ou d'en faire l'entretien.
5. Une supervision particulière est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants.
6. Lorsqu'il n'est pas utilisé, NE PAS laissé l'appareil sans surveillance.
7. NE PAS modifier, désassembler ou tenter de réparer l'appareil par vous-même.
8. NE PAS tirer sur le fil d'alimentation pour le débrancher.
9. ⚠ **ATTENTION**: Le fil d'alimentation est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 dents pour vous protéger des risques de décharges électriques. TOUJOURS branchez le fil d'alimentation dans une prise à trois dents avec une mise à la terre. Référez-vous à la fiche signalétique du manufacturier pour les données électriques spécifiques à cet appareil.
10. NE PAS modifier ou couper le fil d'alimentation.
11. NE PAS laisser le fil d'alimentation pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir. TOUJOURS éloigner le fil d'alimentation des surfaces et des objets chauds.
12. Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. NE PAS utiliser sur du tapis, de vinyle, de linge, etc., et NE PAS déplacer pendant l'utilisation.
13. Le déshydrateur est conçu pour une utilisation intérieure uniquement. NE PAS utiliser à l'extérieur.
14. ⚠ **AVERTISSEMENT**: NE PAS utiliser cet appareil dans un endroit exposé à des gaz ou liquides inflammables puisqu'ils pourraient occasionner un feu.
15. NE PAS bloquer les bouches d'aération. Laissez au moins 15 cm (6") d'espace entre chaque mur pour permettre une bonne aération.
16. NE PAS submerger l'appareil ou son fil d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
17. NE PAS utiliser l'appareil ou manipuler la fiche avec des mains mouillées.
18. NE PAS ouvrir ou enlever le panneau arrière du déshydrateur.
19. ⚠ **ATTENTION**: Après le nettoyage, assurez-vous que le déshydrateur est complètement sec avant de le rebrancher.

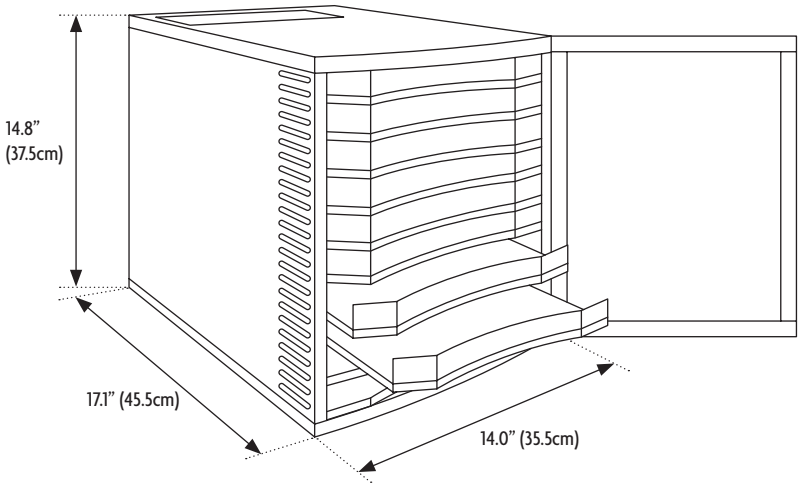
20. NE PAS placer sur ou près d'un bruleur chaud ou toute autre source de chaleur ou un four chauffé.
21. ⚠ **ATTENTION**: Pendant l'utilisation, certaines surfaces peuvent devenir très chaudes. Faites attention lors de la manipulation.
22. NE PAS utiliser sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
23. Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres raisons que celle prévue.
24. Une attention particulière devrait être prise lorsque vous déplacez le déshydrateur contenant des éléments chauds.
25. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le manufacturier de l'appareil et peut occasionner des blessures.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

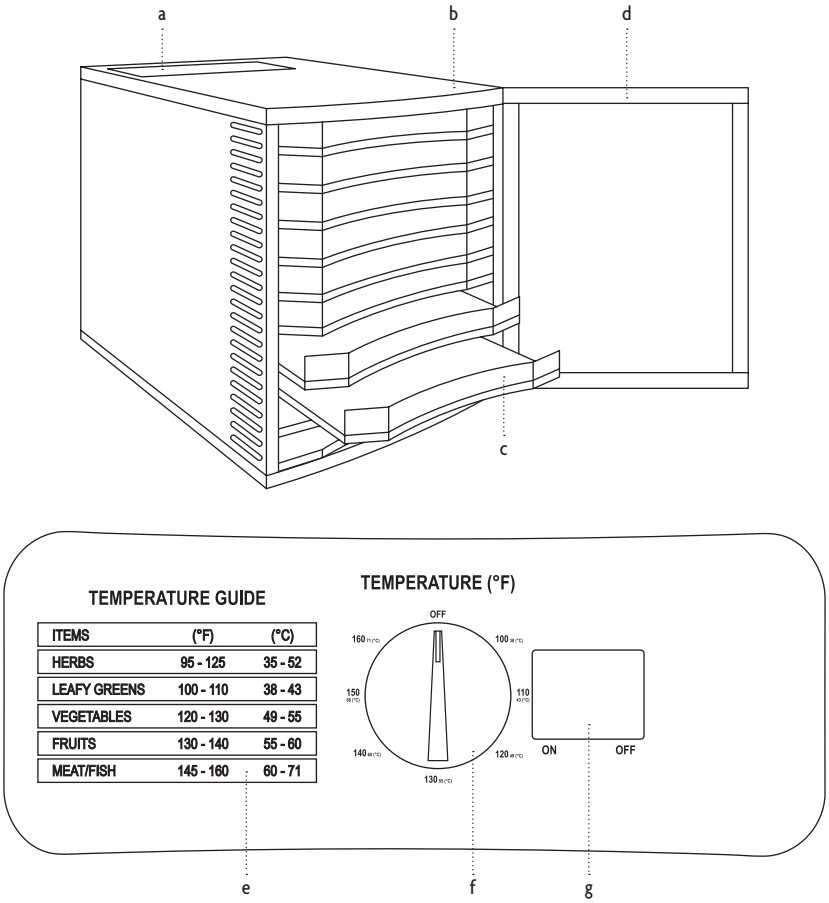
Figure 1



Dimensions (H x L x l)	14.0" x 14.8" x 17.1" (355 mm x 375 mm x 455 mm)
Alimentation électrique	120V ~ 60Hz
Puissance	800W

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Figure 2



a. Panneau de contrôle
b. Cabinet
c. Plateau
d. Porte
e. Guide de séchage
f. Bouton de contrôle de la température
g. Bouton d'alimentation

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant de l'utiliser pour la première fois, assurez-vous de nettoyer l'intérieur du cabinet et les plateaux. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du cabinet avec une éponge humide ou un linge doux. Faites attention de ne pas mouiller l'élément chauffant (situé derrière le grillage au fond du cabinet) pendant le nettoyage. L'eau peut endommager l'élément chauffant et augmenter le risque de décharges électriques. NE PAS submerger le déshydrateur dans l'eau. Nettoyez les plateaux du déshydrateur avec de l'eau savonneuse. Rincez les plateaux complètement avec de l'eau propre et essuyez immédiatement. Enlevez la feuille d'écoulement en Teflon® et lavez. Séchez immédiatement.

Assurez-vous que vous avez assez d'espace pour le déshydrateur et lassez 15cm (6") d'espace pour la circulation de l'air. Le déshydrateur devrait être assez proche pour que le fil d'alimentation atteigne une prise à 3 fiches avec une mise à la terre. NE PAS modifier la prise à 3 fiches de quelque manière que ce soit.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le déshydrateur.

UTILISER LE DÉSHYDRATEUR

1. Placez le déshydrateur sur une surface propre, sèche et au niveau, laissant au moins 15 cm (6") d'espace pour la circulation d'air.
2. Insérez la fiche dans une prise de 120V bien installée et mise à la terre.
3. Assurez-vous que tous les plateaux sont propres et secs avant de l'utiliser.
4. Tournez le bouton d'alimentation à «ON» et réglez le bouton de température à la température désignée, laissez-le réchauffer pendant 5 minutes.
5. Enlevez le surplus d'eau dans les aliments à être déshydraté en les tapotant avec un essuietout sec. Le surplus d'eau et l'humidité augmenteront le temps de déshydratation des aliments.
6. Remplissez les plateaux avec les aliments à déshydrater. NE PAS permettre aux aliments de se toucher ou de se chevaucher. Il devrait y avoir un espace entre les aliments pour permettre une circulation d'air.
7. Si de l'eau s'accumule à la surface des aliments à déshydrater, tapotez-les avec un essuietout propre. NE PAS toucher les parois de l'appareil pendant l'utilisation.

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES POUR FAIRE DU JERKY

Lorsque des viandes ou du poulet sont déshydratés à la maison, soit dans un four chauffé ou un déshydrateur, pour faire du jerky qui sera entreposé, des bactéries pathogènes peuvent survivre à la chaleur sèche d'un four chaud et particulièrement un déshydrateur à 130 to 140 °F. Voici les données scientifiques pour sécher des aliments de manière sécuritaire et la procédure à suivre la plus simple pour faire du jerky maison.

Qu'est-ce que le jerky?	Le jerky est une viande riche en nutriment rendue légère en la séchant. Une livre (453g) de viande ou de poulet pèse près de 4 onces (113g) après avoir été transformée en jerky. Puisque la majorité de l'humidité est enlevée, il est stable à température de la pièce et peut être entreposé sans être réfrigéré – il est très pratique pour les randonneurs et ceux qui n'ont pas accès à un réfrigérateur. Le jerky était connu des anciens Égyptiens. Les humains faisaient du jerky d'animaux qui étaient trop gros pour être mangé en un seul repas comme l'ours, le buffle ou les baleines.

Comment sécher de la viande peut-elle la rendre sécuritaire?	Sécher la viande est la méthode la plus vieille et commune technique de conservation des aliments. La technologie des cannes de conserve a moins de 200 ans et la congélation est devenue une alternative pratique pendant ce siècle, lorsque l'électricité est devenue plus accessible. Le séchage est simple et disponible dans la plupart des cultures de la terre. Le principe scientifique de préserver de la viande en la séchant est d'enlever l'humidité ; les enzymes ne peuvent pas efficacement interagir avec les aliments. Que les enzymes soient bactériennes ou fongiques ou des enzymes autolytiques naturelles de la viande crue, éviter l'action enzymatique préserve les aliments de l'activité biologique.
Quels sont les types de séchage de viande?	Il y a plusieurs types de séchage de viande. Il y a deux types de séchage naturel - le séchage au soleil et le séchage «adiabatique» (ombre) – qui se font en plein air. Le séchage adiabatique se fait sans chaleur. Le séchage au soleil se fait parfois dans un contenant spécial qui capture la chaleur du soleil. Ces deux types de séchage sont principalement utilisés pour les fruits comme les abricots, les tomates et les raisins (pour faire des raisins secs). Sécher avec une source artificielle de chaleur se fait en plaçant les aliments soit dans un four chaud ou un déshydrateur. Les composantes principales d'un déshydrateur électrique sont : • Une source de chaleur • Un flot d'air pour faire circuler l'air sec • Des plateaux pour contenir les aliments pendant le processus de déshydratation.
Pourquoi est-ce que la température est importante lorsqu'on fait du Jerky?	Les maladies comme la salmonelle et E. coli O157:H7 du jerky maison amènent des questions sur la sécurité des méthodes traditionnelles de séchage pour faire du jerky de boeuf ou de gibier. Les recommandations actuelles du USDA viande et volaille pour faire du jerky de manière sécuritaire est de chauffer la viande à 160 °F avant le processus de déshydratation. Cette étape assure que les bactéries présentes seront détruites par la chaleur humide. La plupart des déshydrateurs N'INCLUENT PAS cette étape et un déshydrateur peut ne pas atteindre des températures assez élevées pour chauffer la viande à 160 °F. Après avoir chauffé à 160 °F, maintenir une température constante entre 130 to 140 °F pendant le processus de déshydratation est important parce que : • le processus doit être assez rapide pour sécher les aliments avant qu'ils ne pourrissent • Il doit enlever assez d'eau pour que les microorganismes soient incapables de croitre
Pourquoi est-ce un risque alimentaire de sécher de la viande sans premièrement la chauffer à 160 °F?	Le danger de déshydrater la viande et la volaille sans préalablement la cuire à une température sécuritaire est que l'appareil ne chauffera pas la viande à 160 °F - une température à laquelle les bactéries meurent – avant qu'elle ne sèche. Après le séchage, les bactéries deviennent beaucoup plus résistantes à la chaleur. Dans un déshydrateur ou un four à basse température, l'humidité qui s'évapore absorbe la majorité de la chaleur. De ce fait, la viande elle-même ne se réchauffe que lorsque l'humidité s'évapore. Alors, lorsque la température de la viande séchée s'élève, les bactéries deviennent plus résistances à la chaleur et plus susceptibles de survivre. Si les bactéries qui survivent sont des pathogènes, elles peuvent occasionner des infections alimentaires à ceux qui consomment le jerky.
Quelles sont les recommandations pour les viandes et volailles de la USDA pour le jerky maison?	De plus, des méthodes sécuritaires de préparation et de manutention devraient TOUJOURS être utilisées, incluant : • TOUJOURS laver ses mains complètement avec du savon et de l'eau avant et après avoir travaillé des produits de viandes. • Utilisez de l'équipement et des ustensiles propres. • Gardez les viandes et les volailles réfrigérées à 4°C (40 °F) ou un peu plus bas ; utilisez ou congelez le boeuf haché ou la volaille en 2 jours ; les viandes rouges en 3 à 5 jours. • Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur et non à l'air libre. • Marinez les viandes au réfrigérateur. Ne conservez pas les marinades pour les réutiliser. Les marinades sont utilisées pour attendrir et donner de la saveur au jerky avant de le déshydrater. • Cuisez à la vapeur ou rôtissez les viandes et la volaille à 160 °F tel qu'indiqué par un thermomètre à viande avant de déshydrater.

	• Séchez les viandes dans un déshydrateur avec une température ajustable qui maintiendra la température entre 130 et 140 °F pendant le processus de déshydratation.
Quelles sont les considérations spéciales pour les jerky de viande sauvage?	Oui il y a des considérations spéciales à prendre lorsque vous faites du jerky de gibier et autres viandes sauvages. Le gibier peut être fortement contaminé de bactéries fécales – le degré variant selon les talents du chasseur, l'emplacement de la blessure et d'autres facteurs. Alors que le boeuf frais est rapidement refroidi, le chevreuil est habituellement gardé à température de la pièce, permettant une potentielle multiplication bactérienne.

CHOISIR LES ALIMENTS A DÉSHYDRATER

Utiliser des aliments de première qualité. Les aliments en saison ont plus de saveurs et de nutriments. Les viandes, poissons et volailles devraient être frais et maigres.

NE PAS utiliser d'aliments avec des ecchymoses ou des taches. De mauvais produits peuvent ruiner tout un lot. Enlevez autant de gras que possible des viandes avant de les déshydrater. Vous pouvez utiliser un essuietout sous la viande lors de la déshydratation pour absorber le gras.

PRÉ-TRAITER LES ALIMENTS

Comme pour la plupart des cuissons la préparation est importante pour de meilleurs résultats. Suivre quelques directives de base augmentera la qualité de vos aliments séchés et réduira le temps de déshydratation.

Les aliments adéquatement préparés avant la déshydratation auront meilleur gout et une meilleure apparence. Il y a plusieurs manières de préparer les aliments pour éviter l'oxydation qui décolore les pommes, les poires, les pêches et autres aliments avant le séchage.

- Enlevez les noyaux, les graines et les peaux.
- Coupez, râpez ou découpez les aliments uniformément. Les tranches devraient être entre 6 et 19 mm (¼" et ¾") d'épaisseur. Les viandes ne devraient pas être plus épaisses que 4 mm (3/16").
- Rôtissez ou cuisez à la vapeur les viandes à 71°C (160°F) et la volaille à 74°C (165°F) tel que mesuré au thermomètre à viande avant la déshydratation.
- La température du déshydrateur devrait être maintenue entre 55-60°C (130-140°F) pendant tout le processus de déshydratation.
- Transformer du poisson en jerky nécessite beaucoup de préparation. Il doit être nettoyé et désossé correctement. Rincez complètement le poisson pour vous assurer que tout le sang est nettoyé. Cuisez à la vapeur ou au four à 93°C (200°F) jusqu'à ce qu'il soit feuilleté, avant de déshydrater.
- Trempez les fruits coupés dans un jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes avant la déshydratation.
- De l'acide ascorbique peut être acheté dans la plupart des magasins de produits naturels et les pharmacies. Il est offert en comprimé ou en poudre. Dissoudre près de 2-3 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau. Faites tremper les fruits dans la solution pendant 2-3 minutes avant de les placer dans le déshydrateur.
- Les fruits cireux (comme les pêches, les raisins, les bleuets, etc.) devraient être trempés dans l'eau bouillante pour enlever la cire. Ce qui permet à l'humidité de s'échapper plus facilement pendant la déshydratation.
- Vous pouvez blanchir les aliments comme prétraitement avant la déshydratation. Il y a deux manières de blanchir les aliments:
    1. Blanchir à la vapeur : Avec une marmite à la vapeur, portez 5-7 cm (2.3") d'eau à ébullition. Placez les aliments à cuire dans le panier pendant 3-4 minutes. Enlevez les aliments cuits soigneusement et placez-les sur les plateaux du déshydrateur.

2. Blanchir à l'eau : Remplissez à moitié d'eau une grande poêle. Portez l'eau à ébullition. Placez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez pendant 3 minutes. Enlevez les aliments, séchez-les et placez-les sur les plateaux du déshydrateur.

⚠ **REMARQUE**: TOUJOURS se souvenir de faire attention en manipulant des aliments chauds.

CONSEILS DE DÉSHYDRATATION

- NE PAS faire chevaucher les morceaux. Assurez-vous que les aliments sont bien à plat sur les plateaux du déshydrateur.
- Des aliments se chevauchant peuvent grandement augmenter le temps de déshydratation.
- Vérifiez les aliments après 6 heures et ensuite au deux heures jusqu'à ce que la déshydratation désirée soit atteinte.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement secs avant de les enlever. Si vous êtes incertain, coupez un échantillon au milieu pour vérifier la déshydratation interne.
- Assurez-vous d'étiqueter les contenants lorsque vous entreposez des aliments déshydratés.
- Un bon entreposage aide à la qualité des aliments. Ensachez les aliments lorsqu'ils sont refroidis. Les aliments peuvent se conserver plus longtemps lorsqu'ils sont entreposés dans un endroit frais, sec et noir. La température idéale d'entreposage est 16°C (60°F) ou moins.
- Placez les aliments déshydratés dans des sacs de plastique pour congélateur avant de les entreposer dans des contenants en métal ou en plastique.
- Enlevez le plus d'air possible avant de sceller.
- Sceller sous-vide est la meilleure manière de conserver des aliments déshydrater.
- Les aliments rétréciront de ¼ à ½ de leur taille et leur poids original pendant la déshydratation. Assurez-vous de ne pas couper des morceaux trop petits.

RÉHYDRATER

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de reconstituer des aliments séchés, il est facile de le faire. Les légumes peuvent être facilement utilisés comme accompagnement ou dans une recette après avoir été reconstitués de cette manière.

- Les aliments déshydratés peuvent être réhydratés en les trempant dans l'eau froide pendant 3-5 minutes. Utilisez 1 tasse d'eau pour 1 tasse d'aliments déshydratés. Lorsqu'ils sont réhydratés, les aliments peuvent être cuits normalement. Utiliser de l'eau chaude pour faire tremper les aliments accélère le processus ; cependant, il peut y avoir une perte de saveur.
- Les fruits et légumes déshydratés peuvent tremper dans l'eau froide pendant 2-6 heures au réfrigérateur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Tremper les aliments à température de la pièce permet aux bactéries nuisibles de croitre.
- Ajouter du sucre ou du sel pendant la réhydratation peut changer la saveur des aliments. Il est recommandé de NE PAS ajouter d'assaisonnement pendant ce processus.
- Pour faire des fruits ou des légumes bouillis après les avoir réhydratés, ajoutez 2 tasses d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Utilisez les aliments déshydratés aussi tôt que possible lorsque le contenant est ouvert. Conservez ce qui reste au réfrigérateur pour éviter la contamination.

FAIRE DU JERKY

Choisissez les viandes les plus maigres possible pour faire du jerky. Utiliser des viandes maigres aide les viandes à sécher plus rapidement et aide au nettoyage en diminuant l'écoulement de gras. Les viandes hachées devraient être maigre à 80-90%. Le dindon, le chevreuil, le buffle et le caribou sont des excellents choix pour faire du jerky.

Des assaisonnements à jerky sont disponibles pour tous les gouts ou vous pouvez aussi créer votre propre saveur. Lorsque vous faites du jerky, vous devriez saler le mélange avec une salaison (nitrate de sodium). La salaison est utilisée pour éviter le botulisme. Assurez-vous de suivre les directives du manufacturier sur le sachet de salaison.

Gardez les viandes crues et leurs jus hors de portée des autres aliments. Marinez les viandes au réfrigérateur. NE PAS laisser des viandes non réfrigérées. Évitez la contamination croisée en entreposant vos jerky séchés loin des viandes crues. Lavez toujours vos mains avec du savon et de l'eau avant de travailler avec des viandes. Assurez-vous que tous les ustensiles et équipements sont propres.

Les viandes et la volaille devraient être conservées à une température de 5°C (40°F) ou moins. Utilisez ou congelez les viandes hachées et la volaille en moins de 2 jours les viandes rouges en 3-5 jours. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur et non à l'air libre.

Une attention particulière devrait être prise avec le gibier et les autres viandes sauvages puisqu'elles peuvent être contaminées sur le terrain. Le gibier est souvent maintenu à des températures qui peuvent potentiellement permettre la croissance des bactéries, comme durant le transport. Référez-vous au département des viandes et volaille de l'USDA pour d'autres questions ou informations sur la sécurité des viandes et des aliments.

Lorsque vous utilisez un déshydrateur, vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre à viande pendant le séchage du jerky. La température minimale recommandée pour sécher des viandes est de 63°C (145°F).

⚠ **IMPORTANT**: Il est fortement recommandé de cuire les viandes à 71°C (160°C) avant de commencer le processus de déshydratation. Cette étape vous assure que les bactéries présentes sont détruites par la chaleur humide. Après avoir chauffé à 71 °C (160°F), maintenir une température constante entre 55 à 60 °C (130 à 140°F) pendant le processus de déshydratation est important parce que.

1. Le processus doit être assez rapide pour sécher les aliments avant qu'ils ne pourrissent et
2. Il doit enlever assez d'eau pour que les microorganismes soient incapables de croitre.

Si vous utilisez une marinade, enlevez l'excès de liquide avant de placer les viandes également sur un seul niveau sur les plateaux du déshydrateur. Assurez-vous de laisser un espace de près de 6 mm (¼") entre les morceaux de viande.

Séchez la viande au déshydrateur à 63-66°C (145-150°C) pendant 4-7 heures. Vous devrez peut-être éponger occasionnellement des gouttelettes de gras sur la surface des viandes avec un essuietout. Le temps de séchage peut varier selon plusieurs circonstances en incluant, mais sans se limiter à : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de cuisson, la quantité de viande dans le déshydrateur, la quantité de gras de la viande, etc.

⚠ **REMARQUE**: TOUJOURS permettre au jerky de se refroidir avant d'y gouter.

ENTRPOSER LE JERKY

Placez le jerky dans un pot avec un couvercle hermétique ou envelopper le jerky dans un papier d'aluminium et entreposez dans un gros sac d'entreposage d'aliments en plastique. Éviter d'entreposer dans un contenant ou un sac en plastique sans premièrement l'envelopper dans du papier d'aluminium ou du papier ciré. Le jerky devrait être entreposé dans un endroit obscur et sec à une température entre 10-16°C (50-60°C). Vous pouvez entreposer correctement du jerky séché à la température de la pièce pendant 1 ou 2 mois. Vous pouvez entreposer le jerky au congélateur pour étendre sa durée de vie à 6 mois. Rappelez-vous d'étiqueter la date sur tous vos emballages.

RECETTES

JERKY DE BOEUF

Ingrédients:

- 1 kg (2 lb) de ronde de boeuf, coupé en lame mince.
- 1/4 de tasse de sauce soya
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcertershire
- 2 cuillères à soupe de fumée liquide
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à thé de poivre moulu
- 1 cuillère à thé d'attendrisseur à viande
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de poudre d'ognon
- 1 cuillère à thé de sel

Préparations:

1. Placez les tranches de boeuf au fond d'un grand bol. Versez la sauce soya, la sauce Worcestorshire, la fumée liquide, la cassonade, le sel, le poivre, l'attendrisseur à viande, la poudre d'ail, la poudre d'ognon, la poudre et le paprika sur le boeuf. Mélangez pour vous assurer que la viande est bien enrobée. Couvrez et marinez au réfrigérateur pendant 8 heures ou toute la nuit.
2. Enlevez la viande du bol et placez-la entre deux pièces de pellicule plastique ; attendrissez jusqu'à 3 mm (1/8") d'épaisseur.
3. Placez les tranches de viande sur un plateau du déshydrateur et séchez au plus haut réglage de votre déshydrateur au gout, au moins 4 heures. Entreposez dans un contenant hermétique qui peut être rescellé.

JERKY DE CHEVREUIL

Ingrédients:

- 450 g (1 lb) de rôti désossé de chevreuil
- 4 cuillères à soupe de sauce soya
- 4 cuillères à soupe de sauce Worcertershire
- 2 cuillères à soupe de fumée liquide
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/4 de cuillère à thé de sel d'ognon
- 1/2 cuillère à thé de sel

Préparations:

1. Tranchez la viande en longue languette de 2.5 cm (1") de largeur et 3 mm (1/8") d'épaisseur. Dans un grand sac scellable, combiner la sauce soya, la sauce Worcestershire, la fumée liquide, le ketchup, le poivre, la poudre d'ail, le sel d'ognon et le sel. Insérez-y la viande et scellez le sac. Réfrigérez pendant une nuit. Mélangez occasionnellement pour redistribuer la marinade.
2. Précuisez au four à 70°C (160°C).
3. Placez les languettes de viande sur les plateaux sans qu'ils ne se touchent et déshydratez à 63-66°C (145-150°C) pendant 4-7 heures ou jusqu'à à consistance voulue.

DÉSHYDRATER DES SAUCISSES

1. Préchauffez le déshydrateur à 63°C (145°C). Assurez-vous que le déshydrateur maintient la température avec un thermomètre.
2. Coupez l'épaisseur désirée, des tranches de 6 mm (1/4") sont recommandées. Des tranches trop épaisses augmentent considérablement le temps de séchage.

3. Placez les saucisses sur les plateaux du déshydrateur avec au moins 1.25 cm (½") entre les pièces.
4. Déshydratez les saucisses pendant 4-10 heures, en vérifiant régulièrement. Lorsque les saucisses sont pliables, mais pas cassantes, elles sont prêtes.
5. Placez les saucisses dans un sac en plastique ou un pot en verre et laissez-le ouvert. Laissez-les continuer à sécher pendant 24 heures avant de sceller.

ROULEAUX DE FRUITS

1. Choisissez des légumes murs ou légèrement trop murs. Lavez et enlevez les tâches, les noyaux et la peau.
2. Transformez en purée au malaxeur. Ajoutez du yogourt, des édulcorants et des épices au gout. La purée devrait être épaisse et consistante.
3. Couvrez les plateaux du déshydrateur avec une pellicule de plastique.
4. Versez 1 1/2 à 2 tasses de purée sur les plateaux couverts. Placez soigneusement les plateaux dans le déshydrateur.
5. Les bords se déshydrateront plus rapidement que le ventre ; versez la purée au ventre plus mince sur le plateau.
6. Le temps de déshydratation pour les rouleaux de fruits est de 4-6 heures.
7. Lorsque les rouleaux de fruits sont brillants et ne sont plus collants au touchez, enlevez du déshydrateur, coupez-les en languettes, roulez-les et dégustez.

SÉCHER DES FLEURS ET DE L'ARTISANAT

- Choisissez des fleurs qui ont atteint leur floraison maximale. À ce stade les pétales devraient être complètement déployés pour permettre un séchage plus rapide.
- Taillez les fleurs pour en enlever les feuilles et pour raccourcir le plus possible la tige.
- Placez les fleurs en une seule couche sur les plateaux de déshydrateur et les espacez-les également. Ceci assure que vos fleurs sèchent également.
- Laissez les fleurs sécher toute une nuit dans le déshydrateur en faisant la rotation des plateaux périodiquement. Séchez au réglage le plus bas.
- L'art de pâte et de perles peuvent être séchés au déshydrateur et la température peut varier.

SOIN ET ENTRETIEN

TOUJOURS mettre le bouton d'alimentation des déshydrateurs à la position «Off» et laisser l'appareil de refroidir complètement avant de nettoyer et d'entreposer l'appareil. NE JAMAIS submerger ou asperger l'appareil ou permettre au fil d'alimentation de se mouiller.

Enlevez tous les plateaux et les feuilles d'écoulement en Teflon® du déshydrateur. Nettoyez avec un linge doux ou une éponge avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec de l'eau propre et séchez complètement.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un linge doux humide ou une éponge. Faites attention à ne pas toucher l'élément chauffant derrière le grillage à l'arrière ou le mouiller.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le déshydrateur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas bien insérée dans la prise.	Assurez-vous que la prise est bonne et réinsérez la fiche.
	Le bouton «On/Off» n'est pas dans la position «On».	Assurez-vous que le bouton est en position «On».
Le ventilateur fonctionne, mais il n'y a pas de chaleur.	Mauvais fonctionnement du radiateur.	Éteignez l'appareil et contactez le service à la clientèle.
Le radiateur fonctionne, mais le ventilateur ne fonctionne pas.	Un objet est pris dans le ventilateur.	Enlevez l'objet.
	Mauvais fonctionnement du ventilateur.	Éteignez l'appareil et contactez le service à la clientèle.
L'appareil fonctionne, mais les aliments ne se déshydratent pas.	Il y a trop d'aliments sur le plateau.	Réduisez la quantité d'aliments sur le plateau.
	Des aliments se chevauchent.	Espacez également les aliments sur le plateau.
Des gouttes d'eau sur la porte.	Il y a trop d'aliments sur le plateau.	Réduisez la quantité d'aliments sur le plateau.
	Les aliments contiennent trop d'humidité.	Réduisez la quantité d'aliments et augmentez le temps de déshydratation.
Sur et sous séchage.	Mauvais fonctionnement du contrôle de la température.	Éteignez l'appareil et contactez le service à la clientèle.
Les aliments ne sont pas déshydratés également.	L'épaisseur des aliments n'est pas uniforme.	Assurez-vous que les aliments ont la même épaisseur et sont également espacés sur le plateau.
	Il y a trop d'aliments sur le plateau.	Réduisez la quantité d'aliments sur le plateau.

GARANTIE LIMITÉE

MC appliance corporation garantit que toutes les nouvelles Déshydrateur ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus, Alaska, Hawaii et Puerto Rico. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS:

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentels ou conséquentiels et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentels ou conséquentiels ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Modèle	**Pièces**	**Main-d'oeuvre**	**Type de service**
MCL10PFDRT	Un an	Un an	Retour

Pour de l'aide ou du service, veillez appelez **888-775-0202** ou visitez notre site web au **www.mcappliance.com** pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.



CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tous droits réservés.
Le logotype Magic Chef® est une marque de commerciale de CNA International Inc.

www.mcappliance.com **Imprimé en Chine**