

MODELE FD660

RECOMMANDE PAR



MODE D'EMPLOI



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser l'appareil pour la
1^{ère} fois et les conserver pour les utilisations futures.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	-----	Pages 2 et 3
Consignes de sécurité additionnelles spécifiques	-----	Page 3
Garantie	-----	Page 4
Description et fonctionnement de l'appareil	-----	Pages 4 et 5
Première utilisation, installation	-----	Page 6
Instructions d'utilisation	-----	Pages 6 et 7
Déshydratation des fruits	-----	Pages 7 et 8
Déshydratation des légumes	-----	Pages 8 et 9
Déshydratation de la viande	-----	Page 10
Déshydratation des poissons	-----	Page 10
Déshydratation des herbes et épices	-----	Page 11
Utilisation, reconstitution des aliments secs	-----	Page 11
Astuces et conseils	-----	Page 12
Instructions d'entretien et de nettoyage	-----	Page 12

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut d'abord connecter le cordon d'alimentation à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
3. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Ne pas positionner l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur
4. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.
5. Ne pas utiliser à l'extérieur.

6. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220/230 volts, avec connexion à la terre.
7. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
8. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
9. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
11. Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie, il doit être réparé par une personne qualifiée.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. **INSTRUCTIONS DE RANGEMENT:**
 1. Débrancher l'appareil et le vider
 2. Laisser refroidir l'appareil
 3. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre,
 4. Ne jamais ranger l'appareil s'il n'est pas débranché,
 5. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne pas mettre de pression sur le cordon où il se fixe à l'appareil, car il pourrait se détériorer.

Service consommateur France / tél : 33 01 60 95 01 30

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ADDITIONNELLES SPECIFIQUES

Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instructions et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.

1. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 5 centimètres entre l'appareil et le mur. Laisser un espace d'au moins 5 centimètres de chaque côté de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane et stable
2. **Fin d'utilisation** : Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est plein. Il faut le vider complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
3. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage et le rangement. Pour éteindre l'appareil il suffit de le débrancher.
4. Placer l'appareil à l'écart du rayonnement solaire
5. Utiliser uniquement des aliments dans l'appareil
6. Garder toujours l'appareil sous surveillance.
7. Eviter tout contact avec les surfaces chaudes

LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. IL EST IMPERATIF DE CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTION MEME APRES LA PREMIERE UTILISATION.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet appareil, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un produit similaire. Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication.

Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survolage ou d'un mauvais emploi. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression de bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra y apporter remède lui-même, ou l'expédier, après accord préalable, chez :

**L.M.A.C. Z.A.C. de La MALNOUE -VILLAS D'ENTREPRISES – BAT.D-49 Bis Avenue de L'EUROPE
-77184 EMERAINVILLE -FRANCE –sav@lmac.fr**

Prendre toute les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous sera rendu dans les plus brefs délais. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat ainsi que l'accord de retour LMAC, dans le colis contenant l'appareil retourné.

Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.

DESCRIPTION et FONCTIONNEMENT

figure 1

figure 2

figure 3

figure 4



Circulation de l'air chaud

L'air chaud descend tout autour des plateaux (pourtour creux visible avec les figures 2 et 3)
Puis l'air est aspiré par le ventilateur en partie supérieure (figure 1). Il remonte depuis le milieu de chaque plateau grâce au système d'aspiration central (figures 2 et 4).

Les ouvertures (visibles avec figure 4) sur la colonne d'aspiration permettent à l'air chaud d'être diffusé horizontalement vers la surface des plateaux.

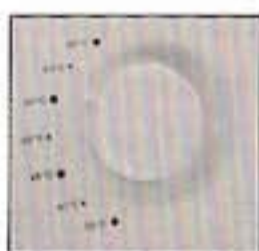
La surface est ainsi correctement couverte pour sécher les aliments de manière uniforme et homogène.

Bouton de sélection de la température

Préalable : L'humidité, la taille, l'épaisseur et la quantité d'aliments sont autant de facteurs qui influent sur le temps de séchage et la qualité du produit fini. Il n'y a pas de règle absolue. Les tableaux de préconisation par type d'aliment sont donnés à titre indicatif.

Nous vous conseillons, en fonction de vos habitudes et de votre propre expérience, de réaliser votre propre tableau d'utilisation qui correspondra le mieux à vos attentes et besoins.

NOTEZ VOS OBSERVATIONS



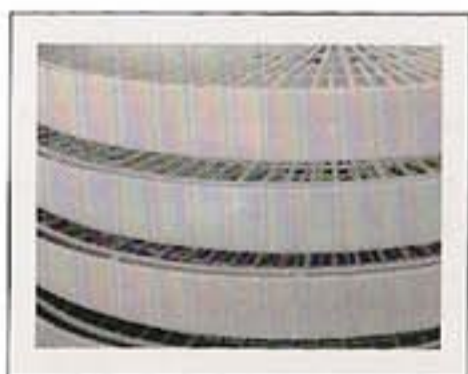
35°C	-----	Herbes aromatiques
41°C	-----	semences, graines
46°C	-----	Fleurs et plantes
58°C	-----	Fruits et légumes
68°C	-----	Viandes, poissons, volailles

Le sélecteur de température permet d'effectuer un choix en fonction du type d'aliment utilisé comme indiqué sur le tableau de préconisation apposé sur le dessus de l'appareil.

Plateaux de séchage

L'appareil est fourni avec 5 plateaux :

- Diamètre intérieur 32,5 cm (extérieur 34 cm)
- Surface de séchage 829 cm² par plateau
- Surface totale de séchage 4145 cm²
- **MINIMUM 3 PLATEAUX. MAXIMUM 10 PLATEAUX**



Plateaux de séchage des aliments qui s'empilent les uns sur les autres. Pas moins de 3 plateaux



PREMIERE UTILISATION – installation

Avertissement : Avant de mettre en marche et de brancher votre appareil, il est impératif d'enlever tous les emballages (carton/plastique) et de vérifier que rien ne soit resté coincé à l'intérieur du déshydrateur.

NE JAMAIS UTILISER MOINS DE 3 PLATEAUX

1. Installer votre déshydrateur hors de portée des rayons du soleil ou d'autres sources de chaleur.
2. Conserver un espace libre de 5 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur, et 5 cm de chaque côté.
3. Le déshydrateur doit être utilisé à l'intérieur seulement
4. S'assurer que l'appareil n'est pas branché
5. Nettoyer à fond l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois
6. Brancher l'appareil dans une prise de courant
7. Régler la température en fonction des aliments à sécher
8. Laisser réchauffer quelques minutes (pendant que vous préparez le 1^{er} plateau d'aliments)
9. Tailler les aliments (tous de la même épaisseur afin que le séchage soit homogène)
10. Disposer les morceaux sur le plateau en évitant qu'ils ne se touchent
11. Vérifier, au bout de quelques heures, que les aliments sont bien secs.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation des aliments

1. Ne choisir que des aliments à pleine maturité (à leur plus haut niveau de sucre et de valeur nutritive) – frais et croquants pour les légumes
2. Enlever les parties abimées (gâtées)
3. Laver à fond
4. Enlever les noyaux, les queues et les trognons
5. Couper en tranches ou morceaux de même dimension (épaisseur 5 à 10 mm/idéal 6 mm)
6. Faire sécher selon le programme le plus adapté au besoin.

Remarques

1. Il vous appartient de décider d'éplucher ou non les aliments. Si la peau contient beaucoup d'éléments nutritifs, elle prolonge le temps de séchage.
2. Un temps de séchage réduit, amoindri la perte d'éléments nutritifs.

Mise en place des plateaux

1. Empiler le nombre de plateaux désirés les uns sur les autres (ne pas oublier d'installer le fond de cuve lisse qui récupère les éventuelles miettes tombées)
2. Positionner les aliments (il faut en générale entre 250 g et 500 g de produits par plateau)
3. Poser le couvercle
4. Sélectionner la température voulue
5. brancher

Arrêt de l'appareil

1. Débrancher l'appareil de la prise murale
2. Attendre quelques minutes que l'appareil refroidisse
3. Enlever le couvercle puis les plateaux un par un
4. Vider les aliments
5. **NE JAMAIS** laisser d'aliments stagnant dans l'appareil après utilisation, l'appareil doit être correctement vidé et nettoyé.

Conservation des fruits/légumes/plantes séchées

(Pour la viande et les poissons, se reporter au chapitre concerné)

Les aliments séchés conservent environ 15 à 60% de leur poids initial

1. Mettre les aliments dans un sac en plastique
2. Entreposer le sac dans une boîte hermétiquement fermée
3. L'entreposage doit être fait dans un lieu frais, sec et sombre (idéal 5 à 15°C)
4. Au cours des 1^{ers} jours, brasser les aliments régulièrement. Si vous constatez de l'humidité, il faut les sécher davantage dans le déshydrateur.
5. Les fruits emballés se conservent jusqu'à 1 an
6. Les légumes emballés se conservent jusqu'à 6 mois
7. La viande se conserve de 1 à 3 mois suivant son mode de préparation

DESHYDRATATION des FRUITS

Préparation des fruits

Les fruits doivent être frais et mûrs.

Il faut procéder rapidement à l'opération de séchage pour éviter une détérioration.

Prétraitement (facultatif) : Afin de mieux conserver les vitamines des fruits ainsi que préserver leur couleur claire et leur goût, il est possible de blanchir les fruits (cela ralentit la croissance des enzymes).

Blanchiment : Au jus de citron (trempier les fruits pendant environ 2 minutes) ou blanchiment à l'eau (conseillé pour les fruits à peau épaisse afin de favoriser le séchage...raisins, pruneaux, prunes, cerises, figues ...)

Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité).

La mesure est effectuée à partir de 1 kg de fruits frais.

FRUIT	POIDS
Abricots	200 g
Ananas	150/200 g
Bananes	250/300g
Cerises	250g
Fraises	150/200 kg
Kiwis	200 g
Pêches	200/300 g
Poires	200/250 g
Pommes	150/200 g

Préparation et temps de séchage

FRUIT	PREPARATION	HEURES
Abricots	Couper en tranches ou en 2, la peau face au plateau	8 à 12
Ananas	Enlever le cœur et couper en tranches	4 à 10
Bananes	Couper en tranches	4 à 7
Cerises	Enlever les queues et les noyaux, couper en deux, la peau face au plateau	7 à 14
Fraises	Entières ou en tranches	6 à 14
Kiwis	Couper en tranches (éplucher ou non)	4 à 6
Melons	Couper en tranches, enlever pépins, écorce	5 à 10
Pêches	Couper en tranches ou en cercles	5 à 14

Poires	Enlever les cœurs, couper en tranches ou en quartiers	4 à 10
Pommes	Enlever les cœurs, couper en tranches, quartiers, anneaux	4 à 8
Prunes	Enlever les noyaux, couper en tranches	6 à 14
Raisins	Entiers, enlever les queues	7 à 16
Tomates	Trancher en rondelles	5 à 12

Exemple concret d'utilisation du déshydrateur

Résultat obtenu pour le séchage de 4 fruits coupés en tranches ou rondelles de 4/6 mm pendant une durée de 4 heures :

FRUIT	Nbre	Poids nets	PREPARATION (après nettoyage)	Plateaux	Poids sec
Banane	3	233 g	Enlever la peau Coupées en rondelles	1 plateau Le premier en haut	67 g
Poire	1	195 g	Peau conservée Coupée en tranches	1 plateau Le 2ème	40 g
Pomme	2	302 g	Peau conservée Coupée en tranches Trognon enlevé	2 plateaux 3 ^{ème} et 4ème	53 g
Kiwi	5	301 g	Epluchés Coupés en rondelles	1 plateau Le dernier en bas	64 g
totaux	10	1031 g		5 plateaux	224 g

Remarque : Quelques tranches de KIWIS ont été séchées 1 heure de plus de même que quelques morceaux de pommes plus épais que les autres.

Poids total après séchage de 4 heures : 224 grammes.

DESHYDRATATION des LEGUMES

Préparation des Légumes

Les légumes doivent être frais et croquants (à couper de préférence en tranche de 6 mm).

Les légumes à temps de cuisson élevé seront meilleurs si ils ont été blanchis à la vapeur (3 à 8 minutes) afin de rendre le légume tendre

Cette opération (non obligatoire) permet d'augmenter la porosité des légumes à peau dure et au temps de cuisson long (maïs, petits pois, haricots ...). Ainsi, le temps de séchage sera réduit. La couleur du légume est préservée, de même que son goût et sa valeur nutritive. Refroidir dans l'eau glacée. Le temps de stockage est sensiblement augmenté.

Les légumes peuvent également être prétraités au micro-ondes. Le temps de cuisson sera égal à 30 à 50% du temps normal de cuisson.

L Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité).

La mesure est effectuée à partir de 1 kg de légumes frais

LEGUMES	POIDS
Betteraves	0,3 kg
Carottes	0,25 kg
Céleris	0,15 kg
Choux	0,15 kg
Courges	0,15 kg
Epinards	0,15 kg
Haricots	0,3 kg
Maïs	0,65 kg
Navets	0,15 kg
Oignons	0,2 kg
Pois	0,45 kg
Pommes de terre	0,5 kg
Tomates	0,15 kg

Préparation et temps de séchage

LEGUME	PREPARATION	PRETRAITEMENT	TEMPS de SECHAGE
Artichauts	Couper les cœurs en lanières	Faire bouillir 6/8 min.	5 à 10 heures
Asperges	Couper en morceaux	-	3 à 6 heures
Aubergines	Peler et couper en tranches	-	4 à 9 heures
Betteraves	Couper en morceaux	Cuire à la vapeur	3 à 7 heures
Brocolis	Couper tels qu'il faut les servir	Cuisson vapeur 4/5 min.	4 à 8 heures
Carottes	Couper en tranches ou en dés	Cuire à la vapeur	5 à 10 heures
Céleris	Couper en tranches	-	3 à 6 heures
Champignons	Couper en tranches	-	4 à 8 heures
Choux fleurs	Couper tels qu'il faut les servir	Cuire à la vapeur	5 à 8 heures
Courgettes	Couper en tranches ou en dés	-	5 à 8 heures
Haricots	Couper en morceaux	Cuire à la vapeur	5 à 10 heures
Maïs	Détacher les grains des épis	Cuire l'épi à la vapeur	5 à 10 heures
Oignons	Couper en tranches ou hacher	Enlever peau, tête, pointe	5 à 10 heures
Pois	Ecosser	Cuire à la vapeur	4 à 8 heures
Piments forts	Les laisser entier	-	5 à 10 heures
Poivrons	Couper en long ou anneaux	Enlever les pépins	5 à 10 heures
Pommes de terre	Couper en tranches	Cuire à la vapeur 5/6 min.	6 à 12 heures

DESHYDRATATION des VIANDES

Préparation, entreposage et déshydratation de la viande

La viande peut être préparée suivant 2 méthodes différentes :

● La méthode "Jerky"

1. Tremper la viande dans une marinade à base de sel
2. Sécher la viande 8 à 15 heures

La viande ainsi préparée est plus dure à mâcher mais son goût est excellent.

● La viande cuite avant séchage

1. Ne choisir que des morceaux de viandes maigres sans gras et tendres (ou enlever le gras).
2. Cuire la viande en veillant à ce qu'elle reste tendre et légèrement saignante.
3. En utilisant des restes de viandes (ex : rôti) ou de volaille, vous n'aurez pas besoin de les cuire.
4. Couper la viande en longueur (bandes, lamelles) ou hacher la viande
5. Faire sécher 8 à 15 heures
6. Toutes les 2 heures, éponger l'humidité qui perle à la surface de la viande
7. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
8. Conserver la viande séchée pendant maximum 1 mois
9. Vérifier régulièrement l'apparition d'humidité ou de moisissure
10. Ranger les récipients au réfrigérateur ou congélateur si vous souhaitez conserver la viande plus longtemps

La viande ainsi séchée peut être utilisée pour réaliser des ragouts ou des plats à la Stroganoff

DESHYDRATATION des POISSONS

Préparation, entreposage et déshydratation du poisson

1. Utiliser uniquement du poisson frais.
2. Il doit être bien lavé et conservé au froid jusqu'à la déshydratation.
3. Couper en morceaux ou en bandes
4. Tremper les bandes dans 1 litre d'eau mélangée à 50 g. de sel
5. Egoutter avec un linge ou du papier absorbant
6. Réfrigérer 1 heure
7. Placer les bandes de poisson dans un récipient et saupoudrez d'un mélange sel+assaisonnement
8. Placez le plat recouvert au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures
9. Faire sécher dans le déshydrateur 8 à 16 heures (le poisson ne doit pas être cassant)
10. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
11. Ranger les récipients au réfrigérateur ou au congélateur

DESHYDRATATION des HERBES et EPICES

Préparation, entreposage et déshydratation

1. Laver soigneusement
2. Sécher dans l'appareil avec ou sans tige
3. Sécher pendant 3 à 8 heures
4. Enlever les graines et/ou les feuilles
5. Entreposer dans un lieu frais, sec et sombre
6. Surveiller régulièrement l'apparition d'éventuelles moisissures
7. Réduire, pulvériser qu'au moment de s'en servir

RECONSTITUTION DES ALIMENTS SECS

Pour des goûters, encas, des collations, des pique-niques, dans le cadre sportif (randonnées), les aliments secs peuvent être consommés tel quels.

Pour cuisiner, ils nécessitent, dans bien des cas, une reconstitution.

Les indications ci-dessous sont données à titre indicatif et sont adaptables selon vos propres souhaits, envies et besoins.

Reconstitution en eau bouillante des légumes

1. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5/7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans l'eau bouillante 5 à 30 minutes suivant l'aliment
3. Préparer comme vous le désirez (casserole, poêle, mijotage...)

Reconstitution en eau bouillante des fruits

1. Ne pas assaisonner (sucre) l'eau pendant les 5/7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans une casserole, un volume de fruit équivalent au volume d'eau
3. Ajouter de l'eau si le fruit ne gonfle pas assez ou si vous souhaitez réaliser une garniture épaisse (tartes par exemple)
4. Suivant l'utilisation requise (crème glacée par exemple) vous pouvez bouillir 3 à 5 minutes les fruits ainsi trempés ou les réduire en purée

Reconstitution par trempage des fruits et légumes

1. Ce procédé permet aux fruits et légumes de récupérer presque toute l'eau perdue pendant la déshydratation
2. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5/7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
3. Etendre les aliments secs dans un récipient (plat) peu profond
4. Recouvrir d'une couche d'eau froide ou bouillante
5. Laisser tremper de 30 minutes à une nuit complète en fonction des aliments choisis
6. Il est possible d'ajouter d'autres liquides selon vos goûts (lait, jus de fruits ou de légumes, cidre, bouillon etc...)

Reconstitution pendant la cuisson

1. Ce procédé est simple et rapide
2. Il suffit d'ajouter les fruits et légumes aux mets que vous préparez
3. Les aliments secs s'hydratent dans le jus de cuisson
4. Il est parfois nécessaire de rajouter de l'eau si l'absorption est importante

ASTUCES ET CONSEILS

Conseil : La température de séchage des fruits et des légumes étant généralement identique, il est conseillé de déshydrater en même temps des fruits et des légumes.

Avantage: L'humidité des fruits empêchera les légumes de durcir à l'extérieur.

Lorsque les aliments secs sont directement introduits dans un plat en cours de cuisson, ils absorbent les jus des autres aliments.

Conseil : Il convient, si nécessaire, d'ajouter l'équivalent en eau du volume d'aliments secs.

Conseil : Ne pas ajouter d'assaisonnement, de condiments, pendant le processus de réhydratation des aliments secs.

Avantage : Les aliments secs se réhydrateront plus vite et plus facilement.

Conseil : Il faut généralement trancher les fruits et légumes en tranches de 5/6 mm.

Conseil : Ne pas remplir les plateaux avec les aliments à sécher. L'air chaud doit pouvoir circuler facilement.

Avantage : le temps de séchage sera ainsi diminué

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils électriques.

Avertissement : Ne jamais immerger le déshydrateur, la fiche ou le cordon dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Mettre l'appareil hors tension en le débranchant
2. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
3. Laisser l'appareil refroidir
4. S'assurer que l'appareil est vide
5. Les plateaux, le fond de cuve et le socle peuvent être lavés dans le lave vaisselle ou tout simplement trempés dans de l'eau chaude puis brossés et essuyés.
6. Il est important de garder propre tout le matériel touchant à la nourriture
7. Nettoyer le dessus de l'appareil à l'aide d'un linge sec et doux et un peu de liquide vaisselle et bien essuyer avant rangement ou utilisation. Ne pas immerger le dessus dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
8. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
9. Ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec

MODELE FD660

AVERTISSEMENT !!.

PRECAUTIONS D'UTILISATION.

UTILISER CE DESHYDRATEUR

AVEC 3 PLATEAUX AU MINIMUM

**AFIN D'EVITER UN RISQUE DE
SURCHAUFFE POUVANT DETERIORER
LE GENERATEUR D'AIR CHAUD.**