

salton®

Déshydrateur



Mode d'emploi
Modèle : DH-1043

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes.
3. Afin d'éviter les secousses électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait été endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
7. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des dangers.
8. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
12. Avant de débrancher, éteindre l'appareil puis retirer le cordon de la prise murale.
13. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
NE PAS l'utiliser à d'autres fins.
14. **NE PAS** verser de liquides dans l'appareil.
15. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil près d'aérosols sous pression ou de combustibles.
16. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction, au-delà des limites indiquées dans ce mode d'emploi.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISÉE

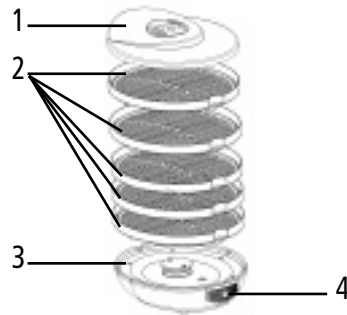
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

INTRODUCTION

Votre déshydrateur Salton vous permet de déshydrater les aliments rapidement et d'une manière économique. Les aliments déshydratés sont mangés comme collation et sont utilisés dans la préparation des repas. En suivant les directions de ce mode d'emploi vous pourrez déshydrater les fruits, les légumes, les viandes et autres. En déshydratant divers types d'aliments, vous découvrirez des textures et des saveurs différentes. Grâce à votre déshydrateur, vous pouvez même déshydrater des fleurs pour en faire des arrangements ou un pot-pourri.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle transparent, à évent
2. 5 plateaux empilables
3. Base
4. Interrupteur lumineux



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Déballez l'appareil et enlevez toutes les pièces et l'emballage de la boîte.
2. **NE PAS** brancher l'appareil dans une prise murale avant d'avoir lu le mode d'emploi.
3. Laver les plateaux et le couvercle dans une eau chaude, savonneuse. Bien rincer et essuyer.
4. Essuyer la base avec un linge humide. **NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

MODE D'EMPLOI

1. Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser le déshydrateur Salton.
2. Préparer les aliments selon leur catégorie (Voir les sections, dans les pages qui suivent, sur les fruits, les légumes, etc.). Disposer les aliments sur les plateaux. Ils doivent être placés de façon à ce que les tranches ne soient pas l'une sur l'autre. Les aliments qui séchent plus lentement devraient être placés au bas de la pile (consulter les tableaux).
3. Une fois remplis, mettre les plateaux de côté.
4. Placer la base sur une surface de niveau, à l'épreuve de la chaleur. Brancher l'appareil dans une prise murale, appuyer sur l'interrupteur « I » et préchauffer pendant 5 minutes.
5. Déposer les plateaux sur la base. Couvrir avec le couvercle et laisser les aliments sécher pendant la période de temps recommandée aux tableaux.
6. Vérifier les aliments un peu avant que la déshydratation soit complétée.
7. Une fois déshydratés, enlever les morceaux et les déposer dans des contenants ou des sacs (Voir la section « Emballage et entreposage »). Si quelques morceaux ne sont pas complètement déshydratés, les laisser dans le déshydrateur et vérifier fréquemment jusqu'à ce que la déshydratation soit complétée.
8. Appuyer sur l'interrupteur « 0 » et débrancher l'appareil de la prise murale.
9. Observer les directives de la section « Nettoyage et entretien ».

LE CHOIX ET LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les aliments destinés à la déshydratation doivent être en bon état.

- Fruits :
La plupart des fruits peuvent être déshydratés. Cependant, quelques-uns demandent plus de temps que d'autres. Consulter les paramètres du tableau des fruits. Choisir des fruits mûrs : leur teneur en sucre naturel est plus élevée, ce qui les rend propices à la déshydratation. Les fruits qui ne sont pas mûrs manqueront de goût et seront amers.
- Légumes :
Choisir des légumes frais et tendres et sans taches.
- Viande, volaille et poisson :
Utiliser des produits frais et non surgelés, avec le moins de gras possible.⁴

Préparation et traitement des fruits

1. Bien laver tous les fruits frais. Essuyer.
2. Enlever les imperfections et les taches.
3. Dénoyer les cerises, les abricots, les prunes, etc.
4. Les petits fruits, comme les raisins, peuvent être déshydratés entiers.
5. Les fruits recouverts de paraffine pour empêcher la perte d'humidité doivent toujours être pelés. Pour les autres fruits, les peler est optionnel.
6. La déshydratation est optimale lorsque les fruits sont tranchés en tranches de 6 mm (1/4 pouce) jusqu'à 13 mm (1/2 pouce).
7. Les fruits de couleur pâle, comme les pommes, les poires, les pêches, etc., ont tendance à brunir durant et après la déshydratation. Au besoin, on peut prévenir cette décoloration en coupant le fruit directement dans une des quatre solutions suivantes :
 - a) Jus d'ananas ou de citron. Trancher le fruit directement dans le jus et retirer les tranches au bout de 2 minutes. Égoutter les tranches et enlever l'excès de liquide en les plaçant sur des essuie-tout. Éponger et déposer sur les plateaux.
 - b) 5 ml (1 c. à thé) de bisulfite de sodium dans 1 litre/pinte d'eau. Retirer les tranches au bout de 2 minutes. Égoutter et enlever l'excès de liquide en plaçant les tranches sur des essuie-tout. Éponger et déposer sur les plateaux. **N.B. :** Le bisulfite de sodium doit être sans danger pour la santé (de qualité USP).
 - c) 15 ml (1 c. à table) d'acide ascorbique ou d'acide citrique en poudre, que l'on trouve dans la plupart des pharmacies, et 2 litres/pintes d'eau. Retirer les fruits au bout de 2 minutes. Égoutter et enlever l'excès de liquide en plaçant les tranches sur des essuie-tout. Éponger et déposer sur les plateaux.
 - d) Blanchir au sirop : Pour obtenir des fruits confits plus sucrés, blanchir les fruits dans un sirop et conserver leur couleur. Mélanger 250 ml (1 tasse) de sirop de maïs blanc et 500 ml (2 tasses) d'eau dans une grande casserole épaisse. Ajouter 0,7 kg (1 1/2 lb) de fruits coupés. Amener à ébullition. Retirer du feu et laisser reposer, sans remuer, environ 35 minutes. Égoutter et rincer légèrement. Déposer sur des essuie-tout pour enlever l'excès d'eau. Éponger et déposer dans les plateaux.

N.B. :

- Les fruits dont la pelure est épaisse, (raisins, prunes, cerises, etc.) peuvent être blanchis à l'eau. Tremper les fruits dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. La pelure craque pour mieux libérer l'humidité durant la déshydratation.
- Avant de déshydrater les aliments blanchis ou traités, enlever l'excès d'humidité en les plaçant sur des essuie-tout ou un linge propre et éponger.

Déshydratation des fruits

Plusieurs facteurs influencent la durée exacte de la déshydratation : La catégorie, la grosseur et la qualité des aliments, la quantité placée sur les plateaux et les préférences personnelles. Il est utile de noter la catégorie de l'aliment, son poids avant et après la déshydratation, le temps requis et le résultat obtenu.

FRUIT	PRÉPARATION	TEXTURE APRÈS DÉSHYDRATATION	DURÉE (HRS)
Abricots	Couper en moitiés ou en quartiers. Traiter si désiré.	Souple	10 à 36
Ananas	Évider. Couper en tranches, pointes ou gros morceaux. Si en conserve, égoutter et éponger.	Souple/Coriace	8 à 20
Bananes	Enlever la pelure, couper en tranches de 3 mm (1/8 pouce).	Coriace	8 à 36
Canneberges	Blanchir à l'eau bouillante, 1 à 2 minutes. Couper en deux ou hacher.	Souple	4 à 24
Cerises	Dénoyauter au goût. Équeuter lorsque prêtes à manger. Couper en deux. Déposer, côté de la pelure, sur le plateau.	Coriace et collante	6 à 36
Citrons	Ne pas peler. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce). Râper lorsque prêts.	Friable	4 à 24
Kiwi	Peler, évider et couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	15 à 24

Mangues	Peler, évider et couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	15 à 24
Nectarines	Peler n'est pas nécessaire. Dénoyer. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	8 à 24
Oranges	Ne pas peler. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	4 à 15
Papayes	Peler, évider et couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	15 à 24
Pastèque	Couper en pointes ou en longues tranches de 6 mm (1/4 pouce) d'épaisseur. Enlever les graines et l'écorce. Placer sur le plateau.	Souple/Collante	8 à 20
Pêches	Peler et/ou traiter, si désiré. Dénoyer. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	4 à 24
Petits fruits	Entiers ou les fraises en tranches de 10 mm (3/8 pouce). Traiter si désiré. Blanchir les fruits enduits de paraffine dans l'eau pendant 1 à 2 minutes.	Coriace et croustillante	8 à 24
Poires	Peler, évider et couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce). Traiter si désiré.	Souple	8 à 24
Pommes	Peler (au goût), évider et trancher. Traiter si désiré.	Souple	4 à 15
Prunes	Couper en deux, dénoyer. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Souple	6 à 24
Prunes à pruneaux	Blanchir 1 à 2 minutes. Couper en deux. Dénoyer. Placer sur le plateau, soit en tranches ou en moitiés.	Souple	10 à 36
Raisins	Équeuter. Blanchir à l'eau bouillante, 1 à 2 minutes.	Souple	6 à 36
Rhubarbe	Couper en longueurs de 25 mm (1 pouce). Déposer sur le plateau.	Coriace	3 à 15

Préparation et traitement des légumes

1. Choisir des légumes frais et croquants.
2. Bien laver et essuyer. Enlever les imperfections et les taches.
3. Couper la plupart des légumes en tranches de 6 mm (1/4 pouce). Pour les autres légumes, consulter le tableau de déshydratation des légumes.
4. Comme pour les fruits, le traitement des légumes est optionnel. Au besoin, les légumes peuvent être traités pour retenir leur couleur, prolonger leur conservation et renforcer leur valeur nutritive. Traiter les légumes en les blanchissant ou à la vapeur, tel que décrit ci-bas.

a) Blanchir

Laisser tremper les légumes dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Les plonger dans l'eau glacée. Égoutter, déposer sur des essuie-tout et éponger. Placer sur les plateaux.

b) Traiter à la vapeur

Dans une casserole, amener de l'eau à ébullition. Placer les légumes dans une passoire au-dessus de la casserole et couvrir. Consulter le tableau de déshydratation des légumes pour connaître la durée de cuisson. Les plonger dans l'eau glacée. Égoutter, déposer les légumes sur des essuie-tout et éponger. Placer sur les plateaux.

c) Traiter dans un four micro-ondes

N.B. : Cette méthode conserve aux légumes leur couleur vive.

Placer une petite quantité d'eau dans une assiette creuse, pouvant aller au four micro-ondes. Consulter le mode d'emploi de votre four pour connaître la durée de cuisson. Ne faire cuire que le 1/4 du temps de cuisson recommandé. Plonger les légumes dans l'eau glacée. Égoutter, déposer les légumes sur des essuie-tout et éponger.

Tableau de déshydratation des légumes

Plusieurs facteurs influencent la durée exacte de la déshydratation :

La catégorie, la grosseur et la qualité des aliments, la quantité placée sur les plateaux et les préférences personnelles. Il est utile de noter la catégorie de l'aliment, son poids avant et après la déshydratation, le temps requis et le résultat obtenu.

LÉGUME	PRÉPARATION	CONSISTANCE	DURÉE (HRS)
Ail	Détacher les gousses. Peler, trancher et disposer sur le plateau. Hacher avant de l'utiliser.	Friable	4 à 12
Artichauts	Couper les cœurs en lanières de 3mm (1/8 pouce). Faire bouillir, 5 à 8 minutes, dans un mélange de 15ml (1c.à thé) de jus de citron et 250 ml (1 tasse) d'eau.	Friable	4 à 12
Asperges	Couper en morceaux de 25 mm (1 pouce).	Friable	4 à 10
Aubergines	Peler et couper en tranches de 6 mm à 12 mm (1/4 pouce à 1/2 pouce) d'épaisseur.	Coriace	4 à 15
Betteraves	Traiter à la vapeur, enlever les tiges, la pelure et les racines. Trancher ou couper en morceaux de 6 mm (1/4 pouce).	Friable/Rouge foncé	4 à 12
Brocoli	Détacher les fleurons. Traiter à la vapeur, 3 à 5 minutes.	Friable	4 à 15
Carottes	Trancher ou couper en morceaux de 6 mm (1/4 pouce). Traiter à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.	Coriace	4 à 15
Céleri	Détacher les feuilles et les branches. Couper les branches en tranches de 6 mm (1/4 pouce). Déposer sur le plateau. Retirer les feuilles d'abord : elles séchent plus vite.	Friable	4 à 12
Champignons	Choisir de jeunes champignons. Les brosser doucement pour enlever la terre. Couper en tranches de 10 mm (3/8 pouce) d'épaisseur. Tremper dans le jus de citron pour conserver leur couleur blanche.	Coriace	5 à 12

Chou	Parer et couper en lanières de 3 mm (1/8 pouce) d'épaisseur.	Coriace	4 à 10
Chou-fleur	Détacher les fleurons. Tremper dans un mélange de 2 litres/pintes d'eau et 45 ml (3 c.à table) de sel, pendant 2 minutes. Traiter à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Coriace	4 à 15
Chou-navet	Couper en tranches ou en dés de 6 mm (1/4 pouce). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Coriace	10 à 16
Choux de Bruxelles	Détacher des tiges. Couper en deux. Traiter à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Friable	4 à 16
Ciboulette	Hacher et répandre sur le plateau.	Friable	4 à 6
Concombres	Peler et couper en tranches de 3 mm (1/8 pouce).	Coriace	4 à 15
Courge d'été	Ne pas peler. Laver et parer. Couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Coriace	4 à 16
Courgettes	Couper en tranches de 3 mm (1/8 pouce).	Coriace	24 à 36
Haricots, jaunes et verts	Couper en morceaux de 25 mm (1 pouce). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Remuer 1 fois durant le procédé pour une déshydratation uniforme.	Friable	4 à 15
Légumes verts – épinards, navet, bette à carde, chou frisé	Bien laver, parer les tiges. Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient fanés.	Très friable	4 à 10

Maïs	Enlever la pelure et la barbe. Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égrener et disposer sur le plateau. Utiliser une étamine pour empêcher les grains de tomber du plateau. Remuer quelques fois pour une déshydratation uniforme.	Friable	4 à 16
Navets	Couper en tranches ou en dés de 6 mm (1/4 pouce). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Coriace	24 à 36
Oignons, poireaux	Parer et peler. Couper en tranches ou en morceaux de 12 mm (1/2 pouce). Utiliser une étamine pour empêcher les morceaux de tomber du plateau. Remuer de temps à autre.	Friable	5 à 12
Okra	Choisir de jeunes légumes. Laver, parer et couper en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Coriace	4 à 10
Panais	Couper en tranches ou en dés de 6 mm (1/4 pouce). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Coriace	4 à 12
Persil	Défaire en petits bouquets. Hacher une fois déshydraté.	Friable	2 à 4
Pois	Utiliser de jeunes pois tendres. Écosser. Blanchir. Remuer de temps à autre.	Friable	4 à 12
Poivrons doux, verts, rouges	Couper en deux. Épépiner et couper en lanières de 6 mm (1/4 pouce).	Coriace	4 à 12
Poivrons forts	Porter des gants de caoutchouc pour les manipuler. Déposer le poivron entier sur le plateau.	Coriace	4 à 16

Pommes de terre	Pas besoin de les peler. Couper en tranches ou en dés de 6 mm (1/4 pouce). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Friable	4 à 16
Tomates	Enlever les tiges. Peler en les plongeant dans l'eau bouillante. Couper en deux ou en tranches de 6 mm (1/4 pouce).	Coriace	6 à 20

N.B. : Plusieurs facteurs influencent la durée exacte de la déshydratation : La catégorie, la grosseur et la qualité des aliments, la quantité placée sur les plateaux et les préférences personnelles. Utiliser la dernière page de ce mode d'emploi pour noter le genre d'aliment, son poids avant et après la déshydratation, la durée de la déshydratation et les résultats.

Préparation des herbes

1. Rincer et enlever l'excès d'eau.
2. Éponger avec des essuie-tout.
3. Enlever les feuilles décolorées. **NE PAS** enlever les tiges.
4. Disposer sur les plateaux.
5. S'assurer que les herbes sont complètement déshydratées et enlever les tiges.

HERBE/ÉPICE	PRÉPARATION	DURÉE (HRS)
Basilic	Laver et disposer les feuilles sur les plateaux.	4 à 6
Ciboulette	Laver et couper en longueurs désirées.	6 à 8
Gingembre	Trancher et placer sur les plateaux.	6 à 8
Menthe	Laver et placer les tiges sur les plateaux.	6 à 8
Origan	Laver et placer les tiges sur les plateaux.	6 à 8
Persil	Laver et placer les tiges sur les plateaux.	4 à 6
Thym	Laver et placer les tiges sur les plateaux.	4 à 6

N.B. : Plusieurs facteurs influencent la durée exacte de la déshydratation : La catégorie, la grosseur et la qualité des aliments, la quantité placée sur les plateaux et les préférences personnelles. Utiliser la dernière page de ce mode d'emploi pour noter le genre d'aliment, son poids avant et après la déshydratation, la durée de la déshydratation et les résultats.

Préparation des viandes, poissons et volaille

AVIS IMPORTANT :

Il n'est pas nécessaire de faire cuire au préalable le bœuf ou le poisson. Il est recommandé de faire cuire la dinde et le poulet avant la déshydratation.

1. Enlever l'excès de gras de la viande et trancher. Trancher la viande transversalement pour obtenir des charquis (jerky) plus tendres. Couper en tranches de 3 mm à 6 mm (1/8 pouce à 1/4 pouce) d'épaisseur. Si les tranches sont plus épaisses, faire mariner la viande plus longtemps. La marinade doit bien s'imprégner dans la viande. **N.B.** : Plus les tranches sont minces, plus la déshydratation est rapide.
2. Faire mariner la viande, au réfrigérateur, pendant environ 6 à 8 heures. (Consulter la section « Recettes » pour des recettes de marinade).
3. Laisser sécher la viande, sans interruption, pendant 8 à 10 heures, jusqu'à ce qu'elle casse en la pliant.

Préparation des fleurs

Fleurs entières :

1. Couper les fleurs lorsqu'elles sont fraîches. Choisir des fleurs à moitié ouvertes car les fleurs en pleine maturité vont perdre leurs pétales.
2. Disposer les fleurs sur le plateau. Se rappeler que si la tige est pliée sur le plateau elle sera pliée après la déshydratation.
3. Laisser sécher pendant 8 à 10 heures jusqu'à ce que les fleurs soient friables.

Pétales de fleur :

1. Pour un pot-pourri, disposer les pétales sur les plateaux.
2. Laisser sécher pendant environ 5 heures.
3. Mettre les pétales dans des contenants décoratifs ou dans des sachets décorés de ruban. **N.B.** : On peut saupoudrer les pétales d'épices, comme la cannelle, le clou de girofle, un peu de romarin ou de menthe, pour plus de variété. Garder le contenant couvert jusqu'à ce que tous les arômes soient mélangés.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

- Attendre que les aliments aient refroidi avant de les mettre dans des contenants. Utiliser des contenants propres, secs et hermétiques. Des pots de verre ou des sacs de congélation sont tout indiqués. Dans le cas des sacs de plastique, s'assurer d'expulser le surplus d'air. Dans le cas des autres contenants, remplir au maximum pour éliminer les poches d'air, en évitant d'écraser les aliments.
- Étiqueter tous les aliments et écrire la date.
- Une fois conditionnés, les aliments peuvent être conservés dans un endroit sec et sombre, le plus frais possible (à l'exception des viandes et du poulet). Pour prolonger leur conservation, les aliments qui ne sont pas consommés dans les jours qui suivent devraient être gardés dans le réfrigérateur ou le congélateur. La lumière et la chaleur accélèrent la détérioration.
- Conserver les viandes et le poulet dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Pour les aliments conservés au congélateur, s'assurer que les contenants ou les sacs sont conçus pour le congélateur. Consulter la section « Emballage et conservation ».
- Les aliments déshydratés devraient être vérifiés environ une fois par mois pour détecter les signes d'humidité ou de moisissure.
- Dans des conditions idéales, les fruits et légumes se conservent environ 1 an. Les viandes, environ 3 mois.

RÉHYDRATATION

En général, les fruits déshydratés se mangent tels quels. Cependant, pour les tartes, les sauces, la nourriture pour bébés, etc., ils peuvent être réhydratés. La plupart des légumes doivent être réhydratés, à moins qu'ils soient utilisés pour les soupes, les ragoûts, etc.

Les fruits et légumes sont réhydratés en les faisant tremper, en les faisant bouillir, en les faisant cuire à la vapeur ou en les ajoutant directement aux ingrédients de la recette. **NE PAS** ajouter de sucre ou de sel à l'eau de cuisson : la réhydratation sera retardée.

Trempage

Laisser tremper les fruits au réfrigérateur pendant quelques heures jusqu'à ce qu'ils obtiennent la consistance désirée. L'eau devrait à peine couvrir les fruits. Une tasse de fruits déshydratés donne environ deux tasses de fruits réhydratés.

Laisser tremper les légumes, dans une eau non-salée, dans une casserole couverte pendant de 2 à 10 heures. Au besoin, utiliser l'eau de la réhydratation pour la recette. Une tasse de légumes déshydratés donne environ deux tasses de légumes réhydratés.

Ébullition

- Placer 250 ml (1 tasse) de fruits déshydratés dans 250 ml (1 tasse) d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres. **N.B.** : Si les fruits sont utilisés dans une tarte, le mélange devrait être épaissi.
- Placer 250 ml (1 tasse) de légumes dans 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante. Mettre de côté et laisser tremper de 5 à 20 minutes. La durée du trempage dépend de la sorte de légume. Une fois trempés, les légumes peuvent être ajoutés aux soupes, ragoûts ou plats en cocotte.

Cuisson à la vapeur

- Les fruits sont ramollis en les faisant cuire à la vapeur trois à cinq minutes.
- Les légumes sont cuits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits. La durée de cuisson dépend de la sorte et de la grosseur des légumes.

Cuisson

- Simplement ajouter les légumes à la recette. Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une complète réhydratation.

CONSEILS PRATIQUES

1. Toujours préchauffer le déshydrateur au moins 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Si le déshydrateur a été remisé pendant un certain temps, le laver et le nettoyer avant de l'utiliser.
3. Pour obtenir une meilleure déshydratation, les légumes et les fruits devraient être frais. Les produits en conserve ne se déshydratent pas bien.
4. Toujours bien nettoyer les fruits et légumes avant de les préparer et de les traiter.
5. Toujours préparer et traiter les fruits et légumes tel que décrit dans ce mode d'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Laver les plateaux et le couvercle après chaque usage.
3. Essuyer la base avec un linge humide, doux ou avec une éponge.
N.B. : NE PAS laisser de l'eau ou d'autres liquides s'infiltrer dans la base.
4. S'assurer que les plateaux et le couvercle soient complètement secs avant de les replacer sur la base et de remettre l'appareil.

RECETTES

Fruits Mélangés

- | | |
|------------------|----------------------------------|
| 225 g (1/2 lb) | de fraises |
| 2 | Kiwis |
| 250 ml (1 tasse) | de morceaux d'ananas en conserve |

Couper les fruits en tranches de 3 à 6 mm (1/8 à 1/4 pouce) d'épaisseur. Déposer sur les plateaux. Laisser sécher en consultant le Tableau de déshydratation des fruits. Retirer les fruits des plateaux. Lorsque les fruits sont refroidis, ajouter 62 ml (1/4 de tasse) de raisins au mélange.

Mélange de Fruits Citrins

- | | |
|---|--------------|
| 2 | oranges |
| 4 | citrons |
| 2 | limettes |
| 1 | pamplemousse |

Laver les fruits. **NE PAS** peler. Couper en tranches de 3 à 6 mm (1/8 à 1/4 pouce) d'épaisseur et déposer sur les plateaux. Consulter le Tableau de déshydratation des fruits.

Sauce aux Fruits

- | | |
|--------------------|---|
| 750 ml (3 tasses) | de fraises déshydratées |
| 250 ml (1 tasse) | d'eau chaude |
| 125 ml (1/2 tasse) | de tranches de banane déshydratées |
| 250 ml (1 tasse) | de bleuets ou de framboises déshydratés |

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres et que le mélange ait épaissi un peu. Ajouter 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable et 85 ml (1/3 tasse) de son d'avoine. Mélanger à l'aide d'un mélangeur ou d'un robot jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Servir avec des crêpes ou des gaufres.

Soupe aux Légumes

500 ml (2 tasses)	d'eau bouillante
500 ml (2 tasses)	de légumes mélangés, déshydratés
1	gousse d'ail, émincé
3 ml (1/2 c. à thé)	de basilic déshydraté
3 ml (1/2 c. à thé)	de thym déshydraté
500 ml (16 oz)	de tomates broyées
750 ml (3 tasses)	de bouillon
180 ml (3/4 tasse)	de pâtes (petites)
	Sel et poivre, au goût

Verser de l'eau bouillante sur les légumes et mettre de côté pendant 30 minutes. Faire chauffer le bouillon et les tomates et ajouter les pâtes. Ajouter l'ail, le basilic, le thym, le sel et le poivre. Ajouter les légumes réhydratés et leur liquide et faire cuire environ 30 minutes.

Charqui (jerky) au Bœuf

450 g (1 lb) de steak, en tranches de 3 mm (1/8") d'épaisseur

Marinade :

125 ml (1/2 tasse)	de sauce soya
30 ml (2 c. à table)	de sauce Worcestershire
10 ml (2 c. à thé)	de sucre brun
1	gousse d'ail émincé
3 ml (1/2 c. à thé)	de sel
	Poivre au goût

Mélanger les ingrédients de la marinade. Ajouter la viande et laisser mariner 6 à 8 heures. Égoutter la viande et déposer sur les plateaux. Déshydrater environ 10 à 12 heures. La viande est prête lorsque les morceaux sont souples et pliables.

Marinade Épicée pour Charqui (jerky)

10 ml (2 c. à thé)	chacun de poudre Chili, d'ail en poudre, de poivre, d'oignon en poudre et de sel
5 ml (1 c. à thé)	de sucre brun
3 ml (1/2 c. à thé)	de poivre de Cayenne
250 ml (1 tasse)	d'eau
900 g (2 lbs)	de viande maigre, en tranches de 3 mm (1/8 pouce)

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception de la viande. Ajouter la viande et laisser mariner de 6 à 8 heures dans le réfrigérateur. Déshydrater environ 10 à 12 heures. La viande est prête lorsqu'elle est souple et pliable.

Un cordon court est offert dans le but de réduire les risques d'enchevêtrement et de chutes. Un cordon de rallonge peut être utilisé avec soin. Si tel est le cas, la puissance électrique du cordon détachable ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer ou trébucher en s'y accrochant.

GARANTIE LIMITÉE

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts dans sa composition et sa fabrication pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Durant cette période, les produits défectueux seront réparés ou remplacés, à la discrétion du détaillant et/ou de Salton Canada. Cette garantie s'applique aux usages normaux, et ne s'applique pas aux dommages accidentels ou causés durant l'expédition, à l'emploi fautif, à l'emploi commercial ou entretien fautif, négligence ou abus. Elle ne couvre pas le verre cassé.

Le produit défectueux doit être retourné au point d'achat, selon les modalités de retour ou d'échange du détaillant*. Si, pour quelque raison que ce soit, le produit défectueux ne peut être remplacé par le détaillant en vertu de la garantie, consulter notre site Web au www.salton.com pour connaître le centre de service le plus près de chez vous. Vous pouvez aussi communiquer avec nous par courrier, courriel, télécopie ou téléphone, aux coordonnées ci-dessous.

Pour obtenir un service rapide, emballer soigneusement le produit et nous le retourner frais de port payé. S'assurer d'inclure la preuve d'achat originale ainsi que la description de la défektivité, votre adresse et code zip/postal.

Pour des réparations non-couvertes par la garantie, veuillez communiquer avec nous.

salton[®]

SALTON CANADA

Service à la Clientèle

81A Brunswick

Dollard-des-Ormeaux

Québec, Canada H9B 2J5

Site Web : www.salton.com

Courriel : service@salton.com

Télécopieur : 514-685-8300

Téléphone : 514-685-3660

* Les politiques de retour et d'échange de chaque détaillant varient et peuvent être différentes de la politique de Salton Canada, laquelle est une garantie de 1 an.