



4

3

5

6

1

2

ⓕ Déshydrateur de fruits

Chère cliente, Cher client,

Veillez lire le mode d'emploi attentivement.

Branchement sur la prise secteur

Vérifiez que votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Cet appareil est conforme aux normes 89/336/CEE et 73/23/CEE.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Boîtier
2. Cordon d'alimentation avec fiche
3. Râteliers de déshydratation
4. Couvercle
5. Interrupteur
6. Plaque signalétique (dessous de l'appareil)

Importantes consignes de sécurité

- Souvenez-vous que les surfaces du boîtier chauffent pendant l'emploi.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Les enfants ne connaissent pas les dangers possibles liés à l'utilisation d'appareils électriques. Maintenez donc ces appareils hors de portée des enfants.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, abstenez-vous d'installer l'appareil sur ou à proximité de toute surface brûlante, flamme nue ou vapeur inflammable.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais dessus mais servez-vous de la fiche.
- Le niveau sonore est inférieur à 70 dB(A).
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de

nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

- Ce déshydrateur de fruits a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage professionnel.

Avant la première utilisation l'appareil

Il est possible, lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, qu'une légère odeur s'en dégage. Ce phénomène est normal et sera de courte durée. Il serait utile de laisser l'appareil se refroidir à vide pendant 30 minutes, en prévoyant une aération suffisante. Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil (voir *Nettoyage et entretien en général* ci-dessous).

Râteliers de déshydratation

Selon la quantité d'aliments à sécher, il est possible d'utiliser jusqu'à cinq râteliers en même temps.

La distance entre les râteliers de déshydratation peut être réglée de deux façons, à l'aide des languettes d'espacement incorporées à la bague externe : pour augmenter la distance entre les râteliers, les languettes devraient être alignées à la verticale ; tout alignement horizontal des languettes diminuera la distance entre les râteliers.

Généralités :

Les aliments ou légumes destinés à la déshydratation doivent impérativement être mûrs, frais, sains et propres.

Les aliments secs conservent leur saveur et leur valeur nutritive et ne perdent pas leur contenu minéral. Une fois secs, ils peuvent aisément se conserver pendant plusieurs années.

Lorsque vous séchez des fruits, retirez-en toujours le trognon entier, la queue et le noyau (sauf pour les cerises). N'épluchez pas le fruit avant de le sécher. L'emploi de jus de citron ajouté au processus de déshydratation empêchera toute altération (c.-à-d. brunissement) du fruit.

Fonctionnement

- La température maximale atteinte pendant le fonctionnement est d'environ 70°C.
- Les fruits ou légumes doivent être coupés en fins morceaux, de taille et d'épaisseur uniformes.
- Disposez uniformément les aliments à sécher sur chacun des râteliers de déshydratation. Pour assurer la circulation d'air appropriée, ne permettez pas aux morceaux de se toucher.
- L'utilisation de plusieurs râteliers de déshydratation entraînera une baisse de la température de service, de la base vers le sommet de l'appareil et, prolongera le délai de déshydratation sur les râteliers supérieurs.
- Reposez le couvercle sur l'appareil, insérez la fiche dans une prise de courant appropriée et allumez l'appareil (notez l'heure de mise en circuit).
- Une fois que les aliments disposés sur les râteliers inférieurs seront suffisamment secs, il conviendra de retirer les râteliers inférieurs. Pour remplir de nouveau d'aliments frais un râtelier, il conviendra d'insérer ce dernier dans la position supérieure. La position des râteliers de déshydratation peut être à tout moment modifiée.

Entreposage des aliments secs

Avant d'entreposer les aliments secs, vérifiez que ceux-ci sont absolument secs et ont complètement refroidi après le processus de déshydratation : ceci est indispensable pour assurer leur bon entreposage.

Il est également très important d'empêcher les aliments secs d'absorber de l'humidité pendant l'entreposage. Les boîtes en fer blanc, flacons en verre ou sachets en plastique devraient être hermétiquement scellés. La méthode la plus appropriée consisterait à utiliser un soude-sac thermoélectrique pour souder les sachets contenant des aliments secs. N'exposez pas

les aliments secs à la lumière ; entreposez-les plutôt dans un endroit obscur.

Utilisation des aliments secs

Les fruits ou légumes secs doivent être laissés dans de l'eau tiède (veillez à ce qu'ils soient intégralement immergés) et macérés pendant une nuit. Des fines herbes ou légumes secs peuvent être ajoutés aux potages ou sauces sans qu'il soit nécessaire de les faire préalablement macérer.

Les fruits, fines herbes ou légumes secs peuvent être utilisés de plusieurs façons dans les préparations alimentaires. Les explications détaillées figurent parmi les informations contenues dans vos livres de recettes.

Entretien et nettoyage en général

- Assurez-vous, avant tout nettoyage, que l'appareil soit débranché de la source d'alimentation et qu'il soit complètement refroidi.
- Abstenez-vous de laver l'appareil avec de l'eau ou de l'immerger dans l'eau; nettoyez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux, légèrement humide.
- Les râteliers de déshydratation et le couvercle pourront être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et, éventuellement, d'un léger détergent. Les râteliers de déshydratation sont étudiés pour le lave-vaisselle.

Mise au Rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères ; apportez-les à un centre de collecte.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les

pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez

l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Les délais de déshydratation énumérés ci-dessous sont approximatifs et dépendent de la taille, la consistance et la quantité de la charge.

Type d'aliments à sécher	Préparation	Quantité par râtelier	Délai de déshydratation en heures	Consistance après la déshydratation	Proportion du poids frais restant
Ananas	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	500 g	12-13	très souple	25-30%
Pommes	morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur ou couper en tranches d'environ 8 mm	600 g	7 6-7	très souple	10-15%
Abricots	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%
Bananes	éplucher, couper en deux ou en quartiers	600 g	9-13	souple	20-25%
Basilic, Aneth odorant, Estragon, Persil, Romarin Sauge, Ciboulette	sécher entier ou coupé. Rincer, poser sur une surface absorbante et laisser sécher	-	1.5-2.5	fragile	-
Poires	fruit entier, (mais bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre, avant de sécher). couper en deux, disposer face coupée dessus couper en tranches d'environ 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	souple souple souple	20-25%
Haricots	Bouillir les haricots entiers jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de sécher	400 g	6-7	fragile	15%
Petits pois	écosses, blanchir rapidement	400 g	10	dure	25%
Fraises	couper en deux, ou laisser entières	250 g 500 g	10-16	souple	20%
Concombres	Ne pas éplucher; couper en tranches d'environ 1 cm.	400 g	8	dure	15%
Carottes	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	7	dure	15%
Cerises	laisser entières	500 g	11-13	coriace	25-30%

Poireau	couper en deux vers le pied, couper en segments d'une longueur de 6-8 cm, blanchir	500 g	8	fragile	20%
Piments/poivrons	couper en lamelles d'environ 8 mm	400 g	9	souple	20%
Champignons	nettoyer soigneusement; laisser entiers les champignons de petite taille, couper en lamelles les champignons plus gros	-	3-4	élastique	-
Céleri	Oter les branches externes, couper en tranches d'environ 8 mm, blanchir	400 g	7	dure	15%
Légumes pour soupe	couper en tranches fines, blanchir les carottes, le céleri, les poireaux, choux-raves, choux	300 g	6-7	élastique	10-15%
Tomates	couper en deux, disposer face coupée dessus, ou	400g	10	souple	15%
	couper en tranches d'environ 6 mm	300g	8-9	dure	10%
Raisin	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	13	très souple	20%
Courgettes	ne pas éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	8	souple	15%
Prunes	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%