

# Notice : DESHYDRATEUR PROGRAMMABLE



## **Vous venez d'acquérir le déshydrateur**

Vous aimez la cuisine saine et raffinée, vous aimez retrouver les saveurs de vos mets préférés, vous aimez réaliser des économies ! Les produits de la gamme abc sauront répondre à vos exigences. Nous nous réjouissons de votre intérêt et sommes persuadés que vous aurez le plus grand plaisir à l'usage de cet appareil.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de cet appareil, conservez-le soigneusement : vous le consulterez régulièrement.

## **La Conservation par la déshydratation !**

Le séchage est la méthode la plus ancienne, la plus simple et la plus naturelle permettant de conserver les aliments pendant une longue durée. A l'origine, on utilisait le soleil et le vent pour déshydrater. Aujourd'hui avec le déshydrateur abc vous obtiendrez le même résultat dans des conditions d'hygiène optimale, avec rapidité et simplicité d'utilisation.

Le déshydrateur fonctionne efficacement grâce à un procédé physique simple : l'air chauffé est pulsé par la cheminée centrale, du haut vers le bas. Puis l'air est réparti par surcompression naturelle entre chaque plateau qui absorbe l'humidité des aliments. L'appareil fonctionne avec une minuterie automatique et ne nécessite aucune surveillance jusqu'à la fin de l'opération. Un contrôle des aliments est seulement conseillé vers la fin de la durée programmée.

Les aliments déshydratés pourront être conservés à l'abri de l'humidité pendant des mois (un an au maximum) dans des bocaux en verre ou en plastique mais avec fermeture avec joint. Vous pourrez également stocker vos aliments déshydratés dans des sachets sous vide. Nous vous conseillons vivement l'utilisation de l'appareil à emballage sous vide Figuline. Tout au long de l'année, vous retrouverez le plaisir des aliments que vous aurez conservés par la déshydratation.

Ces aliments grâce à ce procédé de conservation sans addition de conservateur auront conservé toutes leurs qualités nutritives: il n'est porté atteinte ni aux vitamines ni aux sels minéraux.

La qualité gustative de ces aliments est identique à l'origine et même plus intense. En effet, le fait de déshydrater entraîne une concentration des substances aromatiques, et la texture après réhydratation est excellente et permet de belles présentations et décors d'assiettes.



### Données techniques

Cet appareil répond aux directives 89/336 de la CEE relatives au déparasitage et à la compatibilité électromagnétique ainsi qu'aux directives basse tension 73/23 de la CEE.

Voltage : 230 V / 50 Hz

Puissance : 250 / 500 / 700 W

Dimensions : Ø intérieur des plateaux : 33 cm

Hauteur intérieure d'un plateau : 3 cm

Ø extérieur de l'appareil : 35 cm

Hauteur extérieure de l'appareil : 33 cm

Poids : 2,90 kg

Longueur du cordon : 1,8 m

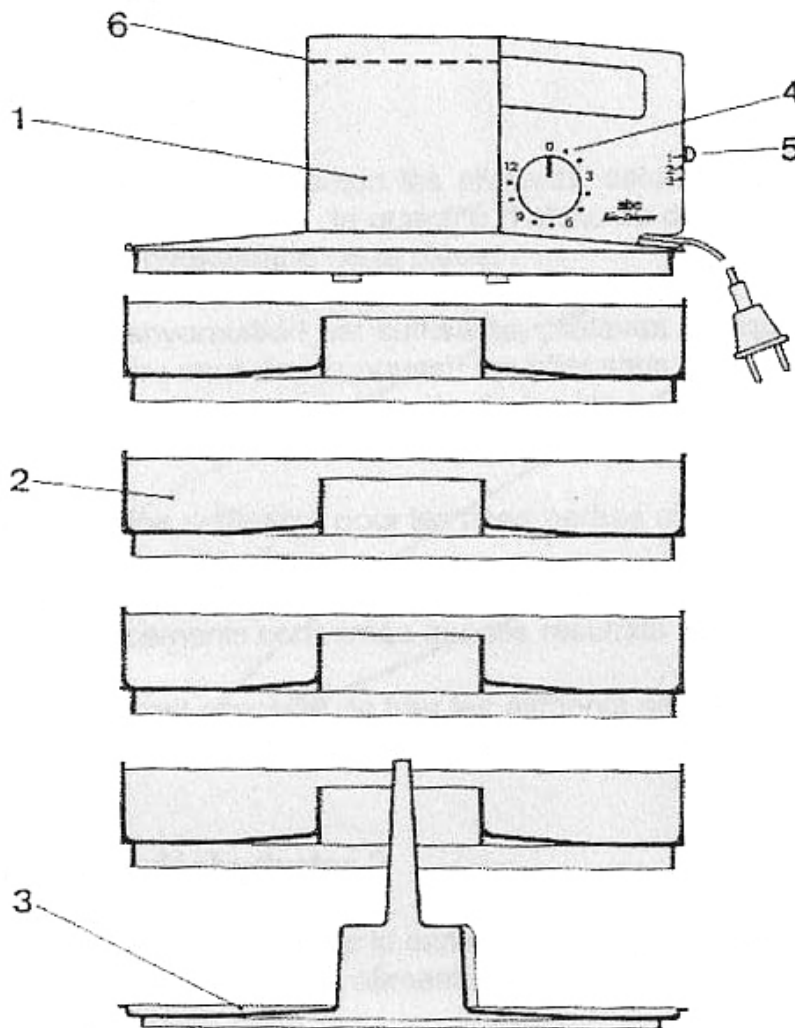
### Composition de votre appareil

Un plateau de base (3)

Quatre plateaux de séchage (2)

Couvercle transparent avec moteur et cordon, thermostat et minuterie (1, 4, 5 et 6)

*Possibilité de rajouter de un à quatre plateaux de séchage supplémentaire.*



### Conseils de sécurité

- Vérifiez que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre installation électrique.
- Eloignez les enfants de l'appareil pendant son fonctionnement et veillez à ce que le cordon ne pende pas de la table pour éviter tout risque d'accrochage.
- Vérifiez régulièrement que le cordon ne présente pas de trace d'usure.
- Placez le commutateur sur la position 0 avant de retirer la prise.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plate et aérée, éloigné de toute source de chaleur, de ventilation et courant d'air, de rideaux et de flammes.
- Ne déposez jamais de linge ou tout autre objet sur l'appareil pendant le fonctionnement, vous risquez de provoquer un incendie. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé à un usage autre que celui prévu initialement ou en cas de manipulation non conforme.

### Avant la première utilisation

Faites fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes à température 3, puis lavez les plateaux avec votre produit vaisselle habituel et essuyez-les soigneusement. Passez un chiffon humide sur la base moteur.

Pas de lave vaisselle pour les plateaux de séchage : à la longue le plastique des plateaux deviendrait râpeux et par conséquent vos plateaux se tâcheraient en absorbant les jus naturels des aliments.

### Entretien du déshydrateur

- Retirez la prise avant chaque nettoyage.
- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- N'immergez jamais la partie moteur dans de l'eau ou tout autre liquide, lavez-la avec un chiffon humide.
- Lavez la base et les plateaux de séchage avec votre produit vaisselle habituel et essuyez-les soigneusement. Evitez le lave vaisselle !

### Toutes les réponses aux questions que vous vous posez !

#### Quels aliments sécher ?

Des fruits, des légumes, des fines herbes... N'utilisez que des aliments frais et sains, dépourvus de salissures.

#### Temps de déshydratation ?

Le temps de déshydratation diffère selon les aliments, selon la grosseur et l'épaisseur des morceaux, la teneur en humidité, la quantité d'aliments déposés sur les plateaux, la température et le degré d'hydrométrie de la pièce.

Pour déterminer si la déshydratation est suffisante, prélevez quelques morceaux déshydratés, laissez-les refroidir : vous devez pouvoir les plier sans qu'ils se cassent.

Autre test : coupez un morceau, aucune goutte de liquide ne doit se former à l'endroit de la coupure.

La déshydratation est jugée suffisante pour les fines herbes si elles sont dures au toucher et se cassent lorsqu'on les plie. Tous les étages reçoivent uniformément de l'air sec. Cependant, il est possible suivant les produits et les emplacements concernés que les résultats soient un peu différents.

Pour un résultat parfait, il est conseillé de trier les aliments séchés et de continuer à déshydrater ceux qui ne le seraient pas suffisamment (compter 30 minutes supplémentaires environ).

#### A quelle température déshydrater ?

La température de séchage se règle par le curseur qui se trouve sur la poignée. Le choix de la température appropriée à chaque aliment est important :



**Position 1** : environ 20° au-dessus de la température ambiante, est idéale pour les herbes, les champignons, les oignons, les épinards....

**Position 2** : environ 40° au-dessus de la température ambiante, convient particulièrement pour tous légumes et fruits délicats.

**Position 3** : environ 60° au-dessus de la température ambiante, à utiliser pour tous les fruits, hormis les fruits fragiles tels que : fraises, kiwis...

Le choix de la température est très vite une question d'expérience : on apprend très vite à choisir la position appropriée à chaque aliment. Vous trouverez sur ce livret un tableau indicatif de température à sélectionner selon l'aliment à déshydrater.

### Conservation des aliments déshydratés ?

Les bocaux avec fermeture hermétique sont particulièrement recommandés pour la conservation d'aliments déshydratés. Placez les aliments séchés dans le bocal seulement après refroidissement complet. La conservation dans des sachets sous vide est idéale, voir l'appareil à emballage sous vide Figuline. La conservation n'est assurée que si les aliments ne peuvent pas absorber d'humidité pendant leur stockage. Un rangement dans une pièce à 10° est idéal pour assurer une plus longue durée de conservation.

**Important** : contrôlez les aliments déshydratés pendant les premières semaines : si des gouttelettes d'eau se forment, il convient de procéder à nouveau à la déshydratation, car vos aliments ne sont pas suffisamment séchés ! Conservez les fines herbes sans les émietter, ainsi elles conserveront toutes leurs qualités au moment de l'utilisation.

### Comment accommoder les aliments déshydratés ?

#### Les fruits....

Les fruits peuvent être consommés déshydratés à l'apéritif par exemple, ou pour un goûter malin. Pour utiliser les fruits déshydratés comme des fruits frais, il convient de les réhydrater en les trempant dans de l'eau pour leur rendre leur humidité. Comptez un volume d'eau pour un volume de fruits. Par exemple : une tasse de fruits pour une tasse d'eau. Laissez-les dans l'eau quatre heures environ, en cas de doute comptez un peu moins de temps que plus de temps, sinon les fruits deviendraient mous. Quelques idées d'utilisation : des gâteaux aux fruits, des salades de fruits (mélange possible : fruits frais et réhydratés), des compotes, pour parfumer agréablement un yaourt, des flans, des glaces, en accompagnement de viandes, etc.....

#### Les légumes, fines herbes, épices....

Avant la cuisson, il convient de réhydrater les légumes. Comptez un volume de légumes pour le même volume d'eau. Dès réhydratation des légumes, procédez à la cuisson comme pour des légumes frais. Le temps de cuisson est un peu moins long.

Les légumes qui auront été découpés en petits morceaux pourront être plongés directement dans l'eau de cuisson, par exemple pour les potages et les jardinières. Une idée pratique pour la préparation de potage : mixez les légumes déshydratés pour un gain de temps en cuisson.

Les légumes déshydratés pourront sans problème être cuits avec des légumes frais.

Les fines herbes seront moulues ou pilées avant leur utilisation. Hachez finement les poivrons, piments et autres épices déshydratés pour parfumer tous les plats selon convenance.

Avec un peu de pratique, on apprend très vite à optimiser l'usage des produits déshydratés pour des recettes originales, savoureuses et économiques.

Il est vivement conseillé de blanchir les légumes nécessitant une cuisson relativement longue avant la déshydratation.

Vous trouverez dans le tableau ci-après, le temps de blanchiment pour chaque aliment (blanchir un aliment : plongez-le dans de l'eau bouillante puis retirez-le quand l'eau re-commence à bouillir).

Séchez les aliments avant de les placer sur le plateau. Les aliments préparés pour déshydratation devront avoir la même taille et la même épaisseur.

### Comment préparer les aliments avant la déshydratation ?

Le processus de la déshydratation est très simple et très efficace.



Il est vivement conseillé de laver les aliments avant la déshydratation. Veillez à choisir des aliments sains, retirez le noyau des fruits.

Pour les champignons, nous préconisons de les tremper quelques minutes dans un liquide composé d'une cuillère à soupe de jus de citron pour une tasse d'eau afin d'éviter le brunissement en cours de déshydratation. Vous pouvez déshydrater des fruits et légumes épluchés ou non, cela dépendra de l'usage que vous en ferez. Pour la déshydratation avec la peau, comptez un peu plus de temps.

### **Quantité mini/maxi. à déshydrater ?**

Par plateau : 600 g de fruits frais environ 300 à 400 g de légumes environ

***Vous pouvez rajouter des plateaux supplémentaires que vous trouverez en vente chez votre distributeur habituel.***

### **Comment ranger les aliments sur les plateaux de séchage?**

Déposez les aliments à sécher sur le plateau de manière régulière.

Ne les empilez pas. Des morceaux plus petits ou plus fins se déshydrateront plus rapidement, il est conseillé de placer les fruits tranchés à la verticale les uns contre les autres. Les fruits non épluchés doivent en principe être posés côté peau, coupe vers le haut. Les rondelles de légumes peuvent être rangées en écailles.

### **Mise en marche ?**

Pour commencer, placez un plateau sur la base et remplissez-le. Il convient d'utiliser au moins trois plateaux. Si vous avez peu d'aliments, les répartissez-les sur ces trois niveaux. Le couvercle avec le moteur est alors ajusté sur le plateau supérieur. Positionnez le curseur sur la température souhaitée, réglez le minuteur et branchez l'appareil.

**L'appareil fonctionne et s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.**



Aliments	% en eau	Préparation	Tremper dans eau citronnée	Position Curseur	Temps de déshydratation (en heures)
Pommes	84	Retirer le cœur, couper en tranches	X	3	4-8
Abricots	85	Couper en 2 ou 4	X	2-3	8-12
Ananas	86	Eplucher puis couper en tranches		2-3	8-12
Bananes	65	Couper en rondelles ou en 2 dans le sens de la longueur		3	5-8
Fruits des bois	88	Pas de préparation particulière		3	4-6
Poires	83	Retirer le cœur, couper en 2 ou en tranches	X	2-3	6-12
Dattes	23	Bien mûres		3	4-6
Fraises	90	Couper en 2 (sauf les petites)	X	2-3	6-12
Figues	78	Couper en 2		3	4-6
Myrtilles	83	Pas de préparation particulière		3	4-6
Cerises	82	Entières avec le noyau		3	8-12
Melon	81	Eplucher, épépiner puis couper en tranches		3	8-12
Pêches	89	Bien mûres	X	3 ( 2)	8-12
Prunes Quetsches	81 87	Couper en deux et dénoyauter (selon vos goûts)		3	8-14
Raisin	81	Entailler et épépiner		3	8-14
Agrumes	-	Eplucher et garder l'écorce coupée pour plus d'arômes ; Couper en quartiers		3 (2)	8-10



Aliments	% en eau	Préparation	Blanchir (en minutes)	Position curseur	Temps de déshydratation
<b>Artichauts</b>	87	Seulement les cœurs coupés en 2	2-4	2	4-5
<b>Asperges</b>	92	Eplucher, entières ou coupées en morceaux de 10 cm	2-3	2	4-8
<b>Brocolis</b>	89	Séparer en bouquet (gros comme une cuillère à soupe). Faire tremper une 1/2h dans de l'eau salée	3-4	2	4-6
<b>Carotte</b>	88	Couper en rondelles ou en cubes	2-3	2	4-5
<b>Céleris branches</b>	94	Couper en tranches	2	2	6
<b>Champignons</b>	90	Couper en 2 ou en tranches pour les plus gros	-	1	4-6
<b>Choux</b>	92	Nettoyer et couper en morceaux	A la vapeur 2-3	2	3-5
<b>Choux fleurs</b>	89	Comme les brocolis	3-4	2	6-8
<b>Choux-raves</b>	85	Couper en cubes ou en rondelles	3-5	2	3-5
<b>Concombres</b>	95	Couper en rondelles de 10 mm	-	2	6-8
<b>Epinards</b>	91	Blanchir à la vapeur jusqu'à flétrissement	1	2	2
<b>Fines Herbes</b>	-	Enlever les tiges	-	1	2-3
<b>Haricots verts</b>	90	Couper les bouts et enlever les fils, couper en biseau	3-4	2	5-6
<b>Macédoine de légumes</b>	-	Couper en petits cubes ou en lanières	2	2 ( 1 )	3
<b>Oignons</b>	89	Couper en tranches	-	2	3
<b>Persil</b>	85	Enlever les tiges	-	2 ( 1 )	2-2 <sup>1/2</sup>
<b>Poivrons/ Piments</b>	93	Couper en lanières	-	2	4-6
<b>Potirons Courgettes</b>	92	Eplucher,épépiner, couper en lanières de 8mm ou en tranches	-	2	4-5
<b>Rhubarbe</b>	95	Eplucher, plonger dans l'eau citron-	-	2	3-5
<b>Tomates</b>	94	Plonger 30-45 secondes dans de l'eau bouillante	-	2	8-10



## TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

- L'appareil, son emballage ainsi que ses accessoires, après usure, doivent faire l'objet du tri sélectif & être déposés dans des points de collecte adaptés
- Pour la collecte des appareils électriques obsolètes, il convient de vous rapprocher de votre mairie qui vous renseignera sur les moyens de collecte mis à votre disposition.
- Le respect de ces procédures favorise le recyclage des DEEE (déchets issus des appareils électriques et électroniques) et donc la préservation de notre environnement, ne jetez pas vos équipements électriques usagés à la poubelle.

QuickTime™ et un décompresseur sont requis pour visionner cette image.

