

Notice d'utilisation du déshydrateur

Référence 272.3028

SOMMAIRE

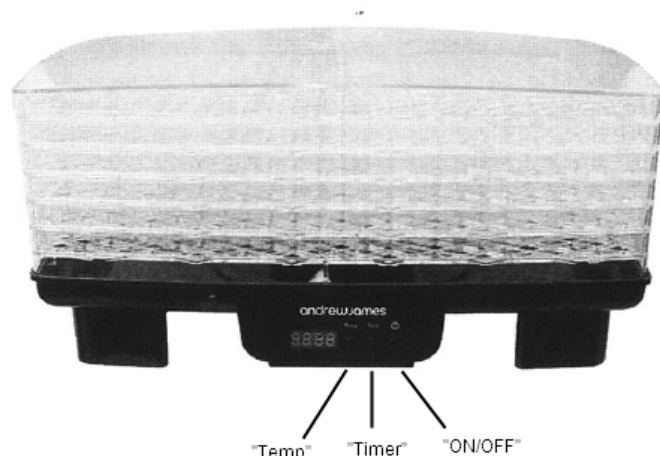
Consignes de sécurité
Photo du produit
Avant la première utilisation
Préparation des aliments
Installation du déshydrateur
Utilisation du déshydrateur
Stockage des aliments
Réhydratation des aliments
Aide à la préparation des légumes
Aide à la préparation des fruits
Dépannage
Traitement des appareils électriques

CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation de ce produit, veillez à respecter toutes les précautions nécessaires, dont les suivantes :

- Lisez l'intégralité des instructions et les conserver pour de futures utilisations.
- Ne laissez pas le cordon du produit pendre sur la surface de travail (risque de trébuchement).
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact direct avec des surfaces chaudes.
- Veillez à laisser de l'espace autour de l'appareil sur votre surface de travail lors de son utilisation.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant (cela pourrait endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures à l'utilisateur).
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface résistante à la chaleur.
- Toujours protéger l'appareil de produits inflammables ou d'une source de chaleur importante (réchaud, four par exemple).
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Toute réparation devra être effectuée par un professionnel.
- Systématiquement débrancher l'appareil et s'assurer qu'il soit suffisamment refroidi avant le nettoyage ou la réparation.
- Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.
- Assurez-vous que l'appareil soit bien hors tension avant de le brancher ou débrancher.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge. Néanmoins, si cela s'avère nécessaire, assurez-vous que l'intensité corresponde au produit.
- Ce déshydrateur est prévu pour un usage domestique et non commercial.
- Pour éviter tous risques de chocs électriques, ne pas immerger la prise, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance
- N'utilisez cet appareil que pour la fonction à laquelle il a été étudié, telle que décrite dans ce manuel.

PHOTO DU PRODUIT



www.galantine.com



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez chaque partie du produit à l'aide d'un chiffon humide
- Assurez-vous que l'appareil soit sec avant de commencer la déshydratation de vos aliments.
- Vérifiez que l'appareil soit rangé correctement et en bon état de fonctionnement.

PREPARATION DES ALIMENTS

Contrairement aux fruits en conserve, il n'y a pas de sucre ajouté durant le processus de déshydratation (sauf si l'utilisateur en rajoute en option ; dans ce cas, cela peut des fois produire un goût amer). Pour une meilleure qualité de l'aliment, il est donc important de suivre ces quelques lignes :

- Toujours s'assurer que la date limite de consommation ne soit pas échue et que l'aliment soit de bonne qualité.
- Il est préférable d'utiliser des fruits mûrs car ils contiennent naturellement un fort taux de sucre.
- Ne pas utiliser de fruits ou légumes trop mûrs ou en décomposition : si l'aliment a des parties décolorées, merci d'enlever ces parties avant de commencer la déshydratation.
- Certains fruits, tels que les pommes, les poires ou les abricots sont prétraités pour prévenir de la décoloration et de la perte de vitamines. Veillez à toujours nettoyer les aliments minutieusement afin d'éliminer la saleté, les bactéries ou toutes autres substances nocives.
- L'épluchage des fruits et légumes avant la déshydratation est optionnel. La peau peut devenir plus dure durant le processus. Seule votre préférence déterminera votre choix.
- Il est souhaitable de blanchir (cuire à la vapeur) certains légumes avant la déshydratation (cela dépend de la texture du légume) : cf tableau d'aide à la préparation des légumes et fruits.

INSTALLATION DU DESHYDRATEUR

Avant de remplir les plateaux de nourriture, vérifiez que les plateaux s'empilent correctement. Pour trouver le sens : les plateaux sont marqués de flèches sur la poignée. Les flèches doivent toutes être visibles sur les poignées du plateau. Des plateaux empilés correctement éviteront d'entraver le processus de déshydratation.

Une fois les plateaux positionnés dans le bon sens, il y a deux façons de les empiler. En fonction de l'épaisseur de l'aliment, vous pouvez modifier la hauteur de l'empilement en pivotant le plateau de 180°. Vous pourrez ainsi laisser un grand ou un petit espace entre les plateaux.

Exemple : un court espacement pour faire des chips de banane avec un plus large espacement pour de grosses fraises.

UTILISATION DU DESHYDRATEUR

- Placez l'appareil sur une surface plate et horizontale. Chargez et insérez les plateaux puis branchez l'appareil dans la prise électrique.
- Pour régler la température, appuyer sur le bouton « TEMP » pour sélectionner la température désirée. Pour augmenter rapidement la température appuyez longuement sur le bouton. La température peut varier de 40° à 70°. Plus la température est élevée, moins longue sera la durée de déshydratation. Seule votre préférence déterminera votre choix .
- Pour régler le temps de déshydratation, maintenez appuyer le bouton « Timer ». Le chiffre indiqué correspond au nombre d'heures restant avant l'arrêt automatique de l'appareil (de 1 à 48 heures). Appuyez rapidement sur le bouton pour augmenter d'1 heure. Maintenez appuyer pour augmenter plus rapidement.
- Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour commencer la déshydratation. Les deux points sur l'écran commencent à clignoter, cela signifie que l'appareil est en marche. L'écran affiche le temps restant sous format HH MM. Vous entendrez également le ventilateur se mettre à fonctionner.
- L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée mais vous pouvez également arrêter le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « ON/OFF ». Une fois l'appareil éteint, débranchez la prise.

Si vous souhaitez rallonger le processus de déshydratation ou si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur le bouton « ON/OFF » pour arrêter le cycle, faites vos réglages comme décrit ci-dessus puis redémarrer la déshydratation en appuyant à nouveau sur le bouton « ON/OFF ».

STOCKAGE DES ALIMENTS

- Il est indispensable de stocker correctement les aliments déshydratés afin de conserver la qualité et le goût de l'aliment. Veillez à les laisser dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Plus l'aliment sera conservé au frais, plus sa qualité optimale sera maintenue.
- Un stockage au réfrigérateur ou congélateur vous permettra de doubler ou tripler la durée de conservation.



- Il est fortement recommandé de conserver les aliments dans un récipient adapté (propre, sec et à l'abri de la lumière) ou dans des sachets hermétiques.
- De nombreux fruits ont un fort taux de sucre et d'acide qui leur permettent d'être conservés très longtemps (environ 1 an) tandis que les légumes, eux, peuvent être conservés en moyenne 6 mois.
- Veillez à ne pas consommer de fruits ou légumes qui montrent des signes de détérioration.

REHYDRATATION DES ALIMENTS

- Les aliments qui ont été déshydratés peuvent retrouver l'humidité qu'ils avaient perdue lors de la déshydratation en
- les trempant dans de l'eau pendant 2 à 6 heures : veillez à les conserver au frais durant ce processus
 - les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes

AIDE A LA PREPARATION DES LEGUMES

LEGUMES	PREPARATION	DUREE DE LA DESHYDRATATION
Artichauts	Couper en tranches et faire bouillir pendant environ 10 minutes	6-14 heures
Asperges	Couper en morceaux d'environ 2cm	6-14 heures
Haricots	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient translucides	8-26 heures
Betteraves	Blanchir, refroidir, retirer la tige et les racines, puis couper en tranches	8-26 heures
Choux de Bruxelles	Enlever le chou de sa tige, couper en 2 dans le sens de la longueur	8-30 heures
Brocolis	Nettoyer et couper puis cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	6-20 heures
Choux	Nettoyer et couper en très fines tranches (et le cœur en tranches d'environ 1 cm)	6-14 heures
Carottes	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis découper en petits morceaux	6-12 heures
Choux-fleurs	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis nettoyer et couper	6-16 heures
Céleris	Couper les tiges en tranches	6-14 heures
Ciboulette	Emincer	6-10 heures
Concombres	Eplucher et couper en tranches	6-18 heures
Aubergines / courges	Nettoyer et couper en tranches épaisses	6-18 heures
Ail	Oter la peau de la gousse et couper en tranches	6-16 heures
Piments	Pas de préparation particulière	6-14 heures
Champignons	Couper en tranches, puis hacher ou laisser tel quel	6-14 heures
Oignons	Hacher	8-14 heures
Pois	Ecosser puis cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	8-14 heures
Poivrons	Couper en tranches ou en cercles puis épépiner	4-14 heures
Pommes de terre	Couper en tranches ou en dés puis cuire à la vapeur pendant 10 minutes	6-18 heures
Rhubarbes	Retirer la peau puis couper dans la longueur	6-38 heures
Epinars	Cuire à la vapeur jusqu'à flétrissement	6-16 heures
Tomates	Retirer la peau puis couper en 2 ou en tranches	6-24 heures
Courgettes	Couper en morceaux d'environ 1cm	6-18 heures

AIDE A LA PREPARATION DES FRUITS

LEGUMES	PREPARATION	DUREE DE LA DESHYDRATATION
Pommes	Eplucher, couper en tranches ou en cercles puis épépiner	5-6 heures
Abricots	Nettoyer puis couper en 2 ou en tranches	12-38 heures
Bananes	Eplucher puis couper en tranches	8-38 heures
Fraises	Couper en tranches ou laisser tel quel	8-26 heures



Cerises	Dénoyauter si besoin lorsqu'elles sont déshydratées à 50% ou laisser tel quel	6-26 heures
Canneberges	Emincer ou laisser tel quel	6-26 heures
Dattes	Dénoyauter et couper en tranches	6-26 heures
Figues	Couper en tranches	6-26 heures
Raisins	Pas de préparation particulière	8-38 heures
Nectarines	Couper en 2, déshydrater avec la peau vers le bas. Dénoyauter lorsqu'elles sont déshydratées à 50%.	8-26 heures
Orange	Eplucher et garder l'écorce coupée pour plus d'arômes, puis couper en quartiers	8-16 heures
Pêches	Dénoyauter lorsqu'elles sont déshydratées à 50%. Couper en 2 ou en quartiers	10-34 heures
Poires	Eplucher et couper en tranches	8-30 heures

DEPANNAGE

Problèmes rencontrés	Causes possibles	Solutions possibles
Pas de chaleur / pas de ventilateur	Appareil non branché	Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise murale
		Assurez-vous que le produit est allumé
	Un câble est défectueux	Vérifiez que la prise est fonctionnelle Se rapprocher du vendeur pour réparation
Déshydratation trop lente	Les plateaux sont trop remplis	L'air doit circuler librement. Réduisez la quantité d'aliments dans les plateaux
	Le ventilateur est bloqué ou fonctionne très lentement	Vérifiez qu'aucun objet ne fait obstruction
	Il y a des fuites d'air	Vérifiez que les aliments dans les plateaux ne bloquent pas le passage d'air. Assurez-vous que la cheminée centrale des plateaux n'est pas bouchée
Déshydratation irrégulière	Différence d'épaisseur et de maturité dans les aliments	Vérifiez que les aliments sont tous de même épaisseur
	Les plateaux ne pivotent pas	Pivotez une ou deux fois les plateaux pendant le processus de déshydratation
	Les plateaux sont trop remplis	Vérifiez que les aliments dans les plateaux ne bloquent pas le passage d'air. Assurez-vous que la cheminée centrale des plateaux n'est pas bouchée
Surchauffe / peu de chaleur	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement	La température du plateau le plus bas doit être d'environ 60°C lorsque les plateaux sont vides. Si la température change radicalement, ajustez la ou rapprochez vous du vendeur pour réparation
Moteur / Ventilateur bruyant	Quelque chose bloque le ventilateur	Vérifiez qu'aucun objet ne fait obstruction



	Le moteur est usé ou défectueux	Se rapprocher du vendeur pour réparation
--	---------------------------------	--

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.

Matériel Fabriqué en Chine

Importé par Bayart-Innovations
19 Avenue de la Créativité
F – 59650 Villeneuve d'Ascq

Référence : 15117

