

## MODE D'EMPLOI DU DESHYDRATEUR DE FRUITS ET LEGUMES



- 
- 
- 
- 
- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre déshydrateur

## **SOMMAIRE**

### **UN : Présentation du déshydrateur de fruits et légumes**

- 1 – Présentation
- 2- Fonctions de l'appareil

### **DEUX : Principe de fonctionnement de l'appareil**

### **TROIS : Paramètres techniques et caractéristiques de l'appareil**

- 1- Paramètres techniques
- 2- Caractéristiques de la déshydratation

### **QUATRE : Méthode**

### **CINQ : Pré traitement**

- 1- Prétraitement des fruits
- 2- Prétraitement des légumes
- 3- Prétraitement de la viande

### **SIX : Précautions et consignes de sécurité de l'appareil**

- 1- Utilisation
- 2- Précautions d'emploi

### **SEPT : Nettoyage et entretien de l'appareil**

### **HUIT : Problèmes qu'il est possible de rencontrer**

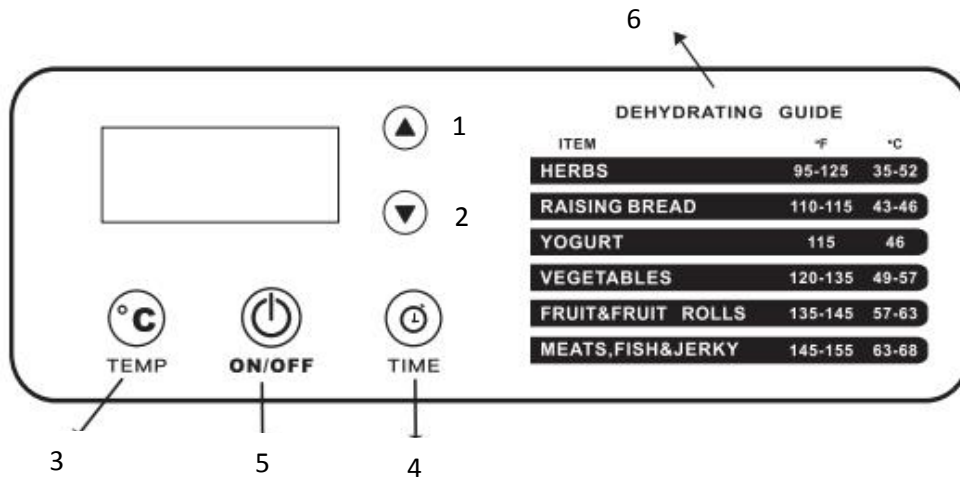
### **NEUF : Service après-vente**

## UN : Présentation du déshydrateur de fruits et légumes

### 1 – Présentation

Le déshydrateur est adapté au séchage des fruits, légumes, viandes, poissons, crustacés ....

### 2- Fonctions de l'appareil



- 1- Augmentation de la température / augmentation du temps
- 2- Diminution de la température / diminution du temps
- 3- Réglage de la température
- 4- Réglage du temps
- 5- Touche d'interrupteur

- 6-Guide de deshydratation
- Herbes
  - Pain
  - Yaourt
  - Légumes
  - Fruits
  - Viandes et poissons

## Deux : Principe de fonctionnement de l'appareil

Le Déshydrateur de fruits et légumes est équipé d'une résistance avec fusible, un moteur avec ventilateur, un thermostat, et un interrupteur d'alimentation.

Le ventilateur diffuse uniformément dans le déshydrateur la chaleur produite par la résistance. Le flux d'air chaud entraîne un effet de séchage à basse température. La température et le temps sont ajustés par le panneau de commande.

## Trois : Paramètres techniques et caractéristiques de l'appareil

### 1- Paramètres techniques

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance	Nombre de plateaux	Dimension du plateau
ST-03	220V	50Hz	500W	6	Longueur 295 mm Largeur 200 mm

## 2- Caractéristiques de la déshydratation

Vous séchez facilement tous types d'aliments tels que : fruits, légumes, plantes médicinales, poissons, viandes, crustacés, champignons, pain ... etc

La déshydratation permet d'allonger les durées de conservation des aliments. Les aliments gardent minéraux et vitamines de manière concentrée. Contrairement à un four, la chaleur reste constante et inférieure à 100°, n'endommageant pas les valeurs nutritives des aliments.

### **QUATRE : Méthode**

#### 1- Température de séchage recommandée pour les aliments :

- Plantes médicinales : 35-40°
- Pain : 40-50°
- Légumes : 50-55°
- Fruits : 55-60°
- Viandes et poissons : 65-68°

Le temps de séchage dépend des aliments et de leur épaisseur (la température et l'humidité ambiante a aussi une influence). Plus les aliments sont minces, plus rapide sera la déshydratation.

2- Placez uniformément les aliments pré traités sur les plateaux, réglez le degré de température. Pour les fruits et légumes, évitez de dépasser 63° afin de conserver au maximum vitamines et minéraux.

3- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de l'air sort de la porte frontale.

4- Vous choisirez le temps de séchage en fonction des aliments mais aussi de vos goûts personnels. Nous conseillons de conserver les aliments déshydratés dans des boîtes sous vide, dans lesquelles vous retirerez l'air avec une pompe manuelle ou électrique.

5- Placez l'appareil dans une pièce qui ne soit pas trop froide et où vous ne serez pas dérangés par le bruit de la ventilation. Branchez l'appareil et déterminez les temps et le degré de séchage. Le temps de séchage ne peut être inférieur à 1H et la température à 35°.

### **CINQ : Pré traitement**

#### 1- Pré traitement des fruits :

- 1- Bien laver et éplucher les fruits, enlever les parties abimées

- 2- Coupez les fruits en tranches. Pour éviter leur oxydation, vous pouvez les faire tremper pendant 10 minutes dans du jus de citron, de l'eau salée ou du jus d'ananas. Egouttez les avant le séchage.
- 3- Les fruits peuvent être aromatisés avant le séchage avec de la cannelle, vanille ...

## 2- Prétraitement des légumes

- 1- Vous pouvez les blanchir à l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Egouttez-les avant de les placer sur le plateau de séchage.

## 3- Prétraitement de la viande

- 1- Couper la viande en lamelles fines
- 2- Faites la cuire à l'eau avant séchage. Elle peut aussi être marinée

## **SIX : Précautions et consignes de sécurité de l'appareil**

### 1 - Utilisation

- 1- Placez le déshydrateur sur une surface plane, en vous assurant que l'évacuation de l'air ne soit pas gênée.
- 2- Ne pas utiliser le déshydrateur plus de 48 heures d'affilées.
- 3- Ne pas ajouter de l'eau ou autres liquides lorsque l'appareil est en fonctionnement
- 4- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne pas placer d'objets inflammables moins de 2 mètres.
- 5- Ne pas placer d'aliments trop lourds sur les plateaux, ne pas les superposer. Le séchage peut se faire en plusieurs temps si vous devez vous absenter.
- 6- La partie de l'appareil qui est proche des grilles d'aération est plus chaude. Penser à retourner les plateaux en cours d'utilisation afin d'obtenir un séchage uniforme.
- 7- Stocker les aliments séchés dans un endroit sec ou une boîte hermétique, idéalement une boîte sous vide.
- 8- Après utilisation, nettoyer les plateaux. Vous pouvez les faire tremper au moins 2 heures avant le nettoyage. Ne pas les passer au lave-vaisselle.

### 2 – Précautions d'emploi



Indique une partie de l'appareil qui peut être chaude et causer des brûlures. Ne pas la toucher.



Indique les parties de l'appareil qui sont en fonctionnement et qu'il ne faut pas toucher.

- 1- Ne pas laisser le déshydrateur sans surveillance
- 2- Placer les aliments sur les plateaux préalablement nettoyés. Ne pas verser d'eau ou d'autres liquides à l'intérieur de l'appareil au risque de provoquer un court-circuit.
- 3- Ne pas surcharger les plateaux, cela pourrait réduire l'efficacité de l'appareil ou augmenter le temps de séchage.
- 4- Assurez-vous que la prise à laquelle est branché l'appareil est sécurisée et reliée à la terre. Assurez-vous que la tension correspond à celle de l'appareil.
- 5- Eviter d'utiliser l'appareil sur une prise où sont branchés plusieurs appareils.
- 6- Lorsque le déshydrateur est en fonctionnement la température de l'air est élevée. Ne pas toucher l'appareil (risque de brûlure) et faire attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte.
- 7- Tenir le déshydrateur hors de portée des enfants ou de toute autre personne n'étant pas en capacité de l'utiliser.
- 8- Lorsque le déshydrateur est en fonctionnement, ne pas toucher le corps de l'appareil afin de ne pas se brûler. Faire attention pendant encore 30 minutes après la fin de l'utilisation.
- 9- Le déshydrateur ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de commande séparé.

Les actions ci-dessous sont formellement prescrites :

- 1- Ne pas manipuler l'appareil si vous constatez un dommage apparent sur le corps de l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la prise électrique
- 2- Réparer soi-même l'appareil
- 3- Utiliser des produits chimiques non destinés au nettoyage de l'appareil
- 4- Déplacer le déshydrateur lorsque celui-ci est branché
- 5- Rincer le corps de l'appareil ou le tremper dans l'eau pour le nettoyage
- 6- Si le ventilateur s'arrête pendant l'utilisation, il faut débrancher l'appareil avant de manipuler l'appareil
- 7- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou subit un court-circuit, ne pas le changer soi-même

#### **SEPT : Nettoyage et entretien de l'appareil**

- 1- Avant de nettoyer le déshydrateur, il faut débrancher l'appareil et attendre 30 minutes qu'il ne soit plus chaud.
- 2- Une fois que l'opération de déshydratation des aliments est terminée, lavez les plateaux en utilisant une éponge douce. Il est possible d'utiliser du liquide vaisselle. Il est prescrit d'utiliser des produits corrosifs, éponges métalliques ou brosses métalliques car cela endommagerait la surface de l'appareil ou des plateaux et pourrait réduire sa durée de vie et avoir des conséquences sur la sécurité.

- 3- Lorsque vous n'utilisez pas le deshydrateur, rangez-le après avoir été nettoyé dans son emballage. Il doit être entreposé dans une pièce aérée et sèche (l'humidité peut abimer l'appareil).
- 4- Si le cordon d'alimentation est abimé, il faut le faire réparer par un professionnel agréé

### **HUIT : Problèmes qu'il est possible de rencontrer**

Si lors de la première utilisation les hélices du ventilateur ne tournent pas, cela peut être due à :

- 1- Un choc durant le transport qui a déformé les hélices du ventilateur, ou bien celles-ci peuvent être coincées dans un fil électrique. Débranchez l'appareil et vous pouvez essayer de faire tourner l'hélice avec une tige. Si l'hélice est coincée, vous pouvez ouvrir la plaque arrière de l'appareil. A noter qu'il y a une vis dans un cadre rouge qui ne nécessite pas d'être retirée : il s'agit de la vis de prise de terre.
- 2- Si la connexion du panneau de commande au circuit imprimé se détache ou tombe en panne, veuillez contacter le service après-vente de la société ou a été acheté l'appareil.

### **NEUF : Service après-vente**

Veuillez lire le mode d'emploi avant la première utilisation. Il vous aidera à utiliser et entretenir cet appareil correctement et en toute sécurité, et ainsi éviter des dommages.

Dans les conditions d'une utilisation normale et conforme au mode d'emploi, si l'appareil tombe en panne il sera pris en charge au titre de la garantie de 2 années à compter de la date d'achat et devra être retourné à la société ou il a été acheté (accompagné de la facture d'achat).

Les cas ci-dessous sont exclus de la garantie

- 1- Vous n'êtes pas en mesure de nous fournir la facture d'achat de l'appareil
- 2- La panne est due à une utilisation non conforme au mode d'emploi
- 3- L'appareil est endommagé suite à une chute ou un choc
- 4- La panne est liée à une catastrophe naturelle ou une sur tension électrique
- 5- L'appareil a été ouvert ou réparé par une personne non agréé

Distribué par :

Conserva Plus

Contact : [conservaplus@yahoo.fr](mailto:conservaplus@yahoo.fr)