

Respectons l'environnement :

Ne pas jeter les matériaux d'emballage ou les appareils lorsqu'ils ont fait leur temps.

L'évacuation séparée, écologique des restes des matériaux favorise le recyclage des matières de valeur.

Renseignez-vous auprès des services communaux, qui vous préciserons la déchetterie la plus proche convenant à vos besoins.

Le symbole de la poubelle barrée indique que les équipements électriques et électroniques, comme ce déshydrateur, font l'objet d'une collecte sélective.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent par conséquent être recyclés.

L'emballage ainsi que l'appareil et ses accessoires sont en matériaux recyclables.

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.



Distribué par :

FIGUI IMPORT
BP 9
Z.I de l'Erette
Avenue Clément Ader
44810 HERIC
Tél: (33) (0) 228 022 044
Fax: 00 (0) 228 022 180
Email: figui@figui.com
www.figui.fr

Déshydrateur Automatique



CE
Mode d'emploi

Modèle : A601.107

Vous venez d'acquérir le déshydrateur de la gamme abc

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 Figuine.

Tout au long de l'année, vous retrouverez le plaisir des aliments que vous aurez conservé par la déshydratation.

Ces aliments grâce à ce procédé de conservation sans addition de conservateur auront conservés 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, 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

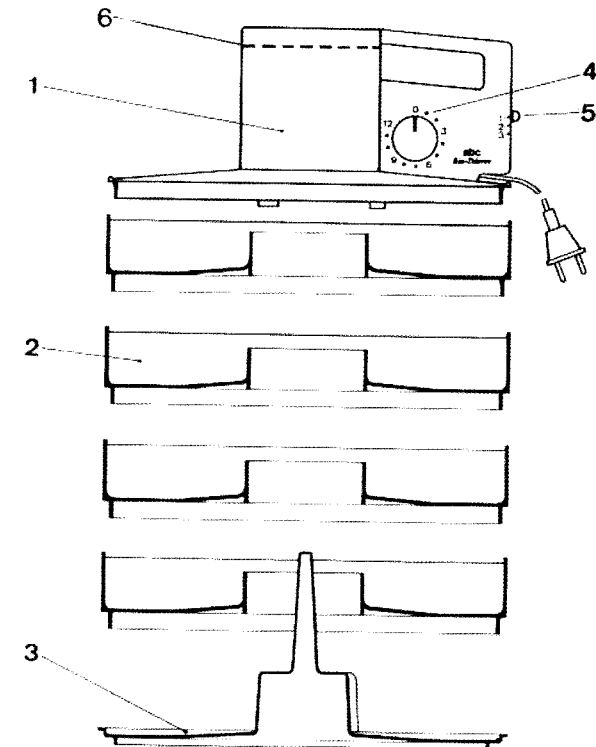
Composition de votre appareil :

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.



Protection de l'environnement :

L'emballage ainsi que l'appareil et les accessoires sont en matériaux recyclables.

L'évacuation séparée, écologique des restes des matériaux favorise le recyclage des matières de valeur.



Conseils de sécurité

- Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre installation électrique.
- Eloigner les enfants de l'appareil pendant son fonctionnement et veiller à ce que le cordon ne pende pas de la table pour éviter tout risque d'accrochage.
- Vérifier régulièrement que le cordon ne présente pas de trace d'usure.
- Placer 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 jamais déposer 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

Faire fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes à température 3, puis laver les plateaux avec votre produit vaisselle habituel et les essuyer soigneusement. Passer 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

- Retirer la prise avant chaque nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Ne pas plonger la partie moteur dans de l'eau ou tout autre liquide, lavez la avec un chiffon humide.
- Laver la base et les plateaux de séchage avec votre produit vaisselle habituel et les essuyer soigneusement. Évitez le lave vaisselle !

Toutes les réponses aux questions que vous vous posez !

Quels aliments sécher ?

Des fruits, des légumes, des fines herbes...
N'utiliser 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, de la teneur en humidité, de la quantité d'aliments déposés sur les plateaux, de la température et du degré d'hydrométrie de la pièce.

Pour déterminer si la déshydratation est suffisante, prélevez quelques morceaux déshydratés, les laisser refroidir : vous devez pouvoir les plier sans qu'ils se cassent.
Autre test : couper 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. Ne placer les aliments séchés dans le bocal qu'après refroidissement complet. La conservation dans des sachets sous vide est idéale, voir l'appareil à emballage sous vide Figuine. 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 : contrôler les aliments déshydratés pendant les premières semaines : si des gouttelettes d'eau se forment, il convient de procéder à nouveau à la déshydratation, vos aliments ne sont pas suffisamment séchés !
Conserver 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. Compter un volume d'eau pour un volume de fruits, par exemple : une tasse de fruits pour une tasse d'eau. Les laisser dans l'eau quatre heures environ, en cas de doute compter 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, compter un volume de légumes pour le même volume d'eau. Dès réhydratation des légumes, procéder 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 : mixer 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.

Hacher 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 un tableau ci-après, qui vous indiquera le temps de blanchiment pour chaque aliment (blanchir un aliment : le plonger dans de l'eau bouillante puis le retirer quand l'eau recommence 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.

Veiller à choisir des aliments sains, retirer 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, compter 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 ?

Déposer 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, on place un plateau sur la base et on le remplit. Il convient d'utiliser au moins trois plateaux. Si vous avez peu d'aliments, les répartir sur ces trois niveaux. Le couvercle avec le moteur est alors ajusté sur le plateau supérieur.

Positionner le curseur sur la température souhaitée, régler le minuteur et brancher l'appareil.

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

Tableau pour déshydrater: préparation, température et temps

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