

INTRODUCTION

Aucun autre séchoir ne possède la technologie du 21^e siècle pour faire de délicieux aliments déshydratés de super qualité et nutritifs, qui sont facilement réalisés SANS CONSERVATEURS NI ADDITIFS. Le réglage des températures FACILE A UTILISER avec indication visuelle rend les EZIDRI Ultra 1000 et Snackmaker simples d'utilisation.

CARACTERISTIQUES

Un microprocesseur et des circuits intégrés PLD assurent la précision, sans séchage. Le système d'air chaud propulsé de EZIDRI génère une grande extension, permettant le séchage de 30 plateaux pour le EZIDRI Ultra 1000 et de 15 plateaux pour le EZIDRI Snackmaker. Ces caractéristiques fournissent la rapidité, sans séchage, c'est déjà une opération rentable grâce à la consommation minimale d'électricité. Les EZIDRI Ultra 1000 et Snackmaker sont les séchoirs les plus rentables du marché. Construits avec des matériaux d'excellente qualité et selon des normes de fabrication, chaque séchoir est garanti 12 mois et fournira des nombreuses années de bons et loyaux services. Le EZIDRI Ultra 1000 consiste en une base, 5 plateaux, une plaque rigide et une plaque ajourée, un couvercle et un livre d'instructions et de recettes. Le nombre maximum de plateaux pour le séchage de crêpes, de repas et de soupes est de 15 ; pour les fruits, les légumes et le bœuf haché : 20 plateaux ; pour les herbes et les fleurs : 30 plateaux. Le EZIDRI Snackmaker consiste en une base, 5 plateaux, une plaque rigide et une plaque ajourée, un couvercle et un livre d'instructions et de recettes. Le nombre maximum de plateaux pour le séchage de crêpes, de repas et de soupes est de 10 plateaux ; pour les fruits, les légumes et le bœuf haché : 12 plateaux ; pour les herbes et les fleurs : 15 plateaux.

Etant donné que les deux éléments intègrent un contrôle des températures

électronique, le coût de l'électricité pour une moyenne de 12 heures de séchage est d'environ 1/2 unité par heure pour EZIDRI Ultra 1000 et environ 1/3 d'unité par heure pour le EZIDRI Snackmaker. Bien que EZIDRI peut aussi fonctionner avec seulement un ou deux plateaux, il est plus économique de le faire fonctionner avec plusieurs plateaux.

COUPURE DE COURANT : en cas de panne de courant, le Ultra 1000 et le Snackmaker doivent être remis à la température sélectionnée avant la panne.

PLATEAUX : un plat de fruits ou de légumes en rondelles peut être placé directement sur un plateau. Les plateaux sont ensuite placés dans la base avec le couvercle.

PLAQUE AJOUREE : la plaque ajourée est un petit tapis en plastique amovible pliable pour faciliter le retrait de produits qui peuvent coller, il est aussi utilisé pour déshydrater de petits articles qui pourraient glisser dans les rayons des plateaux.

PLAQUE RIGIDE : la plaque rigide (préalablement légèrement huilée) est utilisée pour la fabrication des crêpes, le séchage des soupes et des repas. Elle est aussi utilisée sur le plateau du bas pour la déshydratation des plats marinés pour bœuf haché, ainsi que pour le séchage des herbes et des fleurs.

ANNEAUX D'ESPACEMENT : ces anneaux permettent d'écarter les plateaux pour faciliter le séchage de gros articles tels que les bouquets de fleurs, des têtes de fleurs ou des fleurs sur tiges. Vous pouvez vous les procurer chez votre commerçant ou auprès du distributeur national.

EPLUCHEUR/TRANCHEUR : ce gadget épluchera les pommes ou les poires, les coupera en rondelles et en retirera le cœur en quelques secondes ; les rondelles auront une uniformité dans l'épaisseur : 5 mm, épaisseur idéale pour le séchage. Vous pouvez vous le procurer chez votre commerçant ou auprès du distributeur national

SPECIFICATIONS

EZIDRI		SNACKMAKER	ULTRA 1000
Base	<i>Plastique ABS</i>	✓	✓
Recouvrement de la base	<i>Polycarbonate hydrofuge</i>	✓	✓
Plateaux	<i>Plastique ABS alimentaire</i>	✓	✓
Plaque ajourée	<i>Polypropylène alimentaire</i>	✓	✓
Plaque rigide	<i>Polypropylène alimentaire</i>	✓	✓
Couvercle	<i>Plastique ABS</i>	✓	✓
Dimensions	<i>Diamètre</i>	340mm	390mm
	<i>Hauteur (Splateaux+couvercle)</i>	268mm	280mm
Poids		3.4kg	4.7kg
Capacité de plateaux		15	30
Moteur	<i>Moteur AC à haute révolution</i>	✓	✓
Puissance en watts	<i>500 watts</i>	✓	
	<i>1000 watts</i>		✓
Tension à l'utilisation	<i>230-240 volts AC 50 Hz</i>	✓	✓
Sécurité	<i>Élément, détection chaleur</i>	✓	✓
	<i>Moteur, détection chaleur</i>	✓	✓
	<i>Double isolation</i>	✓	✓
	<i>Bouton de sélection rapide</i>	✓	✓
Sélection temps	<i>Fort, moyen, doux</i>	✓	
	<i>5 niveaux de température</i>		✓
	<i>Séchage de 35° à 60°C</i>	✓	✓
Contrôle électronique	<i>Logique discrète</i>	✓	✓
Certification de test	<i>IEC335, EMC338, CE</i>	✓	✓
Garantie	<i>12 mois</i>	✓	✓

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Les EZIDRI Ultra 1000 et Snackmaker ont été fabriqués selon les plus hautes normes. Comme pour tout matériel électrique ménager, des précautions doivent être prises pour assurer la plus grande sécurité de l'élément, et les instructions suivantes doivent être lues :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS SVP
2. QUAND L'ÉLÉMENT EST BRANCHE POUR LA PREMIÈRE FOIS, S'ASSURER QUE LE VENTILATEUR AU CENTRE DE LA BASE TOURNE. Non seulement vous pouvez le voir mais vous pouvez aussi l'entendre. Si tel n'est pas le cas, alors débranchez l'appareil et rappez-le chez le vendeur.
3. Pour protéger contre les risques électriques :
 - a. ne pas immerger la base, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
 - b. Ne pas verser ou renverser d'eau ou de liquide par une quelconque ouverture.
 - c. Lors de la préparation de crêpes ou de purées, toujours mettre la plaque rigide sur un plateau du EZIDRI puis transférer le plateau dans l'élément.
 - d. Lors de la préparation de crêpes, il faut que la pâte soit assez consistante pour qu'elle ne déborde pas de la plaque rigide. Il faut que l'on puisse retirer cette pâte à la spatule.
 - e. Ne pas déplacer l'élément durant un séchage.
 - f. Pour nettoyer la base : éteindre, débrancher, essuyer avec un chiffon doux.
1. Ne jamais laisser brancher l'appareil si on ne l'utilise pas.
2. Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne de mauvaise façon ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, rapporter l'appareil à votre vendeur ou à un technicien agréé pour examen, réparation ou révision.
3. Si le cordon ou la prise sont endommagés, les faire remplacer par un technicien agréé.
4. Ne pas utiliser l'appareil et ses accessoires pour une autre utilisation que celle prévue.
5. Ne pas utiliser d'autres accessoires non prévus par le fabricant.

6. Ne pas utiliser d'outils tranchants qui pourraient endommager votre EZIDRI ;
7. Ne pas utiliser dehors.
8. Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ou toucher des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer sur la cuisinière ou sur un four qui fonctionne.
10. Toujours se référer au livre d'utilisation et en cas de doute, contacter le distributeur national.
11. Ne pas laisser l'utilisation de l'appareil à des jeunes enfants ou à des personnes infirmes sans surveillance.
12. S'assurer que des enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.

ENTRETIEN DE VOTRE EZIDRI

COUVERCLE : avec un chiffon doux après l'avoir retiré de l'élément. Ne pas utiliser de tampon abrasif ou d'ustensile tranchant.

PLATEAUX ET PLAQUES AJOUREES : savonner dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Une brosse à poils doux vous aidera à ôter les particules séchées. Une solution d'eau de Javel et d'eau nettoiera les mauvaises taches des plaques ajourées.

PLAQUES RIGIDES : laver à l'eau chaude et sécher avec du papier absorbant. Ne pas utiliser de détergent.

BASE : NE PAS PLONGER LA BASE, LE CORDON OU LA PRISE DANS L'EAU : nettoyer avec un chiffon doux, ne pas utiliser de tampon abrasif ou d'ustensile tranchant.

NE PAS UTILISER : aucun solvant sur les différents éléments de l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE EZIDRI

1. Retirer les plateaux qui se trouvent entre le haut et la base de votre EZIDRI.
2. Brancher le cordon et mettre sous tension. Vérifier que le couvercle tourne et permet à l'unité de se chauffer pendant que vous préparez le premier plateau.

3. Sélectionner la température requise pour l'aliment que vous allez déshydrater.
4. Disposer les aliments sur le plateaux de façon à se qu'ils ne se touchent pas. Ne pas vaporiser d'huile végétale ou de graisse car cela pourrait causer des craquelures sur le plateau.
5. Utiliser la plaque ajourée pour sécher des herbes et des fleurs ou des choses qui pourraient glisser à travers les rayons du plateau. La flexibilité de la plaque ajourée rend l'enlèvement des fruits et légumes séchés plus facile comme par exemple les bananes et les tomates.
6. Utiliser la plaque rigide, légèrement graissée d'huile végétale, et disposée sur un plateau pour déshydrater des préparations pour crêpes ou pour soupes ou des repas. Utiliser un papier absorbant pour nettoyer la plaque rigide en cas d'excès de graisse. La placer sur le plateau du bas au plus près de la base pour faire sécher des herbes et des fleurs.
7. Toujours charger les plateaux loin du séchoir, puis le mettre très prudemment dans l'élément surtout quand il est chargé de préparation pour crêpes car elle pourrait se renverser dans la base.
8. Placer l'appareil dans un ENDROIT AÉRÉ.
9. HYGIENE :
 - se laver les mains avec soin avant de manipuler les aliments.
 - détergent, eau de Javel et eau garantiront les ustensiles, les réceptacles et les surfaces tranchantes sont nettoyés alors avec soin.
 - préparer rapidement les aliments à déshydrater et stocker le surplus au réfrigérateur jusqu'à leur prochaine utilisation.
 - Si vous laissez des aliments déshydratés sécher dans l'appareil, alors il faut protéger l'ouverture centrale pour préserver l'entrée d'éventuelles mouches ou insectes.
 - Toujours conserver les aliments déshydratés dans un récipient hermétique et dans un lieu frais à l'abri de la lumière.

QUELQUES CONSEILS DE BASE

Plus vous séchez et plus vous serez compétent. Vous remarquerez qu'il y a plusieurs facteurs qui affectent le processus de séchage, tels que l'humidité, l'altitude, la préparation et la qualité des produits.

PRÉPARATION : choisir des produits mûrs et les préparer rapidement. Ne pas laisser des produits en tranches attendre longtemps avant de les déshydrater, cela affecterait les qualités du produit fini. Si possible, couper autant de rondelles de fruits et de légumes afin de savoir combien exactement en mettre dans telle ou telle recette. Pour s'assurer que le produit séchera de la même façon à chaque fois, faites des rondelles ou des tranches de 5mm d'épaisseur.

OPTION PRÉ-TREMPAGE : le pré-trempage permet d'éviter l'oxydation (noircissement des pommes par exemple) ainsi que la perte de vitamines. Utiliser des bains naturels comme jus d'agrumes qui est une alternative au *métabisulfite* de sodium ou les acides citriques ou ascorbiques.

SÉCHAGE : toujours faire fonctionner l'appareil dans un endroit bien ventilé. Préchauffer l'appareil avant de démarrer tout séchage. Sécher les aliments d'un même type ensemble, ne pas ajouter de produits frais à des produits partiellement secs, cela augmenterait la durée de séchage pour l'ensemble. ne mettre qu'une couche de produit par plateau.

TEST DE SECHERESSE : si possible, vérifier l'état des produits un peu avant la fin du cycle de séchage car les produits trop déshydratés perdent de leurs valeurs nutritionnelles et de leur goût, et ils sont plus difficiles à reconstituer. Un morceau refroidit doit être à moitié plié et pressé. Si aucune humidité n'en sort, alors il est suffisamment sec pour être stocké.

Généralement, les fruits et les crêpes sont souples et d'aspect velouté, si du miel a été ajouté, alors ils sont légèrement collants. Les légumes doivent être fermes et croquants ; le bœuf haché et le poisson doivent être consistants mais plier.

LE DURCISSEMENT se produit lorsque l'humidité se trouvant au centre du produit ne s'est pas évaporée car la peau a séché trop vite. Après quelque temps, le produit se détériore à cause l'humidité captive et craquelle. Afin de l'empêcher, s'assurer que le séchoir est programmé à la bonne température.

EMBALLAGE : toujours laisser refroidir vos produits déshydratés avant de les emballer dans des conteneurs sous vide et secs, à l'abri d'insectes et d'une éventuelle reconstitution à cause de l'humidité.

- Des sacs d'emballage ou des pots en verre sont idéals pour une longue durée de conservation.
- Des bocaux en verre sont utilisés la plupart du temps.
- Des sachets de congélation peuvent être utilisés mais il faut s'assurer qu'il n'y a plus d'air à l'intérieur avant de les fermer.
- Des sacs en plastique ordinaires ne sont pas assez hermétiques pour être utilisés.
-

STOCKAGE : les aliments déshydratés doivent être conservés dans un **ENDROIT FRAIS, À L'ABRI DE LA LUMIERE ET SEC.** Pour chaque baisse de 10° C de la température de stockage, la durée de vie du produit déshydraté augment jusqu'à 4 fois. Le stockage idéal est au réfrigérateur ou la congélation pour les aliments pauvres en acide tels que les légumes, les viandes et le poisson. Toute possibilité de contamination par les insectes doit être évitée en plaçant les paquets de produits déshydratés au congélateur pendant au moins 48 heures.

RECONSTITUTION : ne pas ajouter trop d'eau pour reconstituer les produits déshydratés sinon cela produirait une perte des qualités nutritives. La quantité d'eau que le produit séché pourra absorber et le temps que cela prendra dépend de sa taille et de son degré de sécheresse. Si le li-

quide est absorbé rapidement et que le produit a un air flétri, ajouter un peu plus d'eau jusqu'à ce que le produit ne puisse plus en absorber. L'eau bouillante accélère la reconstitution.

Bien que beaucoup de fruits peuvent être consommés secs, ceux utilisés pour la cuisine ou des tartes sont reconstitués en ajoutant une quantité égale de fruits et d'eau (ex. : un volume d'une tasse). Il faut attendre que le produit soit reconstitué avant de le cuisiner.

En règle générale, on ajoute ½ tasse d'eau par tasse de légumes déshydratés. En ce qui concerne les fruits cuits, les légumes séchés peuvent être mis directement dans la casserole durant la cuisson mais ne pas oublier d'ajouter du liquide afin que ces légumes soient parfaitement reconstitués

TEMPÉRATURES DE SÉCHAGE

EZIDRI	ULTRA 1000	SNACKMAKER
Herbes et épices	35-40°C	Doux
Légumes et fleurs	50°C	Moyen
Fruits et crêpes aux fruits	55°C	Moyen
Viande et repas	60°C	Fort

TABLEAU POUR LE SECHAGE DES FRUITS TEMPÉRATURES :

FRUIT	PREPARATION	TEMPS MOYEN	TEST	EMPLOIS
POMMES	Eplucher (si désiré), en rondelles, épépiner. Pré-trempage optionnel.	8-12 heures	souple	En cas, tartes, beignets
ABRICOT	Rondelles fermes, fruit mûr ou oreillons, dénoyauter et retourner. Pré-trempage une nuit dans du miel et de l'eau (option)	12-24 heures	consistant ou souple	Encas, muesli, desserts
BANANE	Rondelles de banane mûre de 5mm dans la longueur ou dans la largeur. Pré-tremper dans du jus d'agrumes (option)	12-16 heures	consistant	Encas, muesli, gâteau
MYRTILLE	Laver, blanchir 3 mn, plonger dans l'eau froide	12-16 heures	consistant	Glaces, yaourt, muesli, tartes, muffins (cakes)
AUTRES PETITES BAIES	Conviennent pour les crêpes			
CERISE	Laver, équeuter, dénoyauter	14-24 heures	consistant	Tartes, glace, gâteaux, encas
AGRUMES : ORANGE PAMPLEMOUSSE MANDARINE CITRON	Rondelles de 3mm d'épaisseur La peau peut être déshydratée séparément	14-18 heures	consistant ou friable	Encas, poudre, gâteaux, desserts, chocolat
NOIX DE COCO	Retirer le lait, la coquille et prélever des fragments de fruits de 5mm d'épaisseur	10-14 heures	consistant	Gâteaux, glaces, muesli, desserts
FIGUE	En rondelle, moitiés ou quartier ; cuire à feu doux dans du miel ou du sucre pour l'assouplir	10-24 heures	consistant ou souple	Fruit cuit, puddings, gâteaux, en cas
RAISIN	Entier ou moitiés ; Entier : dégraisser la peau pendant 3mn	18-26 heures	souple	En cas, muesli, Gâteaux
KIWI	Peler, rondelles de 5mm	10-12 heures	souple	En cas, condiment, dessert
MELON	Couper en deux, épépiner, retirer les fibres et la peau, rondelles de 5mm	10-16 heures	consistant	En cas
MANGUE	Peler, rondelles sans noyau, 5mm	10-14 heures	consistant	En cas

NECTARINE PECHÉ	Laver avec soin, couper en deux, dénoyauter, rondelles de 5mm	10-12 heures	consistant	En cas, tarte, condiment, desserts
PAPAYE	Couper en deux, retirer graines et fibres, peler, rondelles 5mm	10-12 heures	consistant	En cas, salade de fruits
POIRE	Rondelles 5mm, pré-trempage, peler, retirer cœur (option)	10-12 heures	consistant	En cas, dessert, servir avec du fromage
KAKI	Mûr et ferme, peler (option), rondelles 5mm	12-14 heures	consistant	Encas, salade de fruits, fromage blanc
ANANAS	Peler, retirer cœur, tranches 5mm	14-18 heures	souple	Muesli, salade de fruits, En cas
COING	Convient pour les crêpes uniquement			
RHUBARBE	Rondelles de 5 à 10mm	8-12 heures	consistant	Tartes, fruits cuits
FRAISES	Rondelles de 5mm, fruit ferme	8-10 heures	friable	Tartes, fruits cuits
FEIJOA	Couper le fruit en deux, creuser la chair pour éviter l'acidité, rondelles de 5mm	10-14 heures	consistant	Encas, dessert, chocolats
TAMARIN	Peler, rondelles 5mm	10-12 heures	cassant	Encas, salade de fruits, fruit cuit, condiment
PRUNE	Rondelles de fruit mûr et ferme, ou en moitiés dénoyautées, à l'envers	10-14 heures	consistant	Dessert, muesli, en cas, condiment

NOTE : de fortes teneurs en humidité demande d'augmenter des températures :
 1000 : 60°C SNACKMAKER FORT
 EZIDRI ULTRA 1000 : 55°C
 EZIDRI SNACKMAKER :ULTRA MOYEN

TABLEAU POUR LE SECHAGE DES LEGUMES TEMPÉRATURES :

NOTE : de fortes teneurs en humidité demande
d'augmenter des températures :

ULTRA 1000 : 60°C

SNACKMAKER : FORT

EZIDRI ULTRA 1000 :
50°C

EZIDRI SNACK
MAKER : MOYEN

LEGUME	PREPARATION	TEMPS MOYEN	TEST	EMPLOIS
ASPERGE	Couper dans la longueur, blanchir 5 mn	6-8 heures	consistant	Poudre pour soupes/sauces
HARICOT	Couper dans la longueur, blanchir 3mn, une couche par plateau	4-6 heures	cassant	Reconstituer dans eau bouillante pendant 5mn et cuisiner comme des haricots frais
FEVE	Ecosser de jeunes fèves	8-10 heures	consistant	Cuisine
BETTERAVE	Cuire jusqu'à ce qu'elle ramollisse, refroidir, rondelles de 5mm	8-10 heures	consistant	Reconstituer dans du vinaigre pour des salades
BROCCOLI CHOUX FLEUR	Laver avec soin les têtes, retirer chaque petit bouquet de façon à ce qu'il fasse 5mm d'épaisseur, blanchir 3 mn	6-8 heures	friable	Soupe, quiches, cuisine
CAROTTE	Peler, rondelles de 5mm	8-10 heures	consistant	Cuisine, soupe, gâteau
CELERI	Tranches de 5mm	6-8 heures	friable	Sel de céleri, soupe, cuisine
MAIS	Décortiquer, cuire jusqu'à ce que le liquide laiteux ne coule plus.	6-10 heures	cassant	Beignet, soupe, cuisine
CONCOMBRE	Rondelles pelées ou non, 5mm	6-8 heures	consistant	Sec dans les salades ou avec une sauce
AUBERGINE	Rondelles pelées ou non, 5mm, blanchir 5 mn	8-10 heures	consistant	Plats italiens, cuisine
L É G U M E S VERTS : EPINARD CHOUX	Laver avec soin, retirer nervure, blanchir jusqu'à ramollissement, ne pas mélanger	4-8 heures	friable	Poudre pour soupe et cuisine. Le chou peut être réhydraté dans du vinaigre

CHAMPIGNON	Nettoyer à sec, sécher entiers ou en tranches de 5 mm	6-10 heures	Croustillant	Poudre pour soupe, sauce, omelette, cuisine, tarte, pizza ou beigner
OIGNON	Peler, retirer les extrémités, rondelles de 5mm ou en anneaux	6-10 heures	Croustillant	Poudre pour soupe, sauce, sel d'oignon, tarte, cuisine, pizza
PANAIS	Peler, rondelles de 5mm, blanchir 5 mn	8-10 heures	consistant	Cuisine
PETITS POIS	Ecosser des jeunes pois, blanchir. Une couche par plateau	5-8 heures	friable	Mélanger à d'autres légumes, cuisine, soupe
P I M E P O I - VRONNTS :	Tranches ou anneaux de 5mm, retirer les graines	8-10 heures	consistant	Repas italiens, soupe, cuisine
POMMES DE TERRE	Laver, peler, rondelles de 5mm. Cuire dans de l'eau bouillante salée pe. Bien rincer à l'eau froidant 5mn	8-10 heures	consistant	Soupe, cuisine
TOMATE	Laver des tomates mûres et fermes Placer les plateaux dans l'appareil dès qu'ils sont pleins. Rondelles de 5mm.	10-12 heures	consistant	Plats italiens, soupe, pizza, poudre
NAVET	Peler, rondelles de 5mm, blanchir 8	8-10 heures	consistant	Cuisine
COURGETTE	Rondelles de 5mm, blanchir et retirer les extrémités, 2 mn	7-9 heures	consistant	Soupe, cuisine, en frites avec de la sauce