



NOTICE D'UTILISATION

SECHOIR SOLAIRE

Ce séchoir solaire est un produit domestique qui a pour fonction le séchage des fruits et légumes de manière écologique et gratuite dans des temps compris entre **1 et 2 journées ensoleillées.** Les parties en contact avec les aliments à sécher sont en inox alimentaire.

le soleil, votre énergie à vie

INTRODUCTION

Le séchage est le moyen le plus ancien, le plus sain et le plus simple pour conserver des aliments pendant une longue durée.

Aujourd'hui, certains aliments déshydratés constituent également des en-cas de choix. Les aliments conservent leurs vitamines et sels minéraux, et les arômes sont identiques à l'origine, voire plus intenses.

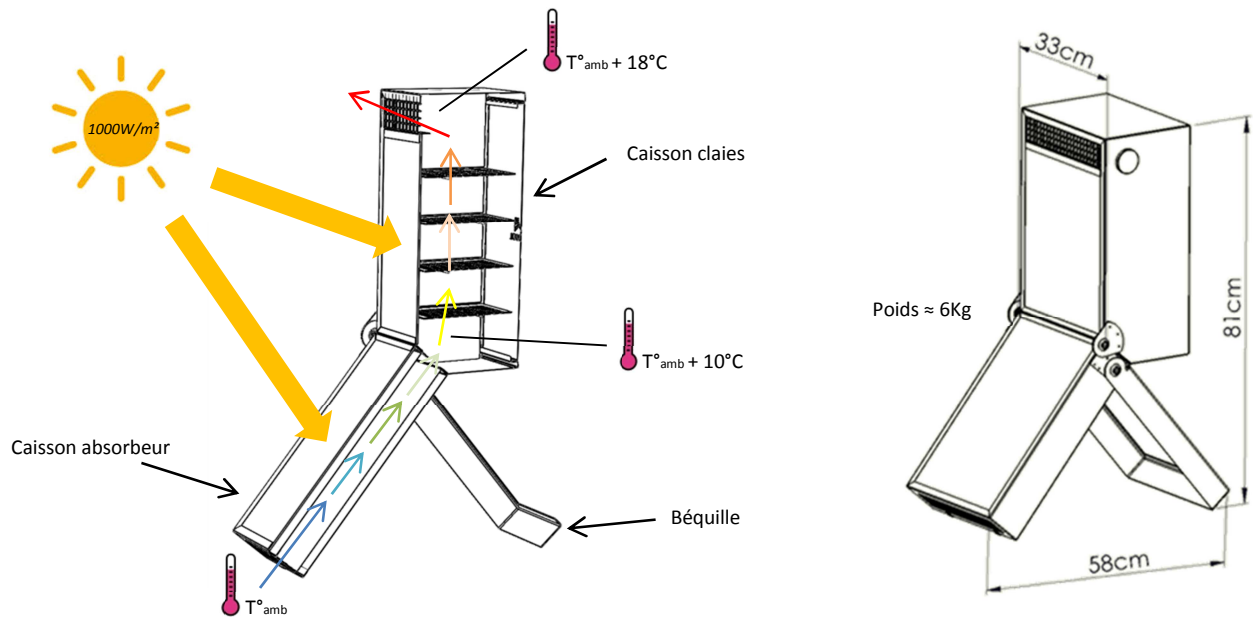
Pour un séchage de qualité et éviter la cuisson des aliments, ceux-ci doivent être soumis à une température pas trop élevée (<55°C), être dans une ambiance aérée et non soumise aux UV.

Le séchoir solaire CLIPSOL est la solution la mieux adaptée pour répondre à ces exigences. Plus efficace et plus rapide que le séchage direct au soleil, il sera surtout plus économique et écologique que n'importe quel déshydrateur électrique.

Sa taille ajustée et son faible poids (6Kg), ainsi que sa mise en position astucieuse et rapide, vous permettront une utilisation dans le moindre petit espace extérieur de votre habitation. Livré avec 4 claies et 4 tiges, vous pourrez choisir la solution idéale pour chaque type d'aliment.

Ce séchoir est éco-conçu et recyclable avec pour matériaux de base l'aluminium, l'acier inoxydable et le verre.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



CLIPSOL, fort de ses 35 ans d'expérience dans le solaire, a mis au point un système de séchage optimal en mixant 2 technologies : le séchage solaire indirect, grâce au caisson absorbeur, et le séchage solaire direct grâce à la vitre du caisson claies.

L'air, à température ambiante, entre dans le caisson absorbeur. Il est réchauffé par la chaleur de la plaque d'absorbeur (munie d'un revêtement sélectif haute performance) et circule entre celle-ci et une lame d'air isolante à l'arrière du caisson. L'air réchauffé monte et quitte ce caisson à une température supérieure de $10^\circ C$ environ par rapport à la température initiale. L'air continue d'être réchauffé, cette fois en direct, par le rayonnement du soleil à travers la vitre du caisson claies. Il sort par la grille haute à une température supérieure de $18^\circ C$ environ par rapport à la température initiale. Ce delta de température crée un flux d'air qui participe au séchage des aliments.

L'angle du caisson absorbeur est de 50° par rapport à l'horizontal, ce qui permet au système d'être efficace dès les premières heures de la matinée et jusqu'au coucher du soleil, ainsi que pendant les périodes où le soleil est plus bas

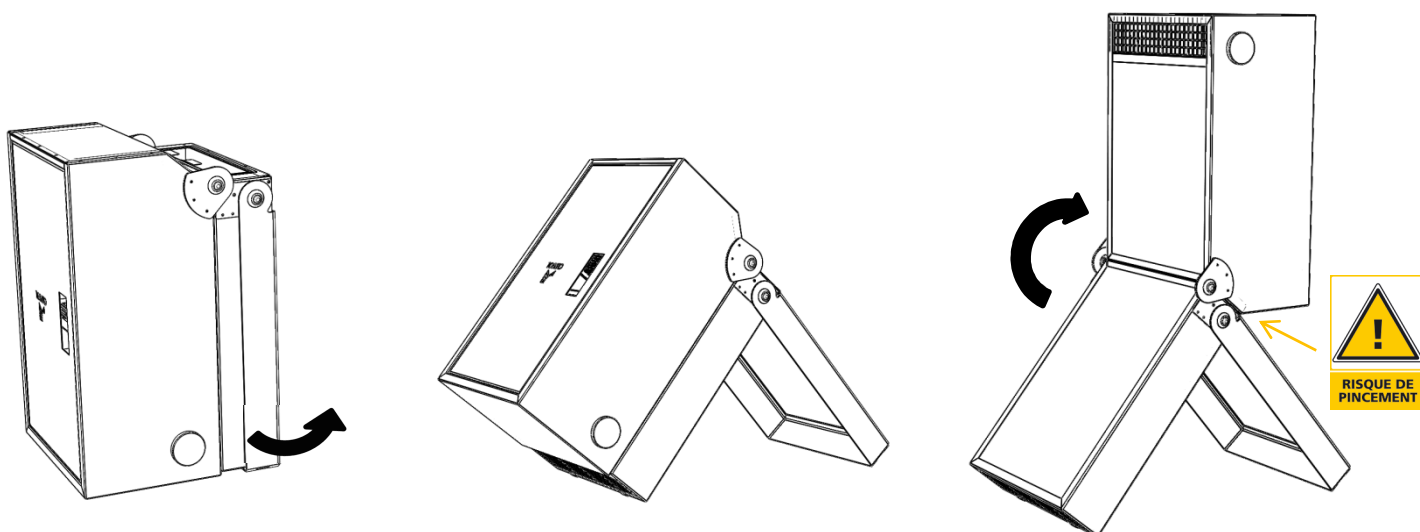
(proches de l'hiver). Cet angle limite également des montées en températures trop importantes lorsque le soleil est haut, ce qui permet à l'aliment de garder ses meilleures caractéristiques organoleptiques. La vitre du caisson claires, placée verticalement, donne les mêmes avantages, tout en bloquant les UV.

SECURITE

- N'utilisez pas l'appareil pour une autre application que le séchage des fruits et des légumes.
- Exposé au soleil, la partie haute du caisson claires peut atteindre des températures élevées (>50°C). Ne mettez pas les mains dessus. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil sans surveillance. Utilisez des gants anti-chaud pour le transporter en plein soleil.
- Il peut y avoir présence de bavures au niveau des trous des claires. Manipulez avec attention pour éviter tout risque de coupures, notamment lors d'un nettoyage manuel.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- L'appareil s'utilise uniquement à l'extérieur, directement au soleil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

UTILISATION

Le séchoir solaire CLIPSOL est livré assemblé et plié. Pour l'utiliser, vous devez déplier la béquille jusqu'à mise en butée contre le caisson absorbant, puis déplier le caisson claires jusqu'à son appui sur le caisson absorbant. Les 2 caissons sont en contact par un joint mousse :



NB : Réalisez l'opération dans le sens inverse pour le replier.

La porte arrière du caisson claires s'ouvre en tirant sur la poignée. Vous avez ainsi accès aux claires et aux tiges, qui doivent être lavées avant la première utilisation (possibilité de mettre au lave-vaisselle).

Une fois le mode de pose des aliments choisi (claires ou tiges) et les aliments en position, refermez la porte en appuyant au niveau de la poignée.

Il est conseillé de tourner régulièrement dans une journée le séchoir solaire pour qu'il se retrouve au maximum en face du soleil. Sinon préférez une orientation plein sud.

Il est conseillé de ne pas dépasser une température de 55°C pour garder toutes les qualités organoleptiques des aliments. Dans les rares cas où cette température est atteinte, tournez le séchoir pour qu'il ne soit pas face au soleil, ou ouvrez la porte arrière du caisson claires.

N'hésitez pas à tourner et à permuter les claies pour avoir un séchage plus homogène (les parties basses et contre la vitre sont plus efficaces au séchage que les autres parties).

La durée de séchage est en général de 1 à 2 journées ensoleillées. Cela dépend du type d'aliment, de la puissance d'ensoleillement, de l'orientation du séchoir par rapport au soleil, de la température ambiante, mais aussi de la dimension des morceaux à sécher. Evitez de laisser le séchoir en extérieur durant la nuit car les aliments peuvent réabsorber de l'humidité. Il est également déconseillé de laisser le séchoir sous la pluie. Il faut le mettre sur un endroit plat, à l'abri du vent. Cherchez à éviter toute ombre durant son fonctionnement.

Conservation : il faut toujours laisser refroidir les aliments séchés avant de les emballer. Pour que les aliments séchés se conservent au mieux, il faut les disposer dans un bocal ou une boîte étanche à l'air et à l'abri de la lumière. Le stockage idéal est au réfrigérateur.

Astuces :

- pour éviter le brunissement des aliments, vous pouvez les asperger d'un peu de jus de citron avant de les sécher
- pour être sûr qu'un aliment soit bien séché, coupez en un morceau quelques jours après le séchage. Il ne faut pas que des gouttes d'eau se forment dans la partie tranchée. Sinon remettez-les à sécher.

FRUITS	saison	préparation et prétraitement	Indications sur le temps de séchage	état final
abricots et pêches	de juin à septembre	lavez coupez en 2 ou quartiers enlevez le noyau posez côté peau vers le bas	+	souple couleur brune
agrumes	de décembre à mars	pelez enlevez au maximum les parties blanches coupez en tranches (10mm)	++	consistant ou croustillant
ananas	toute l'année	enlevez la peau retirez le cœur et les points noirs coupez des tranches (5mm)	++	souple
bananes	toute l'année	pelez la banane coupez des tranches (5mm) ou en lamelles	+	souple, consistant
cerises	de mai à juillet	lavez enlevez le noyau coupez en 2 posez côté peau vers le bas	++	souple, comme du cuir
figues	de juin à octobre	Nettoyez les figues avec un torchon coupez en 2	++	consistant ou souple
fraises	de mai à septembre	lavez coupez en 2 posez face coupée vers le haut	+	croustillant
kiwi	de novembre à mars	enlevez la peau coupez des tranches (5mm)	-	croustillant
melon	de juin à septembre	enlevez la peau coupez des tranches (5mm)	-	souple, consistant
myrtilles, groseilles ... baies	de juillet à septembre	lavez piquez chaque grain avec un couteau	++	consistant
pastèque	de juin à octobre	enlevez la peau coupez des tranches (20mm)	-	souple, consistant
pommes et poires	de juillet à mars	enlevez la peau coupez en tranches (5mm)	-	souple
prunes	d'août à octobre	lavez coupez en 2 enlevez le noyau posez face coupée vers le haut	+	souple, consistant



Echelle du temps de séchage : de « - - » (rapide) à « ++ » (lent)

LEGUMES				
	saison	préparation et prétraitement	Indications sur le temps de séchage	état final
ail	d'avril à aout	pelez coupez en tranches (5mm)	-	croustillant
aubergine	d'avril à octobre	lavez retirez le pédoncule coupez des tranches (5 - 10mm) faites blanchir	-	consistant ou dur
carottes	d'avril à juillet	pelez lavez coupez en lamelles fines ou tranches fines faites blanchir	-	consistant ou dur
haricot vert	de juin à septembre	effilez et équeuter faites blanchir	-	cassant
légumes à feuilles	toute l'année	lavez retirez les tiges faites blanchir	--	friable
oignon	toute l'année	pelez retirez les extrémités coupez en tranches (5mm) ou en anneaux	-	croustillant
poivron	de juin à octobre	Epépinez coupez en lanières (5mm) ou anneaux faites blanchir	--	consistant
tomates et tomates cerises	d'août à octobre	lavez coupez en 2 ou en tranches (15mm) selon la taille placez la partie coupée vers le haut	+	consistant ou dur



Echelle du temps de séchage : de « - - » (rapide) à « + + » (lent)

AUTRES				
	saison	préparation et prétraitement	Indications sur le temps de séchage	état final
champignons d'automne (hors chanterelles)	de juillet à novembre	nettoyez en brossant coupez en tranches (5mm)	--	croustillant
morilles	de mars à mai	lavez coupez en 2 ou 4	--	croustillant
herbes (menthe, persil, ciboulette...)	toute l'année selon la variété	coupez les parties à sécher	--	cassant
Noix	De septembre à octobre	Placez entières sans enlever la coque	-	amande croquante



Echelle du temps de séchage : de « - - » (rapide) à « + + » (lent)

PAGE DE NOTES

Cette page vous est réservée pour inscrire toutes vos notes concernant vos séchages. Vous pouvez nous transmettre vos remarques et vos conseils sur le séchage à marketing@clipsol.com.

GARANTIE

Clipsol accorde une garantie de **12 mois** à partir de la date de vente pour cet appareil. Pendant cette période, Clipsol prend en charge toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel.

Toutefois, Clipsol ne prend pas en charge tout dégât causé par une mauvaise manipulation de l'appareil ou par toute condition climatique. De plus, les rayures et tout défaut visuel qui ne perturbe pas le fonctionnement de l'appareil ne rentre pas dans la prise en charge par la garantie. Tous les boulons peuvent se desserrer dans le temps, le resserrage n'est pas prévu dans la garantie, il est à la charge de l'utilisateur (clé n°3 pour vis à 6 pans creux + clés n°8 pour écrou hexagonal).

Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous retourner l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie :



Point de vente	
----------------	--

Date de la vente	
------------------	--

Adresse de l'acheteur	
-----------------------	--



SAV CLIPSOL

PAE LES COMBARUCHES

73100 AIX LES BAINS

Tél. 04 79 34 38 40

sav@clipsol.com