

IRD5

Dehydrator Manual User Guide
Bedienungsanleitung Dörrgerät
Manuel de l'utilisateur du déshydrateur
Deshidratador Manual de guía del usuario



French Version

COUNTER INTELLIGENCE



INFORMATION	57
AVERTISSEMENT	59
CARACTÉRISTIQUES DU DÉSHYDRATEUR IR D5	63
DIRECTIVES SUR LE NETTOYAGE	69
PRÉPARATION	70
DIRECTIVES DE DÉSHYDRATATION	71
CONSERVATION DES ALIMENTS SECS	76
DIRECTIVES SUR DÉPANNAGE	77

INFORMATION



Félicitations !

Et merci pour votre achat. Vous êtes sur le point d'expérimenter la façon la plus simple, la plus saine et la plus efficace de déshydrater les aliments. Ce manuel de l'utilisateur est votre ressource pour comprendre les informations importantes sur la sécurité, les caractéristiques et les modes du produit, les durées recommandées pour la déshydratation, les conseils de nettoyage, et plus encore. Veuillez bien lire toutes les instructions de sécurité, les conseils et les avertissements dans ce manuel, avant l'opération. Avant l'utilisation, lavez tous les plateaux et les tiroirs ramasse-miettes.

Selon la Food and Drug Administration(FDA), les taux de conservation des éléments nutritifs par les méthodes de traitement de produits alimentaires sont les suivants.

- Aliments déshydratés : 96%
- Aliments en conserve : 20-30%
- Aliments surgelés : 40-60%

Vous pouvez facilement déshydrater les fruits frais, les légumes, la viande et beaucoup d'autres aliments grâce au Déshydrateur des aliments de CI et savourer le goût et les nutriments pour une période plus longue.

NE PAS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

INFORMATION

Si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter aux adresses ci-dessous.

ADDRESS

21, Yangpyeong-ro, 12-gil,
Yeongdeungpo-gu, Séoul, Corée
150-810

TEL +82-2-2061-1344

WEBSITE

www.counterintelligence.co.kr

E-MAIL [counterintell@](mailto:counterintell@counterintelligence.co.kr)

counterintelligence.co.kr

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter les précautions de base, y compris celles-ci;

- ① Lire toutes les instructions.
- ② Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches ou les boutons.
- ③ Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, les prises ou la base dans l'eau ou autre liquide.
- ④ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé les enfants ou à leur proximité.
- ⑤ Débrancher lorsque l'appareil est hors d'usage et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer les pièces détachables.
- ⑥ Ne pas utiliser l'appareil avec le câble ou une prise endommagé ou après son dysfonctionnement ou s'il a été endommagé De toute manière. Retourner l'appareil au Centre de service à la clientèle agréé, le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ⑦ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ⑧ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ⑨ Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
- ⑩ Ne pas placer sur ou près d'un

brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.

- ⑪ Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- ⑫ Brancher toujours l'appareil à la prise tout d'abord, puis branchez le câble dans la prise murale. Pour débrancher, mettez toute fonction dans le mode «off», puis débrancher le câble de de la prise murale.
- ⑬ N'utiliser cet appareil que pour utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
- ⑭ Conservez ces instructions.

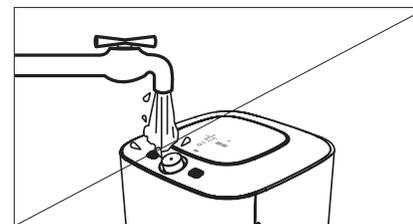
A usage domestique uniquement
**NE PAS PLONGER ET NE PAS
IMMERGER.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne d'une qualification similaire afin d'éviter un danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles bénéficient de supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre de façon à comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être faits par les enfants à moins qu'ils ne soient plus âgés que 8 et qu'ils ne soient supervisés. Garder l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

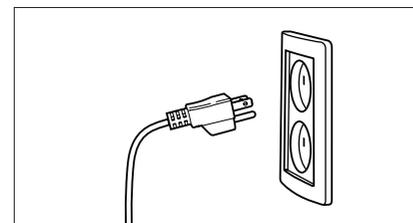
AVERTISSEMENT



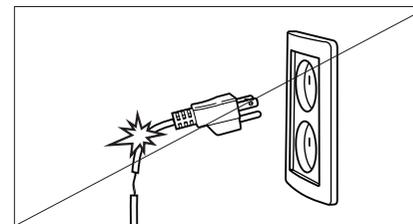
Assurez-vous que les parties mouillées de vos aliments (surtout ceux contenant du sel) sont pour la plupart vaporisée avant d'utiliser le déshydrateur. L'eau qui coule sur le déshydrateur pourrait provoquer un choc électrique et un incendie. Les aliments excessifs pourraient diminuer la performance du déshydrateur et causer une défaillance du produit. Ne pas surcharger les plateaux



Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère humide car cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique et la panne de l'appareil. Ne pas utiliser le transformateur de puissance nominale

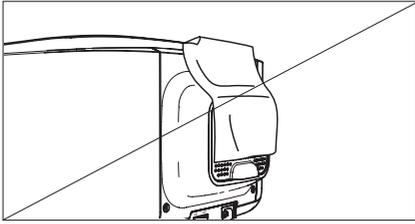


Utilisez la tension et la prise électrique appropriées pour brancher l'appareil. Une tension inappropriée peut provoquer un dysfonctionnement et le feu. Ne pas faire fonctionner en parallèle avec un autre appareil car il pourrait provoquer un incendie et un choc électrique.

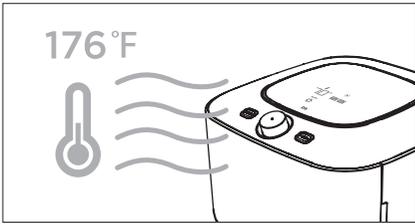


Ne pas utiliser une prise d'alimentation endommagée. Assurez-vous que la prise est exempt de dommages, car cela pourrait provoquer un incendie. S'il y a des dommages, cesser d'utiliser le déshydrateur et contacter le service à la clientèle le plus proche.

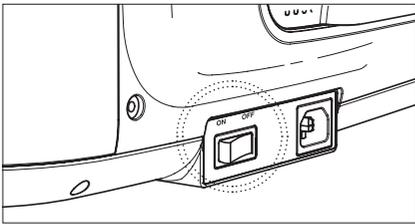
Ne suivant pas les instructions, il peut y avoir des blessures graves ou un accident suite à la négligence.



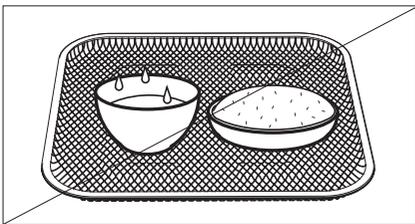
Ne pas utiliser l'appareil si l'entrée d'air est bloquée. L'entrée d'air doit être libre de toute obstruction lors de l'utilisation. Bloquer l'entrée d'air pourrait entraîner la détérioration de l'appareil, un incendie ou un dysfonctionnement par surchauffe.



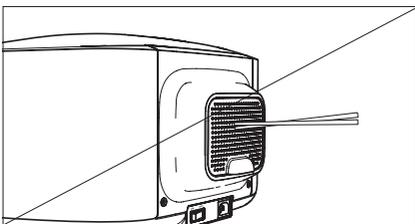
Ne pas exposer l'appareil à tout environnement dépassant 176°F (80°C).



Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en mode «OFF» avant de brancher l'appareil.

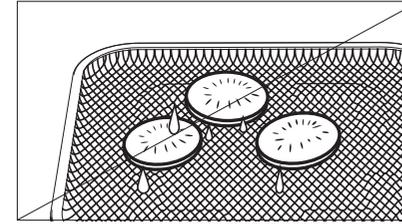


N'essayez pas de déshydrater d'autres aliments ou les matières qui ne sont pas recommandés.

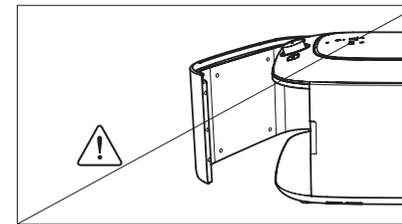


Assurez-vous que les substances étrangères ne pénètrent pas dans l'entrée d'air. Cela pourrait provoquer un incendie ou un dysfonctionnement.

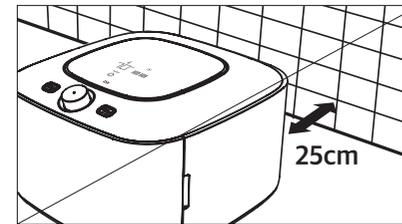
Ne suivant pas les instructions, il peut y avoir des blessures graves ou un accident suite à la négligence.



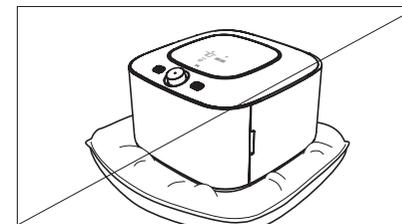
Ne pas déshydrater les aliments humides. Cela pourrait augmenter le temps de déshydratation et de diminuer la sortie.



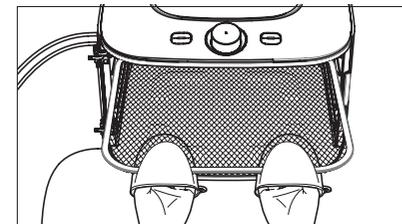
Le coin (bord) de la porte est tranchant et pourrait causer des blessures à l'utilisateur suite à la négligence ou à une mauvaise utilisation.



En cours d'utilisation, ce produit doit être dans un endroit bien ventilé et situé à au moins 25cm de tout mur. Ne suivant pas ces instructions, il peut y avoir une dégradation des performances, un incendie, un choc électrique et un fonctionnement anormal.

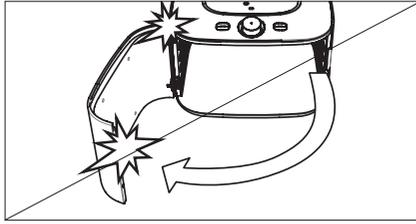


Placez l'appareil sur une surface plane et dure. Ne pas utiliser sur la moquette, coussin, tapis de sol ou plancher de bois. Cela pourrait provoquer un incendie ou un dysfonctionnement.

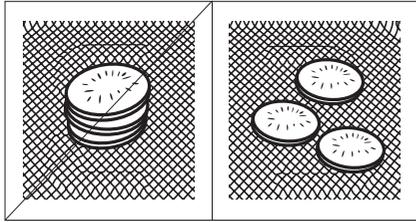


Lorsque vous utilisez votre déshydrateur, utilisez les gants en silicone pour retirer les plateaux. Ne pas manier les plateaux sans gants, car l'intérieur de l'appareil et les plateaux sont très chauds.

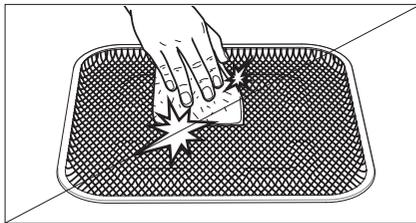
Ne suivant pas les instructions, il peut y avoir des blessures graves ou un accident suite à la négligence.



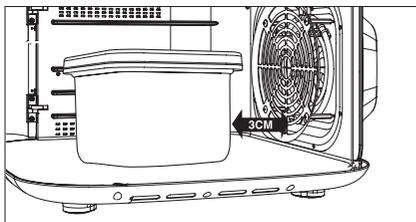
Ouvrez la porte avec précaution. L'appareil a un grand rayon de giration et pourrait causer des blessures ou l'endommager si ouvert rapidement et sans prudence.



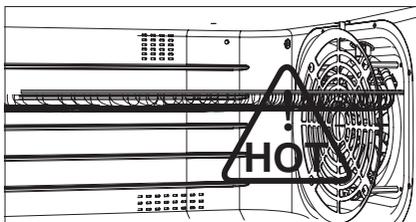
Chargez les ingrédients séparément au lieu de les empiler. Le fait d'empiler vos ingrédients ne permettra pas une déshydratation effective.



Lors du nettoyage des plateaux, ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. L'utilisation de tels nettoyants pourrait endommager la surface et provoquer la rouille.



Tous les plateaux peuvent être retirés pour produire du yogourt ou pour autre fermentation avec un grand récipient.



Ne jamais tenter de toucher l'intérieur du déshydrateur ou retoucher les ingrédients alors qu'il est en fonctionnement. Il pourrait causer des brûlures, choc électrique ou d'autres blessures graves.

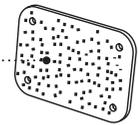
Ne suivant pas les instructions, il peut y avoir des blessures graves ou un accident suite à la négligence.

CARACTÉRISTIQUES DU DÉSHYDRATEUR

IR D5



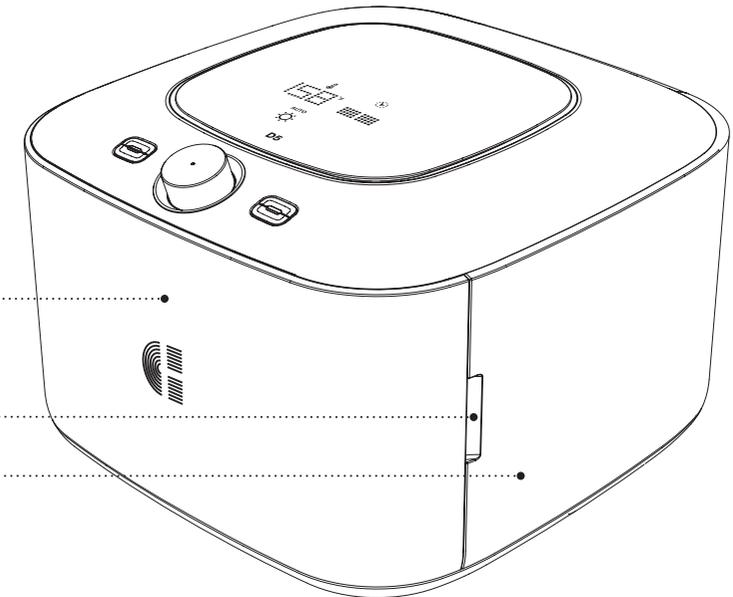
Filtre à air



Porte

Manche de la porte

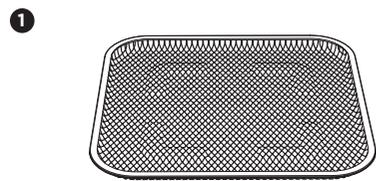
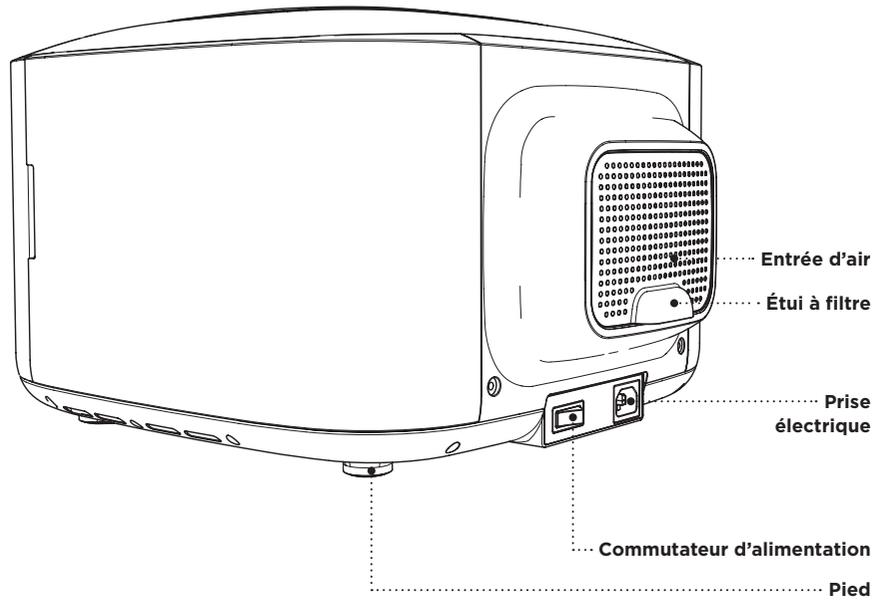
Corps



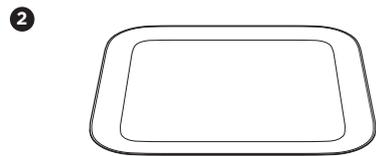
Modèle	Couleur de corps	Matériau du Plateau	Plateaux ou alvéoles	Filtre à air	ETC.
IR-D5	Noir & Blanc	Acier inoxydable	5 Stück	1 jeu	Tiroir ramasse-miettes 1 pc, 1 paire de gants de silicium (2pcs)

Ce produit est destiné à l'électroménager, à manier avec précaution.

CARACTERISTIQUES

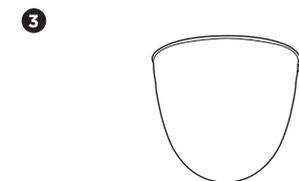
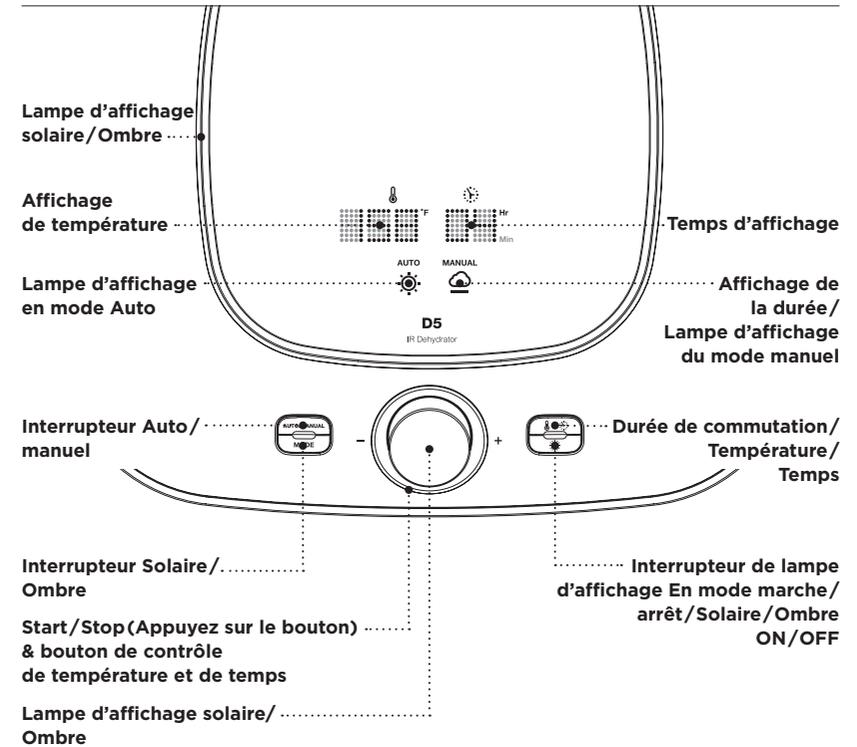


Plateau en Acier inoxydable (Plateau STS)
Plateau fait en 'acier inoxydable pour charger les ingrédients.

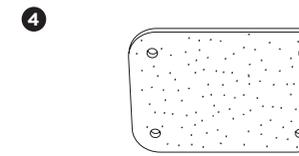


Tiroir ramasse-miettes
Ce plateau recueille les miettes ou petits morceaux qui peuvent tomber au fond lors du chargement ou du retrait des plateaux.

Tous les accessoires supplémentaires sont optionnels.



Gants en silicone
Ces gants inclus jouent le rôle de retirer les plateaux chauds de votre déshydrateur. Ils assurent la protection quoiqu'ils soient, minces et souples. Porter toujours des gants lors de la manœuvre des plateaux ou des surfaces qui peuvent être chaudes.



Filtre à air
Empêche les polluants d'air, la saleté causée par de petits débris de pénétrer dans le déshydrateur

Veillez suivre la Méthode de fonctionnement avant d'utiliser l'appareil.

MÉTHODE DE FONCTIONNEMENT

- Le déshydrateur IR D5 fonctionne en deux méthodes de contrôle principales : Mode Auto ou Manuel.

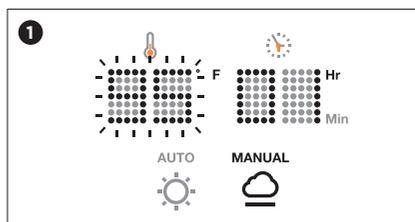
- Le mode manuel vous permet de contrôler le temps et la température (par exemple : 13hrs. at 110°F).
- Le mode automatique permet de faire une partie du travail de déshydratation en utilisant les capteurs-détecteurs d'humidité pour réguler le temps et la température pour déshydrater efficacement vos aliments et stopper lorsque le niveau optimal de déshydratation a été atteint.

• Exploitation

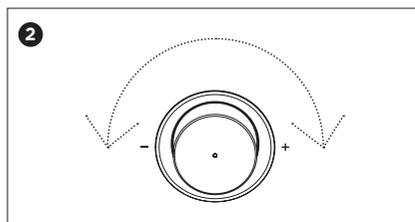
- Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton «ON/OFF(marche/arrêt), situé à l'arrière de l'unité, en position 'ON'.
- La lampe verte sera allumée, l'affichage de la température et le temps se met à clignoter, et la lampe au centre du bouton de commande et l'icône de mode sec s'éclaireront également.
- Lorsque la porte est ouverte pendant l'opération, «OPEN» (OUVERT) apparaîtra sur l'écran DEL et cessera de fonctionner.

Mode manuel

L'utilisateur peut régler l'heure et la température souhaitées en suivant les étapes suivantes.

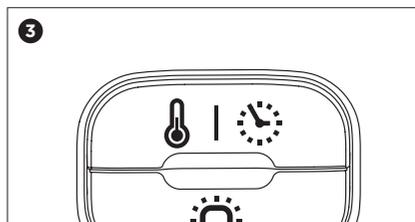


① Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur à l'arrière. Affichage de la température clignote et est prêt pour le réglage de la température.



② La température et le temps se règlent en tournant le bouton de commande.

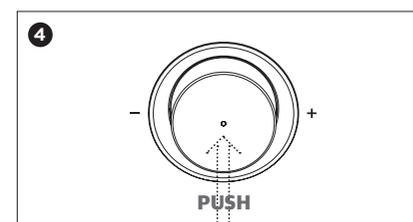
➔ La plage de températures minimales et maximales est de 35°C à 70°C (86-158°F).



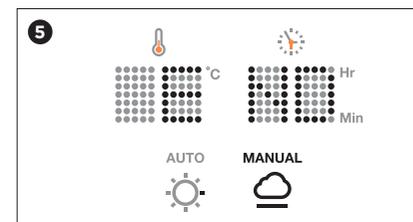
③ L'interrupteur de température et de temps est utilisé pour sélectionner l'un ou l'autre mode. (Temps et Température sont modifiés chaque fois que l'interrupteur est pressé.)

➔ La plage de temps minimal et maximal est de 1 à 99heures.

➔ La minuterie peut être désactivée manuellement pour permettre la déshydratation continue. Pour activer la déshydratation continue, tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de 99heures et l'écran affichera (- -). L'unité restera allumée jusqu'à ce que vous l'éteigniez physiquement.



④ Une fois que le temps et la température ont été sélectionnés, il suffit de pousser le bouton de commande pour commencer la déshydratation.

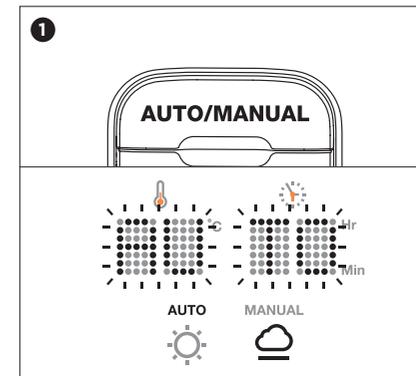


⑤ Après que le temps paramétré est épuisé, le signe «END»(FIN) apparaît et clignote avec un avertissement sonore. Le déshydrateur continuera à fonctionner jusqu'à se refroidir à 86°F(35°C).

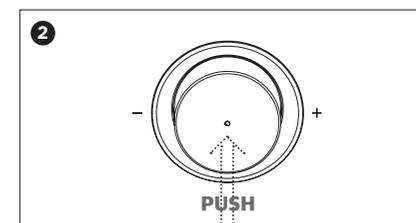
⑥ Pour éteindre, une fois que la déshydratation est terminée, il suffit d'appuyer sur le bouton de commande.

Mode automatique

L'appareil fonctionnera automatiquement jusqu'à ce qu'il atteigne un certain seuil d'humidité.



① Si vous appuyez sur l'interrupteur AUTO/MANUEL, l'écran affiche 'AUTO' et clignote.

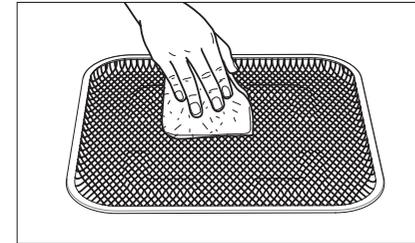


② En l'absence des autres paramètres, appuyez sur le bouton de commande et il fonctionnera automatiquement. L'afficheur de température affichera (- -) et l'afficheur de temps montre quelle quantité d'humidité restante. La température augmente et tombe automatiquement lorsque vous utilisez le mode automatique.

DIRECTIVES SUR LE NETTOYAGE

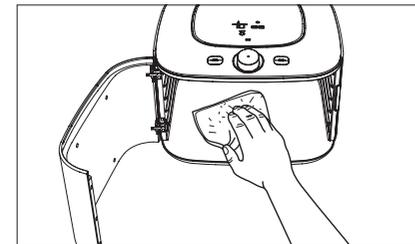


PLATEAUX y compris les Tiroirs ramasse-miettes



- Les plateaux de votre déshydrateur sont faciles à nettoyer, il vous suffit de les tremper dans de l'eau tiède avec un détergent doux pendant plusieurs minutes. Une brosse à poils doux va enlever les particules alimentaires qui résistent au ramollissement par trempage.
- Ne nettoyer aucune pièce à l'aide des tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles tranchants, car ils ont tendance à endommager les surfaces. Les plateaux de la base peuvent être lavés dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle si vous les retirez avant le cycle de séchage.

APPAREIL



NE PAS PLONGER L'UNITÉ ELECTRIQUE DANS DE L'EAU OU AUTRE LIQUIDE!

- Utilisez un chiffon ou une ser viette douce et humide pour enlever tout résidu de nourriture sèche à partir du bas de l'appareil. Évitez de faire ruisseler de l'eau ou autre liquide dans les parties électriques.

RASSUREZ-VOUS QUE LA PARTIE D'EN-TETE ELECTRIQUE EST DÉBRANCHÉE AVANT DE NETTOYER.

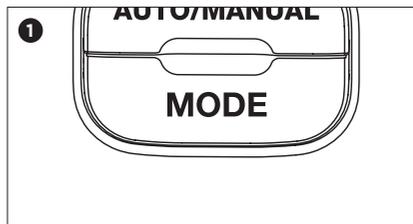
NE PAS RETIRER DES PIÈCES DE LA PARTIE D'EN-TETE ELECTRIQUE!

SERVICE

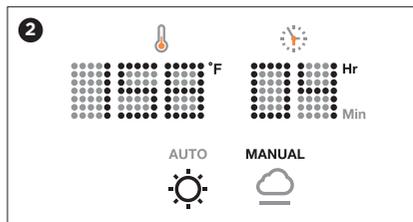
- En cas de difficulté avec votre déshydrateur, bien vouloir appeler le Centre de service à la clientèle.

Mode solaire

Le mode solaire déshydrate vos aliments comme s'ils avaient été séchés à la lumière du soleil.



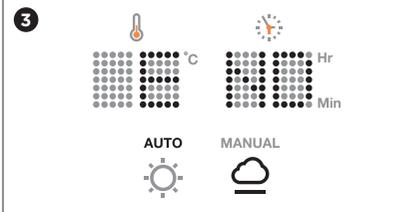
① Appuyer sur «MODE» et la lampe montrera une lumière jaune et l'image du soleil apparaîtra en brillance.



② Lorsque le déshydrateur est en fonctionnement, le mode peut être changé en appuyant simplement sur le bouton MODE.

Conseils pour IR D5

Il dispose d'une porte principale avec des plateaux de tiroirs en acier inoxydable. Par conséquent, tous les plateaux peuvent être retirés pour utiliser tout l'espace pour la fermentation des pâtes, etc. Aussi, en retirant quelques plateaux, vous serez en mesure de déshydrater les ingrédients de différentes hauteurs ou tailles.



③ Après avoir atteint un certain seuil d'humidité, le signe «END» (FIN) apparaît et clignote avec un avertissement sonore.

➤ Si vous n'êtes pas satisfait de l'état de déshydratation, appuyez sur le bouton AUTO/MANUEL pour placer en mode manuel et le faire fonctionner au séchage manuel.

➤ Le capteur d'humidité reconnaît l'humidité relative et [la machine] cessera de fonctionner jusqu'à ce que le taux d'humidité interne soit en dessous de 3%.

PRÉPARATION



PRÉPARATION

Chargez vos fruits ou légumes coupés en tranches sur les plateaux. Tous les produits congelés doivent être décongelés avant la déshydratation.

- **Contenants**

Utilisez la tasse de yogourt pour le yogourt, purée et tous les autres aliments pouvant être fermentés.

- **Temps de déshydratation**

Veillez vous référer aux 'Directives sur la déshydratation'

Il peut y avoir une différence dans le temps nécessaire de déshydratation en raison de l'épaisseur, du sucre, de l'humidité, de l'environnement, etc.

En moyenne, vous pouvez supposer que les légumes prennent 4-6 heures, les fruits prennent 10-14 heures, les poissons et les viandes prennent environ 4 heures à 70°C (158°F).

REFERENCES

Il existe une entrée d'air à l'arrière de l'appareil. L'air froid peut sortir, et cela n'est pas un dysfonctionnement. Il y a deux sorties d'air sur le côté de l'appareil.

- **Filtre à air**

Le filtre placé à l'arrière empêche les substances étrangères de pénétrer dans l'appareil. En fonction de l'environnement de l'utilisateur, le filtre doit être remplacé périodiquement puisqu'il pourrait bloquer l'air et diminuer l'exécution. (Nous vous recommandons le remplacement lorsque l'appareil est utilisé pour 10 heures par jour pendant 3 mois)

- Il est normal que les gouttes d'eau apparaissent à l'intérieur de l'appareil, cela est dû à l'évaporation de l'humidité des aliments.

CAUSE 1 Trop de contenu dans l'appareil.

CAUSE 2 Trop de teneur en eau dans les aliments.

La présence des gouttelettes d'eau à l'intérieur de l'appareil n'est pas signe d'un dysfonctionnement. Elles peuvent être réduites si le temps de déshydratation est augmenté et si une quantité plus modérée d'aliments est déshydratée. Veuillez essuyer les gouttes d'eau à l'aide d'un chiffon doux après utilisation.

DIRECTIVES DE DÉSHYDRATATION



De nombreuses variables peuvent contribuer à une grande différence pendant le temps de séchage.

FRUIT

Fruits secs à 55-60° C (130-140° F). N'utilisez que les temps moyens comme directive générale

FRUITS	PRÉPARATION	MOYENNE DE TEMPS/ HEURES DE SÉCHAGE	TEST POUR SICCIÉTÉ
Pommes	Pelez si désiré. Chaire. Coupez en tranches, bagues ou hachez en morceaux	5-7	Coriace, pas d'humidité à la coupe
Abricots	Ne Pelez pas. Coupez en moitié et faites un creux. Mettez à l'envers ou coupez en tranches	10-12	Coriace, pliable
Bananes	Pelez. Coupez en tranches 1/8"-1/4"	8-10	Coriace, Légèrement collante au centre, Cassante
Baies à la peau ferme	(Bleuets, canneberges, etc) Triez. Percez la peau ou placez dans de l'eau bouillante pendant 1-2min. Séchez	13-15	Dur
Séchage inégal	Laisser entier	13-15	Dur
Cantaloup	Coupez en deux. Retirez les grains et pelez. Coupez en tranches. Séchez sur un essuie-tout.	15-17	Coriace, semblable au daim
Cerises	Lavez, faites un creux et équeutez. Enfoncez la peau ou placez dans de l'eau bouillante pendant 1-2min. Sécher.	22-24	
Agrumes	Pelez, si désiré. Coupez en tranches	8-10	Dur
Noix de coco	Enlevez l'enveloppe extérieure. Coupez en tranches	13-14	
Airelles de canneberges	Lavez. Équeutez. Placez dans de l'eau bouillante pendant 1-2min. Sécher	17-19	
Raisins	Coupez en deux. Enlevez les pépins. Placez les parties coupées à l'envers. Les fruits verts sans grains sont meilleurs que les fruits rouges ou noirs. Enfoncez la peau ou placez dans de l'eau bouillante pendant 1-2min. Séchez	22-24	Texture similaire au raisin
Kiwis	Pelez. Coupez en tranches. Tranche épaisses de 1/4"-3/8"	14-16	
Mangues	Enlevez la peau et tranche	14-16	
Melons	Enlevez la peau et les graines. Utilisez le plateau le plus profond pour la pastèque. Coupez en tranches aussi épaisses que le tiroir d'expansion le permettra	13-15	

Pêches	Pelez, si désiré. Pour peler facilement, trempez dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau se fissure. Coupez en deux. Creux. Coupez en tranches	10-12	Coriace, peut légèrement être collant au centre
Poires	Lavez. Pelez si désiré. Chair. Coupez en tranches ou bagues	10-12	Coriace, pas d'humidité lorsqu'on les coupe
Ananas	Enlevez la couronne, la peau et les yeux. Coupez en deux. Coupez en tranches, laissant le noyau à l'intérieur ou enlevez-le., coupez en dés ou hachez et utilisez un filet	8-10	Pliable, encore légèrement collant. Pas de traces d'humidité
Prunes	Ne Pelez pas. Coupez en deux. Creux. Mettez à l'envers ou coupez en tranches	10-12	Coriace, pliable
Rhubarbe	Arrangez. Lavez. Tranchez en diagonal en pièces de 3/4". Cuire à la vapeur 3-4min. Utilisez un filet.	8-10	Cassant
Fraises	Lavez. Coupez en deux. Placez le côté coupé vers le haut	8-10	Dur, cassant

VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES

La viande et le poisson doivent être séchés à la température la plus élevée du déshydrateur.

VIANDES	PRÉPARATION	COUPES A CHOISIR	TEST POUR SICCIÉTÉ
Bœuf	Cuisez le rôti, jusqu'à devenir tendre. Réfrigérez. Retirez toute graisse. Coupez en cubes ou lamelles. Assaisonnez, si désiré.	Coupes légères : Tranche, Croupe, Flanc	Cassant
Poulet ou dinde	Cuisez à la vapeur ou rôtissez. Réfrigérez. Retirez la graisse et la peau dure. Coupez ou mettez en morceaux ou en cubes épais de 1/2", longs de, 2" long. Assaisonnez, si désiré.	Viande blanche	Dur
Poisson	Nettoyez le poisson en enlevant la tête, la peau et les os. Passez le poisson à la vapeur sans y ajouter du beurre. Refroidissez. Mettez en morceaux d'environ 2" carré, pas plus épais que 1/2". Ne doit pas contenir des os ou des peaux. Peut être saupoudré de paprika, sel, poivre, oignon et poudre d'ail ou d'autres épices avant le séchage.	Poisson maigre : Basse, aiglefin, brochet, vivaneau flétan, morue, perche, flet d'Europe, sole, merlan	Cassant

FINES HERBES

Séchez les fines herbes à 35-41°C(95-105°F). Utilisez seulement le temps moyen comme directive générale.

FINES HERBES	PART OF PLANT TO DEHYDRATE	PARTIE DE LA PLANTE A DÉSHYDRATER
Basilic	Feuilles	2-3
Piment du Chili	Gousses	8-10
Ciboulettes	Feuilles (Hacher)	2-3
Coriandre	Feuilles	6-8
Cumin	Coupez les feuilles extérieures. Coupez en deux. Noyau. Coupez en bandes ou séchez les feuilles entières. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	6-8
Cornichon	Enlever les sommets et le bout filandreux. Pelez, coupez transversalement, dans le sens de la longueur ou en tranches de façon diagonale, en cubes ou grille. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	8-10
Fenouil	Coupez le fond en bois. Séparez en petits bouquets, tranches ou en morceaux de cubes. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	10-12
Ail	Gousses (Réduisez les ampoules en gousses. Retirez le zeste de chaque gousse)	35
Gingembre	Racines et feuilles	13
Menthe	Feuilles	13
Origan	Feuilles	13
Persil	Feuilles et tiges	13
Romarin	Feuilles	13
Sauge	Feuilles et tiges	13
Estragon	feuilles	13
Thym	Feuilles	13

LÉGUMES

LÉGUMES	PRÉPARATION	TEMPS MOYEN DE SÉCHAGE (EN HEURES)
Asperges	Enlevez le bout en bois. Trancher de façon diagonale en pièces de 1/2"-1". Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	6-8
Haricots verts	Coupez les extrémités. Séchez entier out ranchez de façon diagonale en pièces de 1/2"-1" ou coupez en longueur. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	10-11
Betteraves	Passez à la vapeur jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Refroidissez et pelez. Coupez en tranches, cubes ou bandes juliennes.	7-9

Brocoli	Coupez toutes les tiges en deux ou en quatre. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	8-10
Chou	Coupez les feuilles extérieures. Coupez en deux. Noyau. Coupez les en bandes ou feuilles sèches entières. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	8-10
Carottes	Retirez les têtes et le bout filandreux. Pelez, coupez transversalement, dans le sens de la longueur ou en tranches de façon diagonale, en cubes ou grille. Blanchir/ vapeur.	8-10
Chou fleur	Coupez la base en bois. Séparez en petits bouquets, tranche ou en morceaux de cube. Blanchir/ vapeur.	10-12
Céleri	Arrangez. Coupez dans le sens de la longueur ou de la largeur en bandes ou en morceaux. Les feuilles peuvent aussi être séchées. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	10-12
Maïs	Retirez la cosse et la soie. Blanchissez/ cuisez à la vapeur. Tremper immédiatement dans l'eau froide. Une fois refroidi, égouttez-le. Retirez les grains de maïs de l'épi.	10-12
Concombres	Pelez (la peau est amère lorsqu'il est séché). Tranchez ou déchiquetez. Salez, si on le souhaite.	6-8
Aubergines	Arrangez. Pelez. Coupez en tranches rondes, juliennes ou en cubes. Blanchissez/ cuisez à la vapeur. La peau peut être séchée séparément.	6-10
Légumes verts	Coupez les tiges. Séchez sur du papier absorbant.	6-8
Champignons	Retirez les tiges ligneuses. Essayez-les avec une brosse ou un chiffon. Ne lavez pas. Coupez en tranches ou cubes. Les petits champignons peuvent être séchés entiers.	6-8
Gombo	Coupez la tige et les bouts. Coupez les gousses en morceaux ou coupez-les dans le sens de la longueur.	6-8
Oignons	Coupez la tige et la racine. Enlevez la peau extérieure, coupez en tranches, en anneaux ou en dés.	8-10
Pois	Triez. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	9-11
Piment	Retirez la tige et la tête de la graine. Coupez-le en bagues, en bandes ou en dés. Les graines peuvent également être séchées. Blanchissez/ cuisez à la vapeur. Pour les semences utilisez les morceaux de cuir.	8-10
Pommes de terre	Pelez. Retirez doublure verte juste sous la peau. Enlevez les contusions. Coupez en tranches, bandes ou grille. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	7-9
Potirons	Coupez en deux. Grattez la pulpe et les graines. Enlevez la croûte. Coupez en pointes de 1"-3" de largeur et ensuite en bandes" de large. Les graines peuvent également être séchées. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	9-11
Courge potiron (Courge musquée,	Coupez en deux. Retirez les graines et les fibres filandreuses. Enlevez la croûte. Coupez-les en lanières ou en cubes. Les graines peuvent également être séchées. Blanchissez/ cuisez à la vapeur.	6-8
Pâtisson (Zucchini)	Pelez, si désiré. Coupez en tranches, cube, julienne ou grille grossièrement. Si plus de 12" enlever les graines et les tissus fibreux. Pour chips de légumes, trempez dans de la sauce de soja avant de sécher.	6-8
Tomates	Retirez la zone de tige. Pelez, si désiré. Coupez en tranches. Épongez l'excès d'humidité avant de sécher.	6-8

CONSERVATION DES ALIMENTS SECS



Lorsque les aliments sont suffisamment déshydratés, refroidissez-les complètement avant de les ranger (environ 15-30 minutes). Si vous laissez les aliments trop longtemps en plein air, ils vont absorber de l'humidité. Prenez des contenants de stockage étanches appropriés et conservez les aliments sous les conditions optimales. Si l'humidité ou la condensation apparaît dans le contenant de stockage, cela signifie que les aliments n'ont pas complètement séchés. Remettez-les dans l'appareil et continuez à déshydrater jusqu'à ce qu'ils sèchent complètement.

EMPLACEMENT

- Frais, sombre et sec sont la clé pour maintenir la qualité des aliments séchés.
- Les bocaux en verre ou en plastique doivent être placés dans un sac de papier ou dans une armoire fermée pour garder la lumière de l'extérieur. Les murs et les planchers en ciment sont souvent humides. Contenants alimentaires secs ne doivent pas être placés directement sur le sol, ou touchés un sous-sol ou au mur de cave.
- Ne pas stocker de la nourriture séchée près des articles ayant une forte odeur, tels que les vernis, décapants ou kérosène.

CONTENANTS

- Tout récipient qui est propre, étanche et résistant à l'humidité est adapté pour le stockage. Remplir chaque récipient dans la mesure du possible.
- Les sacs en plastique à fermeture à glissière lourds ou les sacs thermoscellables sont des choix excellents. Les sacs remplis peuvent être placés dans boîtes métalliques ayant des couvercles (la cannette de matière grasse ou celle de café sont bonnes). Cela permet de les protéger des insectes et de la lumière. Les bocaux en verre avec couvercles hermétiques peuvent être utilisés avec ou sans sac plastique.

- Les contenants de plastique ayant des couvercles sont bons, mais ils doivent être utilisés en association avec des sacs en plastique verrouillables, parce que des récipients en plastique ne sont pas étanches à l'air.
- Ne pas utiliser de papier ou de tissu, de sacs en plastique léger, d'emballages de pain, de contenants en métal sans doublure ou tout récipient sans couvercle étanches.

DURÉE DE STOCKAGE

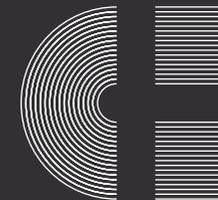
- Dans la plupart des cas, les fruits et les légumes secs ne doivent pas être stockés plus d'un an. Prévoir d'utiliser de la viande, du poisson, du volaille ou des bâtonnets dans une période d'un mois ou deux.
- Optez de consommer les premiers aliments ayant tout d'abord été séchés. Vérifier régulièrement les aliments séchés. Si les aliments semblent plus humides qu'au moment de l'emballage, l'humidité peut être en procès d'entrer dans le contenant. Étalez les aliments sur les plateaux de séchage et sèche à nouveau. Puis emballez les aliments dans un récipient hermétique.
- L'humidité est un signe indicateur que les aliments n'ont pas été correctement séchés la première fois, ou qu'ils n'ont pas été correctement stockés. Jetez ou compostez les aliments moisiss. Ne pas essayer de les utiliser.

DIRECTIVES SUR DÉPANNAGE



SYMPTÔMES	CAUSE PROBABLE	ÉLÉMENTS À VÉRIFIER
Pas de chaleur Moteur mort	<ul style="list-style-type: none"> • Bouton 'ALLUME'? • DEL ARRETEE ? • DEL ALLUMEE ? • DEL clignotante ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez le câble de nouveau. • Mettez l'interrupteur au mode 'ALLUME'. • Vérifiez le LED d'affichage de l'heure. • Assurez-vous que la porte est fermée. • Poussez le bouton de commande.
Moteur OK, Pas de chaleur	<ul style="list-style-type: none"> • Fil de fer cassé ou court-circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la température à 70°C (158°F) et laissez fonctionner pendant 1 heure. • Appuyez sur la partie inférieure pour voir s'il y a de la chaleur. • Veuillez consulter le service à la clientèle le plus proche s'il n'y a pas de chaleur.
Chaleur OK Moteur Éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Présence de substance étrangère entre le moteur et le ventilateur • Écoulement de liquide dans la sortie d'air 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'interrupteur immédiatement. • Cherchez à savoir s'il y a une substance étrangère coincée entre le moteur et le ventilateur.
Séchage lent	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau surchargé • Les fuites d'air dues aux déformations ou • Plateaux mal placés 	<ul style="list-style-type: none"> • L'air doit circuler librement autour des aliments pour qu'ils sèchent. • Essayez de réduire la quantité dans chaque plateau. • Rendez-vous au service à la clientèle le plus proche si le moteur fonctionne trop lentement. • Remplacer toutes les plateaux déformés. • Remarque : La chaleur provenant de la plupart des lave-vaisselle (sur le cycle de séchage) peut déformer les plateaux de séchage. Les plateaux doivent être lavés à la main seulement.
Température trop basse	<ul style="list-style-type: none"> • Incapable de contrôler la température 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez immédiatement l'appareil et rendez-vous au centre de service à la clientèle le plus proche.
Séchage inégal	<ul style="list-style-type: none"> • Variation de l'épaisseur des aliments • Trop d'aliments sur les plateaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si les aliments ont une épaisseur uniforme. • Vérifiez si une substance est bloquée le flux d'air.

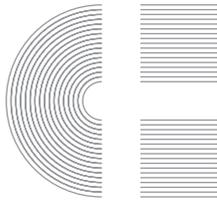
Ventilateur ou moteur bruyant	<ul style="list-style-type: none"> • Un élément étranger est dans le ventilateur • Les roulements du moteur sont endommagés 	<ul style="list-style-type: none"> • Les roulements du moteur sont endommagés. • Éteignez immédiatement de l'appareil et rendez-vous au centre de service à la clientèle le plus proche. (Le bruit de tournoiement du ventilateur et le moteur est normal)
ERR 1, ERR 2 ERR 3 ERR 4, ERR 5 ERR 6-ERR 15 ERR 17 ERR 18 ERR 19	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur du capteur de température • Température interne a augmenté à 80°C (176°F). • Erreur du capteur d'humidité • Erreur de programme • Fils du ventilateur fils cassés • Défaut du ventilateur ou surintensité de courant dans le câblage • Arrêt du ventilateur pendant le fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez l'alimentation et rendez-vous au Centre de service à la clientèle le plus proche. • Coupez l'alimentation et rendez-vous au Centre de service à la clientèle le plus proche. • Coupez l'alimentation et rendez-vous au Centre de service à la clientèle le plus proche. • Coupez l'alimentation et débranchez-le pendant 5-10secondes. • Puis rebranchez-le et allumez-le et il fonctionnera normalement. • Puis rebranchez-le et allumez-le et il fonctionnera normalement. • Puis rebranchez-le et allumez-le et il fonctionnera normalement.



IRD5

PREMIUM - FOOD - DEHYDRATOR





COUNTER INTELLIGENCE