



MARQUE: H.KOENIG

REFERENCE: DSY700

CODIC: 4381831



NOTICE



HKoenig

**Instructions manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilizacion
Manual d'uso**



DSY700

Digital Food Dehydrator
Déshydrateur d'aliments numérique
Digitales Dörrgerät
Digitale Voedsel Dehydrator
Deshidratador de Alimentos Digital
Essiccatore Alimentare Digitale



FRANÇAIS

Cet appareil déshydrate les fruits, les herbes et les épices.

La commande numérique pour la température et le minuteur permettent de programmer le temps requis pour sécher les aliments, ainsi que la température nécessaire pour le faire.

INSTRUCTIONS

Les mises en garde suivantes sont importantes, et elles sont recommandées par la plupart des fabricants d'appareils électroménagers portables.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours prendre certaines précautions élémentaires, afin d'éviter les blessures personnelles et les dommages matériels. En voici quelques-unes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions
2. Ne touchez pas la surface chaude, utilisez plutôt les anses et les poignées.
3. Afin de ne pas vous faire électrocuter, n'immergez jamais la base du déshydrateur, la prise ou la corde électrique dans l'eau, ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou si vous l'utilisez près d'eux, il faut les surveiller attentivement.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque vous voulez le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'enlever les différentes pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont la prise ou la corde alimentation est endommagée, ou si l'appareil lui-même est endommagé ou fonctionne mal. Retournez l'appareil au distributeur le plus proche, afin qu'il puisse être examiné ou réparé. Si sa corde d'alimentation principale est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou le distributeur, ou encore par une personne qualifiée, afin d'éviter les accidents.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans (ou plus), ou par des personnes qui ont un handicap physique, mental ou

sensoriel, ou qui n'ont pas d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient instruits sur son utilisation par une personne qui est responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil, et ils ne doivent pas jouer avec celui-ci

8. N'utilisez pas les accessoires qui ne sont pas recommandés par les fabricants de l'appareil, car cela peut causer des blessures.

9. Le cordon d'alimentation ne doit pas dépasser de la table ou du comptoir, ni toucher la surface chaude.

10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

11. Ne placez pas l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique, ou sur un four chauffé.

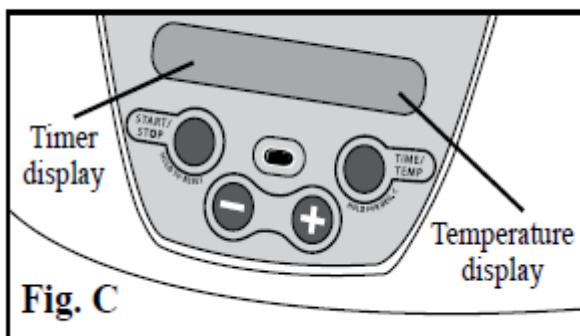
12. N'utilisez jamais cet appareil pour déshydrater des aliments qui contiennent de l'alcool ou qui ont été marinées dans de l'alcool.

13. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour autre chose que le séchage d'aliments.

RANGEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Cet appareil doit seulement être utilisé à domicile.

L'utilisation de la commande numérique



La commande numérique (Fig.c) permet de régler facilement la température de déshydratation. De plus, elle éteint automatiquement le déshydrateur lorsque le temps programmé sera écoulé.

Voici Comment Il Faut Ajuster La Température

1. D'abord, appuyez sur le bouton marche / arrêt, puis appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE, et l'heure se mettra à clignoter dans la fenêtre de visualisation. Ensuite, appuyez sur les boutons + ou - pour sélectionner le temps voulu. Si vous désirez changer l'heure, appuyez sur les boutons + ou - . Les cycles du déshydrateur durent entre 1-48 heures.

2. Lorsque la fenêtre d'affichage ne clignote plus, appuyez de nouveau sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE. Ensuite, appuyez sur les boutons + ou – pour sélectionner la température que vous désirez. Afin de changer la température rapidement, appuyez sur les boutons + ou -, la fourchette de température de ce déshydrateur est de 40-70°C

Après avoir sélectionné la durée et la température voulue, le déshydrateur sera prêt pour l'utilisation. Vous pouvez ajuster la durée ou la température en utilisant les fonctions + et – du bouton TEMPS/TEMPÉRATURE. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT.

Les Informations Générales Sur La Déshydratation

Précautions de sécurité : avant de préparer la nourriture pour la déshydratation, l'avez-vous soigneusement les mains. Vous devez également nettoyer soigneusement tous les ustensiles, les planches à découper et les plans de travail qui seront utilisés pour préparer la nourriture. Lavez les aliments avant de les préparer pour la déshydratation.

. Lorsque vous sélectionnez les aliments que vous désirez faire sécher, choisissez ceux qui sont de meilleure qualité. Évitez d'utiliser les fruits et les légumes qui sont trop mûrs, ou pas assez. Enlevez les parties qui sont endommagées, avant de préparer ces aliments. Afin de permettre aux aliments desséchés uniformément, ils doivent être coupés en tranches égales.

La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs: le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur des morceaux, l'humidité, la température de l'air, la préférence personnelle, et même l'âge de la plante au moment de la cueillette. Ainsi, vous trouverez dans ce livre une fourchette de durée moyenne de séchage. Dans certains cas, vous choisirez peut-être de faire sécher vos aliments pour plus ou moins longtemps que la durée spécifiée. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, vérifiez vos aliments au début du temps de séchage indiqué dans les instructions. Vous pourrez ainsi déterminer le nombre de fois qu'il vous faudra les vérifier de nouveau, afin de constater la progression du séchage. Par exemple, si vous faites sécher des herbes, vous devez les examiner toutes les 10 minutes, alors que si vous préparez des fruits, l'examen peut se faire toutes les 1-2 heures.

. La déshydratation empêche les microbes de se propager ; cependant, les enzymes qui se trouvent dans les fruits et les légumes peuvent causer une réaction chimique, à moins que ces aliments soient prétraités avant le séchage. Le prétraitement empêche ou réduit le changement de couleur et de texture durant le séchage et le rangement. Veuillez consulter les sections spécifiques afin de savoir les mesures à prendre en cas de prétraitement.

. Placez une seule couche de nourriture sur les plateaux ; les aliments ne doivent pas se toucher ou être superposés.

.Lorsque vous faites sécher des aliments dont le parfum est prononcé, comme les oignons et l'ail, n'oubliez pas qu'ils exhaleront une forte odeur durant le séchage, et cette odeur peut persister par la suite.

. Les morceaux individuels de nourriture ne prennent pas la même quantité de temps pour sécher. Les aliments qui sont déjà secs doivent être enlevés avant ceux qui doivent être séchés davantage.

Vérifiez toujours tous les compartiments, afin de vérifier si les aliments sont secs.

Si un des plateaux de nourriture est sec avant les autres, enlevez la nourriture séchée et remettez le plateau à sa place, au lieu de réarranger l'ordre des autres plateaux.

. N'ajoutez pas de fruits ou de légumes frais à ceux qui sont déjà à moitié secs, car cela créera de l'humidité et les aliments mettront plus de temps à sécher.

. Laissez les aliments sécher continuellement ; il ne faut pas débrancher l'appareil en plein milieu du cycle de séchage, et le rallumer plus tard afin de continuer le procédé, car cela compromettra le goût et la qualité de la nourriture.

L'Emballage et le Rangement

Les aliments séchés doivent être emballés correctement afin qu'ils ne soient pas en contact avec l'humidité ou les microbes. Emballez les aliments dans des récipients propres, secs et hermétiques. Des pots en verre ou des récipients destinés au congélateur (ayant des couvercles solides) peuvent être utilisés à cet effet. Vous pouvez également vous servir de sacs en plastique réutilisable pour congélateurs.

. Rangez les aliments séchés et emballés dans un endroit sec et frais, et qui n'est pas en contact avec la lumière. Les températures élevées et les expositions à la lumière raccourciront la durée de la conservation, et ceci affectera la qualité et la valeur nutritive des aliments.

. Les pâtes et les rouleaux de fruits peuvent être conservés pendant au moins 1 mois à température ambiante. Les fruits peuvent être conservés de fois plus longtemps que les légumes. Si vous voulez conserver les aliments pendant plus longtemps, mettez-les au congélateur.

Rangez les fruits et les légumes dans des récipients séparés, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Les Températures Conseillées Pour Les Différents Aliments:

- Les herbes 40-50°C
- Les légumes verts 50°C
- Le pain 50°C
- Le yaourt 50°C
- Les légumes 50-55°C
- Les fruits 50-60°C
- La viande et le poisson 70°C

Les Fruits

La sélection et la préparation.

Choisissez des fruits qui sont très mûrs. Lavez-les, afin d'enlever la poussière et les débris. Il y a plusieurs façons de faire sécher les fruits, et il suffit de le faire selon votre préférence. Vous pouvez couper les fruits en tranches ou en deux, et ils peuvent également rester entiers s'ils sont petits ; néanmoins, dans ce cas précis, ils mettront davantage de temps à sécher.

Coupez les fruits en tranches uniformes, dont l'épaisseur est d'approximativement 1/4 de pouce. Les fruits qui restent entiers (comme les myrtilles, les canneberges et les raisins) devraient être plongés dans de l'eau bouillante pendant 30-60 secondes, puis dans de l'eau glacée afin de fendiller la peau ; ceci réduira la durée du séchage.

Le prétraitement

Plusieurs fruits noircissent rapidement après avoir été épluchés ou coupés, et ils continueront à noircir même après le séchage ; ceci est causé par l'exposition des enzymes naturels des fruits à l'air. Il y a plusieurs méthodes de prétraitement que vous pouvez utiliser pour empêcher cette décoloration. Le prétraitement n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de le faire afin d'empêcher la décoloration. Certaines personnes peuvent remarquer un léger changement de saveur si les fruits sont prétraités. Lisez le guide pour faire sécher les fruits qui se trouve sur la page 6, afin de sélectionner les fruits qui bénéficieront d'un prétraitement. Il vous faudra peut-être utiliser les différentes méthodes, afin de choisir celle qui vous convient le mieux.

L'acide ascorbique (la vitamine C) – l'acide ascorbique est disponible en pilules et en poudre, et on peut l'acheter en pharmacie. Mélangez 2 1/2 cuillères à soupe de poudre d'acide ascorbique dans 1/4 d'eau froide. Les pilules de vitamine C (six pilules de 500mg sont égales à une cuillère à café d'acide ascorbique) doivent être écrasées avant d'être mélangées à l'eau. Mettez les morceaux de fruits, comme les bananes, les pêches, les pommes ou les poires dans le mélange, et faites-les tremper pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez les fruits et essorez-les avant de les placer sur les plateaux de séchage.

Le mélange d'acide ascorbique - certains produits, tels que 'Le Conservateur De Fruits Frais De Mrs. Wages' sont disponibles en magasin ; ce sont des mélanges d'acide ascorbique et de sucre, et on peut les utiliser pour les fruits frais, ainsi que la mise en conserve et la congélation. Suivez les instructions des fabricants lorsque vous utilisez ces produits.

Le jus de citron – mélangez une quantité égale de jus de citron et d'eau. Mettez les fruits tranchés dans le mélange et faites-les tremper pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez les fruits et essorez-les avant de les placer sur les plateaux de séchage.

Placez les morceaux de fruits sur les plateaux du déshydrateur en une seule couche ; ils doivent être rapprochés, mais ils ne doivent pas se toucher. Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Fruits afin de suivre les instructions de la préparation et la durée du séchage. Les fruits devraient être séchés à 50-60°C.

Déterminer la sécheresse

Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Fruits et vérifiez l'état des fruits au début de la durée moyenne de séchage. Enlevez quelques morceaux de fruits de chaque plateau, et laissez-les refroidir à température ambiante. Les fruits sont secs lorsqu'ils sont mous et pliables, mais pas collants. Si un morceau de fruit est plié en deux, les parties ne doivent pas rester collées. Les tranches de pommes et de bananes peuvent être séchées jusqu'à ce qu'elles soient croquantes, si vous le désirez. Si les fruits contiennent encore beaucoup d'humidité après le séchage, vérifiez-les toutes les 1 à 2 heures. S'ils sont presque prêts, vérifiez-les dans 30 minutes. N'oubliez pas de vérifier les fruits qui se trouvent sur chaque plateau.

Utilisation

Les fruits secs sont des en-cas formidables. Ils peuvent également être ajoutés à des noix, des céréales, du pain, des muffins et d'autres pâtisseries. Les fruits secs peuvent être utilisés comme ils sont, ou on peut les ramollir avant l'utilisation. Afin de ramollir des fruits secs, plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, ou faites-les cuire à la vapeur. Sélectionnez des fruits mûrs ou un peu trop mûrs, et enlevez les parties endommagées. Lavez les fruits et enlevez leur pelure, leurs graines et leurs tiges. Coupez-les en morceaux que vous placerez ensuite dans un robot culinaire pour en faire une purée (la consistance doit être celle de la compote de pommes). Avant de les réduire en purée, vous devez parfois y ajouter une cuillère à soupe de jus de fruits ou d'eau.

Si vous le désirez, vous pouvez prétraiter les fruits afin de préserver leur couleur naturelle. Ajoutez 1½ cuillère à café de jus de citron à chaque 1½ tasse de fruits en purée. Consultez Le Guide De Séchage des fruits, afin de savoir quels sont les fruits qui bénéficieront du prétraitement.

La douceur naturelle des fruits est intensifiée durant le séchage. Cependant, si vous préférez un rouleau de fruits qui est plus sucré, ajoutez du miel, du sucre, du sirop d'érable ou de maïs à la purée de fruits. Utilisez différentes quantités d'édulcorants; mélangez d'abord 1 cuillère à café pour 1½ tasse de purée de fruits, afin de savoir ce que vous préférez. Les fruits additionnés de sucre mettront plus longtemps à sécher que les autres. Les fruits en conserve peuvent également être utilisés pour préparer des pâtes de fruits déshydratés. Enlevez le jus des fruits, et mettez-le de côté pour l'utiliser plus tard. Mettez les fruits dans un robot culinaire, et réduisez-les en purée lisse. La compote de pomme peut être utilisée directement à partir du récipient.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES FRUITS

Faites sécher les fruits à 50-60 °C

La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs: le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur des morceaux, l'humidité, la température de l'air, la préférence personnelle, et même l'âge de la plante au moment de la cueillette.

Les Fruits	La Préparation	Le Prétraitement	Temps Moyen de Séchage (heures)
Les pommes	Épluchez-les si vous le voulez, enlevez les trognons, puis coupez-les en tranches ou en rondelles dans l'épaisseur est de ⅛ à ¼".	Acide ascorbique, mélange d'acide ascorbique ou jus de citron	4-9
Les abricots	Coupez-les en deux, enlevez les noyaux, et coupez-les en quartiers ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼".	(comme pour les pommes)	8-16

Les bananes	Épluchez-les et coupez-les en tranches dont l'épaisseur est de ¼"	(comme pour les pommes)	6-8
Les myrtilles	Enlevez les tiges, plongez dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	9-17
Les cerises	Enlevez les tiges et les noyaux. Coupez-les en deux ou en tranches, ou laissez-les entières.	Aucun	15-23
Les canneberges	Enlevez les tiges, plongez dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	10-18
Les figues	Enlevez les tiges. Les petites figues peuvent demeurer entières, mais les autres peuvent être coupés en deux. Plongez les figues entières dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	8-15
Les raisins	Laissez-les entiers ou coupez-les en deux. Plongez les raisins entiers dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis dans de l'eau glacée pour fendiller la peau.	Aucun	13-21
Les kiwis	Épluchez et coupez en tranches dont l'épaisseur est de ¼" à ⅜".	Aucun	4-6
Les nectarines	Coupez-les en deux et enlevez les noyaux. Vous pouvez également les couper en quatre ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼".	comme pour les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Les pêches	Épluchez-les si vous le voulez. Coupez-les en deux et enlevez les noyaux. Vous pouvez également les couper en quatre ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼".	comme pour les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Les poires	Épluchez-les, enlevez les trognons et coupez-les en tranches dont l'épaisseur est de ¼"	comme pour les pommes	7-13
Les ananas	Épluchez-les, enlevez les trognon et coupez-les en tranches qui mesurent ¼"	Aucun	5-12

Les prunes et les pruneaux	Enlevez les noyaux, et coupez-les en deux ou en quatre	Aucun	8-15
La rhubarbe	Taillez-les et enlevez les feuilles. Coupez les tiges en morceaux qui mesurent ¼".	Aucun	6-9
Les fraises	Enlevez la couronne feuillue, coupez-les en deux ou en tranches dont l'épaisseur est de ¼"	Aucun	6-12

Faire Sécher Les Légumes

Faites sécher les légumes à 50-55 °C. Les légumes sèchent plus rapidement que les fruits. À la fin de la période de déshydratation l'humidité s'évapore rapidement ; ainsi, vous devez vérifier fréquemment l'état des légumes vers la fin du cycle de séchage, afin de les empêcher d'être trop déshydratés. Si les aliments sont trop déshydratés, ils brunissent. Lorsque vous faites sécher de plus petits légumes, comme les petits pois et les carottes, il est conseillé de les placer sur un écran à mailles avant de les mettre sur le plateau. Cet écran empêche les petits aliments de tomber à travers les grilles des plateaux durant la déshydratation. Consultez les informations dans la section intitulée "Comment Utiliser Les Écrans À Mailles Qui Ne Collent Pas".

La sélection et la préparation.

Lavez les légumes afin d'enlever la poussière et les débris. Enlevez les parties fibreuses, les branchages, et les morceaux endommagés. Ensuite, épluchez les légumes et tranchez-les en vous fiant sur le Guide de Séchage des Légumes, qui se trouve sur les pages précédentes. Coupez les légumes en tranches uniformes, et suivez les instructions de prétraitement qui conviennent à différents légumes.

Le prétraitement

Lors du blanchiment, les légumes sont exposés à une température suffisamment élevée pour désactiver les enzymes. Le blanchiment est utilisé afin d'empêcher les enzymes naturels de réduire la couleur et la saveur des aliments durant la déshydratation et le rangement. Le blanchiment permet également à l'humidité de s'échapper plus facilement durant le séchage ; on peut le faire à l'eau ou à la vapeur. Le blanchiment à l'eau fait perdre davantage de nutriments, mais c'est un processus plus rapide que le blanchiment à la vapeur, et il permet aussi à la chaleur de pénétrer de manière plus égale.

Le blanchiment à la vapeur - remplissez d'eau une casserole profonde, et faites-la bouillir. Placez les légumes dans un panier ou une passoire, afin de permettre à la vapeur de circuler librement autour des légumes. Le panier ou la passoire ne doit pas contenir plus d'une couche de légumes qui mesurent 2 ½ pouces. Placez le panier ou la passoire dans la casserole, mais le récipient ne doit pas toucher l'eau bouillante. Couvrez le tout avec un couvercle solide. Faites cuire à la vapeur pendant la durée indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes.

Le blanchiment à l'eau – remplissez une large casserole d'eau à $\frac{2}{3}$, et faites-la bouillir. Placez les légumes dans un panier ou une passoire, et plongez les dans l'eau bouillante. Couvrez le tout et laissez blanchir pendant la durée qui est indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes. L'eau doit se remettre à bouillir en moins d'une minute. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que vous avez mis trop de légumes dans le panier ; si cela se produit, mettez moins de légumes la prochaine fois.

Laissez blanchir pendant la durée qui est indiquée dans Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes qui se trouve ci-dessous.

Juste après le blanchiment à l'eau ou à la vapeur, plongez les légumes dans de l'eau froide, afin de les refroidir rapidement. Égouttez les légumes et placez-les en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur. Consultez Le Guide Pour Faire Sécher Les Légumes qui se trouve ci-dessous, afin de connaître la durée de séchage qui convient.

Déterminer la sécheresse

Consultez le guide pour faire sécher les légumes qui se trouve ci-dessous, et vérifiez l'état des fruits au début de la durée moyenne de séchage.

Enlevez quelques morceaux de légumes de chaque plateau, et laissez-les refroidir à température ambiante. Vérifiez leur sécheresse en cassant les morceaux en deux. Après une bonne déshydratation, la plupart des légumes sont croquants et se cassent facilement. Si ce n'est pas le cas, vous devez les faire sécher pendant plus longtemps. Si les légumes contiennent encore beaucoup d'humidité après le séchage, vérifiez-les toutes les 1 à 2 heures. S'ils sont presque prêts, vérifiez-les dans 30 minutes. N'oubliez pas de vérifier les fruits qui se trouvent sur chaque plateau.

Allez à la section "Emballage et Rangement" qui se trouve plus haut, et suivez les instructions.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES LÉGUMES

Faites sécher les légumes à 50-55°C.

La durée du séchage dépend de plusieurs facteurs: le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur des morceaux, l'humidité, la température de l'air, la préférence personnelle, et même l'âge de la plante au moment de la cueillette.

Les Légumes	La Préparation	Prétraitement, blanchiment à l'eau ou à la vapeur	Temps Moyen De Séchage
Les asperges	Coupez-les en morceaux qui mesurent 1".	eau : 3½-4½ minutes vapeur : 4-5 minutes	6-8 heures
Les haricots jaunes et verts	Enlevez les extrémités et les fils, puis coupez-les en morceaux qui mesurent 1".	eau : 2 minutes, vapeur : 2-2½ minutes	6-11 heures

Les betteraves	Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis laissez-les refroidir et épluchez-les. Coupez-les en fines lanières dont l'épaisseur est de $\frac{1}{8}$ " .	Aucun – Déjà cuits.	4-7 heures
Le brocoli	Coupez-le en portions.	eau : 2 minutes vapeur : 3-3½ minutes	4-7 heures
Les carottes	Épluchez-les, enlevez leurs extrémités, puis coupez-les en tranches qui mesurent entre $\frac{1}{8}$ " et $\frac{1}{4}$ " .	eau : 3 minutes vapeur : 3-3½ minutes	4-10 heures
Le chou-fleur	Coupez-le en portions.	eau : 3-4 minutes , vapeur : 4-5 minutes	5-8 heures
Le céleri	Enlevez les extrémités et coupez-les en tranches qui mesurent $\frac{1}{4}$ "	eau : 2 minutes vapeur : 2 minutes	2-4 heures
Le maïs coupé	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	eau : 1½ minute vapeur : 2-2½ minutes	6-10 heures
Les champignons	Lavez-les et coupez-les en tranches dont l'épaisseur est de $\frac{3}{8}$ "k.	Aucun	2-6 heures
Les oignons	Enlevez la pelure et les extrémités, puis coupez en tranches qui mesurent $\frac{1}{4}$ " .	Aucun	3-7 heures
Les petits pois	Écossez.	eau : 2 minutes vapeur : 3 minutes	5-9 heures
Les poivrons et les piments	Enlevez les tiges, les trognons et les parties intérieures. Coupez-les en lamelles qui mesurent $\frac{1}{4}$ "	Aucun	5-10 heures
Les pommes de terre	Épluchez-les et coupez-les en tranches qui mesurent $\frac{1}{4}$ "	eau : 5-6 minutes vapeur : 6-8 minutes	4-8 heures
Les courges d'été et les courgettes	Enlevez les extrémités et coupez-les en lamelles qui mesurent $\frac{1}{4}$ "	eau : 1½ minute vapeur : 2½-3 minutes	4-6 heures
Les tomates	Épluchez-les, si vous le voulez, et coupez-les en tranches qui mesurent $\frac{3}{4}$ " de large.	Aucun	6-11 heures

Utilisation

Les légumes séchés ont une saveur et une texture uniques, et peuvent être utilisés pour la soupe, le pot-au-feu, les casseroles et les sauces ; cependant, il n'est pas recommandé de les utiliser comme plats d'accompagnement. Si vous ajoutez des légumes séchés à une soupe, ce n'est pas la peine de les faire tremper d'abord. Par contre, si vous les utilisez pour autre chose, il faut d'abord les faire tremper. Voici comment il faut vous y prendre : mélangez 1½ ou 2 tasses d'eau bouillante à chaque tasse de légumes séchés. Faites tremper pendant 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce que les légumes aient atteint plus ou moins la taille qu'ils avaient avant la déshydratation. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau pendant le trempage. Par la suite, laissez les légumes mijoter dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, afin de permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.

Le Séchage Des Herbes

Si vous faites sécher des herbes, cela signifie que vous aurez toujours une provision d'herbes économiques qui sont disponibles tout au long de l'année. Afin de conserver la saveur de vos herbes, il est conseillé de les faire sécher à la plus basse température, c'est-à-dire 40 -50°C.

La sélection et la préparation.

Cueillez les herbes destinées au séchage juste avant l'éclosion des fleurs, car elles auront beaucoup de saveurs. Il est conseillé de les cueillir tôt le matin, juste après l'évaporation de la rosée. Rincez les feuilles et les tiges dans de l'eau fraîche, afin d'enlever la poussière et les insectes qui s'y trouvent, puis secouez-les doucement pour retirer l'eau. Enlevez les feuilles ou les tiges qui sont mortes ou cassées. Les herbes à larges feuilles, telles que le basilic, la sauge ou la menthe, doivent être séparées de leurs tiges afin de sécher plus rapidement. Les herbes dont les feuilles sont plus petites que rester sur leurs tiges et enlevées après le séchage. Si vous placez les herbes sur un écran à mailles, cela les empêchera de tomber à travers les grilles des plateaux durant la déshydratation.

Déterminer la sécheresse

Lorsque les herbes sont croquantes et qu'elles sont facilement écrasées, cela signifie qu'elles sont suffisamment sèches. Consultez le Guide Pour Faire Sécher Les Herbes, qui se trouve ci-dessous, et vérifiez l'état des herbes au début d'une séance moyenne de séchage. Enlevez quelques herbes de chaque plateau du déshydrateur, et laissez-les refroidir à température ambiante. Si les herbes ne s'écrasent pas facilement, vérifiez les autres toutes les heures.

L'Emballage et le Rangement

Il est conseillé de ranger les feuilles entières, puis de les écraser lorsque vous en aurez besoin. Suivez les instructions de la section "Emballage et Rangement" qui se trouve plus haut.

Utilisation : La plupart des herbes séchées sont 3 à 4 fois plus puissantes que celles qui sont fraîches; ainsi, lorsque vous utilisez des herbes séchées pour une recette qui recommande l'utilisation d'herbes fraîches, utilisez 1/4 ou 1/3 de la quantité requise.

GUIDE POUR FAIRE SÉCHER LES HERBES

Faites sécher les herbes à 40-50 °C.

Les Herbes	Temps Moyen De Séchage	Les Herbes	Temps Moyen De Séchage
Les feuilles de basilic	10-15 heures	Les feuilles de menthe	9-14 heures
Les feuilles de laurier	5-7 heures	Les feuilles d'origan	9-12 heures
La ciboulette	9-15 heures	Les feuilles de persil	6-8 heures
Les feuilles de coriandre	6-8 heures	Les feuilles de romarin	8-12 heures
Les feuilles d'aneth	3-5 heures	Les feuilles de sauge	12-16 heures
Le fenouil	3-5 heures	Les feuilles d'estragon	5-7 heures
La marjolaine	9-12 heures	Les feuilles de thym	4-6 heures

Faire cuire la viande avant de la déshydrater - après avoir mariné les bannières de viande, placez-les (ainsi que la marinade) dans une casserole peu profonde. S'il ne reste plus de liquide, ajoutez suffisamment de pour recouvrir les lanières de viande, et laissez l'eau bouillir pendant 5 minutes.

Enlevez les lanières de viande de la marinade, égouttez-les et placez-les sur les plateaux du déshydrateur ; ils doivent être rapprochés, mais pas superposés. Faites sécher le bœuf à 70°C, pendant 4 à 8 heures. Vous obtiendrez des informations dans la section "Déterminer la Sécheresse" ci-dessous.

Si vous n'avez pas fait cuire la viande avant de la déshydrater, faites-la cuire par la suite, tout en suivant les instructions ci-dessous :

Faire cuire la viande après l'avoir déshydratée - préchauffez le four à 135°C. (Afin d'atteindre la température exacte, utilisez un thermomètre pour le four). Enlevez les lamelles de bœuf séché des plateaux du déshydrateur et placez-les sur une plaque de cuisson ; ils doivent être rapprochés, mais ils ne doivent pas se toucher. Réchauffez le bœuf séché dans le four pendant 10 minutes, puis sortez-le et laissez-le refroidir à température ambiante.

L'Emballage et le Rangement

Après le refroidissement du bœuf séché, mettez-le dans des serviettes en papier afin d'enlever les gouttes de graisse qui s'y trouvent. Suivez les instructions qui se trouvent dans la section "Emballage et Rangement", qui sont dans les pages ci-dessus. Le bœuf séché peut être rangé pendant 1 à 2 mois à température ambiante. Toutefois, afin de maintenir la meilleure saveur et la meilleure qualité, rangez-le au réfrigérateur ou au congélateur.

Marinade pour le Bœuf Séché

- 1½ -2 livres de viande maigre
- ¼ de tasse de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de sel parfumé au hickory fumé
- ½ cuillère à café d'oignons en poudre
- ¼ cuillère à café d'ail en poudre
- ¼ cuillère à café de poivre noir

Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol et suivez les instructions de la section: "Préparation de bœuf séché à partir des lanières de viande".

L'Entretien et le Nettoyage

1. Débranchez la prise avant le nettoyage.
 2. Lavez les plateaux du déshydrateur, plongez-les dans de l'eau chaude qui contient un léger détergent, ou mettez-les dans un lave-vaisselle. S'il le faut, vous pouvez également utiliser une brosse douce pour enlever les morceaux de nourriture qui se trouvent encore sur les plateaux. N'utilisez pas de laine d'acier ou de détergents abrasifs pour nettoyer les pièces du déshydrateur. P
 3. Essuyez le déshydrateur à l'aide d'un chiffon doux et humide. **NE PLONGEZ PAS LA BASE DU DÉSHYDRATEUR DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.**
- Si besoin est, vous pouvez relever l'écran qui recouvre la plate-forme du déshydrateur, afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude, séchez-le soigneusement, et remettez-le en place.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.