



DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

MODE D'EMPLOI



DÉSIGNATION DE L'APPAREIL

NORME DU PRODUIT		
Objet	Séchoir pour aliments	
Modèle	5 plateaux	9 plateaux
Tension	230 V ~	
Fréquence	50 Hz	
Puissance absorbée	440 W	600 W
Dimensions de l'appareil (LxPxH)	42 x 49 x 22 cm	42 x 49 x 32 cm
Poids	6,8 kg	10 kg



Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles édictées par la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Quand vous voudrez vous débarrasser de cet appareil, veuillez le porter aux points de collecte et de recyclage prévus à cet effet.

TABLE DES MATIÈRES

1. Comment utiliser Excalibur	p.3
2. Etape par étape, tous les conseils utiles	p.4
3. Quelques recettes originales	p.5
4. D'autres usages à découvrir	p.6
5. Questions -Réponses	p.7
6. Garantie	p.8

Vous le savez déjà : la déshydratation des aliments est une alternative très avantageuse aux conserves ou à la congélation pour une conservation longue durée des aliments. En effet, non seulement elle préserve toutes les qualités nutritionnelles et gustatives des aliments, mais elle est aussi - des trois procédés - le moins vorace en énergie.

En choisissant Excalibur, vous avez opté pour un séchoir ultra-performant à jet d'air horizontal Parallellex™ et à la superficie de séchage remarquable. Facile à vivre et simple à entretenir, nous vous invitons à découvrir comment l'utiliser dans les pages qui suivent.

1. Comment utiliser l'Excalibur™

MISE EN MARCHÉ

1. Placer le séchoir sur une surface sèche et plane.
2. Répartir les aliments que vous voulez déshydrater sur les plateaux.
3. Installer la porte* et brancher la prise sur le secteur.
4. Régler le thermostat sur la température désirée.
5. Une fois les aliments déshydratés, laisser refroidir l'appareil et emballer les aliments de préférence dans des récipients alimentaires hermétiques.

** Pour installer la porte présentez-la légèrement inclinée. Placez les crochets sur la baguette de fixation supérieure de l'appareil. Veillez à ce que la porte soit suspendue verticalement et qu'elle ne touche pas les côtés en bas : ces interstices latéraux permettent d'évacuer l'air humide.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre les mesures de sécurité fondamentales suivantes :

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces brûlantes.
3. Ne pas plonger le boîtier du séchoir, le câble ou la prise dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Faire particulièrement attention et bien surveiller lorsque des enfants utilisent des appareils ou que ceux-ci sont à leur portée.
5. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser tout d'abord refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas mettre la main à l'intérieur du séchoir lorsque la prise est branchée.
6. N'utilisez pas l'appareil si son câble ou sa prise est endommagé ou lorsque l'appareil a donné des signes de dysfonctionnement ou encore s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Faites réparer ou régler l'appareil uniquement par un distributeur agréé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut entraîner des risques.
8. Ne pas utiliser des objets tranchants ou pointus à l'intérieur du séchoir.
9. Ne pas laisser le câble pendre au bord de la table ou sur la surface de travail et veiller à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface brûlante.
10. Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur.
11. Ne jamais poser l'appareil sur une plaque brûlante de cuisinière à gaz ou électrique ni à proximité de celles-ci. Ne pas mettre non plus l'appareil dans un four chaud.
12. Toujours brancher la prise de courant, avant de mettre l'appareil en fonction. Remettre l'appareil tout d'abord sur « ARRÊT/OFF », avant de débrancher la prise.
13. Ne jamais utiliser l'appareil pour une autre application que celle prévue.
14. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide et avec un produit nettoyant doux.

TEMPÉRATURE ET DURÉE DU SÉCHAGE

D'une façon générale, une température inférieure à 40° - 50° permet à la fois de préserver la saveur de l'aliment et le bénéfice de ses nutriments pour l'organisme.

Pour ce qui est de la saveur par exemple, il faut savoir qu'au-delà de 50° le fructose des fruits se modifie en effaçant l'arôme spécifique du fruit traité. Au-delà de 40°, les enzymes des aliments sont désactivés - voire détruits par la chaleur.

Vous pouvez choisir une température plus élevée dans la phase initiale du séchage (en raison du « froid produit par l'évaporation », la température de l'air ne correspond pas à celle des aliments) puis la réduire ensuite. On considère que tant que l'aliment est encore humide, la température réglée peut être supérieure de 10°.

Par ailleurs vous lirez ci-après les températures indicatives du constructeur (si elles ne préservent pas au mieux les nutriments, elles réduisent la durée du séchage et la consommation d'énergie).

Quelques températures indicatives

Herbes aromatiques	35°C
Crudités	41°C
Pâte levée	43°C
Pâte à base de yaourt	46°C
Légumes	52°C
Fruits / barres de fruit	57°C
Viande / poisson	63°C

Quelques durées indicatives*

Pommes, poires	7-15h
Bananes	6-10h
Baies	10-15h
Prunes à pruneaux	22-30h
Champignons	3-7h
Oignons	4-8h
Viandes	24-48h

*variables en fonction du taux d'humidité

Plus vous choisissez une température élevée, plus le temps de séchage est raccourci. De la même façon, plus les aliments à sécher sont minces ou coupés fins, plus ils séchent rapidement. Il faut également savoir que l'humidité ambiante, le taux d'humidité et la maturité des aliments jouent sur le temps de séchage. Mais vous prendrez très vite l'habitude d'apprécier au toucher la dessiccation des aliments.

LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

L'entretien de votre appareil est très simple.

Essuyez l'extérieur de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide et un peu d'eau chaude savonneuse. Evitez les éponges abrasives, notamment sur la porte sensible aux égratignures. Les tiroirs sont adaptés au lave-vaisselle : placez-les dans le panier supérieur de la machine pour les nettoyer parfaitement.

2. Etape par étape, tous les conseils utiles

LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Bien laver et nettoyer l'aliment à sécher, en retirer les parties abîmées ou pourries en découpant largement. On peut faire sécher fruits et légumes avec la peau (pommes de terre, courgettes, poires, pommes...) sauf quand elle est non digeste (ananas, patate douce, kiwi, banane, rutabaga...)
- Les viandes à sécher ne doivent pas dépasser ½ cm d'épaisseur et doivent être dégraissées au maximum.
- Découper des tranches de même épaisseur, en essayant de ne pas dépasser 5 mm.
- Les fruits à chair molle peuvent être simplement coupés en deux ou en quartiers (abricots, nectarines, pêches, cerises, raisins, groseilles, prunes et autres petits fruits).
- En cas de découpage des aliments en dés, ceux-ci doivent être suffisamment gros pour ne pas passer à travers les grilles en séchant.

LA DISPOSITION DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Veiller à ce que les morceaux d'aliments ne se chevauchent pas : cela nuirait à une déshydratation uniforme.
- Placer les morceaux de fruit, de légume ou de viande directement sur les grilles.
- Pour les préparations en purée, les étaler exclusivement sur du papier sulfurisé ou des feuilles Teflex (cf page 5) elles-mêmes posées sur les grilles.
- Inutile de retourner les aliments en cours de séchage : les grilles des plateaux laissent l'air circuler librement tout autour de l'aliment et évitent que l'humidité ne s'accumule sur son côté inférieur.

LA CONSERVATION DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

- Une fois déshydratés, les aliments doivent être protégés de l'humidité et de la lumière qui en dénaturent les saveurs et l'aspect (couleur).
- Les bocaux et boîtes sous vide sont parfaits, mais les sacs plastique type sacs de congélation à fermeture zippée ou thermocollables conviennent bien aussi.
- Si les contenants laissent passer la lumière, stockez-les dans un placard ou une pièce fraîche, sombre et sèche (la température de conservation idéale est 10-15°).

LA RÉHYDRATATION DES ALIMENTS

Une fois réhydratés, les aliments retrouvent leur saveur et leur arôme d'origine : ils offrent donc une vraie plus-value en cuisine, et permettent de savourer fruits et légumes hors-saison avec des bienfaits nutritifs intacts.

Quel que soit le mode de réhydratation choisi (voir ci après), il ne faut ajouter ni sel, ni sucre, ni épice au cours des 5 premières minutes car ils freinent l'absorption du liquide.

- **Au cuiseur à vapeur** : placer les aliments recouverts de liquide dans un bol posé sur le plateau du cuiseur : la chaleur de la vapeur active le processus sans nuire aux nutriments.
- **Par trempage** : tremper les aliments 1 heure ou deux, ou toute la nuit au réfrigérateur dans une petite quantité d'eau.
- **Dans l'eau bouillante** : tremper les légumes pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante, avant de les utiliser dans votre recette. Pour les fruits, les placer à froid dans une casserole juste couverts d'eau et cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- **Directement en cuisson** : pour réaliser coulis, garnitures ou compote, compter un volume de liquide équivalent à celui des aliments secs. Pour intégrer à des soufflés, tartes ou pains rapides, mesurer deux parts de liquide pour trois parts d'aliments secs.

3. Quelques recettes originales

BARRES DE FRUITS, LÉGUMES, YAOURTS

Apéritifs, goûters, grignotages... Un mélange de yaourt et de fruits, un restant de légumes réduit en purée et épicé font une fois déshydratés des en-cas délicieux, sains, énergétiques et faciles à emporter à l'école, au bureau ou en promenade.

Barres fruitées

Fraises et rhubarbe, bananes et ananas font d'excellents mélanges, auquel vous pouvez ajouter morceaux de noix ou de noix de coco. Réduisez le mélange de fruits en purée et étendez celle-ci en fine couche (0,3 à 0,5 cm) sur la grille de l'Excalibur, couverte de papier sulfurisé ou d'une feuille Teflex. Déshydratez à 57° durant 4 à 6 heures. Laissez la pâte de fruits refroidir et roulez-la bien serrée dans un film étirable.

Barres aux légumes

Faites cuire à l'étuvée les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, réduisez-les en purée et mélangez avec des herbes et des épices. Une pâte « Gazpacho » de tomates, concombre, oignon, poivron vert et fines herbes est un régal peu calorique ! Étendez-la comme la pâte de fruits et séchez à 63°.

Barres au yaourt

Parfumé de framboises en purée ou d'extrait de menthe poivrée, puis étendu sur des feuilles Teflex et déshydraté, le yogourt devient une friandise légère aux couleurs tendres. Pour un résultat optimal, préférez un yaourt brassé.

FEUILLE TEFLEX EXCALIBUR

Parfaites pour sécher les purées, les biscuits secs ou tous les aliments collants, les feuilles Teflex sont lavables et réutilisables. Faciles à nettoyer et spécialement conçues pour le déshydrateur Excalibur™, elles supportent les températures élevées sans dommage. Vous pouvez commander ces feuilles en vous rendant chez votre revendeur spécialisé ou le commander 'online'.

LE CHARQUI DE BOEUF

Le charqui a été inventé par les explorateurs espagnols pour conserver la viande. La recette consiste à saumurer ou faire mariner celle-ci dans un mélange de sel et d'épices (sauce soja, Worcestershire, concentré de tomate ou sauce barbecue, ail, oignon, poudre de curry, poivre... selon vos goûts) avant de la faire sécher.

Choisissez une viande crue la plus maigre possible : plus le contenu de corps gras est élevé, moins la durée de conservation du charqui sera longue. Découpez des languettes de 2,5cm de large sur 0,50cm d'épaisseur (une trancheuse à viande donne un résultat optimal mais un couteau bien aiguisé fait l'affaire). Éliminez tout le gras visible.

Étalez les lamelles de viande sur une planche, puis enduisez-les uniformément du mélange suivant : 6 cl de sauce soja, 1 cuillerée à café de poudre d'ail, 12 cl de ketchup, 6 cl de sauce worcestershire, 1 cuillerée à café de poivre concassé (marinade pour 2kgs de viande).

Étagez-les dans un récipient hermétique, placez celui-ci au réfrigérateur et laissez mariner pendant 6 à 12 heures (ou préférablement pendant la nuit).

Égouttez tout excès de marinade et étendez les lamelles de viande sur les grilles de séchage. Déshydratez à 68° durant 4 à 6 heures, en épongeant régulièrement les gouttelettes de gras qui apparaissent en surface. (Pour avoir si le charqui est sec à point, attendez qu'il soit refroidi et pliez-le : il doit se craqueler mais sans se briser). Pour une conservation optimale, conservez le charqui dans un emballage hermétique, au frais et à l'obscurité.

POISSON JUSTE SÉCHÉ

Séché, le poisson révèle des goûts et des saveurs étonnantes. Les anchois par exemple se séchent entiers, posés tels quels sur la grille de l'Excalibur (prévoir un papier sulfurisé pour éviter les gouttes de matière grasse sur la grille).

Le séchage de filets entiers ou de tranches de poissons plus volumineux (harengs, maquereaux, sardines, thon) demande environ 2 à 3 jours.

Etonnant : essayez un poisson chaud légèrement séché. Placez vos filets de poisson dans le séchoir pendant 6 à 8 heures : une fine peau craquante s'est formée à l'extérieur, tandis que la chair à l'intérieur est chaude, fondante et savoureuse. Savourez assaisonné de sel, poivre, huile d'olive selon votre goût.

4. D'autres usages de l'Excalibur à découvrir

CONSERVEZ LES FINES HERBES

Avec Excalibur, vous pouvez sécher aussi simplement votre récolte estivale de cerfeuil, de ciboulette et d'estragon du potager, que le restant de votre bouquet de persil du marché. Éliminez les parties abimées et lavez les feuilles et les tiges dans l'eau froide. Pré-chauffez le déshydrateur à 40°. Suivant le degré d'humidité des herbes, vous pouvez monter la température jusqu'à 52°.

Une fois séchées, conservez vos herbes au sec et à l'abri de la lumière : celle-ci détruit les essences aromatiques.

SÉCHER DES NOIX

Les noix peuvent être séchées entières dans leur coque, ou en cerneaux au naturel ou épicés et assaisonnés selon vos goûts (économique et délicieux à l'apéritif).

Faites sécher les coques entières de 10 à 14 heures ou les cerneaux de 8 à 12 heures directement sur les grilles de l'Excalibur™ à une température de 46°- 51°C. Attention : même séchées convenablement, les noix peuvent rancir rapidement en raison de leur forte teneur en huile : il est donc préférable de les conserver au frais dans un récipient hermétique.

PRÉPARER DES YAOURTS MAISON

L'Excalibur™ permet aussi de préparer facilement (et économiquement !) de délicieux yaourts maison.

Faites chauffer dans une casserole sans laisser bouillir 1 litre de lait demi-écrémé avec ½ tasse de lait en poudre. Retirez du feu et laissez refroidir jusqu'à 46°C. Ajoutez 1 cuillère à soupe de yaourt nature du commerce, versez dans des pots et couvrez. Laissez fermenter dans l'Excalibur durant 5 heures, thermostat réglé à 46°C. Ne pas ouvrir la porte et ne rien déplacer pendant ce temps pour éviter toute vibration. Conservez ensuite les yaourts au réfrigérateur.

FAIRE LEVER LE PAIN

La cuve de votre déshydrateur Excalibur™ est idéale pour faire lever une pâte à pain ou à pizza maison.

Enlevez les plateaux, réglez le thermostat à 46°C et laissez chauffer Excalibur™. Placez un récipient plat rempli d'eau sur le fond de la cuve, et votre boule de pâte dans un bol sur un plateau juste au-dessus.

Couvrez la pâte avec un linge pour l'empêcher de sécher. Laissez-la lever pendant une demi-heure à une heure, et continuez votre recette.

SÉCHER LES PÂTES ALIMENTAIRES

Placez les lamelles de pâtes fraîches sur les grilles de séchage. Laissez sécher de 2 à 4 heures à 57°C.

Rangez dans des contenants hermétiques.

PRÉPARER DES REPAS DE RANDONNÉE

Les amateurs de randonnée le savent : quand on marche, le poids du sac est important. Avec Excalibur™ - au-delà des fruits séchés habituels - vous pouvez composer des repas complets, légers à emporter. Une viande déshydratée par exemple, avec une poudre de tomates et de petits morceaux de légumes séchés ne pèse quasiment rien. A la pause, le mélange additionné d'eau et réhydraté/chauffé sur un camping gaz constituant un plat complet et savoureux.

REDONNER DU CROUSTILLANT

Ne jetez plus les craquelins, biscuits, biscottes ou céréales qui ont pris l'humidité. Redonnez-leur du croustillant en les plaçant 1 heure à 63°C sur une grille de séchage de votre Excalibur™.

5. Questions - Réponses

CÔTÉ TECHNIQUE, QUELQUES SUGGESTIONS EN RÉPONSE AUX OBSERVATIONS LES PLUS COURANTES

L'appareil ne se met pas en marche.

Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil en état de marche. Essayez Excalibur™ sur une autre prise alimentée.

L'appareil n'a pas d'interrupteur.

L'interrupteur a pu tomber pendant le transport. Cherchez-le à l'intérieur de l'emballage. Vous pouvez re-placer l'interrupteur en fixant la partie plate du commutateur sur le côté plat de l'emplacement de l'interrupteur. Appuyez sur la pièce pour la fixer.

Le ventilateur émet un bruit de frottement.

Il arrive, lors du transport, que la grille de protection du ventilateur soit légèrement enfoncée par les plateaux. Débranchez l'appareil. Sortez tous les plateaux et soufflez sur les pales du ventilateur pour voir à quel endroit se produit le frottement. Au moyen d'une pince fine, vous pouvez écarter la grille de son point de contact avec la pale du ventilateur.

Les ventilateurs fonctionnent mais il n'y a pas de chaleur.

Retirez les tiroirs et vérifiez si un fil n'est pas débranché. Le contact peut aussi être perturbé par des particules de poussière ou de minuscules débris. Laissez marcher le ventilateur et tournez l'interrupteur de la plus haute vers la plus basse température et inversement. Laissez l'interrupteur un certain temps sur chacune des positions. Tapez fort avec la main sur l'arrière de l'appareil derrière l'interrupteur pendant que vous le tournez de l'autre main. Répétez l'opération pendant au moins 30 secondes en manoeuvrant l'interrupteur 10 à 15 fois.

Les grilles ne sont pas dans le colis.

Excalibur™ est livré avec les grilles intérieures empilées sur le tiroir supérieur et le tiroir inférieur. Regardez bien.

La porte semble abîmée à la base.

La plupart des pièces en plastique de haute qualité sont moulées par injection sous haute-pression. Le point d'entrée du plastique qu'on désigne par le nom « d'attaque » est brisé au démoulage et sa base limée pour être invisible. Il peut arriver que cette base n'ait pas totalement disparu, mais cela ne nuit en aucun cas à la marche de l'appareil.

CÔTÉ PRATIQUE, DES CONSEILS POUR MIEUX DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

Les aliments semblent sécher plus vite sur un côté des plateaux que sur l'autre.

Il est possible que votre séchoir sèche un côté plus vite que l'autre. Vous devriez donc retourner les tiroirs de 180° à la moitié du temps de séchage.

Mes pommes et mes poires ont noirci au séchage. Restent-elles comestibles ?

Oui. On peut tout à fait manger des fruits dont la couleur a changé. Beaucoup de fruits s'oxydent au cours du processus de séchage. L'oxydation est due au contact de la chair du fruit avec l'air.

Mes barres de fruits sont très minces et cassantes. Comment les rendre moelleuses ?

Certains fruits frais (les fraises par exemple) peuvent être trop juteux, et la purée trop fluide. En ajoutant une banane à cette purée, vous obtenez après séchage une pâte plus moelleuse. Veillez aussi à l'épaisseur

de la purée sur la plaque : comme les bords sèchent plus vite, l'épaisseur optimale est de 7mm sur les bords et de 5mm au centre de la plaque.

Que faire de légumes déshydratés ?

Moulus, les oignons et l'ail entrent dans la composition de nombreux plats et sauces. Les tomates séchées et réduites en poudre sont formidables pour préparer sauces, concentrés de tomate, le ketchup, et même jus ou soupes de tomates. Pour confectionner cette poudre, le Blender Tribest est parfait (vous le trouverez dans votre catalogue Nature et Vitalité).

Quand on déshydrate différents aliments en même temps, certains sont secs plus vite : faut-il les retirer au fur et à mesure ?

Oui, car un séchage trop long nuit à l'aliment. D'autre part, les aliments restants profiteront d'une meilleure circulation de l'air et sécheront eux-même plus vite. Si vous déshydratez une seule et même sorte d'aliments, veillez à ce que l'épaisseur des tranches soit régulière pour que tous les morceaux soient secs en même temps.

6. Votre Garantie

1. Dans le cadre d'un usage non commercial, et pour une durée de cinq ans à compter de la date d'achat, votre séchoir Excalibur™ est garanti contre tout vice de matériel ou de fabrication.
2. A condition d'être informé par écrit d'un tel défaut durant le cours de la garantie, l'importateur de l'Excalibur™ s'engage à réparer ou remplacer le séchoir défectueux par un nouvel appareil ou son équivalent. La réparation pourra être effectuée avec des pièces reconditionnées ou réparées dont la performance correspond à des pièces neuves (ces pièces peuvent aussi avoir été utilisées). En cas de retour sous garantie merci de renvoyer l'appareil complet avec ses tiroirs et sa porte.
3. Sont exclus de la garantie les dommages consécutifs à :
 - a) un usage inadapté du séchoir Excalibur,
 - b) une utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine,
 - c) une mauvaise maintenance,
 - d) une révision effectuée par un personnel non qualifié,
 - e) une manipulation ou utilisation inadaptée, voire une modification du séchoir Excalibur™.
4. L'importateur n'offre aucune autre garantie, qu'elle soit explicite ou implicite, écrite ou orale. Toute garantie implicite concernant un point spécifique de fonctionnement, ou garantie explicite concernant la qualité du produit, se limite à une durée de 5 ans, et est assujettie à la législation en vigueur dans votre pays. Si cette restriction ou exclusion de garantie implicite n'est pas applicable dans votre pays, elle est alors considérée comme nulle et non avenue. La présente garantie vous ouvre certains droits et vous offre une certaine protection. Cependant, vous pouvez éventuellement bénéficier d'autres droits selon la législation en vigueur dans votre pays.
5. Dans le cadre de chaque législation nationale, les voies de recours indiquées dans cette garantie sont les seules possibles. Hormis dans le cas indiqué ci-dessus, l'importateur n'est en aucun cas responsable des dommages directs, des dégâts inhabituels et occasionnels, des dommages indirects ou autres dommages, ni sur la base du contrat ni sur celle du délit pénal ou autre. Dans certains pays, l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires et des séquelles consécutives à l'usage de l'appareil sont interdites. Si l'utilisateur est domicilié dans l'un de ces pays, la restriction ou l'exclusion indiquée ci-dessus n'est pas applicable.

CONTACT & INFORMATIONS

Dalcq SA
Rue de la Bruyère, 7
1350 Orp-Jauche
T : + 32 19 63 38 33
info@dalcq.com