

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures** ou écrire à [assistance.kitchenchef@orange.fr](mailto:assistance.kitchenchef@orange.fr)  
Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable. Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.**  
**Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.** Votre appareil doit être propre.  
**L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil**  
Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES

**KitchenChef**  
PROFESSIONAL

## MANUEL D'UTILISATION DESHYDRATEUR modèle KYS333D



### Caractéristiques techniques :

- 220-240 volts ~ 50/60 Hz / - Puissance 650 watts
- 9 plateaux 33 x 30 cm en inox (surface totale 89100 cm<sup>2</sup>)

### **POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT ou similaire**

**IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard**

## **CONSIGNES DE SECURITE**

**Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation

## **UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnement professionnels
- Dans des fermes
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

## **ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT**

**Il convient de le nettoyer après chaque utilisation, il est important de garder propre tout matériel en contact avec la nourriture**

1. Débrancher l'appareil de la prise murale après arrêt automatique
2. Les plateaux et la porte coulissante peuvent être lavés manuellement ou au lave-vaisselle (nettoyer avec une eau savonneuse puis rincer abondamment)
3. Bien vérifier que l'ensemble des composants est bien sec avant de ranger l'appareil
4. Ne pas immerger l'appareil et son cordon d'alimentation dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution. / ne pas nettoyer au jet d'eau
5. Nettoyer le corps de l'appareil et la porte avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle puis bien les rincer à l'eau claire et les essuyer.

### **Rangement**

- Vider l'appareil et laisser refroidir puis le nettoyer comme décrit ci-dessus
- L'appareil doit être rangé et stocké dans un endroit sec et propre
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine afin d'éviter la détérioration de l'appareil lors de son rangement ou de son transport

**L'humidité, la taille, l'épaisseur et la quantité d'aliments sont autant de facteurs qui influent sur le temps de séchage et la qualité du produit fini. Il n'y a pas de règle absolue.**

(La température affichée correspond à la température relevée en sortie ventilation. En fonction du type de remplissage effectué et du positionnement des aliments sur les grilles de séchage, la température pourra être variable d'environ 5°C).

**Nous vous conseillons, en fonction de vos habitudes et de votre propre expérience, de réaliser votre propre tableau d'utilisation qui correspondra le mieux à vos attentes et besoins. NOTEZ VOS OBSERVATIONS**

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Programmation de 35° à 45°C | - ----Herbes aromatiques          |
| Programmation de 45° à 60°C | -----semences, graines            |
| Programmation de 50° à 60°C | -----Fleurs et plantes            |
| Programmation de 55° à 65°C | -----Fruits et légumes            |
| Programmation de 65° à 70°C | -----Viandes, poissons, volailles |

Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, et avant de mettre en fonctionnement votre appareil, il est impératif d'enlever tous les emballages (cartons et plastiques) et de vérifier que rien ne soit coincé à l'intérieur de votre appareil, il est indispensable de nettoyer votre appareil

### Préparation des aliments

1. Ne choisir que des aliments à pleine maturité (à leur plus haut niveau de sucre et de valeur nutritive) – frais et croquants pour les légumes
2. Enlever les parties abimées (gâtées) et laver à fond
3. Enlever les noyaux, les queues et les trognons
4. Couper en tranches ou morceaux de même dimension (épaisseur 4 à 6 mm)
5. Faire sécher selon le programme le plus adapté au besoin.

### Remarques

1. Il vous appartient de décider d'éplucher ou non les aliments. Si la peau contient beaucoup d'éléments nutritifs, elle prolonge le temps de séchage.
2. Un temps de séchage réduit, amoindri la perte d'éléments nutritifs.

### Mise en place des plateaux

1. Après avoir positionné les aliments à sécher, faire coulisser les plateaux sur les glissières 400 g et 850 g de produits par plateau)
2. Vous pouvez choisir de ne positionner qu'un plateau sur deux en fonction de l'épaisseur des aliments.

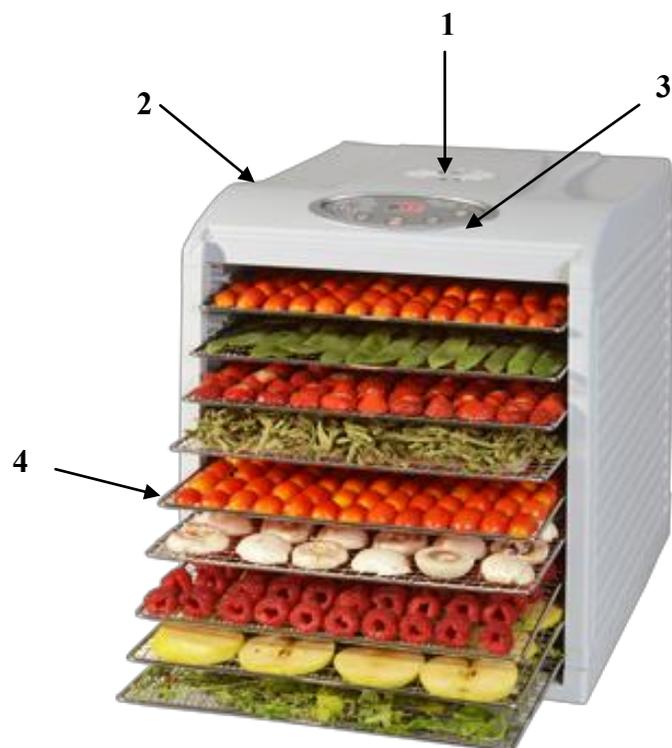
**Ne pas utiliser l'appareil plus de 19 heures 30 minutes en continu sinon cela l'endommagerait... il est nécessaire de le laisser refroidir au moins 2 heures**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

6. Ne pas utiliser à l'extérieur
7. ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides
8. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre.
9. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
10. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.
11. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
13. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, proper, horizontale (non inclinée), solide (supporte le poids) et qu'elle n'est pas chaude, pour garantir son fonctionnement en toute sécurité
16. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
17. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque employ
18. Utiliser uniquement des aliments dans l'appareil et utiliser uniquement les plateaux fournis avec l'appareil

19. Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est plein, il faut le vider complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
20. Pour éteindre l'appareil il faut appuyer sur le bouton d'arrêt et attendre qu'il s'arrête seul avant de le débrancher de la prise murale. Le temps d'attente avant l'arrêt correspond au temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. **Il est impératif d'attendre ce temps minimum avant de débrancher l'appareil sinon vous risquez de causer des dommages à votre appareil**
21. Placer l'appareil à l'écart du rayonnement solaire

## DESCRIPTION



Ne pas obstruer la grille N°1, cela endommagerait l'appareil

1. Grille évacuation de l'air
2. Corps de l'appareil
3. Panneau de commandes
4. 9 grilles de séchage inox
5. Porte coulissante



Marche  
arrêt

5



## Panneau de commandes

- Bouton marche / arrêt pour l'arrêt et la mise en fonctionnement de l'appareil
- Bouton TEMP pour le réglage de la température
- Bouton TIMER pour le réglage du temps de séchage (minuterie)
- Boutons "+" et "-" pour augmenter ou diminuer la température (TEMP) ou la minuterie (TIMER)

**L'appareil est livré avec un bac de fond pour récupérer les déchets secs et une grille fine pour les petits aliments**

## FONCTIONNEMENT et UTILISATION

1. Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, il convient de faire fonctionner l'appareil à vide pendant environ 30 minutes... pendant ce temps, il est normal de sentir une odeur de "brulé" ainsi que de constater un léger dégagement de fumée
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale, un "BIP" sonore retentit
3. Appuyer sur le bouton de mise en fonctionnement, l'affichage LED indique 10.00 par défaut
4. Appuyer sur le sélecteur de la durée de séchage **TIMER** puis sur les boutons de réglage "-" ou "+" en fonction de votre choix, à chaque impulsion vous diminuez ou vous augmentez de 30 minutes avec un maximum de 19 H
5. Appuyer sur le sélecteur de température **TEMP** la température 70°C s'affiche par défaut. Appuyer sur les boutons de réglage "-" ou "+" en fonction de votre choix. La température est réglable par tranche de 5°C, de 35°C à 70°C

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33.**

**entre 9 et 12 heures** ou écrire à [assistance.kitchenchef@orange.fr](mailto:assistance.kitchenchef@orange.fr)

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable. Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.**

**Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.** Votre appareil doit être propre. **L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous prônons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil**

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**

KitchenChef  
PROFESSIONAL

## CONSEILS D'UTILISATION de votre DESHYDRATEUR



**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT ou similaire**

**IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard**

## DESHYDRATATION des VIANDES

### Préparation, entreposage et déshydratation de la viande

La viande peut être préparée suivant 2 méthodes différentes :

#### ● La méthode "Jerky"

1. Tremper la viande dans une marinade à base de sel
2. Sécher la viande 10 à 17 heures

*La viande ainsi préparée est plus dure à mâcher mais son goût est excellent.*

#### ● La viande cuite avant séchage

1. Ne choisir que des morceaux de viandes maigres sans gras et tendres (ou enlever le gras).
2. Cuire la viande en veillant à ce qu'elle reste tendre et légèrement saignante.
3. En utilisant des restes de viandes (ex : rôti) ou de volaille, vous n'aurez pas besoin de les cuire.
4. Couper la viande en longueur (bandes, lamelles) ou hacher la viande
5. Faire sécher 10 à 17 heures
6. Toutes les 2 heures, éponger l'humidité qui perle à la surface de la viande
7. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
8. Conserver la viande séchée pendant maximum 1 mois
9. Vérifier régulièrement l'apparition d'humidité ou de moisissure
10. Ranger les récipients au réfrigérateur ou congélateur si vous souhaitez conserver la viande plus longtemps

*La viande ainsi séchée peut être utilisée pour réaliser des ragouts ou des plats à la Stroganoff*

## DESHYDRATATION des POISSONS

1. Utiliser uniquement du poisson frais.
2. Il doit être bien lavé et conservé au froid jusqu'à la déshydratation.
3. Couper en morceaux ou en bandes
4. Tremper les bandes dans 1 litre d'eau mélangée à 50 g. de sel
5. Egoutter avec un linge ou du papier absorbant
6. Réfrigérer 1 heure
7. Placer les bandes de poisson dans un récipient et saupoudrez d'un mélange sel + assaisonnement
8. Placez le plat recouvert au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures
9. Faire sécher dans le déshydrateur 10 à 18 heures (le poisson ne doit pas être cassant)
10. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
11. Ranger les récipients au réfrigérateur ou au congélateur

## RECONSTITUTION DES ALIMENTS SECS

Pour des goûters, encas, des collations, des pique-niques, dans le cadre sportif (randonnées), les aliments secs peuvent être consommés tel quels. Pour cuisiner, ils nécessitent, dans bien des cas, une reconstitution. Les indications ci-dessous sont données à titre indicatif et sont adaptables selon vos propres souhaits, envies et besoins.

### Reconstitution en eau bouillante des légumes

1. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci générerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans l'eau bouillante 5 à 30 minutes suivant l'aliment
3. Préparer comme vous le désirez (casserole, poêle, mijotage...)

### Reconstitution en eau bouillante des fruits

1. Ne pas assaisonner (sucre) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci générerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans une casserole, un volume de fruit équivalent au volume d'eau
3. Ajouter de l'eau si le fruit ne gonfle pas assez ou si vous souhaitez réaliser une garniture épaisse (tartes par exemple)
4. Suivant l'utilisation requise (crème glacée par exemple) vous pouvez bouillir 3 à 5 minutes les fruits ainsi trempés ou les réduire en purée

### Reconstitution par trempage des fruits et légumes

1. Ce procédé permet aux fruits et légumes de récupérer presque toute l'eau perdue pendant la déshydratation
2. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci générerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
3. Étendre les aliments secs dans un récipient (plat) peu profond
4. Recouvrir d'une couche d'eau froide ou bouillante
5. Laisser tremper de 30 minutes à une nuit complète en fonction des aliments choisis
6. Il est possible d'ajouter d'autres liquides selon vos goûts (lait, jus de fruits ou de légumes, cidre, bouillon etc....)

### Reconstitution pendant la cuisson

1. Ce procédé est simple et rapide
2. Il suffit d'ajouter les fruits et légumes aux mets que vous préparez
3. Les aliments secs s'hydratent dans le jus de cuisson
4. Il est parfois nécessaire de rajouter de l'eau si l'absorption est importante

# CONSERVATION DES ALIMENTS SECHES

## Conservation des fruits/légumes/plantes séchées

**(Pour la viande et les poissons, se reporter au chapitre concerné)**

Les aliments séchés conservent environ 15 à 60% de leur poids initial

1. Mettre les aliments dans un sac en plastique
2. Entreposer le sac dans une boîte hermétiquement fermée
3. L'entreposage doit être fait dans un lieu frais, sec et sombre (idéal 5 à 15°C)
4. Au cours des 1<sup>er</sup>s jours, brasser les aliments régulièrement. Si vous constatez de l'humidité, il faut les sécher davantage dans le déshydrateur.
5. Les fruits emballés se conservent jusqu'à 1 an
6. Les légumes emballés se conservent jusqu'à 6 mois
7. La viande se conserve de 1 à 3 mois suivant son mode de préparation
8. Idéalement il faut emballer les aliments séchés avec un appareil à emballer sous vide d'air Kitchen Chef

## ASTUCES ET CONSEILS

**Conseil :** La température de séchage des fruits et des légumes étant généralement identique, il est conseillé de déshydrater en même temps des fruits et des légumes.

► **Avantage:** L'humidité des fruits empêchera les légumes de durcir à l'extérieur.

**Conseil :** Ne pas ajouter d'assaisonnement, de condiments, pendant le processus de réhydratation des aliments secs.

► **Avantage :** Les aliments secs se réhydrateront plus vite et plus facilement.

**Conseil :** Ne pas remplir les plateaux avec les aliments à sécher. L'air chaud doit pouvoir circuler facilement (disposer les aliments en évitant qu'ils se touchent)

► **Avantage :** le temps de séchage sera ainsi diminué

**Remarque :** Lorsque les aliments secs sont directement introduits dans un plat en cours de cuisson, ils absorbent les jus des autres aliments.

► **Conseil :** Il convient, si nécessaire, d'ajouter l'équivalent en eau du volume d'aliments secs.

**Remarque :** Il faut généralement trancher les fruits et légumes en tranches de 5/6 mm, si possible tous de la même épaisseur afin d'obtenir un séchage homogène.

**Conseil :** Vérifier régulièrement le séchage des aliments et retirer les aliments déjà secs surtout si l'épaisseur de chaque aliment n'est pas homogène.

# DESHYDRATATION des LEGUMES

## Préparation des Légumes

Les légumes doivent être frais et croquants (à couper de préférence en tranche de 4 à 6 mm).

Les légumes à temps de cuisson élevé seront meilleurs s'ils ont été blanchis à la vapeur (3 à 8 minutes) afin de rendre le légume tendre

Cette opération (non obligatoire) permet d'augmenter la porosité des légumes à peau dure et au temps de cuisson long (maïs, petits pois, haricots ...). Ainsi, le temps de séchage sera réduit. La couleur du légume est préservée, de même que son goût et sa valeur nutritive. Refroidir dans l'eau glacée. Le temps de stockage est sensiblement augmenté.

Les légumes peuvent également être prétraités aux micro-ondes. Le temps de cuisson sera égal à 30 à 50% du temps normal de cuisson.

## Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité). La mesure est effectuée à partir de 1 kg de légumes frais

| LEGUMES         | POIDS   |
|-----------------|---------|
| Betteraves      | 0,3 kg  |
| Carottes        | 0,25 kg |
| Céleris         | 0,15 kg |
| Choux           | 0,15 kg |
| Courges         | 0,15 kg |
| Epinards        | 0,15 kg |
| Haricots        | 0,3 kg  |
| Maïs            | 0,65 kg |
| Navets          | 0,15 kg |
| Oignons         | 0,2 kg  |
| Pois            | 0,45 kg |
| Pommes de terre | 0,5 kg  |
| Tomates         | 0,15 kg |

## Préparation et temps de séchage

| LEGUME     | PREPARATION                       | PRETRAITEMENT           | TEMPS de SECHAGE |
|------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|
| Artichauts | Couper les cœurs en lanières      | Faire bouillir 6/8 min. | 8 à 14 heures    |
| Asperges   | Couper en morceaux                | -                       | 6 à 10 heures    |
| Aubergines | Peler et couper en tranches       | -                       | 7 à 13 heures    |
| Betteraves | Couper en morceaux                | Cuire à la vapeur       | 6 à 10 heures    |
| Brocolis   | Couper tels qu'il faut les servir | Cuisson vapeur 4/5 min. | 7 à 10 heures    |
| Carottes   | Couper en tranches ou en dés      | Cuire à la vapeur       | 8 à 12 heures    |

|                 |                                   |                            |               |
|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------|
| Champignons     | Couper en tranches                | -                          | 6 à 10 heures |
| Choux fleurs    | Couper tels qu'il faut les servir | Cuire à la vapeur          | 7 à 9 heures  |
| Courgettes      | Couper en tranches ou en dés      | -                          | 7 à 10 heures |
| Haricots        | Couper en morceaux                | Cuire à la vapeur          | 7 à 12 heures |
| Maïs            | Détacher les grains des épis      | Cuire l'épi à la vapeur    | 7 à 12 heures |
| Oignons         | Couper en tranches ou hacher      | Enlever peau, tête, pointe | 7 à 12 heures |
| Pois            | Ecosser                           | Cuire à la vapeur          | 7 à 11 heures |
| Piments forts   | Les laisser entier                | -                          | 7 à 12 heures |
| Poivrons        | Couper en long ou anneaux         | Enlever les pépins         | 7 à 12 heures |
| Pommes de terre | Couper en tranches                | Cuire à la vapeur 5/6 min. | 8 à 14 heures |

## DESHYDRATATION des FRUITS

### Préparation des fruits

Les fruits doivent être frais et mûrs.  
Il faut procéder rapidement à l'opération de séchage pour éviter une détérioration.

**Prétraitement** (facultatif) : Afin de mieux conserver les vitamines des fruits ainsi que préserver leur couleur claire et leur goût, il est possible de blanchir les fruits (cela ralentit la croissance des enzymes).

**Blanchiment** : Au jus de citron (trempier les fruits pendant environ 2 minutes) ou blanchiment à l'eau (conseillé pour les fruits à peau épaisse afin de favoriser le séchage...raisins, pruneaux, prunes, cerises, figues ...)

### Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité).  
La mesure est effectuée à partir de 1 kg de fruits frais.

| FRUIT    | POIDS     |
|----------|-----------|
| Abricots | 200 g     |
| Ananas   | 150/200 g |
| Bananes  | 250/300g  |
| Cerises  | 250g      |

|        |           |
|--------|-----------|
| Kiwis  | 200 g     |
| Pêches | 200/300 g |
| Poires | 200/250 g |
| Pommes | 150/200 g |

### Préparation et temps de séchage

| FRUIT    | PREPARATION   | HEURES  |
|----------|---|---------|
| Abricots | Couper en tranches ou en 2, la peau face au plateau                       | 10 à 12 |
| Ananas   | Enlever le cœur et couper en tranches                                     | 10 à 12 |
| Bananes  | Couper en tranches  | 9 à 10  |
| Cerises  | Enlever les queues et les noyaux, couper en deux, la peau face au plateau | 12 à 16 |
| Fraises  | Entières ou en tranches   | 12 à 16 |
| Kiwis    | Couper en tranches ] (éplucher ou non)                                    | 8 à 10  |
| Melons   | Couper en tranches, enlever pépins, écorce                                | 7 à 12  |
| Poires   | Enlever les cœurs, couper en tranches ou en quartiers                     | 6 à 12  |
| Pommes   | Enlever les cœurs, couper en tranches, quartiers, anneaux                 | 7 à 9   |
| Prunes   | Enlever les noyaux, couper en tranches                                    | 9 à 14  |
| Raisins  | Entiers, enlever les queues   | 9 à 16  |
| Tomates  | Trancher en rondelles   | 8 à 12  |

## DESHYDRATATION des HERBES et EPICES

1. Laver soigneusement
2. Sécher dans l'appareil avec ou sans tige
3. Sécher pendant 5 à 8 heures
4. Enlever les graines et/ou les feuilles
5. Entreposer dans un lieu frais, sec et sombre
6. Surveiller régulièrement l'apparition d'éventuelles moisissures

Réduire et pulvériser qu'au moment de s'en servir

**L'humidité, la taille, l'épaisseur et la quantité d'aliments sont autant de facteurs qui influent sur le temps de séchage et la qualité du produit fini. Il n'y a pas de règle absolue. Les tableaux de préconisations par type d'aliment sont donnés à titre indicatif**

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33.**

**entre 9 et 12 heures** ou écrire à [assistance.kitchenchef@orange.fr](mailto:assistance.kitchenchef@orange.fr)

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable. Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.**

**Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.** Votre appareil doit être propre. **L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous prônons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil**

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**

KitchenChef  
PROFESSIONAL

## CONSEILS D'UTILISATION de votre DESHYDRATEUR



**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT ou similaire**

**IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard**

## DESHYDRATATION des VIANDES

### Préparation, entreposage et déshydratation de la viande

La viande peut être préparée suivant 2 méthodes différentes :

#### ● La méthode "Jerky"

1. Tremper la viande dans une marinade à base de sel
2. Sécher la viande 10 à 17 heures

*La viande ainsi préparée est plus dure à mâcher mais son goût est excellent.*

#### ● La viande cuite avant séchage

1. Ne choisir que des morceaux de viandes maigres sans gras et tendres (ou enlever le gras).
2. Cuire la viande en veillant à ce qu'elle reste tendre et légèrement saignante.
3. En utilisant des restes de viandes (ex : rôti) ou de volaille, vous n'aurez pas besoin de les cuire.
4. Couper la viande en longueur (bandes, lamelles) ou hacher la viande
5. Faire sécher 10 à 17 heures
6. Toutes les 2 heures, éponger l'humidité qui perle à la surface de la viande
7. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
8. Conserver la viande séchée pendant maximum 1 mois
9. Vérifier régulièrement l'apparition d'humidité ou de moisissure
10. Ranger les récipients au réfrigérateur ou congélateur si vous souhaitez conserver la viande plus longtemps

*La viande ainsi séchée peut être utilisée pour réaliser des ragouts ou des plats à la Stroganoff*

## DESHYDRATATION des POISSONS

1. Utiliser uniquement du poisson frais.
2. Il doit être bien lavé et conservé au froid jusqu'à la déshydratation.
3. Couper en morceaux ou en bandes
4. Tremper les bandes dans 1 litre d'eau mélangée à 50 g. de sel
5. Egoutter avec un linge ou du papier absorbant
6. Réfrigérer 1 heure
7. Placer les bandes de poisson dans un récipient et saupoudrez d'un mélange sel + assaisonnement
8. Placez le plat recouvert au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures
9. Faire sécher dans le déshydrateur 10 à 18 heures (le poisson ne doit pas être cassant)
10. Entreposer dans des récipients hermétiquement fermés
11. Ranger les récipients au réfrigérateur ou au congélateur

## RECONSTITUTION DES ALIMENTS SECS

Pour des goûters, encas, des collations, des pique-niques, dans le cadre sportif (randonnées), les aliments secs peuvent être consommés tel quels. Pour cuisiner, ils nécessitent, dans bien des cas, une reconstitution. Les indications ci-dessous sont données à titre indicatif et sont adaptables selon vos propres souhaits, envies et besoins.

### Reconstitution en eau bouillante des légumes

1. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans l'eau bouillante 5 à 30 minutes suivant l'aliment
3. Préparer comme vous le désirez (casserole, poêle, mijotage...)

### Reconstitution en eau bouillante des fruits

1. Ne pas assaisonner (sucre) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
2. Plonger dans une casserole, un volume de fruit équivalent au volume d'eau
3. Ajouter de l'eau si le fruit ne gonfle pas assez ou si vous souhaitez réaliser une garniture épaisse (tartes par exemple)
4. Suivant l'utilisation requise (crème glacée par exemple) vous pouvez bouillir 3 à 5 minutes les fruits ainsi trempés ou les réduire en purée

### Reconstitution par trempage des fruits et légumes

1. Ce procédé permet aux fruits et légumes de récupérer presque toute l'eau perdue pendant la déshydratation
2. Ne pas assaisonner (sucre, sel) l'eau pendant les 5 à 7 premières minutes, ceci gênerait le procédé d'absorption de l'eau par les aliments.
3. Étendre les aliments secs dans un récipient (plat) peu profond
4. Recouvrir d'une couche d'eau froide ou bouillante
5. Laisser tremper de 30 minutes à une nuit complète en fonction des aliments choisis
6. Il est possible d'ajouter d'autres liquides selon vos goûts (lait, jus de fruits ou de légumes, cidre, bouillon etc....)

### Reconstitution pendant la cuisson

1. Ce procédé est simple et rapide
2. Il suffit d'ajouter les fruits et légumes aux mets que vous préparez
3. Les aliments secs s'hydratent dans le jus de cuisson
4. Il est parfois nécessaire de rajouter de l'eau si l'absorption est importante

# CONSERVATION DES ALIMENTS SECHES

## Conservation des fruits/légumes/plantes séchées

**(Pour la viande et les poissons, se reporter au chapitre concerné)**

Les aliments séchés conservent environ 15 à 60% de leur poids initial

1. Mettre les aliments dans un sac en plastique
2. Entreposer le sac dans une boîte hermétiquement fermée
3. L'entreposage doit être fait dans un lieu frais, sec et sombre (idéal 5 à 15°C)
4. Au cours des 1<sup>ers</sup> jours, brasser les aliments régulièrement. Si vous constatez de l'humidité, il faut les sécher davantage dans le déshydrateur.
5. Les fruits emballés se conservent jusqu'à 1 an
6. Les légumes emballés se conservent jusqu'à 6 mois
7. La viande se conserve de 1 à 3 mois suivant son mode de préparation
8. Idéalement il faut emballer les aliments séchés avec un appareil à emballer sous vide d'air Kitchen Chef

## ASTUCES ET CONSEILS

**Conseil :** La température de séchage des fruits et des légumes étant généralement identique, il est conseillé de déshydrater en même temps des fruits et des légumes.

► **Avantage:** L'humidité des fruits empêchera les légumes de durcir à l'extérieur.

**Conseil :** Ne pas ajouter d'assaisonnement, de condiments, pendant le processus de réhydratation des aliments secs.

► **Avantage :** Les aliments secs se réhydrateront plus vite et plus facilement.

**Conseil :** Ne pas remplir les plateaux avec les aliments à sécher. L'air chaud doit pouvoir circuler facilement (disposer les aliments en évitant qu'ils se touchent)

► **Avantage :** le temps de séchage sera ainsi diminué

**Remarque :** Lorsque les aliments secs sont directement introduits dans un plat en cours de cuisson, ils absorbent les jus des autres aliments.

► **Conseil :** Il convient, si nécessaire, d'ajouter l'équivalent en eau du volume d'aliments secs.

**Remarque :** Il faut généralement trancher les fruits et légumes en tranches de 5/6 mm, si possible tous de la même épaisseur afin d'obtenir un séchage homogène.

**Conseil :** Vérifier régulièrement le séchage des aliments et retirer les aliments déjà secs surtout si l'épaisseur de chaque aliment n'est pas homogène.

# DESHYDRATATION des LEGUMES

## Préparation des Légumes

Les légumes doivent être frais et croquants (à couper de préférence en tranche de 4 à 6 mm).

Les légumes à temps de cuisson élevé seront meilleurs s'ils ont été blanchis à la vapeur (3 à 8 minutes) afin de rendre le légume tendre

Cette opération (non obligatoire) permet d'augmenter la porosité des légumes à peau dure et au temps de cuisson long (maïs, petits pois, haricots ...). Ainsi, le temps de séchage sera réduit. La couleur du légume est préservée, de même que son goût et sa valeur nutritive. Refroidir dans l'eau glacée. Le temps de stockage est sensiblement augmenté.

Les légumes peuvent également être prétraités aux micro-ondes. Le temps de cuisson sera égal à 30 à 50% du temps normal de cuisson.

## Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité). La mesure est effectuée à partir de 1 kg de légumes frais

| LEGUMES         | POIDS   |
|-----------------|---------|
| Betteraves      | 0,3 kg  |
| Carottes        | 0,25 kg |
| Céleris         | 0,15 kg |
| Choux           | 0,15 kg |
| Courges         | 0,15 kg |
| Epinards        | 0,15 kg |
| Haricots        | 0,3 kg  |
| Maïs            | 0,65 kg |
| Navets          | 0,15 kg |
| Oignons         | 0,2 kg  |
| Pois            | 0,45 kg |
| Pommes de terre | 0,5 kg  |
| Tomates         | 0,15 kg |

## Préparation et temps de séchage

| LEGUME     | PREPARATION                       | PRETRAITEMENT           | TEMPS de SECHAGE |
|------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|
| Artichauts | Couper les cœurs en lanières      | Faire bouillir 6/8 min. | 8 à 14 heures    |
| Asperges   | Couper en morceaux                | -                       | 6 à 10 heures    |
| Aubergines | Peler et couper en tranches       | -                       | 7 à 13 heures    |
| Betteraves | Couper en morceaux                | Cuire à la vapeur       | 6 à 10 heures    |
| Brocolis   | Couper tels qu'il faut les servir | Cuisson vapeur 4/5 min. | 7 à 10 heures    |
| Carottes   | Couper en tranches ou en dés      | Cuire à la vapeur       | 8 à 12 heures    |

|                 |                                   |                            |               |
|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------|
| Champignons     | Couper en tranches                | -                          | 6 à 10 heures |
| Choux fleurs    | Couper tels qu'il faut les servir | Cuire à la vapeur          | 7 à 9 heures  |
| Courgettes      | Couper en tranches ou en dés      | -                          | 7 à 10 heures |
| Haricots        | Couper en morceaux                | Cuire à la vapeur          | 7 à 12 heures |
| Maïs            | Détacher les grains des épis      | Cuire l'épi à la vapeur    | 7 à 12 heures |
| Oignons         | Couper en tranches ou hacher      | Enlever peau, tête, pointe | 7 à 12 heures |
| Pois            | Ecosser                           | Cuire à la vapeur          | 7 à 11 heures |
| Piments forts   | Les laisser entier                | -                          | 7 à 12 heures |
| Poivrons        | Couper en long ou anneaux         | Enlever les pépins         | 7 à 12 heures |
| Pommes de terre | Couper en tranches                | Cuire à la vapeur 5/6 min. | 8 à 14 heures |

## DESHYDRATATION des FRUITS

### Préparation des fruits

Les fruits doivent être frais et mûrs.  
Il faut procéder rapidement à l'opération de séchage pour éviter une détérioration.

**Prétraitement** (facultatif) : Afin de mieux conserver les vitamines des fruits ainsi que préserver leur couleur claire et leur goût, il est possible de blanchir les fruits (cela ralentit la croissance des enzymes).

**Blanchiment** : Au jus de citron (trempier les fruits pendant environ 2 minutes) ou blanchiment à l'eau (conseillé pour les fruits à peau épaisse afin de favoriser le séchage...raisins, pruneaux, prunes, cerises, figues ...)

### Exemples de poids résiduel (approximatifs) après déshydratation

Les poids indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité des aliments utilisés (maturité, dimension, humidité).  
La mesure est effectuée à partir de 1 kg de fruits frais.

| FRUIT    | POIDS     |
|----------|-----------|
| Abricots | 200 g     |
| Ananas   | 150/200 g |
| Bananes  | 250/300g  |
| Cerises  | 250g      |

|        |           |
|--------|-----------|
| Kiwis  | 200 g     |
| Pêches | 200/300 g |
| Poires | 200/250 g |
| Pommes | 150/200 g |

### Préparation et temps de séchage

| FRUIT    | PREPARATION   | HEURES  |
|----------|---|---------|
| Abricots | Couper en tranches ou en 2, la peau face au plateau                       | 10 à 12 |
| Ananas   | Enlever le cœur et couper en tranches                                     | 10 à 12 |
| Bananes  | Couper en tranches  | 9 à 10  |
| Cerises  | Enlever les queues et les noyaux, couper en deux, la peau face au plateau | 12 à 16 |
| Fraises  | Entières ou en tranches   | 12 à 16 |
| Kiwis    | Couper en tranches 1 (éplucher ou non)                                    | 8 à 10  |
| Melons   | Couper en tranches, enlever pépins, écorce                                | 7 à 12  |
| Poires   | Enlever les cœurs, couper en tranches ou en quartiers                     | 6 à 12  |
| Pommes   | Enlever les cœurs, couper en tranches, quartiers, anneaux                 | 7 à 9   |
| Prunes   | Enlever les noyaux, couper en tranches                                    | 9 à 14  |
| Raisins  | Entiers, enlever les queues   | 9 à 16  |
| Tomates  | Trancher en rondelles   | 8 à 12  |

## DESHYDRATATION des HERBES et EPICES

1. Laver soigneusement
2. Sécher dans l'appareil avec ou sans tige
3. Sécher pendant 5 à 8 heures
4. Enlever les graines et/ou les feuilles
5. Entreposer dans un lieu frais, sec et sombre
6. Surveiller régulièrement l'apparition d'éventuelles moisissures

Réduire et pulvériser qu'au moment de s'en servir

**L'humidité, la taille, l'épaisseur et la quantité d'aliments sont autant de facteurs qui influent sur le temps de séchage et la qualité du produit fini. Il n'y a pas de règle absolue. Les tableaux de préconisations par type d'aliment sont donnés à titre indicatif**