Techwood®
POSITIVE TECHNOLOGY

TDH-511
TDH-516

DESHYDRATEUR

Manuel d'utilisation

TDH-511

TDH-516

Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure.
Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

▫ Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
▫ Conserver le présent manuel d’instructions.
▫ Vérifier que la tension de l’installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
▫ Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
- Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
- Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d’environnement résidentiel.
- Un environnement de type :
• Maisons de ferme • Chambres d’hôtes.
▫ L’utiliser en suivant les indications de la notice.
▫ Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l’eau.
▫ Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d’eau.
▫ Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
▫ Si malencontreusement l’appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
▫ Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
▫ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
▫ L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
▫ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des adultes, ayant, des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s’ils ont été formés et encadrés pour son

utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.

▫ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

▫ Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

▫ Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d'enfants âgés de moins de 8 ans.

▫ Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

▫ De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.

▫ Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.

▫ Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.

▫ Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.

▫ Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.

▫ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

▫ Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

▫ Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

▫ Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.

▫ Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.

▫ Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
▫ Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
▫ Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
▫ S’assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
▫ Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
▫ Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
▫ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d’un système de contrôle à distance.
▫ Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
▫ Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
▫ Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
▫ Lors de l’utilisation d’une rallonge, toujours s’assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
▫ Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
▫ Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
▫ Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
▫ L’appareil ne doit pas être utilisé, s’il est tombé ou, s’il présente des signes visibles de dommages ou s’il fuit.

▫ En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
▫ Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.

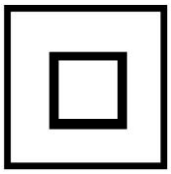
Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.

Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb •chrome hexavalent • produits de protection contre

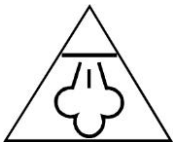
les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6ème • le cadmium.

Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.

Le symbole « VAPEUR» avertit l'utilisateur que de la vapeur peut sortir de l'appareil et de prendre toutes les précautions nécessaires. (Risque de brûlures)



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).

Pour plus d'information : http://www.quefairedemesdechets.fr

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.
Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

1. Placer les produits préparés à l'avance sur les plateaux amovibles. Les produits doivent être placés de manière à laisser circuler l'air librement entre eux. C'est la raison pour laquelle il ne faut pas mettre trop de produits sur chaque plateau.
2. Mettre les plateaux remplis sur la base chauffante.
3. Mettre le couvercle sur le dessus de l'appareil.

NOTE : Pendant le séchage, le couvercle supérieur doit toujours rester en place sur l'appareil.

4. Brancher et allumer l'appareil en mettant l'interrupteur sur la position «Marche» - le voyant lumineux s'éclaire en rouge.
5. Après utilisation,, éteindre l'appareil en mettant l'interrupteur en position "Arrêt" et Débrancher l'appareil du secteur électrique.
6. Laisser les produits refroidir avant de mettre les produits séchés dans un contenant.

NOTES : un emballage hermétique pouvant aller au congélateur peut être très pratique.
il est recommandé de mettre les 5 plateaux sur l'appareil pendant son utilisation, peu importe le nombre de plateaux vides.

MISE EN ŒUVRE

Laver et essuyer les produits avant de les mettre dans l'appareil.
NOTE : Ne pas mettre de produits humides ou mouillés dans l'appareil. (bien les essuyer !)
Couper les parties gâtées des produits. Couper les produits de manière à laisser circuler l'air entre les plateaux.

LES TEMPS DE SÉCHAGE INDIQUÉS DANS CETTE NOTICE SONT INDICATIFS.

Il convient de faire sa propre expérience pour un meilleur résultat.
La durée de séchage dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du degré d'humidité des produits, de l'épaisseur des morceaux, etc.

FRUITS SECS

1. Laver les fruits.
2. Enlever les noyaux et couper les parties gâtées.
3. Trancher les fruits en morceaux et les placer sur les plateaux.

NOTE : Il est possible de :

- Mettre du jus de citron naturel ou d'ananas pour éviter le dessèchement.
- D'ajouter de la cannelle ou de la noix de coco pour la senteur des fruits.
- Le container pour le stockage des produits séchés doit être propre et sec.
- Pendant la première semaine après le séchage, vérifier s'il y a de l'humidité dans le récipient. Si oui, cela signifie que les produits ne sont pas assez bien séchés et que vous devriez les sécher à nouveau.

Pour un bon stockage des fruits secs : utiliser de préférence des récipients en verre avec des couvercles en verre ou en métal. Les mettre dans un endroit sombre et sec avec une température entre 5 à 20 degrés.
ATTENTION ! Ne jamais placer de produits chauds dans un récipient pour le stockage ultérieur.

SECHAGE DES LÉGUMES

Voir 1 à 3 du paragraphe précédent
NOTE : Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1-5 minutes, de les mettre dans l'eau froide et de les sécher soigneusement avant de les placer sur les plateaux de l'appareil.

SÉCHER LES PLANTES MÉDICINALES

NOTE : Il est recommandé de sécher uniquement les feuilles.
Après séchage, il est préférable de mettre des plantes médicinales dans des sacs en papier ou des boîtes de verre et de les placer dans un endroit frais et sombre.

PRÉPARATION DES FRUITS

La préparation préliminaire des fruits sauve sa couleur naturelle, son goût et sa saveur.

Vous trouverez ci-dessous des recommandations utiles sur la meilleure façon de préparer les fruits à sécher.

1. Prendre ¼ de verre de jus de fruit (naturel de préférence).

NOTE : Il est préférable que le jus de fruit soit le même que celui du fruit à préparer.

Exemple : pour la préparation de pommes, il est préférable d'utiliser du jus de pomme.

2. Mélanger le jus avec 2 verres d'eau.
3. Plonger les fruits, préalablement préparés, (voir « Tableau de préparation des fruits pour le séchage ») dans ce mélange pendant 2 heures.

PRODUIT	PREPARATION	ASPECT APRES SECHAGE	TEMPS DE DESHYDRATATION (HEURES)
Abricots	Oter le noyau et couper en tranche	Doux	13-28
Peau d'Orange	Couper la peau en longues tranches	Fragile	8-16
Ananas frais	Peler et couper en cubes	Ferme	8-36
Ananas en conserve	Oter le jus et sécher le fruit avant séchage	Doux	8-36
Banane	Peler et couper en tranches de 3 à 4 mm	Croustillant	8-38
Raisin	Séparer les grains	Doux	8-26
Cerises	Le noyau peut être laissé ou enlever à la moitié de la déshydratation	Doux	8-12
Pèche	Peler et couper en tranches	Doux	8-30
Figues	Couper en tranches	Ferme	8-26
Canneberge ou Airelle	Rien à faire	Doux	8-26
Pèche en conserve	Couper en 2 et ôter le noyau à mi déshydratation	Doux	8-26
Dates	Oter le noyau et couper en 2 morceaux	Ferme	8-26
Pomme	Peler, ôter le cœur, couper en tranches	Doux	8-12

NOTE : Le temps et les moyens de traitement préliminaire des fruits qui sont décrits dans le tableau le sont à titre indicatifs.
Les préférences personnelles peuvent différer de celles décrites dans le tableau.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Il est préférable de faire bouillir les légumes suivants avant déshydratation : Haricots verts, Chou-fleur, Brocoli, Asperges Pomme de terre ; car ces légumes se préparent aussi bien en entrée qu'en plat de résistance.
Cela permet de conserver la couleur naturelle des aliments.
Mettre les légumes préparés dans une casserole avec de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Egoutter et mettre les légumes dans l'appareil.
Note : Si vous voulez donner une touche citronnée aux haricots verts, aux asperges, etc., les mettre dans un jus de citron pendant environ 2 minutes.

PRODUIT	PREPARATION	ASPECT APRES SECHAGE	TEMPS DE DESHYDRATATION (HEURES)
Artichaut	Couper en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur	Fragile	8-13
Aubergine	Peler et couper en tranches de 0,5 à 1 cm	Fragile	8-18
Brocoli	Couper en petit bouquets et passer à la vapeur 5 minutes	Fragile	8-20
Champignons	Couper en tranche (s'ils sont gros) ou laisser tel quel	Ferme	8-14
Haricots verts	Equeuter et ébouillanter pour qu'ils deviennent transparents	Fragile	8-26
Chataignes	Couper en morceaux de 5/6 mm	Fragile	8-18
Chou	Oter la 1ere peau, Couper en tranches de 3mm	Ferme	8-14
Chou de Bruxelles	Couper en 2	Croustillant	8-30
Chou-fleur	Couper en petit bouquets et passer à la vapeur pour qu'il devienne tendre	Ferme	8-16
Pomme de terre	Couper en tranche et bouillir 8/10 minutes	Croustillant	8-30
Oignon	Couper en fine tranches	Croustillant	8-14
Carottes	Bouillir pour qu'elles deviennent tendres. Couper en rondelles	Croustillant	8-14
Concombre	Peler et couper en tranche de 10 mm	Ferme	8-18
Poivron	Couper en tranche de 6/8 mm de large. Oter le cœur	Croustillant	8-14
Piments	Seulement les déshydrater	Ferme	8-14
Persil	Mettre les feuilles sur un plateau	Croustillant	6-10
Tomates	Peler et couper en tranches	Ferme	8-24
Rhubarbe	Peler et couper en fine tranches de 3/5 mm	Perte d'humidité	8-38
Betterave	Couper Feuilles et racine. Bouillir, laisser refroidir et couper	Croustillant	8-26

	en tranches de 5mm		
Céleri	Couper en tranche de 5/6 mm	Croustillant	8-14
Oignon blanc	Emincer et poser sur un plateau	Croustillant	8-10
Asperges	Couper le bas, Eplucher et couper en tranches de 2 à 3 mm	Croustillant	8-14
Ail	Peler et couper en tranches plus ou moins épaisses	Croustillant	8-16
Epinards	Bouillir jusqu'à décoloration	Croustillant	8-16

PRÉPARATION DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, DES ABATS ET DU POISSON.

La préparation préliminaire de la viande est nécessaire, voire indispensable, pour préserver la santé du consommateur.
Utiliser de la viande sans os pour un séchage efficace. il est recommandé de la vinaigrer (légèrement) ou de la tremper dans une marinade. Cela aide à enlever l'eau de la viande et avoir, ainsi, une meilleure conservation.

MARINADE

1/2 verre de sauce de soja
1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux
2 cuillères à soupe de ketchup
1 à 1,5 cuillère à dessert de sel (selon gout)
1/2 cuillère à dessert de poivre séché
Tous les ingrédients doivent être mélangés avec soin.

VOLAILLE

Avant le début du séchage, la volaille doit être préparée.
Couper en morceaux, faire bouillir ou faire frire.
Sécher la viande blanche de 2 à 8 heures. Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

ABATS

Préparer les abats, les couper en petits morceaux et les mettre sur les plateaux.
Sécher de 2 à 8 heures. Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

NOTE : Le temps et les moyens de traitement préliminaires des ingrédients qui sont décrits dans le tableau le sont à titre indicatifs.
Les préférences personnelles peuvent différer de celles décrites.

POISSON

Faire bouillir ou cuire au four avant le début du séchage.
(Cuire pendant environ 20 minutes à une température de 200 degrés ou jusqu'à ce que le poisson devienne friable).
Sécher le poisson de 2 à 8 heures. Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux.
Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat par le consommateur.
Les justificatifs de garantie sont :
• la facture et
• le bon de garantie (situé sur le coté ou le fond de la boite) tamponné et rempli.
Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.
Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.
Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie !
En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.
La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge
Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !
En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.
Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.
En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	250W
Norme	Classe II

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°C107
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous bois - France