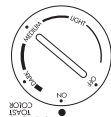


La cuisson avec le DEHYDRATOR doit toujours être effectuée avec la porte à demi ouverte, c'est-à-dire jusqu'au premier déclin, de façon que l'eau s'évapore plus facilement, réduisant ainsi les temps de déshydratation et sans provoquer de condensation.

BOUTON FONCTIONS en pos. **DEH**

BOUTON D'ALLUMAGE ET DE PROGRAMMATION en pos. **ON**

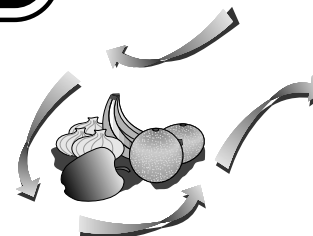
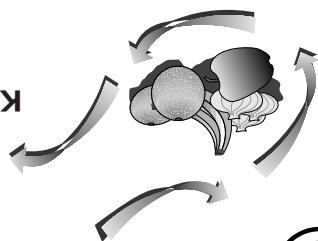
BOUTON DE TEMPÉRATURE en pos. **DEH**



Les 3 grilles du DEHYDRATOR doivent être posées l'une sur l'autre et placées sur la grille en dotation avec le four "DE'LONGHI AS-40, AS-50-U AS-100", ensuite, celle-ci doit être introduite, tournée vers le bas, dans le guide inférieur. On obtient de meilleurs résultats en distribuant uniformément les fruits et légumes sur toute la surface utile des grilles. Il est conseillé de réaliser cet empilage en dehors du four puis d'enfourner le tout. De cette façon, on évite, avec la grille successive, de déplacer les fruits précédemment mis dans le four. Pour obtenir d'excellents résultats, les trois poignées doivent être positionnées de cette façon.

MODE D'EMPLOI

KIT DESHYDRATEUR

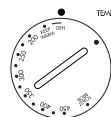


DEHYDRATOR KIT

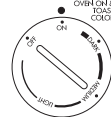
INSTRUCTION FOR USE

The three dehydrator racks should be stacked one on the other and placed over the standard oven rack supplied with the "DE'LONGHI AS-40, AS-50-U AS-100"; oven. Insert the oven rack, turned downwards, in the lowest set of runners. Best results are had by distributing the fruit or vegetables evenly over the entire surface of the drying racks. It is best to stack the racks and position the fruit/vegetables to be dried before placing the structure in the oven, to avoid displacing the fruit by inserting the racks one by one.

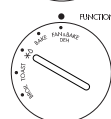
For the best results, the three dials should be set as follows:



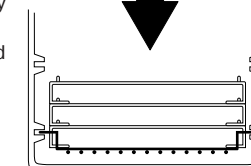
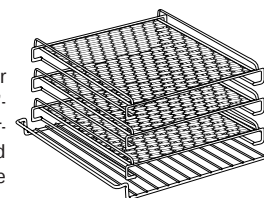
TEMPERATURE DIAL set to **DEH**



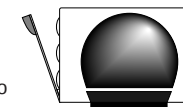
ON / OFF and TOAST PROGRAMMING DIAL set to **ON**



FUNCTION SELECTOR set to **DEH**



Dehydration should always be done with the oven door slightly open (to the first catch) to allow the water to evaporate more easily, cutting down on dehydration time and releasing steam.



GUIDELINES

The following practical guidelines will help you judge drying time using the racks.

Please note that times specified below are approximate; they can vary considerably depending on:

- the room temperature;
- food water content;
- sizes and thickness of the different pieces;
- personal taste.

If the dehydrating times suggested below are not sufficient, please continue the process.

FRUIT	PREPARATION	HOURS
APPLES	cut in slices	9 - 12
PINEAPPLE	cut in slices, then wedges	10 - 13
BANANAS	cut in slices	10 - 13
PEARS	cut in lengthwise slices	11 - 14
KIWI	cut in round slices	12 - 15

VEGETABLES	PREPARATION	HOURS
CARROTS	sliced in rounds and blanched for 3 min before dehydrating	4 - 7
ONIONS	sliced	9 - 9
ZUCCHINI	cut in round sliced	9 - 9
BUTTON MUSHROOMS	washed and sliced	7 - 10
PARSLEY	remove stalks	4 - 6
TOMATOES	cut in wedges (flatten the most pulpy pieces)	11 - 14
CUCUMBERS	cut in round slices	6 - 9

The sliced apples, bananas and pears should be soaked in water and lemon to avoid unattractive browning.

Les pommes, les bananes et les poires en morceaux doivent être trempées dans de l'eau et du citron afin d'éviter un effet d'oxydation désagréable.

LEGUMES	PREPARATION ET PROCEDURE	HEURES
CAROTTES	découper en rondelles et faire bouillir pendant 3 min. avant de déshydrater	4 - 7
OIGNONS	découper en rondelles	6 - 9
COURGETTES	découper en rondelles	6 - 9
CHAMPIGNONS	laver et découper en morceaux	7 - 10
PERSIL	enlever les tiges	4 - 6
TOMATES	découper en quartiers (écrasées mor- ceaux les plus pulpeux)	11 - 14
CONCOMBRES	découper en tranches rondes	6 - 9

FRUITS	PREPARATION ET PROCEDURE	HEURES
POMMES	découper en tranches	9 - 12
ANANAS	découper en tranches puis en morceaux	10 - 13
BANANES	découper en rondelles	10 - 13
POIRES	découper en tranches dans le sens de la longueur	11 - 14
KIWIS	découper en tranches rondes	12 - 15

Les temps ci-dessous indiqués sont indicatifs et peuvent varier même de quelques heures. Cela dépend de plusieurs facteurs parmi lesquels:

- température ambiante;
- contenu d'eau de l'aliment;
- dimensions et épaisseurs des aliments;
- goût personnels.

Si les temps de déshydratation ne sont pas suffisants, continuez le traitement.

Certains conseils pratiques pour l'utilisation des grilles sont reportés ci-après:

CONSEILS

