



LE
DÉSHYDRATEUR SOLAIRE

OMY

Manuel





La mission de Solar Brother est de concevoir, produire et diffuser des produits à énergie solaire, afin de mettre à disposition du plus grand nombre la connaissance et l'utilisation de cette énergie. Pour atteindre cet objectif, nous concevons des innovations solaires et mettons à disposition des plans d'auto-construction en open source, le tout accessible à tous sur Solarbrother.com.





Quand la récolte est là, le soleil est là !

*En juin 2021, motivés par cette évidence
et une demande croissante de nos utilisateurs,
nous nous lançons dans la conception d'un séchoir solaire.
Performant, utilisable partout et accessible à tous
avec comme objectif d'enseigner la planète !*

*Après 9 mois de développement, 7 prototypes
et beaucoup de soleil, voici Omy !*

*Nous remercions nos amis et partenaires
Bernhard Müller, concepteur solaire allemand
et Ferdinand, directeur de Fredjoy au Congo
pour leur contribution et leur engagement solaire*

*Nous vous remercions de votre confiance
et nous vous souhaitons de beaux séchages solaires !*

Corinne, Gatien et Gilles



#Sommaire

Préambule

p. 04 / 05

1 **les avantages de la déshydratation solaire**

p. 06 / 07

2 **le principe de la déshydratation solaire**





p. 08 / 21

3 Utilisation du
déshydrateur solaire



p 24 / 26

5 Construction
Les étapes de montage



p 22 / 23

4 Déshydrater
Conseils & astuces

p 28 / 29

6 Tableau indicatif
des étapes de séchage



01 / les avantages de la
déshydratation solaire

#Je récolte Je sèche

- J'utilise une énergie disponible
- J'économise, une énergie gratuite à vie !
- Je mange des fruits & légumes toute l'année
- Je conserve plantes aromatiques & médicinales
- Je varie les goûts en hiver
- Je fais le plein de vitamines et de minéraux
- Je stocke facilement et durablement
- Je valorise mes surplus de production
- Je consomme écologique
- Je réalise mes encas légers outdoor
- Je profite du soleil !





**FINI LES SURPLUS
DE PRODUCTION !**

02 / le principe de la déshydratation solaire

#2 actions

Sécher les aliments & les plantes pour en conserver le meilleur, c'est une méthode ancienne, efficace et saine !

• Principe

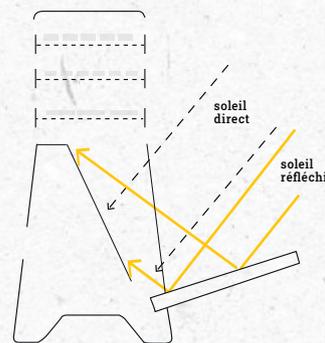
Le processus de séchage est réussi autant par la montée en température (entre 35 et 55 °C) que par l'action de la ventilation, c'est cette double action qui permet l'évaporation de l'eau et une déshydratation optimale de vos aliments.

• Montée en température (1)

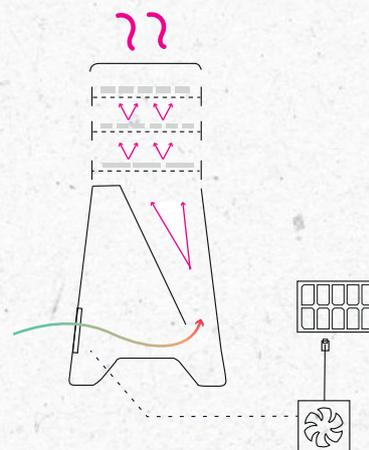
Les rayons du soleil reflétés par le miroir ou qui pénètrent en direct par la fenêtre sont captés par la plaque noire et convertis en chaleur. La vitre permet de conserver les rayons du soleil captifs dans le caisson. L'air chaud monte naturellement dans le tunnel de séchage traversant toutes les claies pour sortir par les orifices du toit. L'inclinaison du miroir permet d'ajuster la montée en température en fonction des besoins.

• Flux d'air (2)

Lors de la montée en température, un ventilateur (alimenté par un panneau photovoltaïque) vient renforcer le flux d'air naturel et évacue l'humidité des aliments. Il permet ainsi de favoriser une extraction de l'air chaud lors de chaude journée d'été, de maintenir des températures de séchage et d'ajuster la température de séchage en fonction des aliments.



(1) Réflecteur solaire



(2) flux d'air



La température de séchage entre 35°C et 55°C permet de conserver la qualité des nutriments et les propriétés des plantes.

Du principe à la pratique !

Lors du séchage tout un ensemble de paramètres est à prendre en compte : la météo du jour ou des jours à venir, le temps de séchage nécessaire à la déshydratation des aliments, leur épaisseur de découpe, le nombre de claies utilisées, la texture souhaitée (...). De ces multiples critères dépend le résultat. C'est pourquoi la maîtrise du séchage solaire demande de la pratique et de multiples expérimentations afin de comprendre et d'apprendre par la réitération, de manière factuelle et intuitive, comment déshydrater avec succès ses aliments ou ses plantes. À la clé, le soleil, l'autonomie, le plaisir de faire et de déguster vos réalisations !

Mise en place de plusieurs claies sur le déshydrateur solaire OMY.



03 / Manuel de construction

Les étapes de montage

#GO

L'innovation du Déshydrateur solaire OMY repose sur une conception en 4 points :

- 1 • Un système de claies modulables pour une utilisation simple et intuitive, avec un séchage en grille ou en broche en fonction de l'aliment.
- 2 • Une utilisation toute latitude, toute saison, avec un réflecteur étudié pour une captation optimale des rayons solaires.
- 3 • Un flux d'air réglable de jour comme de nuit, pour un séchage optimal et continu.
- 4 • Une conception compacte et stable, facile à déplacer et à ranger.

Le montage

Pour vous accompagner dans le montage du déshydrateur OMY, nous avons découpé le montage en 5 étapes. Nous vous conseillons pour plus de facilités d'assembler les éléments à deux personnes pour les étapes 1 et 2.

Les outils

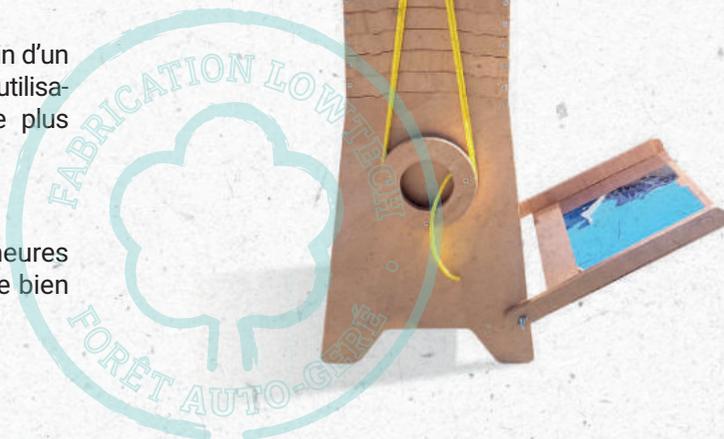
Pour assembler les éléments bois, vous aurez besoin d'un tournevis cruciforme. Nous vous recommandons l'utilisation d'une visseuse électrique pour un montage plus rapide.

Temps estimé

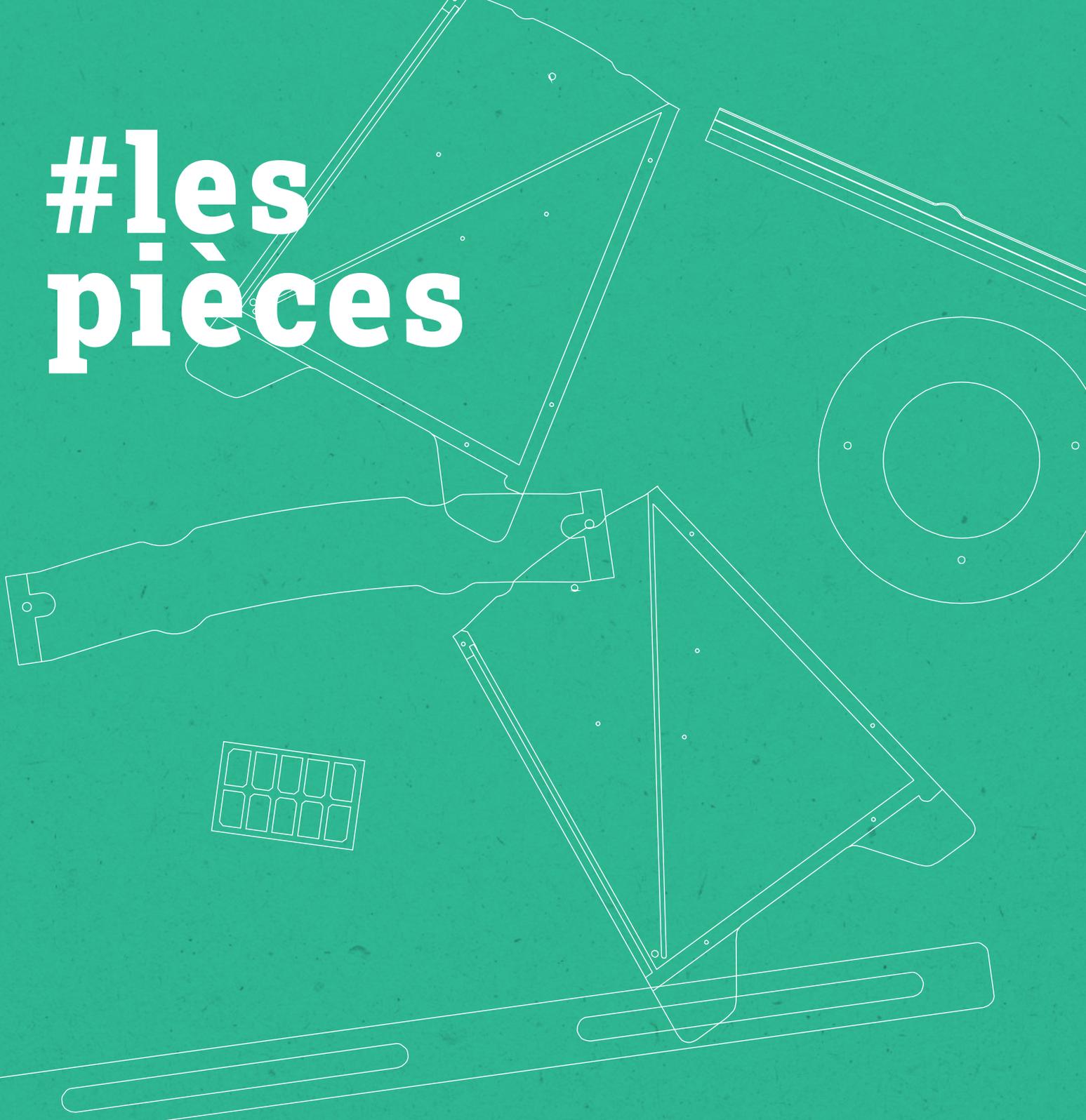
1 heure pour des bricoleurs confirmés. 2 à 3 heures pour des débutants motivés ! Prenez le temps de bien aligner les bois et montez OMY à votre rythme.



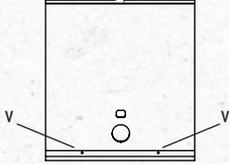
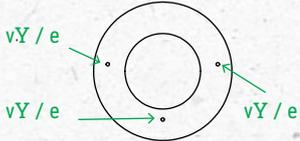
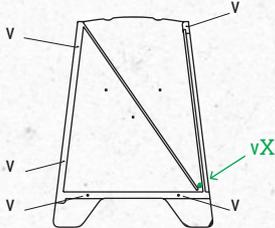
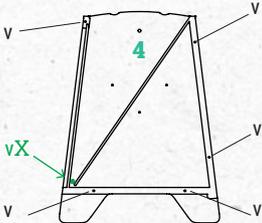
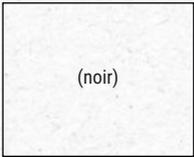
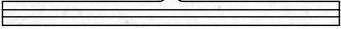
OMY est fabriqué en France et issu de forêts auto-gérées. Éco-conçu, il est durable et facile à entretenir.



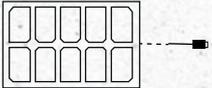
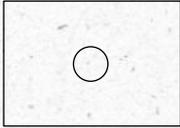
#les pièces



Liste des Pièces Capteur

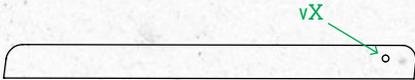
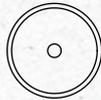
<p>[A] Sol du capteur (40,9*36 cm)</p> 	<p>[B] Arrière du capteur (43,9*40,9 cm)</p> 	<p>[P] Poignées x2</p> 	
<p>[C] Côté droit du capteur</p> 	<p>[D] Côté gauche du capteur</p> 	<p>[U] Absorbeur solaire (48,3*40,7 cm)</p> 	
<p>[E] Baguette avant</p> 	<p>[F] Fenêtre plexiglass (40,8*40,2 cm)</p> 	<p>Ventilateur</p> 	<p>Moustiquaire Ventilateur</p> 

Éléments rattachés

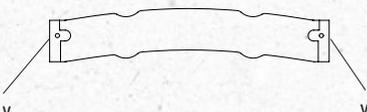
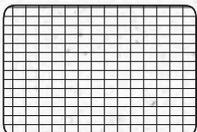
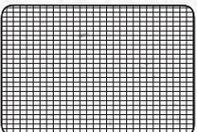
<p>Panneau solaire</p> 	<p>Planche de support panneau solaire (17*12 cm)</p> 	<p>Corde x2 210 cm</p> 	<p>Connecteur USB</p> 	<p>Thermomètre</p> 
--	--	---	---	--

Liste des Pièces

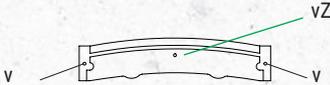
Réflecteur

<p>[G] Skis du réflecteur x2</p> 	<p>[H] Support miroir (46*36,7 cm)</p> 
<p>[J] Un Miroir S-reflecT® (42*26 cm)</p> 	<p>Poignées de serrage x2</p> 

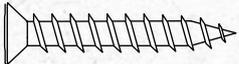
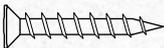
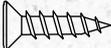
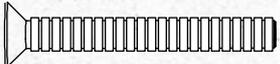
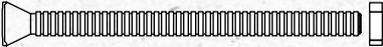
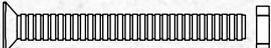
Claies

<p>[K] Largeur cadre claie x6</p> 	<p>[L] Longueur cadre claie x6</p> 	<p>Piques à brochettes 25 cm x25</p> 
<p>Grille inox alimentaire 395*249 mm . maillage 10x10 mm x3</p> 	<p>Grille de protection 395*249 mm . maillage 3x3 mm x1</p> 	

Liste des Pièces Toit

<p>[M] Largeur cadre toit x2</p> 	<p>[N] Longueur cadre toit x2</p> 	<p>[O] Planche du toit (40.9 *24.9 cm)</p> 
<p>[R] Poulie du toit x2</p> 	<p>Moustiquaire toit x2</p> 	<p>Fixation moustiquaire [S] x2</p> 

Vis

<p>Vis [V] \varnothing 4 mm x32 Longueur 30 mm</p> 	<p>Vis [vU] \varnothing 3 mm x4 Longueur 20 mm</p> 	<p>Vis [vW] \varnothing 3 mm x6 Longueur 12 mm</p> 	<p>Entretoise [e] x6 (\varnothing10 mm et h=11 mm)</p> 
<p>Vis [vX] \varnothing 6 mm x2 Longueur 40 mm</p> 	<p>Vis [vY] \varnothing 4 mm x6 Longueur 50 mm avec écrou</p> 	<p>Vis [vZ] \varnothing 4 mm x2 Longueur 35 mm avec écrou</p> 	

#5 étapes

1 . Capteur

P. 14 / 15

2 . Réflecteur

P. 16

3 . Claies

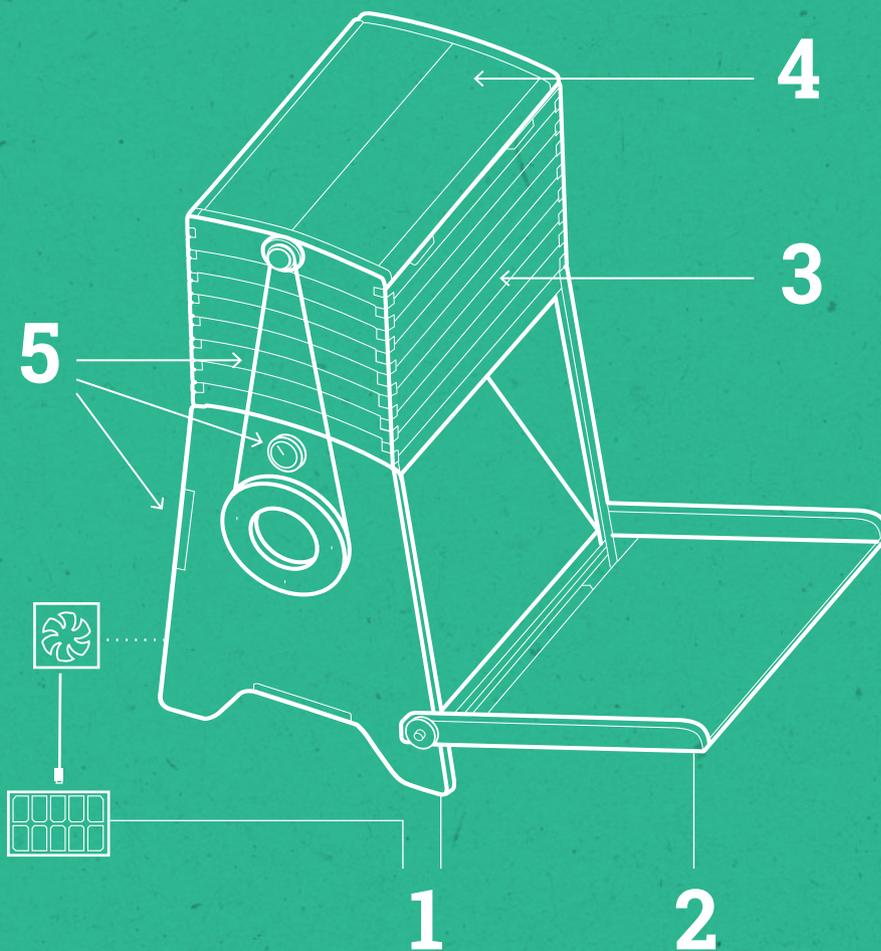
P. 17

4 • Toit

P. 18

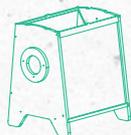
5 • Assemblage

P. 19 / 20



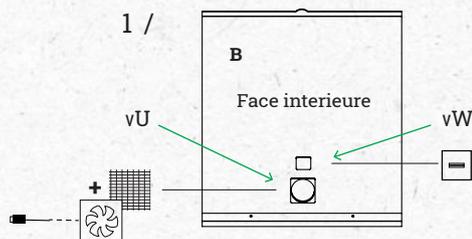
1 Capteur

[2 personnes recommandé]



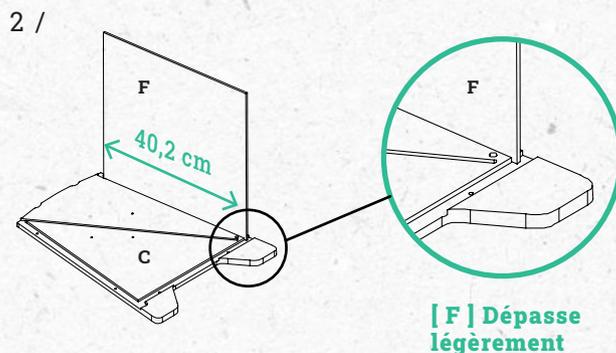
1 / Positionnement du ventilateur et du connecteur USB

Sur la planche [B] visser votre ventilateur au niveau du trou sur la **face intérieure du caisson**, après avoir placé la moustiquaire entre le bois et le ventilateur. Positionner le ventilateur de sorte que son étiquette se trouve **face intérieure** du caisson. Visser ensuite votre port USB, situé au-dessus, sur la **face extérieure** dans l'orifice rectangulaire.



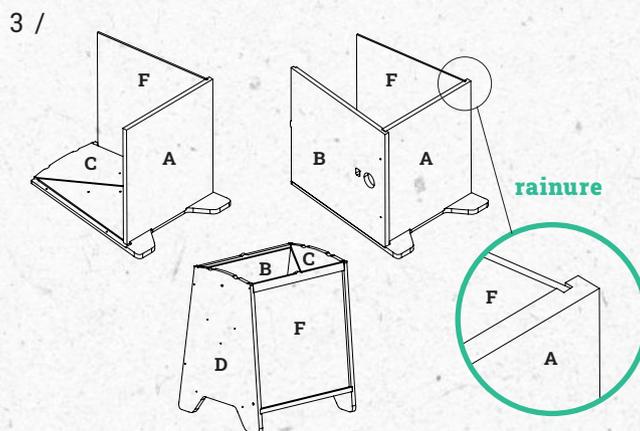
2 / Positionnement de la plaque de plexiglass [F]

Prenez le côté du capteur [C] et la plaque de plexiglass [F]. Poser [C] au sol et glisser [F] dans la rainure verticale après avoir enlevé le film protecteur. Faites attention au sens de la plaque, celle-ci doit parfaitement rentrer dans la rainure. Le côté le plus court (40,2 cm) est celui qui rentre dans la rainure.



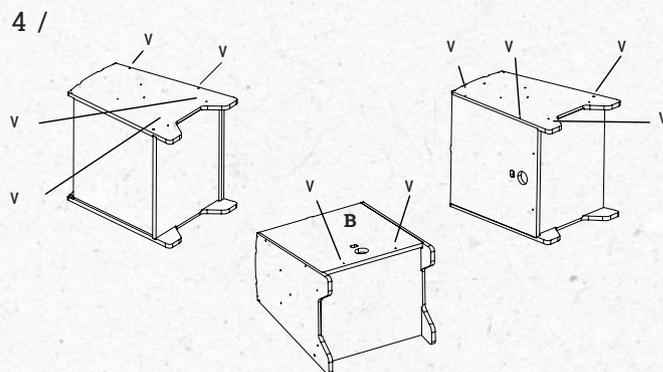
3 / Positionnement du sol [A], de l'arrière [B] puis du second côté [D] du capteur »

Ajouter le sol [A] puis l'arrière [B] en glissant bien le plexiglass [F] dans la rainure. Pour finir, positionner le second côté du capteur [D] de façon qu'il s'emboîte parfaitement avec le reste. Attention : Vérifiez bien l'alignement des pièces entre elles avant de les fixer. Les rainures et le bord des pièces doivent être continus pour un résultat parfait.



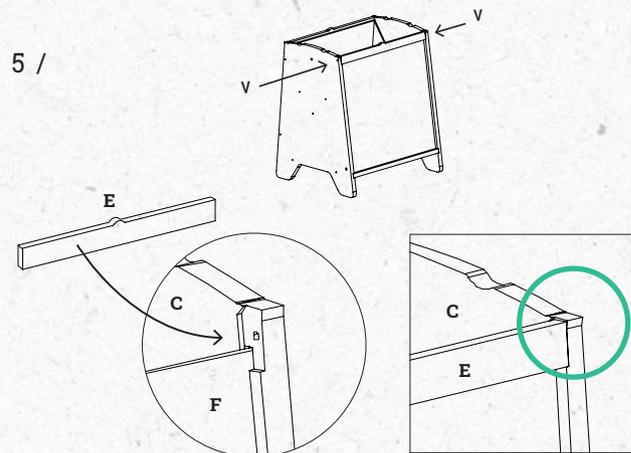
4 / Vissage du capteur

Une fois le capteur correctement assemblé, visser. Retourner le capteur à chaque fois de façon à toujours visser sur la partie qui se retrouve en haut. Cela permettra d'avoir un meilleur appui. N'oubliez pas de visser les 2 vis sur l'arrière du capteur [B].



5 / Mise en place de la baguette [E]

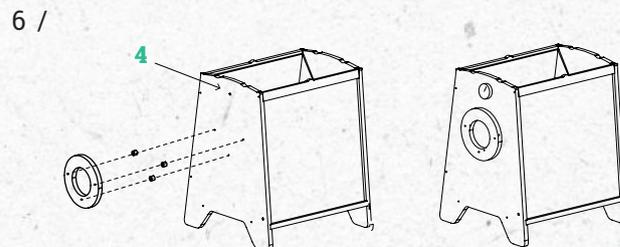
a / Fixer ensuite la baguette [E] juste au-dessus de la fenêtre de plexiglass [F] dans les encoches prévues à cet effet. Assurez-vous que la bosse sur [E] est vers le haut. b / Visser. **Attention** : vous ne pourrez plus retirer la fenêtre de plexiglass une fois cette planche fixée. Vérifiez donc que celle-ci est bien positionnée : la face avant de la planche doit être bien alignée avec la fenêtre et les côtés du capteur.



**Bien aligner [E]
avec le bord [C]**

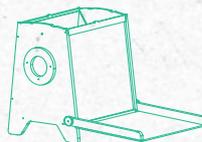
6 / Poignées de OMY et thermomètre

Fixer les poignées [P1] et [P2] sur les côtés du capteur. Visser y1 à y6 en utilisant les entretoises e1 à e6 pour garantir un espacement avec le capteur et les poignées. Placer d'abord les trois vis dans la poignée puis les entretoises avant d'installer la poignée. Pour finir, placer le thermomètre sur le côté du capteur [D] (trou 4 au-dessus de la poignée).



2 Réflecteur

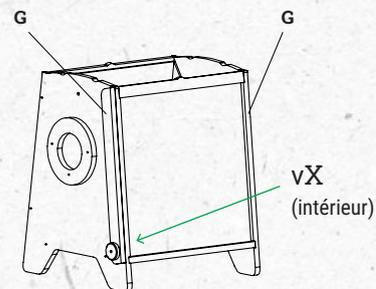
[2 personnes recommandé]



1 / Fixer les skis sur le capteur

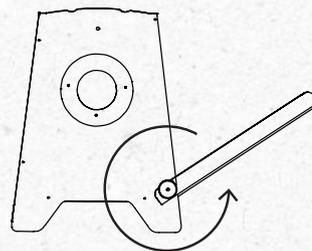
Fixer un des skis [G] en utilisant une vis vX et une poignée de serrage pour la visser au capteur (visser de l'intérieur du caisson). Faites de même avec le deuxième ski. Les poignées de serrage permettront de modifier et de bloquer l'inclinaison du réflecteur solaire.

1 /

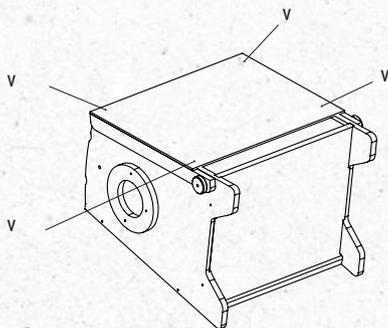


2 / Positionnement du panneau [H] sur le capteur et les skis [G]

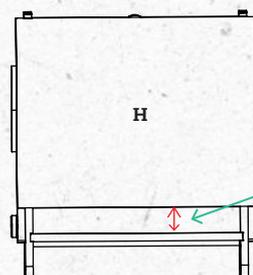
- Positionner le capteur sur le dos et aligner les skis [G] sur les bords du capteur.
- Prenez le panneau [H] et placez-le sur les skis de façon que le panneau soit aligné avec le haut du capteur, puis visser.



2 / a)



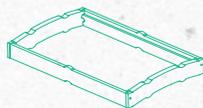
b)



Il doit rester un espace pour que le réflecteur puisse pivoter

3 Claies

[2 personnes recommandé]



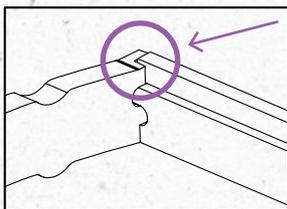
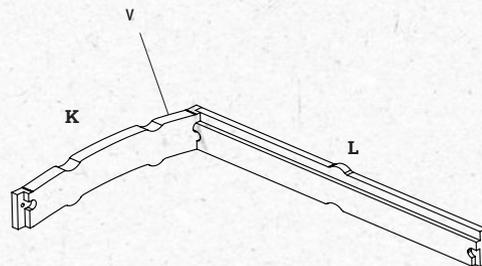
Assemblage en 3 étapes

1/ Assembler 2 bords [K] et [L] ensemble en les emboîtant correctement grâce aux encoches en forme de "p". Puis visser . **Attention:** Veiller à être bien en butée pour que les claies aient le bon espacement.

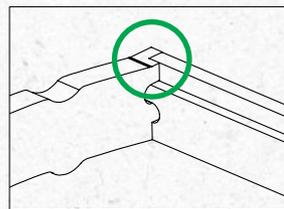
2/ Placer ensuite l'autre bord [K] à votre ensemble [K] + [L] et visser.

3/ Terminer votre claie en plaçant [L] et visser.

1/

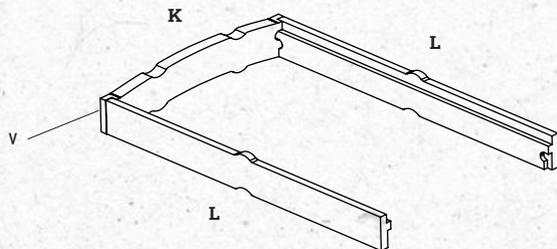


**Mauvais emboîtement:
Trop d'écart**

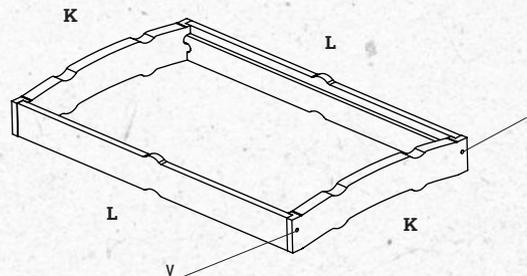


BON emboîtement !

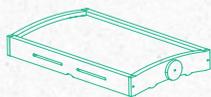
2 /



3 /

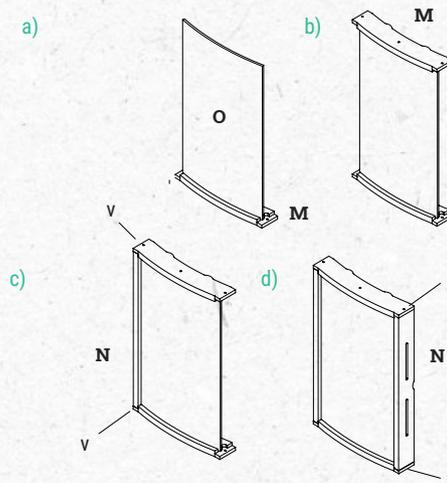


4 Toit



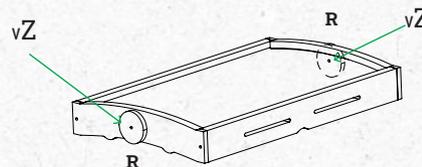
1 / Assemblage du cadre

- Commencer par assembler un côté [M] avec la planche du toit [O]. N'hésitez pas à forcer pour courber un peu la planche et lui permettre d'entrer dans la rainure.
 - Prendre le second côté [M2] et faire de même pour que la planche [O] rentre dans la rainure.
 - Placer ensuite un bord [N] et le visser aux deux autres côtés. Vérifier que la planche [O] est bien dans la rainure de [N1].
 - Terminer le toit en plaçant le côté [N] et visser.
- Attention** : vérifier que la planche [O] est bien dans la rainure de [N].



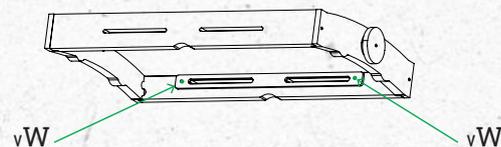
2 / Les poulies

Prendre les poulies [R] et les visser au toit avec les visses vZ jusqu'à ce qu'elles ne tournent plus.

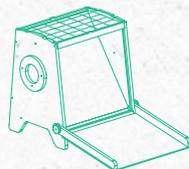


3 / La moustiquaire

Positionner les pièces [S] au niveau des aérations du toit. N'oubliez pas de mettre les morceaux de moustiquaire entre les pièces [S] et les aérations afin d'empêcher les insectes d'y entrer. Utiliser les vis vW.



5 Assemblage



1 / Mise en place de l'absorbeur solaire

Retirer le film protecteur de l'absorbeur solaire [U] et glisser l'absorbeur dans la rainure à l'intérieur du capteur. **Attention** : Positionner la face qui avait le film protecteur vers l'avant du capteur de façon à ce qu'elle reçoive les rayons du soleil.

2 / Grille de protection

Placer la grille de protection (avec un maillage de 3 mm) sur le capteur. Un rebord pour l'accueillir est prévu à cet effet.

3 / Montage des claies

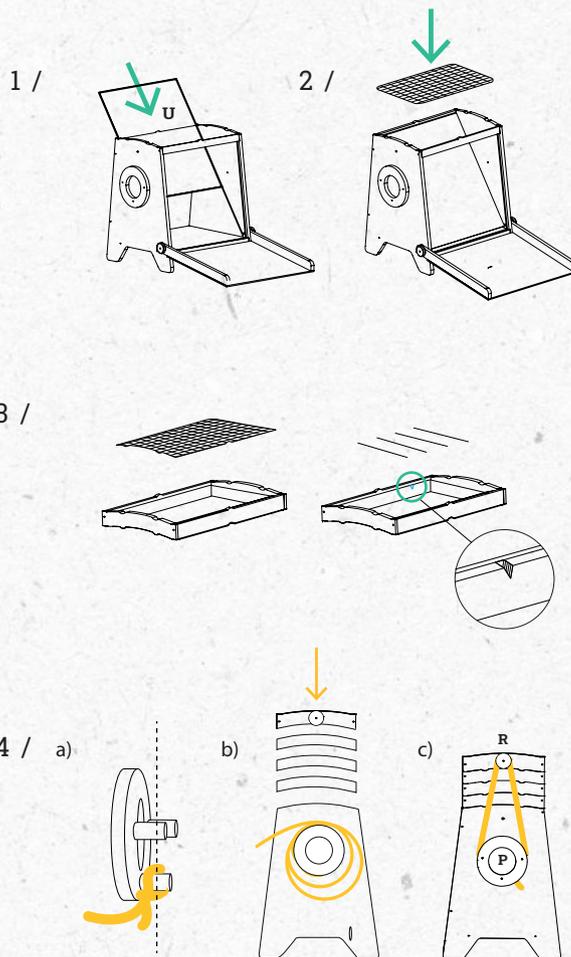
1) Placer une grille ou des piques à brochette (de 3 à 5) sur les claies. Pour l'utilisation des piques à brochette, nous vous recommandons d'entailler l'intérieur de vos claies sur le rebord qui accueille la grille inox afin de former un « V » pour les stabiliser sur la claie. Puis placez vos claies sur le capteur.

4 / Fermeture de OMY

a) Fixer une corde à la poignée en réalisant un noeud à l'entretoise du bas. Faire de même sur la deuxième poignée.

b) Placer le toit sur les claies et vérifier que tout est bien aligné pour une bonne isolation de la chaleur et de la lumière (les UV du soleil direct dégradent les qualités nutritives des aliments).

c) Enrouler une corde autour des poignées [P] en la faisant passer par la poulie du toit [R] et en revenant sur la poignée [P]. Effectuer la même opération de fermeture de l'autre côté.



6 / Finitions

Nous avons choisi un bois doublé en peuplier Oukoumé pour sa durabilité. Cependant, avant utilisation, il est nécessaire de vernir OMY afin de protéger le bois pour prolonger son aspect et sa résistance à l'humidité. Pour cela, vous pouvez le vernir avec des huiles naturelles. Nous vous recommandons l'huile de lin pour la partie extérieure et l'huile de tournesol pour l'intérieur (contact alimentaire). Appliquer au pinceau et laisser sécher 24 h avant utilisation.

Félicitations !

Vous avez terminé votre séchoir solaire OMY. Vous n'avez plus qu'à récolter, sécher et ...déguster !



#sécher
solaire
c'est bon





Déshydratation de mangues



Déshydratation d'une Purée de fruits pour réaliser un cuir de fruit

03 / Utilisation du déshydrateur

#Omy

Le déshydrateur OMY est conçu pour une manipulation facile, intuitive et un séchage optimal.

1 / Positionner les aliments sur les claies

Disposer les aliments sur une grille ou en broche en fonction du type d'aliment.

- **La grille** : disposer les aliments sur les claies en inox alimentaire (maille de 10 mm). Espacer les aliments en couche unique et répartis sur la totalité de la grille. En cours de séchage, vous pouvez déplacer les aliments ou brasser régulièrement les végétaux pour un séchage homogène.
- **Les brochettes** : placer les aliments dans le pique à brochette, puis placer les brochettes sur la claie en bois. Attention à rester bien horizontal lors des déplacements des claies.
- **Les aliments petits ou juteux** : Placer sur la grille de protection un papier cuisson pour limiter les dépôts d'aliments (laisser une marge de 1 à 2 cm autour pour laisser passer le flux d'air).

2 / Placer les claies sur le capteur

Disposer les claies les unes sur les autres bien alignées. Nous vous conseillons de déposer les aliments plus longs à sécher sur la partie basse. Alternier les claies durant le séchage pour qu'il soit homogène. Rajouter de nouvelles claies et retirer les aliments déshydratés en cours de séchage pour une utilisation en continu.

3 / Fermer le déshydrateur

Après avoir bien aligné les claies avec le toit pour une bonne isolation, fermer OMY avec les cordes.



Disposition d'ail & d'oignons sur une même claie.

4 / Orienter le séchoir au soleil

Son ombre doit être alignée derrière. Placer le séchoir au Sud-Sud/est le matin et au sud-sud/ouest l'après-midi. Il est nécessaire de le réorienter toutes les heures pour rester optimal en hiver. En prenant un peu d'avance sur la course du soleil, vous pouvez le positionner pour une durée de 2 à 4 h consécutives sans avoir besoin de le réorienter. Éviter toute ombre sur le séchoir durant le séchage.

5 / Régler le réflecteur

Diriger les rayons vers l'absorbeur de chaleur à l'aide des poignées de serrage. Ils ne doivent pas éclairer les claies au-dessus du capteur, cela voudrait dire que le réflecteur est trop bas. Dans ce cas, remonter le réflecteur.

6 / Optimiser la température

Sécher les aliments à basse température (de 35°C à 55°C) afin de préserver la qualité nutritionnelle des aliments. Le thermomètre vous permet de veiller à la température du séchage. Situé en haut du capteur, il indiquera avec précision la température proche de la 1^{er} claie. Vous pouvez ajuster la température à l'aide du ventilateur et du réflecteur selon vos besoins.

- Si la température est supérieure à la température souhaitée, vous pouvez activer le ventilateur qui vous permettra selon sa position, **Lent, Moyen, Haut**, d'ajuster la température d'environ 10 degrés.

- Si les températures sont encore trop hautes, nous vous recommandons de recouvrir avec un tissu tout ou partie du miroir afin de limiter le flux solaire entrant.

7 / Sécher de nuit

Si vous séchez des aliments sur 2/3 jours, rentrez votre séchoir dans une pièce où il ne prendra pas l'humidité. Bien le laisser fermer pour éviter l'entrée d'insectes. **Faire tourner le ventilateur sur L/M afin d'éviter que vos aliments se réhydratent pendant la nuit et ainsi**

Disposition de bananes sur la grille en inox alimentaire.



maintenir la continuité du procédé de déshydratation. Vous pouvez brancher la ventilation sur une prise électrique ou une batterie externe (avec un USB mâle / mâle).

8 / Entretien

Stocker OMY dans un endroit sec. Ne pas le laisser sous la pluie, le bois gonflerait et le séchoir perdrait toute étanchéité. Enlever régulièrement l'absorbant noir afin de nettoyer les aliments qui auraient pu tomber dans le caisson. Pour cela utiliser un chiffon légèrement humide. Nettoyer les grilles avant et après chaque utilisation.

9 / Sécurité

- N'utiliser le séchoir solaire que pour le séchage de plantes, de fruits et de légumes.
- La température dans le séchoir peut atteindre des températures hautes (>50°C): manipuler les claies inox avec des gants anti-chaud. Ne pas laisser les enfants utiliser le séchoir sans surveillance.
- Bien nettoyer après utilisation pour éviter toutes bactéries.



03 / Déshydrater Quelques conseils

#astuces

Vous trouverez p.28/29 un tableau à titre indicatif sur la déshydratation des fruits, légumes et plantes pour vous guider dans vos premiers pas. Nous vous conseillons de réaliser votre propre tableau afin de noter dans le temps le fruit de vos découvertes !

Le temps

• Vérifier les prévisions météorologiques

L'activité de séchage nécessite du soleil et du temps. Pour finaliser le procédé de séchage, prévoir le temps nécessaire (voir tableau indicatif sur le temps de séchage des aliments).

• Commencer tôt le matin

Plus vous aurez une longue journée de disponible plus vous aurez la possibilité de finaliser la déshydratation. Évitez les temps longs entre la récolte et les opérations de séchage. Ne pas sécher par temps humide.

• Adapter en fonction votre situation

Le temps de séchage dépend de nombreux critères : le type d'aliments, la puissance de l'ensoleillement, l'épaisseur des aliments, la température de l'air ambiant, le nombre de claies utilisées (...). Reportez-vous au tableau indicatif P.28.

Avant séchage

• Choisir la matière

Éviter les fruits trop mûrs, ils contiennent plus de sucre ce qui ralentit la déshydratation et favorise l'apparition de moisissures. Choisissez-les de saison, fermes et sains.



Utilisation d'une mandoline pour une découpe fine et régulière.

• Préparer la matière avant séchage

- Laver les aliments avant le séchage, bien essuyer.
- Enlever les noyaux, les pépins et les parties molles.
- Laisser égoutter les aliments juteux (tomates, pêches ...) 5/10 mn avant de les placer sur la claie.
- Optionnel : afin de conserver leur coloration ou de préparer leur peau pour un séchage plus efficace (pêches, raisins...), certains aliments peuvent être blanchis à l'eau ou à la vapeur (Attention, la température élevée peut détruire vitamines et nutriments), ou marinés dans un jus de citron pour éviter le brunissement ou l'oxydation (le goût peut en être modifié).

Épaisseur des aliments

Le choix de l'épaisseur se fait en fonction de l'aliment, végétal à sécher et du résultat souhaité. Nous vous recommandons de couper les fruits avec un couteau inoxydable afin d'éviter qu'ils ne brunissent..

• Tranches fines de 1 à 3 mm

Nous vous conseillons de découper les aliments à l'aide d'une mandoline pour obtenir des lamelles fines et régulières. Pour réaliser des chips de légumes, préférez une épaisseur de 1 mm pour une texture croquante.



Séchage de zestes de citron pour une conservation en poudre pour yaourt, assaisonnements et recettes pâtisseries.

- **Tranches épaisses de 3 à 5 mm**

Le temps de séchage sera plus long avec pour résultat une texture souvent plus moelleuse (voir tableau indicatif).

- **Petits légumes ou fruits**

Placer la matière coupée en deux. Placer la chair vers le haut ou vers le bas selon l'aliment.

- **Végétaux**

Pour certaines herbes, émincez-les avant séchage afin de multiplier leur surface d'évaporation (menthe, persil...). Pour les fleurs, enlevez les feuilles et la tige. Nous vous recommandons de placer un filet ou un papier cuisson sur la claie avant d'y déposer les végétaux.

La température idéale

Maintenir une température entre 35 °C à 55 °C. L'ideal étant 35 °C pour conserver les propriétés des plantes et 45 °C les nutriments de vos fruits et légumes. Veiller à garder une ventilation continue afin d'évacuer l'humidité des aliments.

Conserver durablement

Pour éviter toute moisissure après séchage :

- Déshydrater suffisamment les fruits, les légumes et plantes en fonction de leur taux d'humidité. Pour vérifier qu'un aliment a bien séché, vous pouvez placer quelques morceaux dans un sac plastique et vérifier qu'il n'y a pas de vapeur d'eau qui se dégage après une journée.
- Laisser refroidir les aliments séchés avant de les mettre en bocal ou en sachet.
- Conserver les aliments dans un contenant hermétique ou sous-vide, à l'abri de la lumière. Lors de la mise en bocal, vous pouvez glisser un petit sachet de riz qui finira d'absorber l'humidité.

Après conservation, il est possible de réhydrater certains aliments en les trempant dans de l'eau chaude ou en les passant à la vapeur douce.

Écrivez-nous !

family@solarbrother.com

Faites-nous part de vos réussites et partagez avec la Solar family vos photos et astuces afin que nous puissions tous ensemble profiter pleinement du Soleil !



Ci-dessus, récolte et séchage de tilleul.



Ci-dessus, le déshydrateur au potager.



Atelier séchage: Tomates, carottes, radis.



Sauge officinale du jardin.

A top-down view of a white ceramic plate filled with various dried fruits. The plate is set against a light-colored, textured background. The dried fruits include raspberries, kiwi slices, apple slices, and orange slices. A small sprig of fresh green mint leaves is placed on top of the orange slices. The text "#Tableau indicatif" is overlaid in white on the upper left portion of the plate.

**#Tableau
indicatif**

06 / Tableau indicatif des étapes de déshydratation

Fruits 40°C/55°C



	Préparation des aliments	Indication du temps de séchage	État de la matière
Pommes	Épépiner . Couper en tranche de 5 mm	++	tendre à croquant
Bananes	Peler . Couper en rondelles ou en tranches 3 mm	++	dur
Mangues	Mûres à chair ferme en lamelles de 5/6 mm	+++	tendre
Abricots	Dénoyauter en tranches de 5/6 mm	+++	tendre
Fraises	Laver . Couper en 2 en lamelles	++	tendre
Kiwis	Peler . Couper en tranches de 5mm	+++	souple
Figues	Couper en 2. Placer la chair vers le bas	+++	dur, collant
Zestes d'agrumes	Laver . Râper la peau	+	friable
Melon	Épépiner . Couper en lamelles 6 mm	+++	souple

Légumes 40/50°C



Carottes.navets	Peler . Couper en rondelles de 5 mm	++	tendre à croquant
Oignons	Fermes & sans germe en rondelles de 3/4 mm	++	croquant à cassant
Tomates	Fermes. égouttées en tranches de 5 mm	++++	souple

Temps estimé

+ 3 / 6 h
 ++ 6 / 12 h

+++ 12/18 h
 ++++ 18h et plus

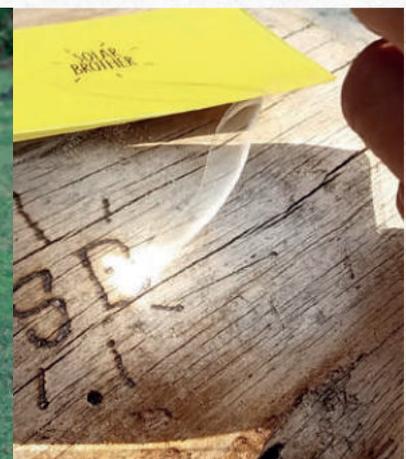
	Préparation des aliments	Indication du temps de séchage	État de la matière
Ail	Peler . Couper en morceaux 2/3 mm	++	cassant, réductible en poudre
Aubergines	Couper en fines lanières de 5 mm	+++	souple
Poivrons/piments	Ferme, enlever les graines en lamelles, rondelles 5 mm	++	croquant
Pommes de terre	Ferme . en tranches ou bâtons de 4/5 mm	+++	tendre à croquant
Haricots verts	Éffiler. Équeuter	++	cassant
Herbes / fleurs			
35/45°C 			
feuilles	Rincer les feuilles Sécher avec un torchon	+	friable
fleurs	Entières, feuilles et tiges coupées	+	friable
Menthe.persil	Enlever les tiges Entières	++	friable
Basilic . ciboulette	Enlever les tiges Entière	++	friable
Autres 35/50°C			
Champignons	Brosser . Couper en lamelles	++	coriace
cuits de fruit	Cuire . Étaler en purée 5 mm sur papier cuisson	+++	caoutchouteux



DEMO VIDÉO



Solarbrother .com



Découvrez tous nos produits solaires
& téléchargez nos plans d'auto-construction
en open-source