

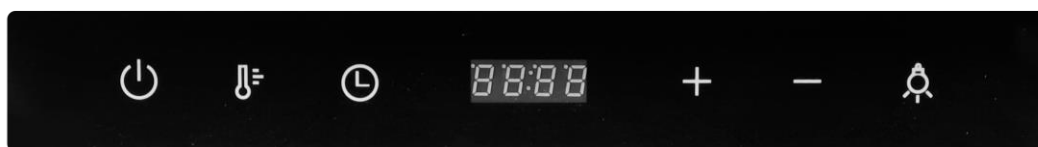
Déshydrateur en inox de frohkost









Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil

Aperçu

A. Panneau de commande tactile numérique



-  — Bouton marche/arrêt
-  — Ajuster la température (entre 30 °C jusqu'à 90 °C)
-  — Ajuster le temps de séchage (jusqu'à 72 heures)
-  — Élever la température ou le temps de séchage
-  — Abaisser la température ou le temps de séchage
-  — Allumer/éteindre la lumière

Changer l'unité de température de °Fahrenheit à °Celsius :

Lorsque l'appareil est en état de marche, appuyer sur la touche de température pendant 5 secondes pour sélectionner les degrés Celsius ou Fahrenheit.

B. Précisions techniques

modèle	voltage	fréquence	puissance	nombre de plateaux	dimensions (L x l)
SS-06H	220–240 V	50 Hz	500 W	6	30 x 28 cm
SS-10H	220–240 V	50 Hz	800 W	10	30 x 28 cm
SS-10HB	220–240 V	50 Hz	1000 W	10	40 x 38 cm
SS-16H	220–240 V	50 Hz	1500 W	16	40 x 38 cm
SS-24H	220–240 V	50 Hz	2000 W	24	40 x 38 cm

Caractéristiques

- Économique car faible en consommation d'énergie.
- Sèche légumes, fruits, herbes, haricots, viande, poisson, pain, champignons, etc.
- Les arômes et les nutriments sont préservés dû au séchage naturel par air chaud, sans additifs de conservation.
- Pour des aliments durables, pratiques, naturels et goûteux, à sécher soi-même pour toutes grandeurs de ménages.
- Le temps de séchage ainsi que la température peuvent être réglés selon l'aliment à sécher.
- Nombre de plateaux utilisées et donc hauteur maximale des aliments à déshydrater et surface de déshydratation sélectionnables selon les besoins.
- Fonctionnement silencieux.
- Acier inoxydable alimentaire.

Mise en marche

Températures proposées selon la denrée	
Herbes/fleurs	35–40 °C
Baies/fruits (alimentation vivante/crue)	42 °C
Pain	40–50 °C
Viande/poisson	65–68 °C

1. Placez les aliment lavés et coupés sur les plateaux.
2. Branchez l'appareil et allumez-le. Le panneau de commande s'illumine.
3. Appuyez la touche de température pour ajuster les degrés avec les touches + et –.
4. Appuyez la touche de réglage du temps de séchage, et ajustez la durée avec les touches + et –.

Remarques concernant la température du séchage :

Pour éviter la perte de vitamines, n'augmentez pas la température au-delà de 42 °C pour les fruits et légumes.

La durée du processus de déshydratation dépend en grande partie de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater : plus l'aliment est fin, plus il sèche rapidement. Tous les aliments ne doivent pas être complètement séchés ; les fruits secs, par exemple, peuvent varier de moelleux à croustillant en choisissant des durées de déshydratation différentes. (Conservez les fruits présentant une humidité résiduelle dans un sachet fraîcheur ou un récipient fermé au réfrigérateur.)

5. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, un flux d'air est perceptible au niveau de la porte avant et le bruit du ventilateur est audible.

Astuces

- Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur de l'aliment, ils peuvent être trempés pendant 10 minutes dans du jus de citron, de l'eau salée, du jus de pomme ou d'ananas avant le processus de déshydratation.
- Si vous souhaitez donner un arôme particulier aux fruits, vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre, de la noix de coco en poudre ou de l'huile de coco.
- Les feuilles et les fleurs doivent être séchées à très basse température (max. 35–40 °C).
- Après le séchage, conserver dans un sac en papier ou dans un récipient en verre fermé, dans un endroit frais et sec.

Pour améliorer votre séchage

- Placez l'appareil sur une plate-forme plane et assurez-vous qu'il n'y ait rien devant le ventilateur d'air avant d'utiliser l'appareil.
- La durée d'utilisation la plus longue ne doit pas dépasser 48 heures afin de maximiser la durée de vie de l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, les produits inflammables doivent être éloignés de l'appareil d'au moins 2 mètres.
- Pendant le séchage, veillez à ce que l'air circule naturellement, ne placez pas d'aliments trop lourds sur les couches et n'empilez pas les aliments. Le temps de séchage varie selon les aliments
- Assurez-vous que les plateaux soient bien positionnés avant de mettre l'appareil en marche.
- Pendant le fonctionnement, la température intérieure est la plus élevée à proximité du ventilateur. Pour un séchage plus homogène, nous recommandons de changer régulièrement la position des plateaux.
- Nettoyez régulièrement les plateaux après utilisation. Ils peuvent être lavés à l'eau. Les restes d'aliments séchés persistants se détachent mieux après avoir fait tremper les plateaux dans l'eau.

Avis de sécurité

- Pour utiliser la machine en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Cette machine ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Cette machine doit être difficile d'accès pour les enfants. Veillez à ce que les enfants et ceux qui manquent d'expérience d'utilisation ne soient pas autorisés à utiliser cette machine.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Les aliments sont placés sur les plateaux nettoyés ; aucune goutte d'eau ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait provoquer un court-circuit. Laissez donc toujours égoutter les aliments mouillés avant de les déshydrater ou tamponnez-les avec un peu de papier absorbant.
- Il ne doit pas y avoir trop d'aliments sur les plateaux, car cela prolonge le temps de déshydratation et peut entraîner la détérioration des aliments avant qu'ils n'atteignent l'état sec.
- Assurez-vous que l'électricité connectée ait une alimentation de terre sûre et qu'elle corresponde aux tensions marquées sur l'appareil.
- Évitez de partager la prise avec d'autres appareils à forte consommation d'énergie pendant l'utilisation de la machine.
- L'unité de travail étant soumise à une température élevée, il convient de faire attention à la ventilation de l'air chaud afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs ou inflammables pour nettoyer l'appareil.
- **N'utilisez en aucun cas le déshydrateur si le boîtier, le fil électrique ou la fiche sont endommagés.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.**
- **Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Interrompez immédiatement le fonctionnement et débranchez la fiche d'alimentation si le ventilateur ne fonctionne pas (pas de sortie d'air).**
- **Les réparations de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par un spécialiste.**

Nettoyage et entretien de l'appareil

- Débranchez la prise de courant de l'appareil avant de le nettoyer et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil après utilisation avec de l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez des chiffons doux en coton ou des produits de nettoyage naturels et séchez-les ensuite. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs. Il est également interdit de nettoyer l'appareil avec des objets durs comme une brosse en acier ou une laine d'acier, car ces méthodes peuvent endommager la surface de l'appareil et nuire à sa durée de vie.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez-le, laissez-le sécher soigneusement et remettez-le dans le carton d'emballage. Rangez le carton dans un endroit frais et bien ventilé.

Service après-vente

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Ceci est important pour une utilisation sûre de l'appareil et pour éviter tout dommage.
- Notre entreprise accorde une garantie de 2 ans sur l'appareil (3 ans sur le moteur) en cas d'utilisation privée ; une réparation gratuite n'est toutefois possible que si les instructions du mode d'emploi sont respectées.
- Toute tentative de réparation non autorisée par frohkost.ch entraîne l'annulation de vos droits de garantie.
- D'autres exclusions de garantie sont l'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le produit a été conçu ainsi que les défauts résultant d'une collision, d'une chute, d'un incendie, d'une catastrophe naturelle ou de tout autre cas de force majeure.

Pour les réparations, les pièces de rechange et les accessoires, adressez-vous à notre équipe de service, par téléphone : 044 950 18 23, par e-mail : service@frohkost.ch

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau déshydrateur.

Vous trouverez de plus amples informations sur nos produits et nos activités sur notre site web.

Nous vous remercions encore une fois d'avoir choisi d'acheter nos produits.



Eichholzstrasse 10, 8623 Wetzikon ZH | Tel. : 044 950 18 20 (DE) | 044 950 18 21 (FR)