

L'essentiel en résumé

Déshydrateur Pro

Matière: inox / matière synthétique

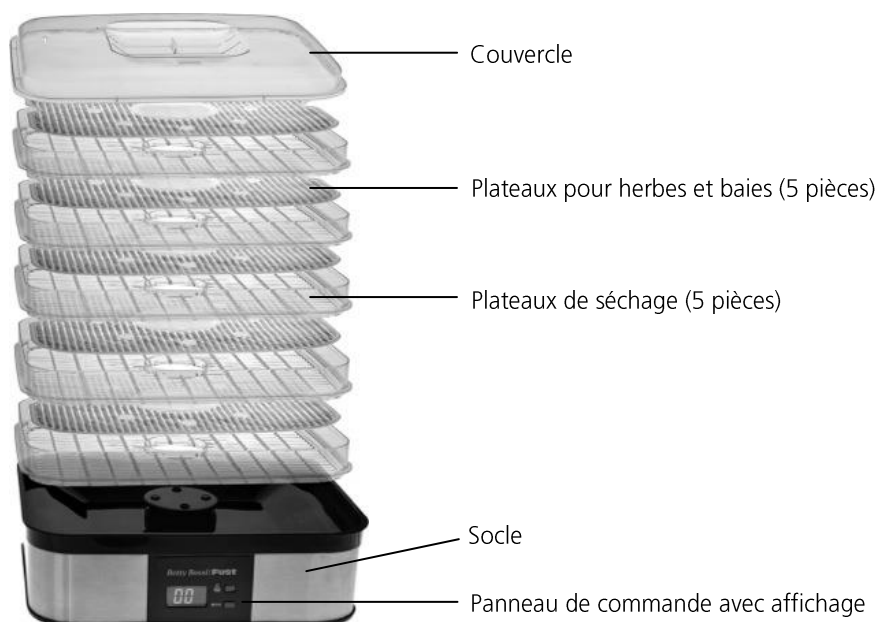
Couleurs: noir / argent / transparent

Thermorésistance: 70°C

Dimensions (LxIxH): 33.5x26.5x29 cm

N° d'article:

25047



Sécurité:

Avant la première utilisation, allumer l'appareil (régler le temps de séchage et la température). Le ventilateur génère un bruit bien perceptible. Si ce n'est pas le cas, éteindre l'appareil et contacter Betty Bossi SA.

- Avant la première mise en service de l'appareil, veuillez lire les consignes de sécurité (pages 3 à 8 du mode d'emploi).
- Veillez à ce que les composants électriques de l'appareil n'entrent jamais en contact avec de l'eau.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25047_f13_150908

Utilisation:

- A.** Installez l'appareil sur une surface stable, sèche et insensible à la chaleur.
- B.** Coupez les aliments selon les indications du tableau de déshydratation et répartissez-les sur les plateaux.
Attention: Ne posez pas d'aliments mouillés ou humides sur les plateaux: ils risquent de goutter alors que le socle électrique doit rester bien au sec.
- C.** Lorsque vous avez fini de charger l'appareil, installez le couvercle sur le dernier plateau en haut.
- D.** Branchez l'appareil sur une prise appropriée: **00** s'affiche à l'écran.
- E.** Pour régler la minuterie, appuyez sur la touche **⏻/TIME** autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran. A chaque fois que vous appuyez sur la touche **⏻/TIME**, la durée augmente d'une heure. Vous pouvez programmer une durée entre 0 et 36 heures. Si vous n'appuyez plus sur la touche **⏻/TIME** pendant 3 secondes, la durée est sauvegardée.
- F.** Si vous voulez régler la température, utilisez la touche **SET/°C**. Vous pouvez opter pour une température entre 40°C et 70°C, réglable par étape de 5°C. Si vous n'appuyez plus sur la touche **SET/°C** pendant 3 secondes, la température est sauvegardée.
- G.** L'appareil se met à déshydrater. La température réglée apparaît à l'écran en alternance avec le temps de séchage restant.
- H.** Lorsque la minuterie atteint zéro, **00** s'affiche à l'écran et l'appareil passe en mode de veille.
- I.** Si vous souhaitez éteindre l'appareil alors que la minuterie n'a pas encore atteint zéro, appuyez pendant 2 secondes sur la touche **⏻/TIME**. L'appareil passe en mode de veille.
- J.** Débranchez ensuite l'appareil.
- K.** Une fois les aliments déshydratés complètement refroidis, mettez-les dans des récipients hermétiques.
Durée de conservation: env. 6 mois. Exception: tomates séchées env. 4 mois.

Attention:

- Pour les températures et temps de séchage, consultez le tableau de déshydratation fourni par Betty Bossi.
- Les temps indiqués sont des valeurs approximatives. Selon la grosseur et la teneur en humidité, le temps de séchage peut changer.
- Afin d'obtenir un résultat régulier, changez la position des plateaux une à deux fois au cours du séchage.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 36 heures d'affilée. L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement en cas de surcharge du moteur. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.

Nettoyage:

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le déshydrateur est complètement froid et qu'il n'est pas branché.
- Lavez le couvercle et les plateaux de séchage à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif. N'utilisez pas de produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces de l'appareil.
- Essuyez le socle avec un linge légèrement humide.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25047_f23_150908

Service après-vente et garantie pour appareils électroménagers

Félicitations! Vous venez d'acquérir un nouvel appareil électroménager. Nous sommes persuadés que cet appareil ultra moderne équipera à la perfection votre cuisine et que vous aurez beaucoup de plaisir à utiliser.

Nous garantissons le fonctionnement du robot conformément aux propriétés décrites dans les instructions d'utilisation et d'entretien ci-jointes. Durée de la garantie: 2 ans, sauf usage impropre.

- Souhaitez-vous bénéficier d'une présentation individuelle de l'appareil ?
- Avez-vous des questions relatives à l'utilisation de l'appareil ?
- Souhaitez-vous acheter une pièce de rechange?
- Votre robot présente-t-il un défaut ou est-il en dérangement ?

Aucun problème! Fust, notre partenaire spécialisé, est là pour vous aider. Avec son réseau de 160 points de vente à travers la Suisse, Fust est toujours et partout à votre disposition pour répondre à vos questions et vous fournir un service après-vente de qualité.

Trouvez la succursale Fust la plus proche de votre domicile sous gagnantducomparatif.bettybossi.ch.

**Fust
Service
0848 559 111**

Le plus simple pour vous est de vous présenter directement **avec l'appareil et la facture d'achat** auprès du magasin Fust le plus proche de votre domicile, où un conseiller expérimenté ayant les connaissances techniques requises s'occupera de vous. Les collaborateurs compétents de Fust vous assisteront **dans tous les cas**, sauront vous conseiller et prendre en charge votre problème.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25047_f33_150908