

SINCE 1908

Solis

VITADRY

Type 8210

Manuel utilisateur



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
BOUTONS DE CONTRÔLE	9
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	9
INSTALLATION	10
UTILISATION DE L'APPAREIL	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
RANGEMENT	13
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	13
DEPANNAGE	14
ELIMINATION	14
GARANTIE DE 2 ANS	15
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	15

▲ UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est utilisé pour éliminer l'humidité des fruits, des légumes, des champignons et bien plus encore, à l'aide d'air chaud. L'appareil peut également sécher des herbes, des épices, du poisson et de la viande tout en conservant les vitamines, les minéraux et les nutriments.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
 - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
 - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Consignes générales de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce document avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou un personnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne modifiez ni ne rallongez en aucune façon le câble d'alimentation de l'appareil.

Consignes de sécurité concernant l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour attacher l'appareil à un objet.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).

- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
 - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
 - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

Consignes de sécurité concernant l'utilisation

▲ AVERTISSEMENT

- La volaille, la viande ou le poisson peuvent contenir des germes et des parasites dangereux. Bien cuire la volaille, la viande ou le poisson avant de les déshydrater.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est branché sur une prise.

- Ne pas mettre l'appareil sous tension quand il est vide.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne séchez pas de liquides ou d'aliments liquides avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en continu plus de 72 heures.
- Ne placez aucun aliment ni aucune herbe sur le bac d'égouttage. Utilisez uniquement le bac collecteur pour récupérer le liquide et les sous-produits.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (voir l'image A). Ne touchez le panneau de commande et la poignée de porte que lorsque l'appareil est en marche.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (voir l'image A). Ne touchez le panneau de commande que lorsque l'appareil est en marche.



A

Consignes de sécurité concernant la maintenance

▲ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil avant d'effectuer des travaux de nettoyage et de maintenance ainsi que lors du remplacement de pièces.

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs tels que de la laine d'acier pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil.

SOMMAIRE

Veuillez vérifier le contenu de l'emballage :

1x VITADRY déshydrateur

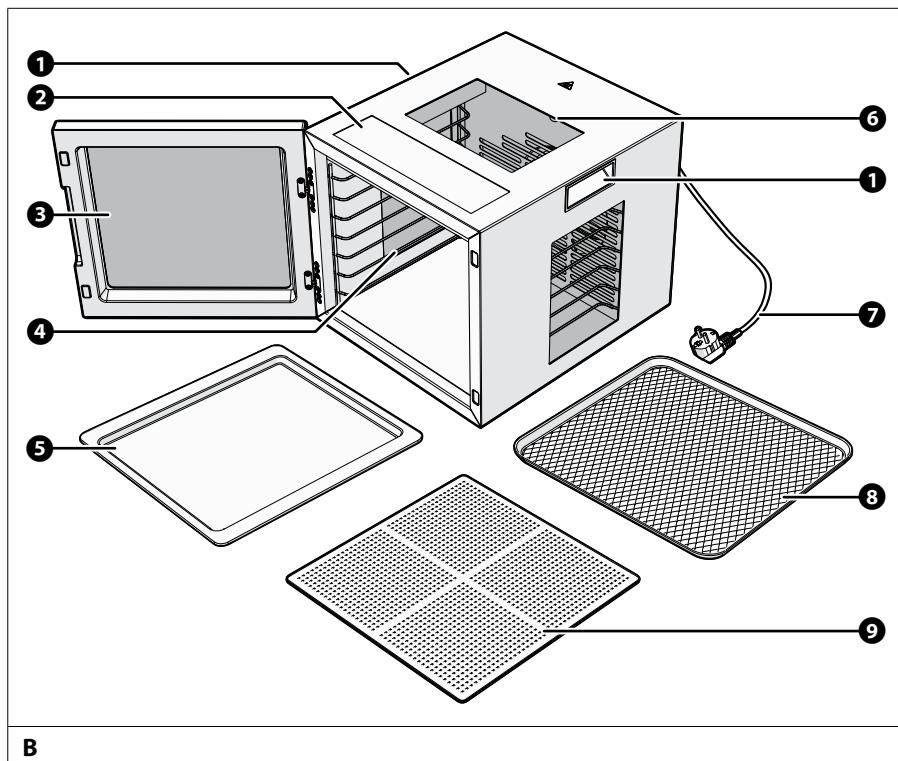
1x Plateau à mailles en plastique

1x Plateau d'égouttage en plastique

8x Égouttoir à linge en acier inoxydable

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

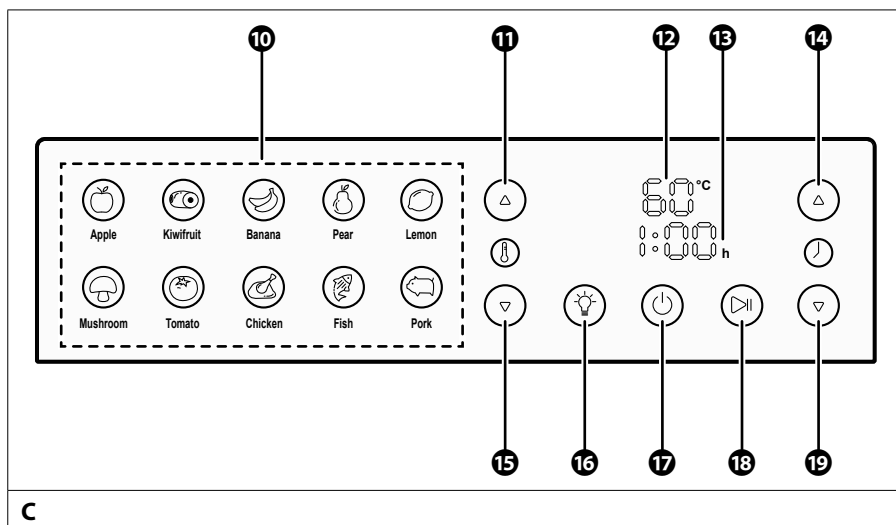
Cet appareil est un déshydrateur alimentaire utilisé pour éliminer l'humidité au moyen d'air chaud. L'appareil comprend 10 programmes prédéfinis pour sécher différents types d'aliments. L'heure et la température peuvent également être réglées manuellement.



B

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Poignée de transport | 7 | Câble d'alimentation |
| 2 | Panneau de contrôle | 8 | Égouttoir à linge en acier inoxydable |
| 3 | Porte | 9 | Plateau à mailles en plastique |
| 4 | Rack de séchage | | |
| 5 | Plateau d'égouttage en plastique | | |
| 6 | Éclairage intérieur | | |

▲ BOUTONS DE CONTRÔLE



C

- | | |
|--|---|
| 10 Boutons prédéfinis | 15 Bouton de diminution de la température |
| 11 Bouton d'augmentation de la température | 16 Bouton lumineux |
| 12 Température | 17 Bouton d'alimentation |
| 13 Durée | 18 Bouton Marche/Pause |
| 14 Bouton d'augmentation de la durée | 19 Bouton de diminution de la durée |

▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Pour préparer l'appareil avant la première utilisation :

1. Sortez l'appareil de l'emballage.
2. Rincez les pièces suivantes à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle :
 - Plateau d'égouttage en plastique 5
 - Grilles de séchage en acier inoxydable 8
 - Plateau à mailles en plastique 9
3. Séchez tous les composants avec un chiffon doux.

▲ INSTALLATION

Installation de l'appareil :

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.
2. Branchez le **câble d'alimentation 7** dans une prise de courant.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

▲ UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour utiliser l'appareil :

1. Appuyez sur le **bouton d'alimentation 17** pour mettre l'appareil sous tension.

Le **panneau de contrôle 2** s'allume.

2. En option, appuyez sur l'un des **boutons de présélection 10** pour sélectionner une méthode de séchage de votre choix.
 - APPLE (Pommes)
 - KIWIFRUIT (Kiwis)
 - BANANA (Bananes)
 - PEAR (Paires)
 - LEMON (Citrons)
 - MUSHROOM (Champignons)
 - TOMATO (Tomates)
 - CHICKEN (Poulet)
 - FISH (Poisson)
 - PORK (Porc)

Boutons prédéfinis	Durée par défaut (heures)	Température par défaut
APPLE (Pommes)	9	75 °C
KIWIFRUIT (Kiwis)	12	75 °C
BANANA (Bananes)	12	75 °C
PEAR (Paires)	8	70 °C
LEMON (Citrons)	12	75 °C
MUSHROOM (Champignons)	10	75 °C
TOMATO (Tomates)	8	65 °C

Boutons prédéfinis	Durée par défaut (heures)	Température par défaut
CHICKEN (Poulet)	7	75 °C
FISH (Poisson)	12	75 °C
PORK (Porc)	7	75 °C

- i** Les réglages de température et de durée par défaut sont uniquement indicatifs. Suivez la méthode de préparation recommandée sur l'emballage de l'aliment ou dans la recette.
- i** Appuyez de nouveau sur le **bouton de présélection** **10** choisi pour désélectionner la méthode de séchage.
- 3. Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la température** **11** et le **bouton de diminution de la température** **15** pour régler la température.
 - i** Toutes les températures peuvent être réglées de 35 °C à 75 °C par incréments de 5 °C.
- 4. Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la durée** **14** et le **bouton de diminution de la durée** **19** pour régler la durée.
 - i** Toutes les durées peuvent être ajustées de 1 à 48 heures par incréments de 30 minutes.
- 5. Mettez les aliments sur les **grilles de séchage** **8** ou le **plateau à maille** **9**.
 - i** Utilisez les **grilles de séchage** **8** pour déshydrater des aliments, tels que de la viande et des légumes.
 - i** Utilisez le **plateau à mailles** **9** pour déshydrater des aliments légers, tels que des herbes et des épices.
- 6. Ouvrez la **porte** **3**.
- 7. Faites coulisser le **plateau d'égouttage** **5** sur le **rack de séchage** **4** le plus bas pour récupérer le liquide et les sous-produits des couches supérieures.
- 8. Faites glisser les **grilles de séchage** **8** ou le **plateau à maille** **9** dans le **rack de séchage** **4**.
- 9. Fermez la **porte** **3**.
- 10. Appuyez sur le **bouton de la lampe** **16** pour allumer ou éteindre l'**éclairage intérieur** **6**.
- 11. Appuyez sur le bouton **démarrer/pause** **18** pour démarrer le processus de séchage.

Les deux points dans l'affichage de la durée clignotent.

- i** Appuyez de nouveau sur le bouton **démarrer/pause** **18** pour mettre le processus de séchage en pause. Les deux points dans l'affichage de la durée s'allument en permanence.
- i** Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, une légère odeur peut se produire. Ceci est normal et n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil.

Une fois la minuterie écoulee, le processus de séchage est terminé. L'appareil émet trois bips.

12. Ouvrez la **porte** **3**.
13. Faites glisser les **grilles de séchage** **8** ou le **plateau à maille** **9** hors du **rack de séchage** **4**.
14. Retirez les aliments des **grilles de séchage** **8** ou du **plateau à mailles** **9** avec une pince en plastique thermorésistante.
15. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** **17** pour mettre l'appareil hors tension.

⚠ ATTENTION : La volaille, la viande ou le poisson peuvent contenir des germes et des parasites dangereux. Par conséquent, il est important de bien cuire la **volaille** avant de la déshydrater. Faites-la bouillir ou rôtir, laissez-la refroidir, puis coupez-la en lanières et déshydratez-la en utilisant le programme approprié. La **viande rouge** (p. ex. le bœuf, le gibier, le porc) doit être passée au four à une température d'au moins 75 °C – 80 °C pendant 10 minutes après une déshydratation appropriée afin de tuer les germes de manière fiable. Le **poisson**, comme la volaille, doit être entièrement cuit (à la vapeur ou au four) avant d'être déshydraté. Laissez ensuite refroidir, coupez en fines lamelles ou en morceaux et déshydratez au déshydrateur en utilisant le programme approprié.

- i** Si vous souhaitez terminer le processus de séchage prématurément une fois qu'il a commencé, appuyez rapidement deux fois de suite sur le **bouton d'alimentation** **17**. Le processus de déshydratation est terminé et le ventilateur s'arrête après un certain temps de fonctionnement.

- i** Si l'appareil est sous tension et n'a pas été débranché du secteur, le symbole de la dernière fonction sélectionnée s'allume. Touchez-le et les autres fonctions s'allument et peuvent être sélectionnées.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour nettoyer l'appareil:

1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Rincez les pièces suivantes à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle :
 - Plateau d'égouttage en plastique **5**
 - Grilles de séchage en acier inoxydable **8**
 - Plateau à mailles en plastique **9**
4. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
5. Séchez tous les composants avec un chiffon doux.

▲ RANGEMENT

Rangez l'appareil dans un espace sec et clos.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8210
Tension / fréquence	230 V~ / 50/60 Hz
Puissance	850 W
Consommation électrique en mode arrêt	≤ 0.5 W
Dimensions (L x P x H)	33 x 40 x 31 cm
Poids	8.5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le câble d'alimentation soit branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	L'appareil n'est pas sous tension.	Appuyez sur le bouton d'alimentation.
	L'appareil est endommagé.	Branchez le câble d'alimentation sur une source d'alimentation fonctionnelle. L'appareil est endommagé s'il ne se met pas sous tension. Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.

▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

▲ GARANTIE DE 2 ANS

i Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur www.solis.com.

▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg • Switzerland

www.solis.ch • www.solis.com

Rendez-nous visite sur

www.solis.com