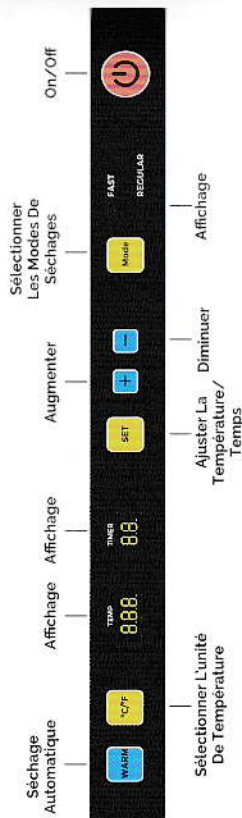


Fonctionnement du panneau de contrôle

FR

FR



Sélectionner le Mode de Séchage

- Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour allumer le déshydrateur d'aliments.
- Pressez le bouton **MODE** une fois pour activer le mode **FAST**. Pressez le bouton **MODE** encore une fois pour activer le mode **REGULAR**.
- Le mode **WARM** s'active automatiquement une fois que le mode séchage **FAST** ou **REGULAR** est terminé.
 - **FAST** Utilise deux moteurs, la température par défaut est 70°C/158°F and le temps par défaut est 2 heures.
 - **REGULAR** Utilise un seul moteur, la température par défaut est 50°C/122°F and le temps par défaut est 10 heures.

Le Déshydrateur alimentaire Savana dispose d'une technologie à double ventilateur avec deux ventilateurs indépendants de 500 watts, deux bobines de chauffage et deux capteurs de chaleur, qui peuvent fonctionner indépendamment ou simultanément. Cette technologie offre un fonctionnement silencieux, une distribution d'air constante et des résultats économiques en énergie.

Régler la Température et le Temps

- Sélectionnez le symbole des degrés de température en pressant le bouton **°C/°F**. L'affichage par défaut est Celsius.
- Pour ajuster la température, appuyez sur le bouton **SET** et utilisez les boutons **+** et **-**.
- Appuyez sur le bouton **SET** encore une fois pour ajuster le temps et utilisez les boutons **+** et **-** pour modifier le cas échéant.

Le mode **FAST** est particulièrement bénéfique pour les aliments ayant une teneur en eau plus élevée et nécessite une température accrue pour éviter la fermentation. La durée de ce mode peut être augmentée si désiré mais attention à ne pas dépasser les directives pour les aliments à déshydrater.

Le mode **REGULAR** vous permet d'utiliser moitié moins de plateaux en acier inoxydable, d'espace de séchage et d'électricité pour déshydrater vos recettes d'aliments crus. Lorsque vous choisissez le mode **REGULAR**, reportez-vous aux temps de séchage recommandés.

Mode Automatique de séchage WARM

Le Déshydrateur Savana est équipé d'un Temporisateur de température séquentiel à deux étapes (TST), une technologie qui fonctionne en deux modes pour ajouter plus de facilité lors de la déshydratation. Le Savana TST fonctionnera soit dans le mode de séchage **FAST** ou **REGULAR** pour les réglages choisis, puis passera automatiquement au mode de séchage **WARM** à une température basse de 35°C et restera à cette température jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

Grâce à cette minuterie de température séquentielle innovante à deux étapes, le Déshydrateur Savana ajoute encore plus de commodité lors de la préservation de la nutrition dans vos aliments vivants. Le réglage unique de séchage **WARM** accélère le processus de séchage en déclenchant la déshydratation, tout en empêchant toute absorption d'humidité dans les aliments une fois le processus de séchage terminé.

Moins de temps et d'efforts pour créer des aliments crus et délicieux et les maintenir dans un état optimal déshydraté, même lorsque vous n'êtes pas chez vous!

NOTE

Votre déshydrateur alimentaire émettra un bip silencieux lorsque l'un des boutons est pressé, lorsque la porte est ouverte et lorsque le temps de déshydratation assigné est écoulé.

L'ouverture de la porte de votre déshydrateur alimentaire éteignera automatiquement le séchage et ventilateur. L'appareil redémarrera automatiquement lorsque la porte est à nouveau bien fermée.