



MARQUE: WMF
REFERENCE: 0415250011
CODiC: 4587154



NOTICE



WMF KÜCHENminis®
Dörrautomat Snack to go



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	12
fr	Mode d'emploi	20
it	Istruzioni per l'uso	28
es	Instrucciones de uso	36

nl	Gebruiksaanwijzing	44
da	Brugsanvisning	52
sv	Användarguide	60
fi	Käyttöohje	68
no	Bruksanvisning	76



Lieferumfang und Aufbau

- 1 Deckel mit Lüftungsschlitzen
- 2 Dörrgitter – 5 Stück
- 3 Grundgerät
- 4 Bedienfeld mit LC-Display
- 5 Müsliriegelform aus Silikon
- 6 Aufbewahrungsboxen
- 7 Müsliriegel-Box

What is included and setup

- 1 Lid with ventilation slots
- 2 Drying racks - 5 items
- 3 Basic device
- 4 Control panel with LCD display
- 5 Silicone cereal bar mould
- 6 Storage boxes
- 7 Cereal bar box

Contenu de la livraison et montage

- 1 Couverture avec fentes de ventilation
- 2 Plaque de déshydratation – 5 pièces
- 3 Base de l'appareil
- 4 Panneau de commande avec écran LC
- 5 Moule pour barres de céréales en silicone,
- 6 boîtes de conservation
- 7 Boîte pour barres de céréales

Contenuto della confezione e componenti

- 1 Coperchio con fessure di ventilazione
- 2 Griglie di essiccazione – 5 pezzi
- 3 Apparecchio base
- 4 Pannello di comando con display LCD
- 5 Stampo per barrette di muesli in silicone
- 6 Contenitori per la conservazione
- 7 Scatola per barrette di muesli

Volumen de suministro y montaje

- 1 Tapa con ranuras de ventilación
- 2 Rejilla de secado – 5 unidades
- 3 Aparato base
- 4 Cuadro de mando con pantalla LC
- 5 Molde de silicona para barritas de cereales
- 6 Cajas para guardar
- 7 Caja para barritas de cereales

Levering en opbouw

- 1 Deksel met ventilatiesleuven
- 2 Droogroosters – 5 stuks
- 3 Basisapparaat
- 4 Bedieningsveld met LC-display
- 5 Mueslirepenvorm van siliconen,
- 6 Opbergdozen
- 7 Mueslirependoos.

Leveringsomfang og opbygning

- 1 Låg med ventilationsriller
- 2 Tørregitter – 5 styk
- 3 Grundapparat
- 4 Betjeningsfelt med LCD-skærm
- 5 Mysliform af silikone
- 6 Opbevaringsbokse
- 7 Myslibox

Leveransomfattning och delar

- 1 Lock med ventilationsspår
- 2 Torkgaller – 5 st
- 3 Huvudapparat
- 4 Manöverpanel med LCD-display
- 5 Silikonform för müslibars
- 6 Förvaringslådor
- 7 Müslibarlåda

Toimituksen sisältö ja rakenne

- 1 Kansi, jossa tuuletusaukot
- 2 Kuivausrilä – 5 kpl
- 3 Peruslaite
- 4 Ohjauspaneeli ja LCD-näyttö
- 5 Myslipatukamuotti silikonista
- 6 Säilytysrasiat
- 7 Myslipatukkarasia

Levering og montering

- 1 Lokk med ventilasjonsåpninger
- 2 Tørkerister – 5 stk.
- 3 Basisapparat
- 4 Kontrollpanel med display
- 5 Müslibarform av silikon
- 6 Oppbevaringsbokser
- 7 Müslibarboks

Consignes de sécurité importantes

- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser ces appareils, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil.
Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Conservez l'appareil et son câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants de moins de huit ans.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures.
- **Attention:** Pour cette raison il ne faut pas utiliser l'appareil à proximité ou au-dessous d'objets inflammables (p.ex. rideaux, armoires suspendues) et il faut le surveiller en permanence.
- **Attention,** risque de brûlure : La température des surfaces que l'on peut toucher peut devenir extrêmement chaude.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau. Débrancher la base de l'appareil avant le nettoyage.
- Après utilisation, nettoyer toutes les parties au contact des aliments (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels;

- dans des exploitations agricoles;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements;
- dans des chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil.

Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

Respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Utilisation conforme aux instructions

Le déshydrateur alimentaire WMF KÜCHENminis® Snack to go permet de sécher/déshydrater fruits, légumes, viande, aromates, champignons et autres denrées similaires. L'appareil propose une conservation naturelle grâce au séchage par air chaud ventilé, réglable entre 30° et 70°C, qui préserve vitamines, minéraux et nutriments et renforce les saveurs. Le déshydrateur alimentaire doit être uniquement utilisé pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

Transport

Gardez l'emballage d'origine. En cas de transport, utilisez l'emballage d'origine qui garantit à l'appareil une protection suffisante.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	220 W
Air chaud :	30 °C à 70 °C
Minuterie avec arrêt automatique :	0 à 24 heures
Dimensions de l'unité de base :	290x190x216 mm
Catégorie de protection :	II

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne jamais coincer ni tirer le câble de raccordement sur des arêtes vives, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes comme des plaques de four ou des éléments semblables ni à proximité de flammes ouvertes.
- L'appareil doit être uniquement utilisé en intérieur.
- Installer l'appareil sur une surface lisse, sèche, exempte de poussière et à protection thermique.
- Ne pas placer l'appareil sur du papier/journal ou sur une surface meuble, pouvant être aspiré et obstruer les fentes de ventilation ou encore pénétrer à l'intérieur de l'appareil et le salir. Cela peut entraîner un dégagement de chaleur et un risque d'incendie.
- Les fentes de ventilation ne doivent pas être recouvertes.

- Ne pas introduire d'objets (métalliques) dans les fentes de ventilation au risque de vous électrocuter ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas casser ou arracher les protections fixes des ouvertures du ventilateur sur le bloc moteur.
- Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil fuit ;
 - une défaillance est soupçonnée à la suite d'une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.
- La société décline toute responsabilité en cas de dommage découlant d'un détournement, de mauvaise utilisation ou de réparation non conforme aux consignes. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de te.

Panneau de commande



Symbole/ touche	Fonction
	Touche ON/OFF Pour allumer et éteindre l'appareil. Une fois l'appareil allumé, les derniers paramètres de déshydratation enregistrés (temps et température de déshydratation, signal sonore ON/OFF) s'affichent. Au bout d'1 minute sans activité sur le panneau de sélection, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil peut être éteint à tout moment, même pendant le processus de déshydratation, à l'aide de cette touche.

Symbole/ touche	Fonction
	Touche Start/Pause Cette touche permet de démarrer le processus de déshydratation avec le temps et la température de déshydratation affichés. Le symbole air chaud s'affiche sur l'écran. Une fois que le temps de déshydratation programmé est écoulé (le minuteur affiche 00:00), le chauffage et la ventilation d'air chaud s'éteignent automatiquement, ce qui déclenche 5 signaux sonores (peut être désactivé. voir signal sonore). Si, durant le processus, vous appuyez sur la touche Start/Pause , p. ex. pour changer d'étage les grilles de déshydratation, le processus de déshydratation (chauffage et air chaud) s'interrompt, le temps restant s'affiche et le symbole Air chaud clignote. Pour poursuivre le processus de déshydratation, appuyer à nouveau sur la touche Start/Pause .
Set	Touche Set Cette touche permet de régler le temps et la température de déshydratation souhaités. Appuyer une fois sur la touche Set ; l'affichage du temps clignote; utiliser le bouton rotatif pour le modifier (de 0 à 24 heures en étapes de 30 minutes). Appuyer à nouveau sur la touche Set ; l'affichage de la température clignote. Utiliser le bouton rotatif pour régler la température souhaitée (de 30°C à 70°C en étapes de 5°C). Appuyer à nouveau sur la touche Set pour enregistrer votre choix. Vous pouvez à tout moment modifier les paramètres pendant le processus de déshydratation.
	Désactiver le signal sonore Appuyer sur la touche Set plus de 3 secondes et activer le mode Muet. L'appareil n'émettra aucun signal sonore à la fin du processus de déshydratation. Cela peut être très utile, par exemple si vous utilisez votre appareil pendant la nuit. Le réglage reste enregistré tant que vous n'appuyez pas à nouveau sur la touche Set plus de 3 secondes; le sigle Muet disparaît alors.

Avant la première utilisation

Faire fonctionner l'appareil une première fois 30 minutes environ à température maximale pour supprimer les odeurs éventuelles:

- Essuyer la surface de la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Laver les grilles de déshydratation et le couvercle avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.
- Installer parfaitement les grilles sèches équipées du couvercle dans la base de l'appareil.
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur la touche **On/Off** pour mettre l'appareil sous tension. Les paramètres de déshydratation pré-réglés s'affichent sur l'écran: 08h00 et 70°C.
- Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour démarrer l'appareil.
- Au bout de 30 minutes, appuyer sur la touche **On/Off** pour éteindre l'appareil et laissez le refroidir.

Utilisation

Préparation des aliments

Utiliser uniquement des produits alimentaires lavés et frais. Eviter les fruits et légumes trop murs.

- Enlever le cœur, les pépins et les noyaux.
- Eventuellement, badigeonner de jus de citron pour conserver la couleur des aliments.
- Fruits à structure rigide: faire blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante.
- Couper les aliments en tranches ou morceaux de taille régulière. Les tranches fines sèchent plus rapidement. Plus elles sont épaisses, plus la déshydratation est longue.
- Disposer les aliments tranchés sur les grilles:
- laisser un écart suffisant entre les aliments pour que l'air puisse circuler. Ne pas superposer les aliments.

Mise en service

- Insérer les grilles ainsi remplies dans la base de l'appareil. 5 grilles sont livrées avec l'appareil. Pour augmenter la capacité de déshydratation, trois grilles supplémentaires sont vendues séparément.
- Placer ensuite le couvercle sur la grille du haut. Veiller à ce que tous les étages et le couvercle soient disposés parfaitement pour éviter les fuites d'air chaud.
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur la touche **On/Off** pour mettre l'appareil sous tension.
- Régler la durée et la température de déshydratation souhaités à l'aide de la touche **Set** et du bouton rotatif.
- Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour démarrer le processus de déshydratation.
- A la moitié du temps programmé, intervertir les étages (placer p. ex. la grille la plus basse au niveau le plus haut).
- Pour cela, appuyer sur la touche **Start/Pause** pour suspendre le processus. Pour poursuivre le processus de déshydratation, appuyer à nouveau sur la touche **Start/Pause**.
- Une fois que le temps programmé est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet 5 signaux sonores.
- Au bout d'une minute, l'écran s'éteint.

Aliments	Préparation recommandée	Temps de déshydratation recommandé	Résultat	Quantité recommandée par grille	Poids déshydraté en % du poids frais	Température recommandée en °C
Fruits						
Pomme, poire	"Épépiner, couper en tranches de 4 à 6 mm (avec ou sans peau, selon le goût)"	7-9 heures	souple	170 g	10-15%	70°
Abricots, quetsche, prunes	couper en deux, dénoyauter, couper en longueur ou en tranches	10-12 heures	souple	330 g	20%	60°
Kiwi	Peler et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	souple	95 g	20%	65°
Banane	Peler et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	croustillant	150 g	10%	70°

Aliments	Préparation recommandée	Temps de déshydratation recommandé	Résultat	Quantité recommandée par grille	Poids déshydraté en % du poids frais	Température recommandée en °C
Mangue	Peler et couper en tranches de 8 mm d'épaisseur	6-7 heures	souple	170 g	20%	70°
	Chips: tranches de 3-4 mm	8-9 heures	croquant	150 g	10%	70°
Orange, pamplemousse, citron vert	Peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	8-9 heures	croquant	120 g	10%	70°
Ananas	Peler, enlever le cœur et couper en rondelles de 5-6 mm d'épaisseur	7-8 heures	très souple	175 g	20%	70°
Fraise	Equeuter et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	souple	200 g	15%	65°
Légumes						
Carottes	Peler et couper en rondelles de 3-5 mm d'épaisseur ou en petits dés	6-8 heures	Dur	85g	15%	70°
Concombre	Ne pas peler et couper en rondelles de 3-5 mm d'épaisseur	4-5 heures	croquant	100 g	10%	70°
Poireau	Couper en deux puis en morceaux de 6 cm de long; faire blanchir si nécessaire	7-8 heures	croquant	140g	20%	70°
Piment, paprika	Couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur	7-8 heures	souple	100 g	20%	70°
Céleri	Peler et couper en tranches de 8 mm ou en petits dés	7-8 heures	Dur	250 g	15%	70°
Tomates	rondelles de 4 mm d'épaisseur	8-10 heures	souple	190 g	15%	70°
Légumes pour soupe (carottes, céleri, poireau, chou-rave, chou)	Couper en tranches fines ou en petits dés, blanchir si nécessaire	7-8 heures	souple	voir indications par grille	15%	60°
Courgette	Ne pas peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	12 heures	croquant	60 g	15%	40°
Betterave/patate douce Chips	Peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	7-9 heures	croquant	60 g	15%	70°
Chou vert, chou frisé ou chou palmier	Oter le cœur et couper les feuilles en petits morceaux	18 heures	croquant	90 g	15%	40°
Aromates						
Tous les aromates (basilic, aneth, persil, romarin, etc.)	Feuilles entières ou coupées en petits morceaux selon les besoins	4-6 heures	friable	env. 40 g		40°

Aliments	Préparation recommandée	Temps de déshydratation recommandé	Résultat	Quantité recommandée par grille	Poids déshydraté en % du poids frais	Température recommandée en °C
Champignons						
Tous les champignons	Nettoyer, couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	4-7 heures	souple	env. 70 g		50°

- Le tableau fournit des temps et des températures recommandés. Le temps et la température de déshydratation dépendent de la variété et de la maturité du produit, dont la teneur en eau varie. Toutes les valeurs sont fournies à titre indicatif et doivent être adaptées aux aliments.
- Le temps de déshydratation varie également en fonction de l'humidité de l'air ambiant, de l'épaisseur des tranches et du degré de déshydratation souhaité.
- Plus les grilles sont pleines, plus le temps nécessaire pour obtenir le degré de dessiccation souhaité augmente.

Pour obtenir un effet crudité, réglez votre appareil à 40°C max.

Utilisation du moule en silicone pour les barres de céréales:

- Étaler la préparation dans le moule à barres de céréales. Veiller à le remplir jusqu'aux bord. La partie supérieure du moule doit rester propre.
- Déposer le moule en silicone sur la grille supérieure.
- À la moitié du temps programmé, démouler les barres de céréales et les déposer sur la grille supérieure.
- Le moule en silicone convient à un four traditionnel jusqu'à 200°C.

Remarque : Le livre de recettes fourni propose une sélection de barres de céréales. Mais vous pouvez laisser libre cours à votre créativité.

Papier sulfurisé permanent:

Vous pouvez également placer du papier sulfurisé permanent sur les grilles lorsque vous souhaitez déshydrater des aliments humides ou légèrement adhérents (p. ex. tomates, plaques de céréales). Couper des feuilles de papier sulfurisé de 25 cm x 16 cm, légèrement plus petites que la grille, pour permettre une bonne ventilation de l'air chaud. Étaler la préparation à base de céréales sur le papier sulfurisé. Là encore, vous pouvez retirer le papier sulfurisé à la moitié du temps de déshydratation.

Rangement

Voici quelques conseils pratiques pour bien conserver vos fruits séchés et en profiter longtemps:

- Utiliser des récipients propres, secs, si possible hermétiques et opaques. Les boîtes livrées conviennent à cet emploi.
- Pour éviter les moisissures, veiller à ce qu'il n'y ait aucune trace d'humidité sur les aliments.
- Laisser refroidir les aliments puis remplir les récipients.
- Éviter de les exposer à la lumière naturelle.

Les aliments déshydratés peuvent être consommés pendant 6 mois (ils doivent être très déshydratés). Les aliments contenant une humidité résiduelle de 15-20% peuvent être conservés pendant 3 semaines maximum.

Utilisation des aliments déshydratés

- Fruits secs à grignoter, à consommer dans les céréales au petit-déjeuner ou en complément aux sauces qui gagnent en raffinement. Convient aux repas doux-amers ou aux desserts. Se prête idéalement aux plats à base de riz et de viande.
- Les légumes, aromates et champignons séchés peuvent être ajoutés aux sauces et aux soupes directement ou en les faisant ramollir au préalable dans de l'eau.



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de