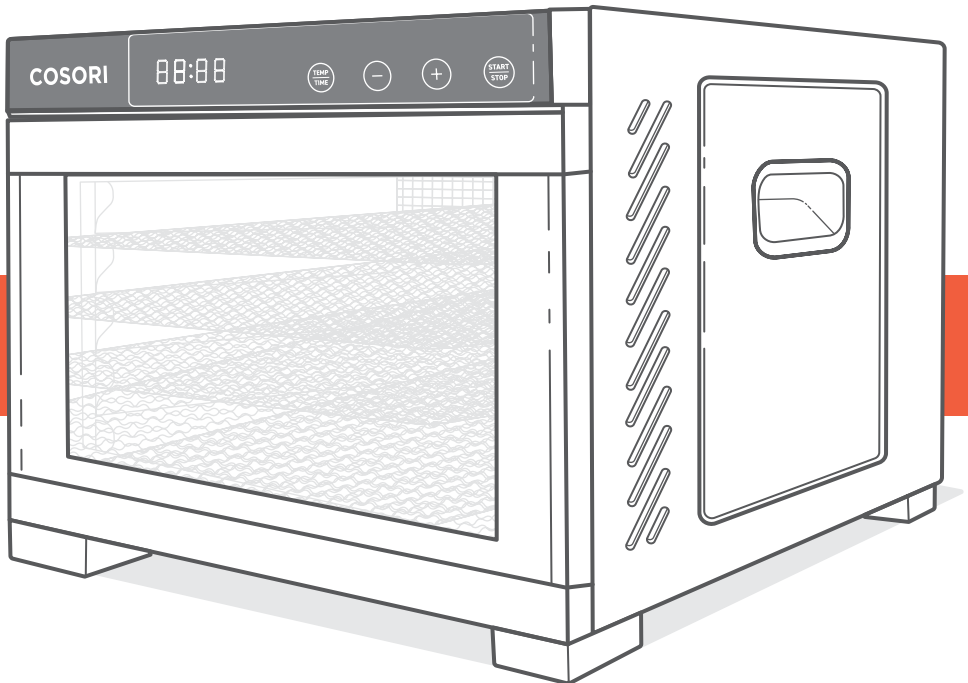


COSORI®

User Manual

Premium Stainless Steel Food Dehydrator

Model: CP267-FD



EN

FR

Questions or Concerns?

support@cosori.com

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	5
• General Safety	5
• Plug & Cord	6
Getting to Know Your Dehydrator	7
Display	8
• Controls	8
Before First Use	8
• Setting Up	8
Using Your Dehydrator	9
• Operation	9
• Tray Liners	10
• Sounds	10
• Overheat Protection	10
• Tips	10
Care & Maintenance	10
Troubleshooting	11
Warranty Information	12
Customer Support	13

Package Contents

1 × Stainless Steel Food Dehydrator
6 × Trays
1 × Fruit Roll Sheet
1 × Mesh Screen
1 × Recipe Book
1 × User Manual

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	600W
Temperature Range	35° – 73°C (95° – 165°F)
Dimensions	340 × 450 × 311 mm / 13.4 × 17.8 × 12.4 in

Table des matières

Contenu de l'emballage	3
Caractéristiques techniques	3
Mises en garde importantes	17
<ul style="list-style-type: none"> • Consignes générales de sécurité • Fiche et cordon d'alimentation 	17
Prise en main de votre déshydrateur	19
Écran	20
<ul style="list-style-type: none"> • Commandes 	20
Avant la première utilisation	20
<ul style="list-style-type: none"> • Configuration 	20
Mode d'emploi de votre déshydrateur	21
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation • Protections de plateau • Bip • Protection en cas de surchauffe • Conseils 	21
Entretien	22
Dépannage	23
Informations relatives à la garantie	24
Service client	25

Contenu de l'emballage

1 × déshydrateur alimentaire en inox
6 × plateau
1 × feuille pour roulade aux fruits
1 × grille
1 × livre de recettes
1 × guide d'utilisation

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V c.a., 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Plage de températures	35° à 73°C (95° à 165°F)
Dimensions	340 × 450 × 311 mm/ 13,4 × 17,8 × 12,4 po

*Thank you for
your purchase!*

(We hope you love your new food dehydrator as much as we do.)



join the Cosori Cooks Community on Facebook
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using the dehydrator.

Read all instructions.

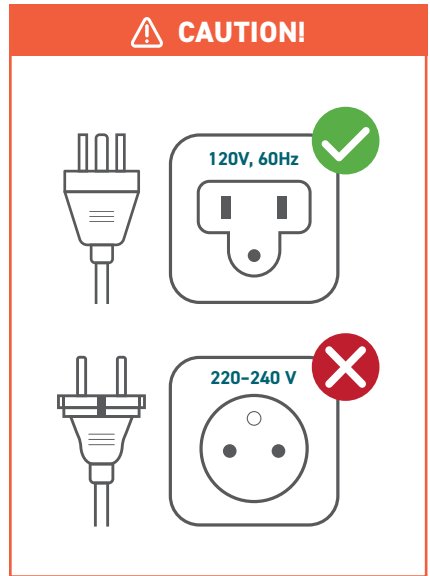
General Safety

- **Do not** touch hot surfaces. Use handles.
- Be cautious when handling the back of the dehydrator. This area will be hotter than the rest of the dehydrator.
- **Do not** immerse cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Closely supervise children near the dehydrator.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts.
- **Do not** use the dehydrator if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 13).
- Using third-party parts or accessories may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving the dehydrator or removing trays if they contain hot liquid.
- To disconnect, turn off the dehydrator, then remove the plug from the wall outlet.
- Keep the dehydrator away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources and liquids.
- **Do not** store anything on top of the dehydrator while in use.
- **Do not** clean housing with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** use where aerosol (spray) products are being used.
- **Do not** run the dehydrator for more than 48 hours at a time. After 48 hours, unplug and allow to cool for 2 hours before using again.
- Avoid contact with moving parts. **Never** place any object into the openings in the screen protecting the dehydrator fan.
- **Only** use the dehydrator as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

Plug & Cord

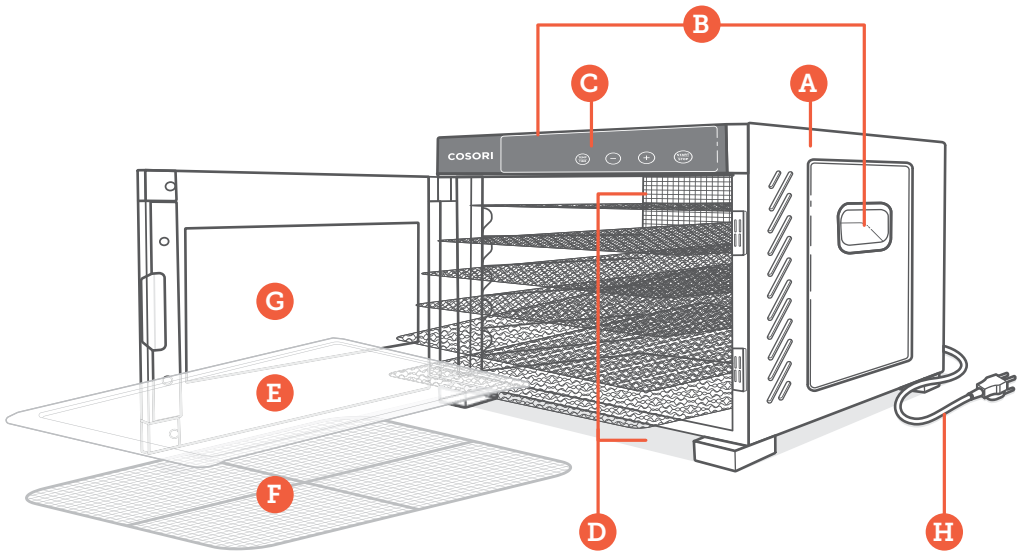
- **Do not** let cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- This dehydrator has a 3-prong grounding plug, and should only be used with 120V, 60Hz electrical systems in North America. **Always** plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- **Do not** use with a 220–240V outlet.
- Any extension cord must also be a grounding-type 3-wire cord.
- This dehydrator uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care.
- The marked electrical rating of an extension cord should be at least as high as the rating of the dehydrator (see page 2).



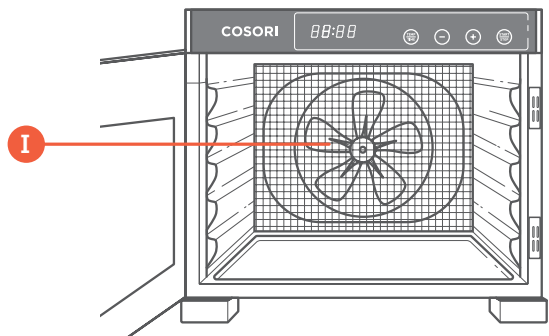
GETTING TO KNOW YOUR DEHYDRATOR

Your Cosori Dehydrator features an automatic fan, which circulates warm air horizontally to evenly and quickly dry food. Dried foods are a great treat to snack on, because they keep most of their nutritional value and flavor. Dehydrating is the perfect way to preserve snacks, fruit, vegetables, bread, and even flowers.

Food Dehydrator Diagram



- A. Housing
- B. Handles
- C. Control Panel
- D. Trays
- E. Fruit Roll Sheet
- F. Mesh Screen
- G. Door
- H. Power Cord
- I. Fan



INSIDE

DISPLAY



Controls

- Press **START/STOP** to start or stop the dehydrator.
- Press **TEMP/TIME** once and use the **+** and **-** buttons to change the temperature.
- Press **TEMP/TIME** a second time and use the **+** and **-** buttons to change the time.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the dehydrator and its accessories. Make sure all package contents are included (see page 2).
2. Clean the housing, trays, and tray liners with a moistened cloth.

Note: *The trays are dishwasher safe. Do not wash the mesh screen or fruit roll sheet in a dishwasher.*

3. Place the dehydrator on a solid, level surface. Plug in. Place the trays inside the dehydrator.
4. Run the dehydrator for 30 minutes at any temperature, without adding any food. Make sure that the room has sufficient ventilation in case the dehydrator produces any smoke or smells. This is normal.
5. Rinse the trays with water. Dry all parts.

Note: *You only need to do this the first time you use the dehydrator.*

USING YOUR DEHYDRATOR

Operation

Note:

- Use the dehydrator in a warm, dry room, and place on a stable, level, heat-resistant surface.
- Depending on humidity in the air and moisture in the food, dehydration times may vary.

1. Place food on trays. Rearrange the trays to fit thicker food items. The trays can safely hold 3.5 kg / 7.7 lb of food. Avoid overloading the trays or overlapping food. Close the dehydrator door.

Note: To avoid scratching the inside of your dehydrator, insert the mesh screen with the smooth side of the frame facing down [Figure 1.1].

2. Plug in. The dehydrator will beep, and the display will show "88:88". The dehydrator will switch to standby mode after 3 seconds, and the display will show "00:00".
3. Press **TEMP/TIME** to choose temperature. The temperature will blink on the display, and the + or - buttons will light up. Use + or - to change the temperature (35°–73°C / 95°–165°F).

Note: Temperature changes in 1°C increments. Press and hold + or - to change the temperature rapidly.

4. Press **TEMP/TIME** again to choose time. The time will blink on the display, and the + and - buttons will light up. Use + or - to change the time (0:30–48:00).

Note: Time changes in 30-minute increments. Press and hold + or - to change the time rapidly.

5. Press **START/STOP** to start dehydrating. The dehydrator will start heating. **START/STOP** will stay lit, and the other buttons will turn off. Temperature and time will cycle on the display every 3 seconds.

Note: If you press **START/STOP** again to stop dehydration, the timer countdown will reset and the dehydrator will go into standby mode.

6. Optionally, you can change the time and temperature at any time by pressing **TEMP/TIME**.
7. When the timer finishes, the display will show "End" and heat will turn off. The dehydrator will beep 5 times, and the fan will stop.
8. Use a kitchen towel, heat-resistant glove, or oven mitt to handle the trays.

Note: The dehydrator will always remember your previous temperature and time settings.

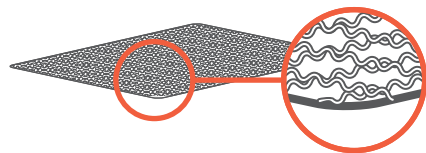


Figure 1.1

Tray Liners

The dehydrator comes with 2 tray liners: a fruit roll sheet and a mesh screen.

1. Place a tray liner on a dehydrator tray. Place food on the liner.
2. Once the food is dehydrated, remove the tray and lift the tray liner out of the tray.
3. Remove food. Bending the screen is helpful for removing sticky foods.

Fruit Roll Sheet

- Use for making fruit rolls and strips from fresh, frozen, or canned fruit. You can also use this liner for pouring purée onto a tray.

Note: *This liner can also be placed on the bottom of the dehydrator to catch any dripping liquids, to make cleaning easier.*

Mesh Screen

- Use for foods that shrink when dried. This liner will prevent them from falling through tray grates.

Sounds

- To turn sounds on/off, wait for the display to show "00:00" and press and hold + for 5 seconds until it beeps 1 time.

Overheat Protection

- Overheating is rare. If the dehydrator overheats, it will automatically shut down as a safety feature, and the dehydrator can no longer be used. Contact **Customer Support** (see page 13).

Tips

- Fruit and vegetables dried in the food dehydrator will look different from those sold in stores. This is because homemade dried foods do not use preservatives, artificial colouring, or artificial additives.
- Check out the Recipe Book for more tips on dehydrating foods.

CARE & MAINTENANCE

Note: *Do not clean any part of the dehydrator with abrasive chemicals, as this will damage the surface.*

1. Unplug the dehydrator and allow it to cool before cleaning.
2. Soak trays in hot, soapy water for easy removal of food residue.
3. If needed, use a soft brush to clean.
4. Clean the dehydrator housing with a damp cloth.
5. Dry all parts before storing or using the dehydrator.

Note: *The trays are dishwasher safe. Do not wash the mesh screen or fruit roll sheet in a dishwasher.*

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The dehydrator will not turn on, or the fan is not working.	Unplug the dehydrator and plug it in again.
	The dehydrator may be damaged or malfunctioning. Contact Customer Support (see page 13).
"E1", "E2", or "E3" appears on the display.	The dehydrator may be damaged or malfunctioning. Contact Customer Support (see page 13).
Foods are dried unevenly.	Cut foods evenly to ensure that they all finish drying at the same time. Avoid overlapping the food.
	Follow the recipes and tips in the Recipe Book.

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 13).

WARRANTY INFORMATION

Product	Premium Stainless Steel Food Dehydrator
Model	CP267-FD
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Order ID	
Date of Purchase	

TERMS & POLICY

Arovast Corporation ("Arovast") warrants this product to the original purchaser to be free from defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for a period of 2 years from the date of original purchase.

Arovast agrees, at our option during the warranty period, to repair any defect in material or workmanship or furnish an equal product in exchange without charge, subject to verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase.

There is no other express warranty. This warranty does not apply:

- If the product has been modified from its original condition;
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual;
- To damages or defects caused by accident, abuse, misuse or improper or inadequate maintenance;
- To damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Arovast;
- To damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended;
- To damages or defects exceeding the cost of the product.

Arovast will not be liable for indirect, incidental, or consequential damages in connection with the use of the product covered by this warranty.

This warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product regardless of whether the product is transferred during the specified term of the warranty.

This warranty does not extend to products purchased from unauthorized sellers. Arovast's warranty extends only to products purchased from authorized sellers that are subject to Arovast's quality controls and have agreed to follow its quality controls.

All implied warranties are limited to the period of this limited warranty.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

If you discover that your product is defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via **support@cosori.com**. **DO NOT** dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

This warranty is made by:

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

Email: support@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

Support Hours

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

*Please have your order invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the Cosori community.

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out www.cosori.com for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!



*Merci de
votre achat!*



(nous espérons que vous apprécierez votre nouveau déshydrateur alimentaire autant que nous).



rejoignez

la communauté Cosori Cooks sur Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

chaque semaine des recettes en vedette
*préparées exclusivement par nos
chefs maison*



CONTACTER NOS CHEFS

Nos chefs maison se tiennent
prêts à répondre à vos questions.

Courriel : recipes@cosori.com

Au nom de nous tous chez Cosori,

Bonne cuisine!

INSTRUCTIONS À LIRE ET À CONSERVER

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Appliquez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation du déshydrateur. Lisez attentivement les instructions.

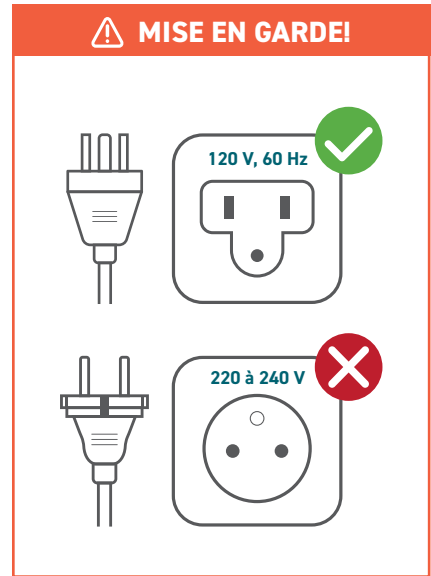
Consignes générales de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Soyez prudent quand vous manipulez l'arrière du déshydrateur. Cette partie de l'appareil chauffe plus que le reste du déshydrateur.
- **Ne plongez pas** le cordon, la prise ou le châssis dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Surveillez de près les enfants à proximité du déshydrateur.
- Débranchez-la lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant tout nettoyage. Laissez-la entièrement refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
- **N'utilisez pas** votre déshydrateur s'il est endommagé, s'il ne fonctionne pas ou si le cordon ou la prise sont endommagés. Contactez le **service client** (voir page 25).
- L'utilisation de pièces ou d'accessoires tiers comporte un risque de blessure.
- **N'utilisez pas** le four à l'extérieur.
- **Ne placez pas** l'appareil sur un fourneau, près de brûleurs à gaz ou électriques ou dans un four en marche.
- Soyez extrêmement prudent lors du déplacement du déshydrateur ou lorsque vous en retirez les plateaux, surtout si ces derniers contiennent un liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez le déshydrateur avant de retirer la fiche de la prise murale.
- N'approchez pas le déshydrateur de matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). Utilisez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou de liquides.
- **Ne rangez rien** sur le dessus du déshydrateur lorsqu'il fonctionne.
- **Ne nettoyez pas** son châssis avec des tampons à récurer métalliques. Les fragments métalliques peuvent briser le pavé et toucher les composants électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- **Ne l'utilisez pas** au même endroit que des produits en aérosol sont utilisés.
- **N'utilisez pas** le déshydrateur pendant plus de 48 heures d'affilée. Au bout de 48 heures, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant deux heures avant de le réutiliser.
- Évitez de toucher aux pièces mobiles. **Ne placez** aucun objet dans les ouvertures de la grille de protection du ventilateur du déshydrateur.
- **N'utilisez ce déshydrateur** qu'en respectant les consignes indiquées dans ce guide.
- Non adaptée à un usage commercial. Pour un usage domestique **seulement**.

MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE)

Fiche et cordon d'alimentation

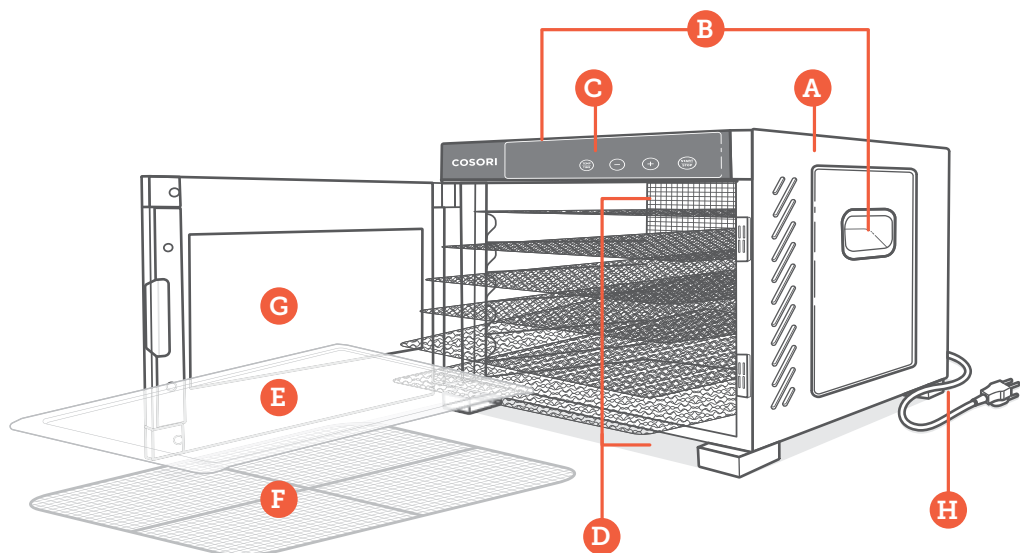
- **Ne** laissez pas le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre du bord d'une table, d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Ce déshydrateur est équipé d'une prise de courant mise à la terre à 3 broches. Il ne convient qu'aux circuits électriques de 120 V, 60 Hz utilisés en Amérique du Nord. Branchez-le **toujours** dans une prise de courant électrique mise à la terre. **Ne modifiez pas** la prise de quelque façon que ce soit.
- **Ne l'utilisez pas** sur une prise de 220 à 240 V.
- Toute rallonge utilisée doit également être du type à trois fils et dotée d'une broche de mise à la terre.
- Ce déshydrateur utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez des rallonges avec précaution.
- La valeur du courant nominal d'une rallonge doit être au moins aussi élevée que celle du déshydrateur (voir page 3).



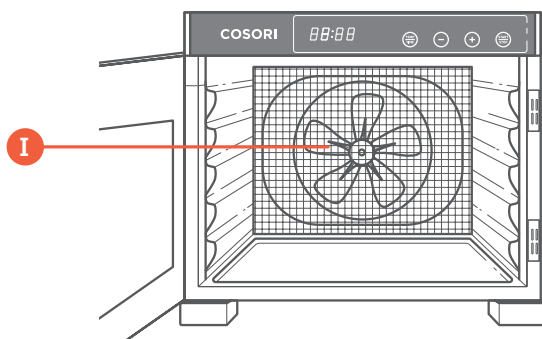
PRISE EN MAIN DE VOTRE DÉSHYDRATEUR

Votre déshydrateur Cosori est équipé d'un ventilateur automatique qui diffuse l'air horizontalement pour assurer le séchage uniforme des aliments. Les aliments déshydratés, qui conservent la majeure partie de leur valeur nutritionnelle et de leur goût, font d'excellentes collations. La déshydratation est la solution parfaite pour conserver les collations, les fruits, les légumes, le pain et même les fleurs.

Schéma du déshydrateur alimentaire



- A. Châssis
- B. Poignées
- C. Panneau de commande
- D. Plateaux
- E. Feuille pour roulade aux fruits
- F. Grille
- G. Porte
- H. Cordon d'alimentation
- I. Ventilateur



INTÉRIEUR

ÉCRAN



Commandes

- Appuyez sur **START/STOP** (Marche/arrêt) pour démarrer ou arrêter le déshydrateur.
- Appuyez une seule fois sur **TEMP/TIME** (Température/durée) et utilisez les boutons **+** et **-** pour changer la température.
- Appuyez une deuxième fois sur **TEMP/TIME** (Température/durée) et changez la durée à l'aide des boutons **+** et **-**.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Enlevez tous les emballages du déshydrateur et de ses accessoires. Assurez-vous que tout le contenu de l'emballage est inclus (voir page 3).
2. Essuyez le châssis, les plateaux et les protections de plateau à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque : Les plateaux sont peuvent aller au lave-vaisselle. **Ne lavez pas** la grille ou la feuille pour roulade aux fruits au lave-vaisselle.

3. Posez le déshydrateur sur une surface solide et plane. Branchez l'appareil. Placez les plateaux dans le déshydrateur.
4. Faites fonctionner le déshydrateur vide pendant 30 minutes, à n'importe quelle température, sans aucun aliment. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée, au cas où le déshydrateur produirait de la fumée ou des odeurs. Ce phénomène est normal.
5. Rincez les plateaux à l'eau. Séchez toutes les pièces.

Remarque : cette procédure n'est à suivre que lors de la première utilisation du déshydrateur.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE DÉSHYDRATEUR

Utilisation

Remarque :

- utilisez le déshydrateur dans une pièce chaude et sèche et posez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- La durée du processus de déshydratation peut varier en fonction de l'humidité ambiante et de la teneur en eau des aliments.

1. Placez des aliments sur les plateaux. Repositionnez les plateaux pour placer les aliments plus épais. Les plateaux peuvent accueillir en toute sécurité jusqu'à 3,5 kg/7,7 lb d'aliments. Évitez de surcharger les plateaux ou de placer les aliments les uns sur les autres. Fermez la porte du déshydrateur.

Remarque : pour éviter de rayer l'intérieur de votre déshydrateur, insérez la grille en tournant le côté lisse du cadre vers le bas [Figure 1.1].

2. Branchez l'appareil. Le déshydrateur émet un bip et le message « **88:88** » s'affiche. Le déshydrateur passe au mode de pause au bout de trois secondes. Le message « **00:00** » s'affiche.
3. Appuyez sur **TEMP/TIME** (Température/durée) pour choisir la température. L'affichage de la température clignote et les boutons **+** ou **-** s'allument. Appuyez sur **+** ou sur **-** pour changer la température (35° à 73°C/95° à 165°F).

Remarque : la température change par paliers de 1°C. Appuyez longtemps sur **+** ou **-** pour changer rapidement la température.

4. Appuyez de nouveau sur **TEMP/TIME** (Température/durée) pour choisir la durée. L'affichage de la durée clignote et les boutons **+** et **-** s'allument. Changez la durée à l'aide des boutons **+** ou **-** (0:30 à 48:00).

Remarque : la durée change par intervalles de 30 minutes. Appuyez longtemps sur **+** ou **-** pour changer rapidement la durée.

5. Appuyez sur **START/STOP** (Marche/arrêt) pour activer le déshydrateur. Le déshydrateur monte en température. **START/STOP** (Marche/arrêt) reste allumé et les autres boutons s'éteignent. La température et la durée s'affichent alternativement toutes les trois secondes.

Remarque : si vous appuyez de nouveau sur **START/STOP** (Marche/arrêt) pour interrompre la déshydratation, le compte à rebours repart à zéro et le déshydrateur passe au mode pause.

6. Vous pouvez aussi changer la durée et la température à n'importe quel moment, en appuyant sur **TEMP/TIME** (Température/durée).
7. À la fin du délai choisi, le message « **End** » (Fin) s'affiche et la température baisse. Le déshydrateur émet cinq bips et le ventilateur s'arrête.
8. Munissez-vous d'un chiffon, d'une manique ou d'un gant de cuisine pour manipuler les plateaux.

Remarque : le déshydrateur mémorise les derniers réglages de température et de durée.

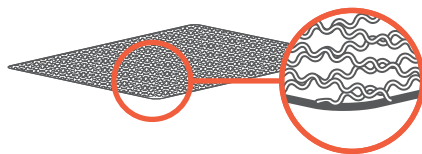


Figure 1.1

Protections de plateau

Le déshydrateur est livré avec deux protections de plateau : une feuille pour roulade aux fruits et une grille.

1. Placez une protection de plateau sur une plaque du déshydrateur. Placez des aliments sur la protection.
2. Une fois les aliments déshydratés, retirez le plateau et soulevez la protection pour la retirer du plateau.
3. Retirez les aliments. Courber la grille facilite le retrait des aliments qui collent.

Feuille pour roulade aux fruits

- À utiliser pour faire des roulades aux fruits et des bandes de fruits frais, surgelés ou en conserve. Vous pouvez aussi utiliser cette protection pour verser de la purée sur un plateau.

Remarque : *cette protection peut aussi être placée au fond du déshydrateur, pour récupérer les gouttes de liquides et faciliter le nettoyage de l'appareil.*

Grille

- À utiliser sous les aliments qui rétrécissent au séchage. Cette protection les empêche de passer à travers les mailles du plateau.

ENTRETIEN

Remarque : *ne nettoyez aucune partie du déshydrateur avec des produits chimiques abrasifs qui endommageraient sa surface.*

1. Éteignez et débranchez le déshydrateur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Faites tremper les plateaux dans de l'eau chaude savonneuse pour faciliter l'élimination des résidus d'aliments.
3. En cas de besoin, nettoyez-les avec une brosse à poils souples.
4. Nettoyez le châssis du déshydrateur à l'aide d'un chiffon humide.
5. Séchez toutes les pièces de l'appareil avant de le ranger ou de l'utiliser.

Remarque : *les plateaux sont compatibles lave-vaisselle. **Ne placez pas** la grille ou la feuille pour roulade aux fruits dans le lave-vaisselle.*

Bip

- Pour activer/désactiver le bip, attendez que le message « **00:00** » s'affiche et appuyez continuellement sur **+** pendant cinq secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un seul bip.

Protection en cas de surchauffe

- La surchauffe est rare. Si le déshydrateur surchauffe, il s'éteint automatiquement par mesure de sécurité. Dans ce cas, il n'est plus utilisable. Contactez le **service client** (voir la page 25).

Conseils

- Les fruits et légumes séchés dans le déshydrateur n'ont pas la même apparence que les produits du commerce. Cette différence est due au fait que les aliments séchés faits maison sont sans conservateurs, colorants ou additifs artificiels.
- Consultez notre livre de recettes pour de plus amples conseils sur la déshydratation des aliments.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
<p>Le déshydrateur ne s'allume pas ou le ventilateur ne fonctionne pas.</p>	<p>Débranchez le déshydrateur et rebranchez-le.</p>
	<p>Le déshydrateur est peut-être endommagé ou défectueux. Contactez le service client (voir la page 25).</p>
<p>Les messages « E1 », « E2 » ou « E3 » s'affichent.</p>	<p>Le déshydrateur est peut-être endommagé ou défectueux. Contactez le service client (voir la page 25).</p>
<p>La déshydratation des aliments n'est pas uniforme.</p>	<p>Découpez uniformément les aliments, pour faire en sorte que le processus de déshydratation se termine en même temps pour tous les morceaux. Évitez de placer les aliments les uns sur les autres.</p>
	<p>Suivez les recettes et les conseils du Livre de recettes.</p>

Si votre problème ne figure pas dans la liste, **veuillez contacter notre service client. (voir page 25).**

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Produit	Déshydrateur d'aliments premium en inox
Modèle	CP267-FD
À titre de référence, nous vous conseillons vivement de conserver votre numéro de commande ainsi que la date d'achat.	
Numéro de commande	
Date d'achat	

MODALITÉS ET POLITIQUE

Arovast Corporation (« Arovast ») garantit à l'acheteur d'origine que ce produit est exempt de tout défaut de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de fonctionnement, pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat d'origine.

Arovast s'engage, à son choix pendant la période de garantie, à réparer tout défaut de matériel ou de fabrication ou à fournir un produit équivalent en échange sans frais, sous réserve de la vérification du défaut ou du dysfonctionnement et de la preuve de la date d'achat.

Il n'y a pas d'autre garantie expresse. La présente garantie ne s'applique pas :

- si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine ;
- si le produit n'a pas été utilisé conformément aux directives et aux instructions du manuel d'utilisation ;
- aux dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien incorrect ou inadéquat ;
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit effectuée par un prestataire de services non autorisé ou par toute autre personne qu'Arovast ;
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location, ou de toute utilisation à laquelle le produit n'est pas destiné ;
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Arovast ne sera pas responsable des dommages indirects, fortuits ou consécutifs liés à l'utilisation du produit couvert par la présente garantie.

Cette garantie s'étend uniquement à l'acheteur consommateur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit soit transféré ou non pendant la durée spécifiée de la garantie.

Cette garantie ne s'étend pas aux produits achetés auprès de vendeurs non autorisés. La garantie d'Arovast s'étend uniquement aux produits achetés auprès de vendeurs autorisés qui sont soumis aux contrôles de qualité d'Arovast et ont accepté de suivre ses contrôles de qualité.

Toutes les garanties implicites sont limitées à la durée de la présente garantie limitée.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, auxquels peuvent également s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, de sorte que l'exclusion ou la limitation peut ne pas s'appliquer à votre cas personnel.

Si votre produit s'avère défectueux pendant la période de validité de la garantie spécifiée, veuillez contacter notre service client à l'adresse **support@cosori.com**. **NE JETEZ PAS** votre produit avant de nous avoir contactés. Une fois votre demande approuvée par le service client, veuillez nous renvoyer le produit accompagné d'une copie de votre facture et de votre numéro de commande.

Cette garantie est faite par :

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
États-Unis

SERVICE CLIENT

Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à communiquer avec l'équipe de notre service client.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
États-Unis

E-mail : support@cosori.com

Appel sans frais : (888) 402-1684

**Heures d'ouverture du service
à la clientèle**

Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h
(UTC-8/UTC-7)

*Veuillez avoir votre facture et votre numéro de commande à portée de main avant d'entrer en contact avec le service client.

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISINEZ

Nous espérons que ce guide vous a été utile. Nous avons hâte de découvrir vos plats et sommes persuadés que vous voudrez publier vos photos ! Notre communauté attend vos chargements : choisissez simplement votre plateforme préférée ci-dessous. Prenez une photo et ajoutez un tag ou un mot-clic, chef Cosori !

#iCookCosori



@cosoricooks



Appareils ménagers Cosori

En panne d'idées ? De nombreuses idées recettes sont disponibles, proposées par nos soins et la communauté Cosori.

PLUS DE PRODUITS COSORI

Si ce déshydrateur vous donne satisfaction, l'histoire ne s'arrête pas là. Rendez-vous sur www.cosori.com pour découvrir tous nos ustensiles de cuisine, super jolis et parfaitement conçus. Nul doute qu'ils seraient parfaits dans votre cuisine!

COSORI®

Questions or Concerns?

support@cosori.com

JJ210204CW-M1_0121CP267-FD_ca