

# MIO★STAR



## DEHYDRATOR 540

Dörrgerät mit Umluftbetrieb

Déshydrateur à circulation d'air

Essiccatore a circolazione d'aria

## Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.**

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	Reinigung	12
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Aufbewahrung / Wartung	13
Auspacken	3	Störungen	13
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	Entsorgung / Recycling	14
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>5</b>	Technische Daten	14
- Vor der ersten Inbetriebnahme	5	Konformität	14
- Verwendungszweck	5		
- Aufstellen	6		
- Zusammensetzen / Vorbereitung	6		
- Dörrgut vorbereiten und einfüllen	7		
- Anwendung	7		
- Übersicht Dörrzeiten	8		
- Aufbewahrung von Dörrgut	10		
- Nach dem Gebrauch	11		

## Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.



**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

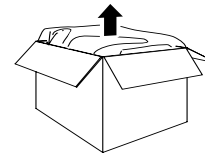
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **⚠️ WARNUNG!** Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Stromschlaggefahr!
- **⚠️ VORSICHT! Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Geräte sicher zu benutzen, dürfen die Geräte nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - nach dem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene, rutschfeste und wärmebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - **ACHTUNG!** Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (heisser Luftaustritt!)
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - **ACHTUNG! Gerät nicht abdecken. Brandgefahr!** Die Luftansaug- und Luftausblasöffnung freihalten
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - **⚠️ VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- **⚠️ WARNUNG!** Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!
- **⚠️ VORSICHT! Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Nur den Drehregler berühren. Verbrennungsgefahr!**
- **⚠️ VORSICHT! Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler. Verbrennungsgefahr!**
- **ACHTUNG!** Keine Gegenstände auf das Gerät stellen. Brandgefahr!
- Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen
- **⚠️ VORSICHT!** Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

## Auspacken



- Dörrgerät aus der Verpackung nehmen



- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**

1. Deckel
2. 2 Dörrsiebe
3. Dörrgerät (Grundgerät)

- **Siebe gründlich reinigen.** Gerät und Deckel mit einem feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)**
- **⚠️ WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!**

### Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung zur Aufbewahrung des Gerätes auf, wenn Sie es nicht das ganze Jahr benutzen, oder für spätere Transporte (z.B. für Umzüge, Service usw.).



### Dörrgerät:

1. Deckel mit Temperaturangaben und Luftaustrittsöffnung (⚠ VORSICHT! während Gebrauch heiss! Verbrennungsgefahr!)
2. Dörrsiebe; bis zu 10 Siebe sind stapelbar (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich; Mio Star Art.-Nr. 7174.819)
3. Luftaustritt (⚠ VORSICHT! während Gebrauch heiss! Verbrennungsgefahr!)
4. Grundgerät
5. Stufenloser Temperatur-Drehregler (20 bis 70 °C) für Umluftbetrieb. Bei den Grad Celsius Angaben handelt es sich um Ca-Werte, die variieren können
6. Kabelfach für Netzkabel/-stecker (auf Geräteunterseite)
7. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen



### Vor der ersten Inbetriebnahme

**WARNUNG!** Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- **ACHTUNG!** Keine Gegenstände auf das Gerät stellen. Brandgefahr!
- **ACHTUNG!** Gerät nicht abdecken. Luftansaug- und Luftausblasöffnung immer freihalten. Brandgefahr!
- **VORSICHT!** Während des Betriebs Gerät niemals verrücken. Verbrennungsgefahr!
- **VORSICHT!** Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren. Verbrennungsgefahr!
- **VORSICHT!** Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler berühren. Verbrennungsgefahr!
- Gerät nur in trockenen Stellen anwenden
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen

**Vor dem ersten Gebrauch** Siebe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Grundgerät und Deckel nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen lassen (siehe «Reinigung» Seite 12).

### Verwendungszweck



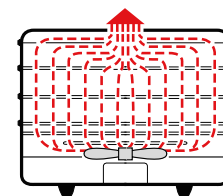
Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren.

Gedörertes behält seinen hohen Nährwert und ist daher nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Gedörnte Vorräte sind ausserdem eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwendigem Tiefkühlen.

Denn dank dem Dörrgerät können frische Lebensmittel in der jeweiligen Saison verarbeitet werden.

### Schonendes und gleichmässiges Dörren – mit dem Dörrgerät.

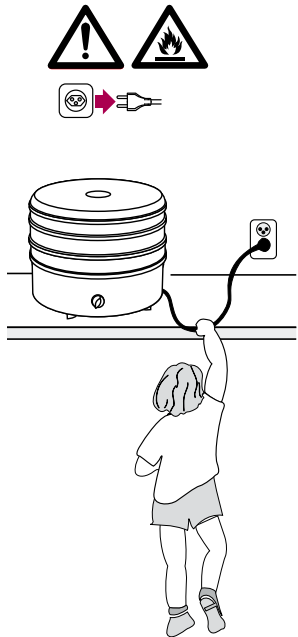
Während die Temperatur-Regulierung des Dörrgeräts das Dörrgut schont, erlaubt die **aktive Warmluft-Zirkulation** ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten. Gedörntes aus dem Dörrgerät ist deshalb nicht nur gut und günstig, sondern auch gesund!



Aktive Warmluft-Zirkulation

### Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

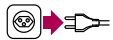


### 1. Aufstellen

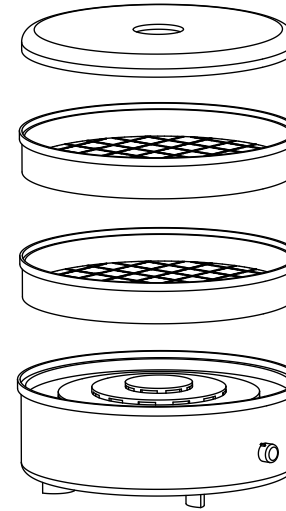
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Dörrgerät auf eine trockene, stabile, ebene, rutschfeste und wärmebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- **ACHTUNG!** Gerät nicht auf wärmeempfindlichen Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Heisser Luftaustritt)
- **ACHTUNG!** Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftansaug- und Luftausblasöffnung freihalten!
- Netzkabel nicht über Ecken oder Kanten herunterhängen lassen, nicht einklemmen und nicht auf heisse Oberflächen legen
- **VORSICHT!** Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!

### 2. Zusammensetzen / Vorbereitung



- **Netzstecker ziehen**
- **Siebe** auf Grundgerät legen und den **Deckel aufsetzen**
- Netzkabel ganz aus dem Kabelfach ausziehen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten bei 70 °C **leer** (ohne Dörrgut) laufen
- Danach spülen Sie die Dörriesiebe und den Deckel (niemals **in** den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen diese mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!



### 3. Dörrgut vorbereiten und einfüllen

- Verdorbene Teile herausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenpapier gut trocknen.
- **Hinweis:** Kein nasses oder stark saftendes Dörrgut verwenden
- Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden
- Dörrgut in die Siebe schichten (jedes Sieb gleichmässig mit Dörrgut belegen).
- **Hinweis:** Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen
- Siebe auf das Grundgerät stellen. Es können bis maximal 10 Siebe auf das Gerät geschichtet werden
- **Tipp:** Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich (Art.-Nr. 7174.819)
- Deckel auflegen

### 4. Anwendung

- Das Dörrgerät an die Steckdose (230 V) anschliessen (das Gebläse schaltet ein)
- Gewünschte Temperatur mit dem Drehregler einstellen.
- **Hinweis:** Geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 8/9 und der Deckelbeschriftung
- Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis oben **in** Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert. Trotzdem wird ab 5 Dörrgittern ein Umschichten der Siebe empfohlen

#### Hinweise:

- **VORSICHT!** Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Nur den Drehregler berühren. **Verbrennungsgefahr!**
- **VORSICHT!** Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler. **Verbrennungsgefahr!**
- **ACHTUNG!** Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen. **Brandgefahr!**
- **ACHTUNG!** Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken. **Brandgefahr!**
- Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen
- Bei den Grad Celsius Angaben handelt es sich um Ca-Werte, die variieren können

### 5. Übersicht Dörrzeiten

#### 5.1 Früchte dörren

- Alle Früchte bei **70 °C/Position 6** dörren, Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen)
- Um das Braunwerden der Früchte zu verhindern, vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen
- **Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern**



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Sieb ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad/Regler Position
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick	6-10	gut biegsam	600 g	10-15%	70 °C/6
	Scheiben ca. 8 mm dick	6-8	gut biegsam	600 g	10-15%	70 °C/6
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10-12	gut biegsam	500 g	25-30%	70 °C/6
Bananen	schälen, längs halbieren, vierteln	8-12	biegsam	600 g	20-25%	70 °C/6
Birnen	halbieren, Schnittfläche nach oben	15-30	biegsam	600 g	20-25%	70 °C/6
	Scheiben ca. 8 mm dick	6-10	biegsam	600 g	20-25%	70 °C/6
Erdbeeren	halbieren	9-15	biegsam	250 g	20%	70 °C/6
	ganz	9-15	biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-12	trocken	600 g	20%	50 °C/4
Kirschen	ganz, entsteint	10-18	lederartig	500 g	25-30%	70 °C/6
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12-15	gut biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Zwetschgen/Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	biegsam	500 g	20%	70 °C/6

#### 5.2 Kräuter dörren

- Sämtliche Kräuter werden bei **40 °C/ Position 3** gedörrt
- **Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Art der Kräuter kann sich diese Zeit verändern. Kräuter erst kurz vor der Verwendung zerreiben**



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad/Regler Position
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	2-6	zerbrechlich	40 °C/3

#### 5.3 Gemüse dörren

- Alle Gemüse bei **70 °C/Position 6** dörren, Suppengemüse bei **60 °C/ Position 5**
- **Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörrzeiten erheblich verändern**



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Sieb ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad/Regler Position
Bohnen	ganze Bohnen *	6-10	zerbrechlich	400 g	15%	70 °C/6
Erbsen	abhülsen *	8-10	hart	400 g	25%	70 °C/6
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick *	6-8	hart	400 g	15%	70 °C/6
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6-8	hart	400 g	15%	70 °C/6
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden *	6-10	zerbrechlich	500 g	20%	70 °C/6
Peperoni/Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick *	8-10	biegsam	400 g	20%	70 °C/6
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6-10	hart	400 g	15%	70 °C/6
Suppengemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden *	6-8	zäh	300 g	10-15%	60 °C/5
Tomaten	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben *	10-14	biegsam	400 g	15%	70 °C/6
	Scheiben ca. 6 mm dick *	7-10	hart	300 g	10%	70 °C/6
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick *	7-8	biegsam	400 g	15%	70 °C/6

\* kurz blanchieren

#### 5.4 Pilze dörren

- Sämtliche Pilze werden bei **50 °C/Position 4** gedörrt
- **Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern**



Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad/Regler Position
Alle Sorten (ausser Eierschwämme)	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2-6	zäh	50 °C/4

## 6. Aufbewahrung von Dörrgut

Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut. Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (z.B. mit einem Vakuuiergerät aus Ihrer Migros). Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

### Tipps:

- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen Sie diese vorher mit etwas Zitronensaft
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt
- Gedörrte Bohnen und Kefen sollten vor der Verwendung über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen

### 6.1 Tipp für Pilzesammler

Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten.

- Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt), eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden

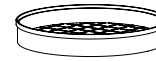
## 7. Nach dem Gebrauch

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät aus **hygienischen Gründen nach Beendigung** des Dörrbetriebs immer reinigen (schützt auch vor Rauch- und Geruchsemission). Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung» auf Seite 12



## Zubehör

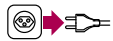
- Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich (Art.-Nr. 7174.819)



## Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen



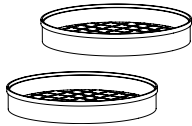


### Grundgerät

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **⚠ WARNUNG! Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- **⚠ WARNUNG! Den unteren Teil des Gerätes nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen. Kurzschlussgefahr!** Reinigen Sie den Deckel und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch
- **ACHTUNG!** Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten



- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



### Dörriesiebe

- Siebe mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Siebe sind spülmaschinenfest. Nur in oberen (!) Waschkorb legen und eine **max. Temperatur von 40 °C** wählen (s. Anleitung Geschirrspülmaschine)



### Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen. Für die Aufbewahrung kann das Kabel in das Kabelfach im Unterteil des Gerätes geschoben werden.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

### Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Dörrgerät keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren.

- Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) bestellen

### Störungen



Bei Störungen oder defektem Gerät, bitte sofort Netzstecker ziehen. Tritt eine Funktionsstörung durch einen Wärmestau im unteren Teil auf, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen.

**Mögliche Ursachen:** Siebe überfüllt oder Lüftungsmotor defekt.

**Behebung:** Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, zuviel eingefülltes Dörrgut entnehmen.

Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch starten. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Bitte wenden Sie sich an den MIGROS-Service.



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantianspruch.



**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.





- Dieses Produkt und die Batterien dürfen nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen
- Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts

## Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	600 Watt
Sicherung	100 °C mit Selbsthaltung
Temperatur	Stufenlos regulierbar 20 °C bis 70 °C
Masse	ca. Ø 33.5 cm x 23 cm hoch
Länge Netzkabel	ca. 1.5 m
Gewicht	ca. 2.3 kg
Material	Kunststoff PP und SAN
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	3 Jahre
Zubehör	2 Dörrsiebe (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich; Art.-Nr. 7174.819)

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

## Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

<b>2014/35/EU</b>	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
<b>2014/30/EU</b>	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
<b>2015/863/EU</b>	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
<b>(EG) Nr. 1275/2008</b>	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1   EN 60335-2-98   EN 62233
EMV	EN 55014-1   EN 55014-2   EN 61000-3-2   EN 61000-3-3

# MIGROS

Vertrieb / Distribution / Distribuzione:  
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

## Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

**Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.**

## Sommaire

	Page	Page	
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>16</b>	Nettoyage	26
A propos de ce mode d'emploi	17	Rangement / Entretien	27
Déballage	17	Problèmes	27
<b>Éléments de l'appareil et de commande</b>	<b>18</b>	Élimination / Recyclage	28
<b>Fonctionnement</b>	<b>19</b>	Données techniques	28
- Avant la 1ère mise en marche	19	Conformité	28
- Utilisation	19		
- Mise en place	20		
- Assemblage / Préparation	20		
- Préparation et disposition des aliments à déshydrater	21		
- Utilisation	21		
- Résumé des temps de séchage	22		
- Conservation des aliments déshydratés	24		
- Après utilisation	25		

## Saviez-vous?

À l'adresse [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) vous trouvez un grand nombre d'accessoires et de pièces de rechange. Ainsi Vous pouvez nettement prolonger la durée de vie de votre

machine. Pour commander, insérez simplement le nom du produit ou le numéro d'article dans le champ de recherche.

## Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

 M-INFOLINE  
CH-0800 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 (8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag). [www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)

## Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente. Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi). [www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)

## Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita. Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato). [www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)