

MIO★STAR



DEHYDRATOR
600

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore

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 |
|----------------------------------------------|----------|-------------------------------|-----------|
| Sicherheitshinweise | 2 | Reinigung | 12 |
| Hinweise zu dieser Anleitung | 3 | Aufbewahrung / Wartung | 13 |
| Auspacken | 3 | Störungen | 13 |
| Übersicht der Geräte- und Bedienteile | 4 | Entsorgung | 14 |
| Inbetriebnahme | 5 | Technische Daten | 14 |
| – Vor der ersten Inbetriebnahme | 5 | Konformitäten | 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 | | |



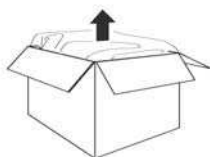
Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- 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, 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 MIGROSService 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 Sicherheitshinweise
- 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 Wasserhähnen einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenverbauten 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
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr). Die Luftansaug- und Luftausblasöffnung freihalten
- Nur in trockenen Räumen verwenden
- ACHTUNG: Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)
- Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen
- 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 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:



– **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)

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tip:

– 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.).

4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Dörrogerät:

1. Deckel mit Temperaturangaben und Luftaustrittsöffnung (Achtung; während Gebrauch heiss!)
2. Dörrsiebe; bis zu 10 Siebe sind stapelbar (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich: Mio Star Zusatzsieb zu Dörrogerät, Art.-Nr. 7174.220)
3. Luftaustritt (Achtung; während Gebrauch heiss!)
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)



Vor der ersten Inbetriebnahme

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*
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät nicht abdecken. Luftansaug- und Luftausblasöffnung immer freihalten (Brandgefahr)
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- *Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)*
- *Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)*
- Gerät nur in trockenen Räumen 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).

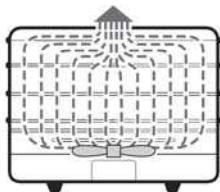


Verwendungszweck

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 Dörngerät können frische Lebensmittel in der jeweiligen Saison verarbeitet werden.



Aktive Warmluft-Zirkulation

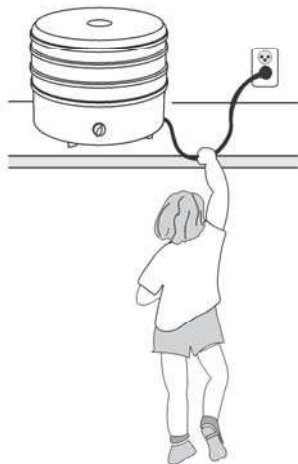
Schonendes und gleichmässiges Dörren – mit dem Dörngerät.

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

Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





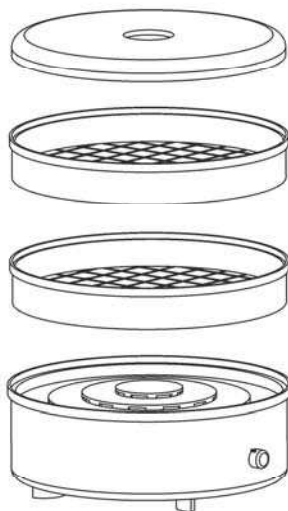
1. Aufstellen

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
- Gerät nicht auf wärmeempfindlichen Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Heisser Luftaustritt)
- 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
- **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 Dörrsiebe und den Deckel (niemals 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 (Zusatzsieb zu Dörrgerät, Art.-Nr. 7174.220)

- Deckel auflegen

4. Anwendung

- Das Dörrgerät an die Steckdose (230 V) anschliessen (das Gebläse schaltet ein)

- Gewünschte Temperatur mit dem Drehregler einstellen.

Hinweis: Geeignete Dörtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 8/9 und der Deckelbeschriftung

- Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten 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:

- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)

- Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)

- Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken

- 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 |
| Birken | 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 Dörnzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörnzeiten erheblich verändern



| Dörrgut | Zubereitung | Dörzeit 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 |
| Suppen- gemüse | 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. 8 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 Dörnzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern



| Dörrgut | Zubereitung | Dörzeit 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. 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.

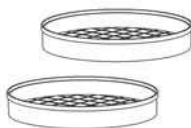
- Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt), eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden





7. Nach dem Gebrauch

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



Zubehör

- Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich (Zusatzsieb zu Dörriegerät, Art.-Nr. 7174.220)



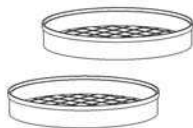
Grundgerät

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Gefahr durch Stromschlag)
- 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
- Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten



Hinweis:

- 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 benützt, 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 Dörgerät keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren.

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 Garantieanspruch.



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



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektrowand Elektronikkaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikkaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikkaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikkaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektrowand Elektronikkaltgeräten 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 | 2 Jahre |
| Zubehör | 2 Dörsiebe (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich; Zusatzsieb zu Dörngerät Art.-Nr. 7174.220) |

Konformität

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

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2006/95/EC | Niederspannungsrichtlinie (LVD) |
| 2004/108/EC | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC) |
| 2011/65/EU | Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe (RoHS) |
| (EU) Nr. 1275/2008 | Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand |

| | | | |
|-----|--------------|-----|--------------|
| LVD | EN 60335-1 | EMV | EN 55014-1 |
| | EN 60335-2-9 | | EN 55014-2 |
| | EN 62233 | | EN 61000-3-2 |
| | | | EN 61000-3-3 |

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

MIGROS

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.

Veuillez 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 |
|---------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------|
| Consignes de sécurité | 16 | Nettoyage | 26 |
| A propos de ce mode d'emploi | 17 | Rangement / Entretien | 27 |
| Déballage | 17 | Problèmes | 27 |
| Éléments de l'appareil et de commande | 18 | Élimination | 28 |
| Fonctionnement | 19 | Données techniques | 28 |
| – Avant la 1 ^{ère} 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 | | |



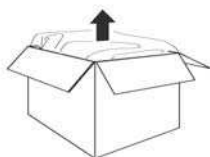
Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour les futurs utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, conserver celui-ci hors de leur portée
- Utiliser l'appareil hors de portée des enfants
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil: avant de le déplacer / avant chaque nettoyage ou entretien / après utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas, ne le faites pas passer sur des objets chauds, il ne doit pas pendre et doit être protégé de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état de la fiche et du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais transporter l'appareil en tirant sur le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil: en cas de problème / si le cordon est endommagé / - lorsque celui-ci est tombé ou s'il a été endommagé. Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service Consignes de sécurité
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants: placez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable, résistante à la chaleur et antidérapante et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet / ne placez pas l'appareil ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie d'air chaud) / l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm / ne couvrez pas l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air / n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs / ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de décharge électrique et de brûlures)
- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)
- Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)
- Ne pas mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/ entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)
- Ne conserver l'appareil que dans des locaux secs et pas à l'extérieur
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
- N'utilisez que des pièces de rechange originales

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Sortir l'appareil de son emballage

– Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

1. Couvercle
2. 2 tamis
3. Déshydrateur (appareil de base)

– **Nettoyer à fond les tamis.** Nettoyer l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement

– **Contrôler que la tension de réseau (230 V)** correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

– **Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent représenter un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

– conservez l'emballage pour ranger l'appareil, si vous ne vous en servez pas ou pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).



Déshydrateur:

1. Couvercle avec indications de température et sorties d'air (attention; chaud quand appareil est en marche!)
2. Plateaux-tamis; jusqu'à 10 plateaux empilables (Plateaux supplémentaires disponibles dans votre Migros: plateau de dessiccation pour déshydrateur Mio Star, réf. 7174.220)
3. Sortie d'air (attention; chaud quand appareil est en marche!)
4. Appareil de base
5. Régulateur de température progressif (de 20 à 70 °C) pour circulation d'air. Les valeurs en degrés Celsius sont des valeurs approximatives qui peuvent varier
6. Logement pour cordon d'alimentation/ fiche (sous l'appareil)
7. Pieds (ne poser l'appareil directement sur une surface qui se raye et craint la chaleur)



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- *veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil*
- *ne rien poser sur l'appareil (risque d'incendie)*
- *ne pas couvrir l'appareil. Il faut toujours laisser l'arrivée et l'évacuation d'air libres! (risque d'incendie)*
- *lorsque l'appareil fonctionne ne jamais le déplacer (risque de brûlures)*
- *Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)*
- *Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)*
- *n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs*
- *n'effectuez le nettoyage de l'appareil que lorsque celui-ci est débranché et après l'avoir laissé complètement refroidir*

Avant la 1ère mise en marche lavez soigneusement les tamis à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez l'appareil de base et le couvercle qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 26).

Utilisation

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes.

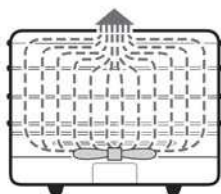
La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au déshydrateur, les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Déshydrater délicatement et régulièrement avec un déshydrateur.

Le réglage de la température permet de ménager les produits à sécher et **la circulation active d'air chaud** en assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées. Déshydrater avec un déshydrateur est non seulement bon et avantageux mais aussi sain!

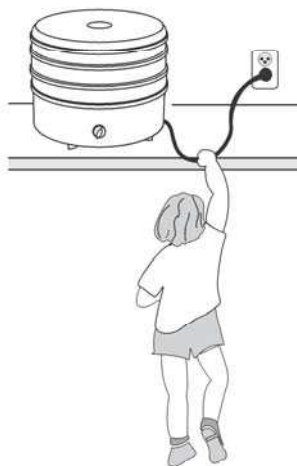
Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



circulation active d'air chaud





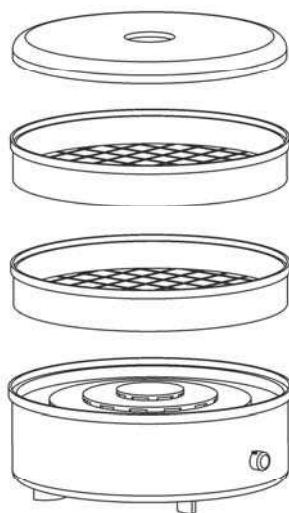
1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, il faut respecter les points suivants:

- **débrancher l'appareil**
- placez l'appareil sur une surface sèche, résistante à la chaleur, stable, plane et antidérapante, et jamais directement sous une prise de courant
- ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates (ex. meubles laqués) ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux. Maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie d'air chaud)
- ne pas couvrir l'appareil et ne pas poser d'objets dessus. Laisser les fentes d'aération libres!
- ne faites pas passer le cordon sur des angles, des arêtes vives ou des surfaces chaudes et ne le coincez pas
- **Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!**

2. Assemblage / Préparation

- **Débrancher l'appareil**
- Poser **les tamis** sur l'appareil et **placer le couvercle**
- Sortir complètement le cordon de son logement
- Une fois branché (230 V / 50 Hz), l'appareil est prêt à l'emploi. En cas de non utilisation, il faut toujours débrancher l'appareil
- Lors de la première utilisation, laisser fonctionner l'appareil **vide** (sans aliments) à 70 °C pendant 10 minutes
- Rincer ensuite les tamis et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!



3. Préparation et disposition des aliments à déshydrater

- Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage. **Attention:** ne pas utiliser d'aliments très humides ou très juteux
- Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille
- Déposer les aliments à sécher sur les tamis, sans trop les serrer.
Attention: Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches
- Poser les tamis sur l'appareil de base. L'appareil peut contenir au maximum 10 tamis empilés.
Conseil:
Tamis supplémentaires disponibles auprès de votre Migros (plateau de dessiccation pour déshydrateur Mio Star, réf. 7174.220)
- Poser le couvercle

4. Utilisation



- Brancher l'appareil (230 V). La soufflerie se met en marche
- Régler la température de séchage à l'aide de l'interrupteur prévu à cet effet.
Attention: Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les tableaux aux pages 22 et 23 et sur le couvercle
- Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, du tamis le plus bas au plus haut et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. A partir de 5 tamis de séchage, il est recommandé d'invertir les tamis. Grâce à la circulation d'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage

Attention:



- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)
- Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- Les valeurs en degrés Celsius sont des valeurs approximatives qui peuvent varier

5. Résumé des temps de séchage

5.1 Le séchage des fruits

- Sécher tous les fruits sur la **position 6 à 70 °C** ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises)
- Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher
- **Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.**



| Fruits | Préparation | Temps de séchage en heures, env. | Etat des légumes secs | Quantité par tamis, env. | Poids sec en % du poids frais | Temp. degrés/ position |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Abricots | partagés en deux, face interne en haut | 10–18 | souples | 500 g | 20 % | 70 °C/6 |
| Ananas | pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur | 10–12 | bien souples | 500 g | 25–30 % | 70 °C/6 |
| Bananes | pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur | 8–12 | souples | 600 g | 20–25 % | 70 °C/6 |
| Cerises | entières, dénoyautées | 10–18 | comme du cuir | 500 g | 25–30 % | 70 °C/6 |
| Figues | partagés en deux, face interne en haut | 10–12 | sèches | 600 g | 20 % | 50 °C/5 |
| Fraises | partagées en deux | 9–15 | souples | 250 g | 20 % | 70 °C/6 |
| | entières | 9–15 | souples | 500 g | 20 % | 70 °C/6 |
| Poires | partagées en deux, face interne en haut | 15–30 | souples | 600 g | 20–25 % | 70 °C/6 |
| | en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur | 6–10 | souples | 500 g | 20–25 % | 70 °C/6 |
| Pommes | lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur | 6–10 | bien souples | 600 g | 10–15 % | 70 °C/6 |
| | tranches d'env. 8 mm d'épaisseur | 6–8 | bien souples | 600 g | 10–15 % | 70 °C/6 |
| Prunes et pruneaux | partagés en deux, face interne en haut | 10–18 | souples | 500 g | 20 % | 70 °C/6 |
| Raisin | grains partagés en deux, face interne en haut | 12–15 | bien souples | 500 g | 20 % | 70 °C/6 |

5.2 Le séchage des herbes aromatiques

- Sécher tous les herbes aromatiques à **position 3 à 40 °C**
- **Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser**



| Herbes | Préparation | Temps de séchage en heures, env. | Etat des herbes sèches | Temp. degrés/ position |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge | entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher | 2–6 | cassantes | 40 °C/3 |

5.3 Le séchage des légumes

- Sécher tous les légumes à **position 6 à 70 °C** sauf le jus de légumes à **position 5 à 60 °C**
- Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux



| Légumes | Préparation | Temps de séchage en heures, env. | Etat des légumes secs | Quantité par tamis, env. | Poids sec en % du poids frais | Temp. degrés/ position |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Carottes | pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur * | 6-8 | durs | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Céleris | pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur* | 6-10 | durs | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Concombres | non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur * | 6-8 | durs | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Courgettes | non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur * | 7-8 | souples | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Haricots verts | entiers * | 6-10 | cassants | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Julienne de légumes | carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux – coupés en filaments * | 6-8 | coriaces | 300 g | 10-15% | 60 °C/5 |
| Petits pois | entiers, cuits * | 8-10 | durs | 400 g | 25% | 70 °C/6 |
| Poireaux | coupés en deux dans la longueur puis en morceaux de 6 à 8 cm de long * | 6-10 | cassants | 500 g | 20% | 70 °C/6 |
| Poivrons | en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur * | 8-10 | souples | 400 g | 20% | 70 °C/6 |
| Tomates | pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches * | 10-14 | souples | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| | d'env. 6 mm d'épaisseur * | 7-10 | durs | 300 g | 10% | 70 °C/6 |

* blanchir brièvement

5.4 Le séchage des champignons

- Sécher tous les champignons à **position 4 à 50 °C**
- Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons



| Champignons | Préparation | Temps de séchage en heures, env. | Etat des champignons secs | Temp. degrés/ position |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Toutes les sortes (sauf chanterelles) | nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur | 2-6 | coriaces | 50 °C/4 |

6. Conservation des aliments déshydratés

Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche. Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

Suggestions

- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant
- Avant l'utilisation de haricots et pois gourmands séchés, ceux-ci doivent tremper pendant toute une nuit
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper



6.1 Conseil pour récolteurs de champignons

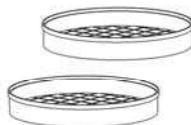
Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur.

- Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers. Mais attention: les chanterelles ne se prêtent pas au séchage ni à la congélation car elles deviennent très visqueuses



7. Après utilisation

- Débrancher l'appareil
- Laisser complètement refroidir l'appareil
- Pour des **raisons d'hygiène**, il faut toujours nettoyer l'appareil **après avoir séché** les aliments (évite l'émission d'odeurs et de fumée). Voir chapitre suivant «Nettoyage»



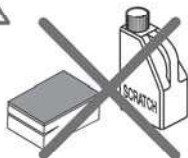
Accessoires

- Tamis supplémentaires disponibles auprès de votre Migros (plateau de dessiccation pour déshydrateur Mio Star, réf. 7174.220)



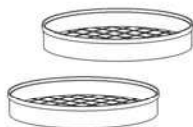
Appareil de base

- Avant chaque nettoyage de l'appareil, vous devez le débrancher et le laisser complètement refroidir
- Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau, ne jamais le laver sous l'eau courante (risque de décharge électrique)
- Ne jamais immerger la base de l'appareil et le câble dans l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le couvercle et la base avec un chiffon humide
- L'ouverture du boîtier du déshydrateur ou l'introduction d'objets tels qu'outils ou autres ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées



Attention:

- ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil



Tamis

- Nettoyer les tamis avec votre produit à vaisselle habituel. Les tamis peuvent passer au lave-vaisselle. Ne les placer que dans le panier supérieur (!) du lave-vaisselle et ne les laver qu'à une **température de 40 °C maximale** (voir mode d'emploi du lave-vaisselle)



Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil. Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.

Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Entretien

À l'exception de contrôles occasionnels du fonctionnement, l'appareil ne nécessite aucun entretien particulier. Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de sa fiche.

Problèmes



Lors d'avaries ou de défauts de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Lorsqu'un dysfonctionnement intervient à votre suite d'une accumulation de chaleur dans la partie inférieure, l'appareil se déclenche automatiquement.

La sécurité interrompt le circuit électrique.

Causes possibles: Les tamis sont trop remplis ou bien le moteur d'aération est défectueux.

Élimination de la panne: Débranchez-le immédiatement, laissez refroidir l'appareil, retirez le surplus de produits à sécher, rebranchez l'appareil. Renouvelez la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Adressez-vous à MIGROS-Service.



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



Important: en cas de dommage, de défaut ou de risque de dommage suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la prise du courant.



Ces produits ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers. En tant que consommatrice ou consommateur, vous êtes tenu de retourner tous les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux puissent être éliminés dans les règles de l'art. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Données techniques

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Tension nominale | 230 Volt~ / 50 Hz |
| Puissance nominale | 600 Watts |
| Sécurité | à 100 °C avec maintien automatique |
| Temperature | réglable en continu de 20 °C jusqu'à 70 °C |
| Dimensions de l'appareil | env. Ø 33.5 cm x 23 cm H |
| Longueur du cordon | env. 1.5 m |
| Poids | env. 2.3 kg |
| Matériaux | plastique PP et SAN |
| Antiparasité | selon normes UE |
| Homologation | CE |
| M-Garantie | 2 ans |
| Accessoires | 2 tamis (plateau de dessiccation pour déshydrateur Mio Star, réf. 7174.220) |

Conformité

Le produit correspond aux dispositions des directives suivantes. La conformité est garantie par le respect des normes mentionnées ci-après.

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2006/95/CE | Directive basse tension (LVD) |
| 2004/108/CE | Compatibilité électromagnétique (EMC) |
| 2011/65/UE | Limitation de l'utilisation de certains substances dangereuses (RoHS) |
| (UE) n° 1275/2008 | Les exigences d'écoconception relatives à la consommation d'électricité en mode veille et en mode arrêt des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques |

LVD EN 60335-1
EN 60335-2-9
EN 62233

EMV EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio vi garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale, vi preghiamo comunque di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare in modo preciso le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

| | Pagina | | Pagina |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| Avvertenze di sicurezza | 30 | Pulizia | 40 |
| A proposito di queste istruzioni d'uso | 31 | Custodia / Manutenzione | 41 |
| Disimballaggio | 31 | Guasti | 41 |
| Elenco delle parti e degli elementi di comando | 32 | Smaltimento | 42 |
| Messa in funzione | 33 | Dati tecnici | 42 |
| – Prima della messa in funzione iniziale | 33 | Conformità | 42 |
| – Impiego | 33 | | |
| – Collocazione | 34 | | |
| – Assemblaggio / Preparazione | 34 | | |
| – Preparazione degli alimenti da essiccare, riempimento dell'apparecchio | 35 | | |
| – Uso | 35 | | |
| – Tabelle di essiccazione | 36 | | |
| – Conservazione degli alimenti essiccati | 38 | | |
| – Dopo l'uso | 39 | | |



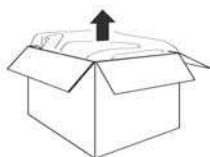
Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente le presenti istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle per eventuali utenti futuri
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservare fuori dalla portata dei bambini
- Utilizzare l'apparecchio solo fuori dalla portata dei bambini
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente (230 V / 50 Hz) con una protezione minima di 6 A
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente: prima di spostare l'apparecchio / prima della pulizia o della manutenzione / dopo l'uso
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, non incastrarlo. Non far passare né far pendere il cavo sopra oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire immediatamente il cavo difettoso soltanto presso MIGROSService
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI); in caso di dubbio, richiedere l'intervento dello specialista
- Conservare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e non all'aperto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali Avvertenze di sicurezza
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di: guasto / cavo danneggiato / caduta dell'apparecchio o presenza di danni di altro tipo. In questi casi far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore, antisdruciola e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non mettere l'apparecchio sopra o sotto dispositivi e mobiletti di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di aria calda)
 - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
 - non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio). Mantenere libere la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio
 - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato ad uso esclusivamente privato
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso (pericolo di scossa elettrica e di ustioni)
- Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)
- Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)
- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di incendio!)
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione
- Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegne comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere l'apparecchio dall'imballaggio

– Dopo il disimballaggio controllare che i seguenti pezzi siano disponibili:

1. Coperchio
2. 2 griglie
3. Essiccatore (apparecchio di base)

– **Pulire a fondo le griglie.** Pulire l'apparecchio e il coperchio con un panno umido ed asciugare

– **Controllare che la tensione di rete (230 V)** corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– **Distuggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Consiglio:

– Conservare l'imballaggio dell'apparecchio, in cui riporre eventualmente il forno in caso di mancato uso, o utilizzarlo per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



Essiccatore:

1. Coperchio con indicatore della temperatura e apertura per la fuoriuscita dell'aria (attenzione: aria calda durante il funzionamento!)
2. Cestelli; fino a 10 cestelli impilabili (I cestelli di ricambio sono disponibili presso i punti-vendita Migros: cestello supplementare per essiccatore Mio Star, art. n° 7174.220)
3. Fuoriuscita dell'aria (attenzione; durante il funzionamento esce aria molto calda!)
4. Apparecchio di base
5. Regolatore rotativo progressivo (da 20 a 70 °C) per il funzionamento ad aria calda. I valori in gradi centigradi sono valori approssimativi e possono variare.
6. Alloggiamento per cavo di alimentazione/presa (sotto l'apparecchio)
7. Piedini (non appoggiare l'apparecchio direttamente su una superficie sensibile ai graffi o al calore)



Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pag. 30 e le seguenti misure di sicurezza:

- *Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio*
- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio)
- Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le fessure di ventilazione (pericolo d'incendio)
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- *Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)*
- *Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)*
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio

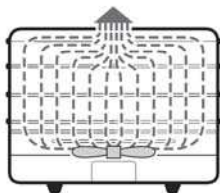
Prima della messa in funzione iniziale lavare a fondo con acqua calda e un po' di detersivo le griglie. L'apparecchio di base e il coperchio possono essere puliti soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 40).



Impiego

Essiccare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico.

Grazie a «Mio Star Mistral» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.



circolazione attiva dell'aria calda

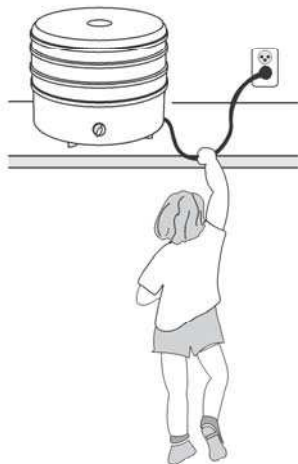
Essiccare in modo delicato e regolare.

La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La **circolazione attiva dell'aria calda** rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.

Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato





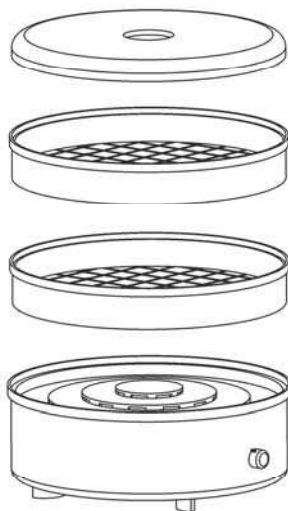
1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, attenersi ai seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore, piana e antiscivolo, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto dispositivi e mobiletti da cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di aria calda)
- Non coprire l'apparecchio né mettervi sopra oggetti di alcun tipo. Mantenere libere le fessure di ventilazione!
- Non lasciar pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, non incastrarlo né farlo passare su superfici roventi
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!**

2. Assemblaggio / Preparazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posare i **cestelli** sull'apparecchio e **mettere il coperchio**
- Estrarre completamente il cavo dall'apposito scomparto
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz). Quando il forno non è in funzione, togliere sempre la spina dalla presa di corrente
- Alla prima messa in funzione lasciate l'apparecchio **vuoto** (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti a temperatura massima (70° C)
- Quindi risciacquate i cestelli ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugateli con uno strofinaccio. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso



3. Preparazione degli alimenti da essiccare e riempimento dell'apparecchio

- Eliminare le parti guaste, pulire ed asciugare bene con un panno o della carta da cucina gli alimenti

Nota: Non usare alimenti bagnati o estremamente succosi

- Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore
- Collocare uniformemente su ogni cestello gli alimenti da essiccare).

Nota: Non mettere i pezzi l'uno sull'altro, bensì vicini, mai a più strati

- Posare i cestelli sull'apparecchio. Vi si possono accatastare fino ad un massimo di 10

Suggerimento:

- Cestelli supplementari ottenibili presso Migros (cestello supplementare per essiccatore Mio Star, art. n° 7174.220)
- Posare il coperchio



4. Uso

- Collegare l'apparecchio con la presa di corrente (230 V). Entrerà in funzione la ventilazione
- Regolare con la manopola la temperatura desiderata.

Nota: rilevare la temperatura indicata per l'essiccazione alle pagine 36/37 e sulla dicitura del coperchio

- Grazie alla ventilazione dell'aria, dopo poco tempo, si ottiene una temperatura uniforme del cestello inferiore fino a quello superiore e l'aria arricchita di umidità viene scaricata attraverso le fessure di scarico site nel coperchio. A partire da 5 cestelli si consiglia comunque di cambiare la posizione dei cestelli. Grazie al ricircolo dell'aria gli alimenti sono essiccati contemporaneamente da due lati, per cui non occorre girarli ed i tempi di essiccazione sono ridotti notevolmente

Attenzione!



- *Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)*
- *Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)*
- *Non porre mai panni o simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio). Non coprire mai la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio*
- *Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione*
- *I valori in gradi centigradi sono valori approssimativi e possono variare*

5. Panoramica dei tempi di essiccazione**5.1 Essiccazione della frutta**

- Tutta la frutta si essicca su **posizione 6 a 70 °C**, dopo aver tolto torsoli, gambi e noccioli (escluse le ciliegie)
- Per evitare che diventi scura, prima dell'essiccazione, occorre spennellarla con succo di limone
- **A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della frutta, questi tempi possono variare notevolmente**



| Frutta | Preparazione | Tempo di essiccazione in ore circa | Stato frutta essiccata | Quantitativo per griglia circa | Quantitativo approssimativo in % del peso fresco | Gradi temp./posizione |
|-------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------|
| Albicocche | dimezzare, taglio verso l'alto | 10-18 | flessibile | 500 g | 20% | 70 °C/6 |
| Ananas | sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore | 10-12 | molto flessibile | 500 g | 25-30% | 70 °C/6 |
| Banane | sbucciare, dimezzare, dividere in quattro | 8-12 | flessibile | 600 g | 20-25% | 70 °C/6 |
| Ciliegie | intere, snocciolate | 10-18 | coriaceo | 500 g | 25-35% | 70 °C/6 |
| Fichi | dimezzare, taglio verso l'alto | 10-12 | secco | 600 g | 20% | 50 °C/4 |
| Fragole | dimezzate | 9-15 | flessibile | 250 g | 20% | 70 °C/6 |
| | intere | | flessibile | 500 g | 20% | 70 °C/6 |
| Mele | spicchi ca. 15 mm di spessore | 6-10 | molto flessibile | 600 g | 10-15% | 70 °C/6 |
| | fette ca. 8 mm di spessore | 6-8 | molto flessibile | 600 g | 10-15% | 70 °C/6 |
| Pere | dividere in due, taglio verso l'alto | 15-30 | flessibile | 600 g | 25-30% | 70 °C/6 |
| | fette di circa 8 mm di spessore | 6-10 | flessibile | 500 g | 25-30% | 70 °C/6 |
| Prugne/ Susine | dimezzare, taglio verso l'alto | 10-18 | flessibile | 500 g | 20% | 70 °C/6 |
| Uva | dimezzare, taglio verso l'alto | 12-15 | molto flessibile | 500 g | 20% | 70 °C/6 |

5.2 Essiccazione delle erbe aromatiche

- Tutte le erbe aromatiche si essicca su **posizione 3 a 40 °C**
- **I tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda del tipo di erba, i tempi indicati possono variare. Le erbe aromatiche si sbriciolano poco prima dell'uso**



| Erba | Preparazione | Tempo di essiccazione in ore | Stato essiccato | Gradi temp./posizione |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Aneto, basilico, dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia | essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare | 2-6 | friabile | 40 °C/3 |

5.3 Essiccazione della verdura

- Ogni verdura si essicca su **posizione 6 a 70 °C** ad esclusione delle verdure per brodo, su **posizione 5 a 60 °C**
- Le temperature ed i tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda della grandezza dei pezzi, questi tempi possono variare sensibilmente



| Verdura | Preparazione | Tempo di essiccazione in ore | Stato verdura essiccata | Quantitativo per griglia circa | Quantitativo approssimativo in % del peso fresco | Gradi temp./ posizione |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|
| Carote | sbucciarle, fettine di ca. 8 mm di spessore * | 6-8 | duro | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Cetrioli | non sbucciarli, fettine di ca. 1 cm di spessore | 6-8 | duro | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Fagiolini | scottati interi * | 6-10 | fragile | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Peperoni/ Paprica | tagliare a strisce, larghe, circa 8 mm * | 8-10 | flessibile | 400 g | 20% | 70 °C/6 |
| Piselli | sbucciarli, scottarli brevemente * | 8-10 | duro | 400 g | 25% | 70 °C/6 |
| Pomodori | dimezzare, taglio verso l'alto * | 10-14 | flessibile | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| | fettine circa 6 mm di spessore * | 7-10 | duro | 300 g | 10% | 70 °C/6 |
| Porri | dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6-8 cm * | 6-10 | fragile | 500 g | 20% | 70 °C/6 |
| Sedano rapa | sbucciare, fettine di circa 8 mm di spessore * | 6-10 | duro | 400 g | 15% | 70 °C/6 |
| Verdura per brodo | carote, sedano, porro, cavolo, rapa, cavolo. Tagliare a strisce, sottili, scottare * | 6-8 | coriaceo | 300 g | 10-15% | 60 °C/5 |
| Zucchini | non sbucciare, fettine circa 8 mm di spessore * | 7-8 | flessibile | 400 g | 15% | 70 °C/6 |

* scottare brevemente

5.4 Essiccare i funghi

- Tutti i funghi si essicca su **posizione 4 a 50 °C**
- I tempi di essiccazione dati sono valori indicativi. Questi tempi possono variare a seconda del tipo di funghi e della grandezza dei pezzi



| Funghi | Preparazione | Tempo di essiccazione in ore | Stato essiccato | Gradi temp./ posizione |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------------|
| Ogni tipo (ad eccezione dei chiodini) | pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza | 2-6 | coriaceo | 50 °C/4 |

6. Conservazione degli alimenti essiccati

Per una buona conservazione è indispensabile che le derrate siano completamente essiccate e raffreddate. Perché non assorbano umidità dall'aria, la conservazione deve avvenire in vasi o scatole a chiusura ermetica anche in sacchetti di plastica o in imballaggi saldati. Tenere al riparo dalla luce. Nel caso di conservazione annotare la data di essiccazione.

Suggerimenti:

- Affinché frutta e verdura mantengano il loro colore naturale e non si scuriscano, prima di metterli nell'essiccatoio, spruzzatele con un po' di limone
- Controllate il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disponete nuovamente gli alimenti sulle griglie finché la prova di taglio sia soddisfacente
- Fagioli e taccole essiccati, prima di cuocerli, dovrebbero essere immersi per una notte in acqua tiepida
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Per minestre e salse le verdure e le erbe aromatiche essiccate si mettono direttamente a cuocere

6.1 Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi

Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore.

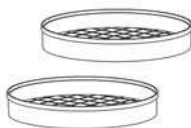
- Le spugnole e funghi piccoli a lamelle possono essere essiccati interi. Attenzione: i chiodini non sono adatti né all'essiccazione né al surgelamento poiché con tale trattamento diventano molto duri





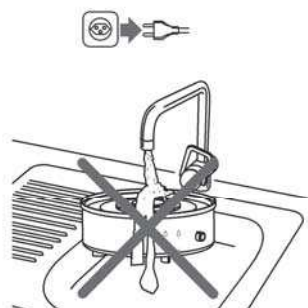
7. Dopo l'uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per **motivi d'igiene** pulire sempre l'apparecchio **dopo aver terminato** di cucinare/grigliare (si evitano in questo modo emissioni di fumo e di cattivi odori). Vedi capitolo successivo «Pulizia»



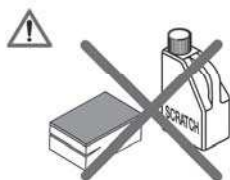
Accessori

- Cestelli supplementari ottenibili presso la vostra Migros; cestello supplementare per essiccatore Mio Star, art. n° 7174.220



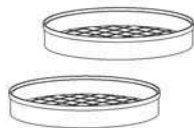
Apparecchio di base

- Prima di ogni pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai il forno e il cavo di alimentazione nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente (pericolo di scossa elettrica)
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell'apparecchio (pericolo di cortocircuito). Pulite la copertura e la parte inferiore soltanto con un panno umido
- E' severamente proibito penetrare con oggetti qualsiasi nella parte inferiore o di aprire quest'ultima



Attenzione:

- Non utilizzare oggetti per la pulizia né prodotti detergenti abrasivi



Cestelli

- Le griglie si possono lavare con i soliti detersivi, sono resistenti alla lavastoviglie. Mettere unicamente nel ripiano superiore (!) della lavastoviglie e selezionare una **temperatura massima di 40 °C** (vedi istruzioni della lavastoviglie)

Custodia

In caso di mancato uso, estrarre la spina. Per la custodia, il cavo può essere riposto nell'apposito vano nella parte inferiore dell'apparecchio. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

Manutenzione

Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, l'apparecchio non necessita di un'ulteriore manutenzione. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



In caso di disturbi o di apparecchio difettoso, subito estrarre la spina. Se nel «Mio Star Mistral» avviene un malfunzionamento dovuto ad un accumulo di calore nella parte inferiore, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

L'interruttore di sicurezza ha quindi interrotto il circuito elettrico.

Possibili cause: reti sovraccariche oppure motore di ventilazione difettoso.

Rimediare: lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Togliere gli alimenti in eccesso. Ricollegare alla presa di corrente. Nuovo tentativo. Se l'apparecchio dopo un po' di tempo si spegne di nuovo, è guasto. Rivolgersi per favore presso MIGROS-Service.



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici di cui intendono disfarsi per garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere - senza costi aggiuntivi - gli apparecchi che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali. Inoltre, grazie al riciclo di questi apparecchi o di parte di essi, vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

Dati tecnici

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Tensione nominale | 230 Volt~ / 50 Hz |
| Potenza nominale | 600 W |
| Protezione | 100 °C con arresto automatico |
| Temperatura | regolabile progressivamente da 20°C a 70 °C |
| Volume dell'apparecchio di base | ca. Ø 33.5 cm x 23 cm A |
| Lunghezza del cavo | ca. 1.5 m |
| Peso | ca. 2.3 kg |
| Materiali | materie sintetiche PP e SAN |
| Deparassitato | conforme alle norme UE |
| Omologazione | CE |
| M-Garanzia | 2 anni |
| Accessori | 2 cestelli (cestello supplementare per essiccatore Mio Star, art. n° 7174.220) |

Conformità

Il prodotto è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dalla soddisfazione delle norme qui sotto elencate.

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2006/95/CE | Direttiva bassa tensione (LVD) |
| 2004/108/CE | Compatibilità elettromagnetica (EMC) |
| 2011/65/UE | Restrizione (dell'uso di determinate) sostanze pericolose (RoHS) |
| (UE) N. 1275/2008 | Le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio |

| | | | |
|-----|--------------|-----|--------------|
| LVD | EN 60335-1 | EMV | EN 55014-1 |
| | EN 60335-2-9 | | EN 55014-2 |
| | EN 62233 | | EN 61000-3-2 |
| | | | EN 61000-3-3 |

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Garantie / Garantie / Garanzia



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei 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 (Kassaboni, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux 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'endormagement 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.

La MIGROS si assume per due 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.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
CH-0800 84 0848
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

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

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