

melchionifamily

BABELE

Essicatore

Food dehydrator

Secador

Déshydrateur

Lebensmittel Dehydrator

Cod. 118320000



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	11
ES Manual de instrucciones	21
FR Manuel d'instruction	30
DE Benutzerhandbuch	40



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.

Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione	220-240 V
Frequenza	50 Hz
Potenza	250W
Temperatura	35-70°C

PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- Il produttore / importatore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- L'uso scorretto o improprio può danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utilizzatore.
- Questo apparecchio non è destinato a fini commerciali, ma solo per uso privato.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione locale corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi. Tuttavia, se l'apparecchio accidentalmente cade in acqua, staccare immediatamente la spina e farlo controllare da personale qualificato prima di utilizzarlo nuovamente. Pericolo di scosse elettriche!

- **Un costante controllo è necessario quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.**
- **Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia.**
- **Mantenere l'apparecchio e il cavo lontano da superfici calde.**
- **Assicurarsi che il cavo non possa essere tirato inavvertitamente.**
- **Staccare sempre la spina dalla presa senza tirare il cavo elettrico.**
- **Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se è danneggiato, se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danni, farlo controllare e, se necessario, riparare da una persona qualificata.**
- **Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio da soli.**
- **Non posizionare l'apparecchio vicino a tende o altri materiali infiammabili.**
- **Non coprire l'apparecchio con indumenti o altri materiali infiammabili.**
- **Non posizionare vicino a vasche, lavabi, docce, piscine o altri recipienti contenenti acqua.**
- **Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o esplosivi.**
- **Utilizzare esclusivamente accessori valutati per l'uso con questo apparecchio.**
- **Non tentare mai di aprire il prodotto da soli.**
- **Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**
- **La pulizia e la manutenzione può essere effettuata da bambini di più di 8 anni ma sotto la supervisione di un adulto.**
- **I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**
- **Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche.**

USO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata in etichetta.
- Lavare il coperchio ed i vassoi dell'apparecchio in acqua tiepida e sapone. La base può essere pulita con un panno umido (non lavare la base sotto l'acqua corrente e non mettere in lavastoviglie).
- l'essiccazione è un modo ideale per conservare gli alimenti senza la necessità di congelare.
- Il flusso controllato di aria calda che circola attraverso il disidratatore asciugherà delicatamente il cibo senza distruggere i nutrienti vitali. Questo vi permetterà di godere di frutta e verdura che sono preparati senza l'utilizzo di sostanze insalubri.

USO

Collocare il cibo sui vassoi. Non coprire completamente il fondo del vassoio in quanto si potrebbe bloccare la circolazione dell'aria.

Nota: Iniziare sempre mettendo il cibo nelle sezioni inferiori del disidratatore.

Posizionare i vassoi sulla base di alimentazione.

Mettere il coperchio sull'apparecchio. Durante il processo di disidratazione il coperchio superiore deve sempre essere lasciato sull'apparecchio.

Collegare l'apparecchio alla presa elettrica e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore in posizione "On", la luce rossa resterà accesa.

Impostare la temperatura del disidratatore sulla posizione desiderata:

Esempi di temperature da utilizzare:

-Erbe 35-40 ° C

-Verdure 40 ° C

-Pane 40-45 ° C

-Yogurt 45 ° C

-Frutta 55-60 ° C

-Carne, Pesce 65-70 ° C



Quando avete finito di utilizzare l'apparecchio, spegnerlo portando l'interruttore in posizione "Off" e staccare la spina. Lasciare che il cibo si raffreddi, quindi riporlo in appositi contenitori.

Nota: si consiglia di utilizzare tutti e 5 i vassoi ogni volta che si utilizza l'apparecchio, non importa quanti vassoi vengono lasciati vuoti.

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Lavare sempre il cibo prima di metterlo nell'essiccatore. Non posizionare cibo umido nei vassoi. Tagliare le parti rovinare del cibo prima che venga disidratato. Tagliare i prodotti in modo tale che poggino liberamente tra due vassoi. Il risultato dopo la disidratazione sarà diverso a seconda della dimensione e spessore in cui il cibo è stato tagliato.

Se il cibo collocato nei vassoi superiori subiscono una disidratazione lenta rispetto al cibo nei vassoi inferiori, è possibile modificare la posizione dei vassoi per consentire loro di procedere in modo uniforme. Solitamente nei vassoi superiori ci vuole più tempo rispetto ai vassoi inferiori.

Alcuni frutti con buccia possono essere bolliti per circa 1-2 minuti in acqua calda e poi fatti raffreddare in acqua fredda per ammorbidire la parte esterna. Il cibo deve essere completamente asciutto prima di iniziare il processo di disidratazione.

La durata di disidratazione dipende dalla temperatura e umidità della stanza, le dimensioni, lo spessore e maturazione del cibo ecc

DISIDRATAZIONE FRUTTA

- Lavare la frutta
- Togliere eventuali semi e tagliare le parti rovinate.
- Tagliare in pezzi, che possono essere posizionati liberamente nei vassoi.
- Se si desidera decolorare la frutta è possibile aggiungere succo di limone sui pezzi tagliati.

DISIDRATAZIONE VERDURE

- Lavare le verdure.
- Tagliare le parti rovinate.
- Posizionare liberamente tra i vassoi.
- E' meglio far bollire le verdure per circa 1-5 minuti, poi metterli in acqua fredda e asciugarli.

DISIDRATAZIONE PIANTE MEDICHE

- Si raccomanda di asciugare le foglie.
- Una volta che le foglie sono secche metterle in sacchetti di carta o barattoli di vetro e conservarle in un luogo buio e fresco.

CONSERVAZIONE FRUTTA DISIDRATATA

- I contenitori utilizzati per lo stoccaggio di prodotti secchi devono essere puliti e asciugati prima dell'uso.
- Per una migliore conservazione di frutta secca, utilizzare contenitori di vetro con coperchi metallici e metterli in un luogo buio e asciutto, dove la temperatura deve essere compresa tra 5-20° C.

- Durante la prima settimana dopo l'essiccazione, q meglio controllare se c'q umidità presente nel contenitore. Se si riscontra presenza di umidità, significa che i prodotti non sono stati completamente disidratati.

Attenzione! Non collocare prodotti caldi o tiepidi nel contenitore per la conservazione.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DI VERDURE

Si consiglia di far bollire le verdure come fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi e patate.

- Mettere le verdure in una casseruola con acqua bollente per circa 3-5 minuti. Poi versare l'acqua e mettere le verdure all'interno dell'apparecchio.

TABELLA PER VERDURE

Verdura	Preparazione	Durata del processo (ore)
Carciofi	Tagliare a listarelle (3-4mm)	5-13
Melanzane	Spelare e tagliare a listarelle (6-12mm)	6-18
Broccoli	Sbucciare e tagliare a vapore per 3-5 min	6-20
Funghi	Tagliare a fettine e asciugare bene	6-14
Fagiolini	Tagliare e far bollire	8-26
Cavolo	Sbucciare e tagliare a strisce (3m)	6-14
Cavolini di Bruxelles	Tagliare in due	8-30
Cavolfiore	Bollire per ammorbidire	6-16
Patate	Spelare e far bollire per 8-10min	8-30

Cipolle	Tagliare in pezzetti sottili	8-14
Carote	Bollire per ammorbidire	8-14
Cetrioli	Sbucciare e tagliare in pezzi tondi (12mm)	6-18
Peperoni	Tagliare in strisce o pezzi tondi (6mm)	4-14
Prezzemolo	Dividere in foglie	2-10
Pomodori	Sbucciare e tagliare in pezzi	8-24
Rabarbaro	Bollire, tagliare le radici e le cime e tagliare a pezzi tondi	8-26
Sedano	Affettare in pezzi (6mm)	6-14
Cipollotto	Tagliuzzare in pezzi (6mm)	6-10
Asparagi	Affettare in pezzi (2,5mm)	6-14
Aglione	Sbucciare e tagliare in pezzi tondi	6-16
Spinaci	Far bollire	6-16

NOTA: I tempi e le procedure, che sono descritte nella tabella di cui sopra sono solo una guida.

Le preferenze personali dei clienti possono variare a quella descritta nella tabella.

Si consiglia di sperimentare con i tempi e le temperature per raggiungere la consistenza ed il gusto preferito.

TABELLA PER FRUTTA

Frutta	Preparazione	Durata del processo (ore)
Mela	Sbucciare e tagliare a fettine o anelli	5-6
Albicocca	Tagliare in fettine	12-38
Banana	Sbucciare e tagliare a fette	8-38

Frutti di bosco	Tagliare a metà o lasciare intero	8-26
Ciliegia	Tagliare a metà o lasciare intero	8-34
Mirtilli	Schiacciare o lasciare interi	6-26
Fichi	Affettare	6-26
Uva	Lasciare intera	8-38
Arance	Tagliare a metà gli spicchi	8-26
Buccia d'arancia	Affettare in strisce sottili	8-16
Pesca	Tagliare a fettine	10-34
Pera	Sbucciare e affettare	8-30

Si prega di notare le temperature di cottura generali

- Frutta e verdura 50-65° C
- manzo ed altre carni generale 70° C

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia, verificare che l'apparecchio sia staccato dalla spina di corrente e sia completamente raffreddato.
- Pulire la base dell'apparecchio con l'aiuto di un panno umido e poi asciugarlo.
- Lavare le sezioni coperchio e vassoio dell'apparecchio in acqua tiepida e sapone.
- Non usare spazzole di metallo o abrasive per pulire l'apparecchio, in quanto può danneggiare le superfici.

CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il produttore Melchioni spa dichiara che il prodotto Essiccatore Mod. BABELE (cod. 118320000) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.


Il produttore Melchioni spa dichiara che il prodotto Essiccatore Mod. BABELE (cod. 118320000) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni spa dichiara che il prodotto Essiccatore Mod. BABELE (cod. 118320000) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni spa dichiara che il prodotto Essiccatore Mod. BABELE (cod. 118320000) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del



simbolo del bidone barrato  indica che questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Melchioni spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra. Melchioni spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Ready S.r.l.
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni spa è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Ready S.r.l. si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasioni o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third person, make sure to include these instructions for use.

TECHNICAL DATA

Rated Voltage	220-240 V
Rated Frequency	50 Hz
Rated Power	250W
Thermostat	35-70°C

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.**
- **Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.**
- **This appliance is not intended for commercial, but for private use only.**
- **Before connecting the appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance.**
- **Never put the appliance or cord into water or any other liquid. However, should the appliance accidentally fall into water, unplug it immediately and have it checked by a qualified person before using it again. Danger of electric shock!**
- **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**

- **Never leave the appliance unattended during use.**
 - **Always unplug your appliance when it is not in use, when changing accessories, and before cleaning.**
 - **Keep the appliance and cord well away from any hot surfaces.**
 - **Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.**
 - **Always pull the plug - not the cord.**
 - **Do not use the appliance if it was dropped or if it is damaged otherwise or if the cord or plug is damaged. In case of damage, have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person.**
 - **Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself. Have it repaired by a qualified person only.**
 - **Only use accessories evaluated for use with this appliance.**
 - **Never attempt to drive any objects into the appliance.**
 - **Never attempt to open the housing yourself!**
 - **Do not place the unit near curtains or other flammable materials.**
 - **Do not cover the unit with clothing or other flammable materials.**
 - **Do not place near a bathtub, wash basins, showers, swimming pools or other vessels containing water.**
 - **Do not use the unit near flammable or explosive materials.**
 - **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
 - **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
 - **This appliance is intended to be used in household and similar applications.**
- develop.**

USE OF THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first time:

- Remove all packaging from the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on the appliances rating label.
- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water. The power base should be cleaned with a damp cloth (do not wash the power base with water).
- Dehydrating food is an ideal way to preserve food without the need to freeze it.
- The controlled flow of warm air circulating through the dehydrator will gently dry the food without destroying the foods vital nutrients. This will allow you to enjoy fruits and vegetables which are prepared without using unhealthy substances.

USE

Place the food flat on the trays. Do not completely cover the bottom of the tray as this will stop the air circulating. Over loading the trays or placing the food on top of each other will reduce the efficiency of the dehydrator.

Note: Always start by placing the food in the lower sections of the dehydrator.

Place the trays on the power base.

Place the lid onto the appliance. During the dehydrating process the upper lid should always be left on the appliance.

Plug the appliance in to the electrical socket and turn on the appliance by pressing the switch to the "On" position, the red light will then alight.

Set the temperature of the dehydrator to the required setting:

Temperature advice:

-Herbs 35-40°C

-Greens 40°C

-Bread	40-45°C
-Yoghurt	45°C
-Fruits	55-60°C
-Meat, Fish	65-70°C

When you have finished using the appliance, turn it off by putting the switch to the "Off" position and unplug the appliance. Allow the food to cool down and then place it into a container or jar.

Note: it is recommended to use all 5 trays whenever you use the appliance, no matter how many sections are left empty.

Examples:

- When the food is placed in the first lower tray only, the 4 other empty trays should be placed on top of the first tray. Make sure that the lid is on the appliance.
- When the food is placed in the first two lower trays only, the 3 other empty trays should be placed on top of the first two trays. Make sure the upper lid is on the appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS

Always wash the food before putting it into the appliance. Do not, place wet food into the trays, always ensure that the food is fully dried before it is dehydrated.

Cut off any spoiled parts of the food before it is dehydrating it. Slice the products in such a way so that it rests freely between the two trays. The time the food will take to dehydrate will differ depending on the size and thickness in which the food has been sliced.

If the food placed in the higher trays is dehydrating slower than the food in the lower trays, you can change the position of the trays to allow them to dry evenly. Food placed in the higher trays will usually take slightly longer to dehydrate than those placed in the lower trays

Some of the fruits can be covered by a natural protective layer which can increase the time it takes to dehydrate. To avoid this it is advisable to boil food for approximately 1-2 minutes then place it in cold water. Please make sure the food is completely dry before beginning the dehydrating process.

The duration of dehydrating depends on the temperature and humidity of the room, the size, thickness and ripeness of the food etc.

DEHYDRATING FRUITS

- Wash the fruit.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice it into pieces, which can be freely placed between the trays.
- You can put lemon juice on to fruits to stop them discolouring.

DEHYDRATING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Cut off any spoiled parts.
- Slice into pieces, which you can be freely placed between the trays.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes, then place them in cold water and dry them.

DEHYDRATING MEDICAL PLANTS

- It is recommended to dry new leaves.
- Once the leaves are dry put them into paper bags or glass cans and store them in a dark cool place.

STORAGE OF DEHYDRATED FRUITS

- Containers used for storing dried products should be cleaned and dried before use.
- For better storage of dried fruits, use glass containers with metal lids and place them in a dark dry place, where the temperature should be between 5-20°C.

- During the first week after drying, it is better to check if there is any moisture present in the container. If moisture is present, it means that the foods have not been fully dehydrated and you should dry it again.

Attention! Do not place hot or warm products into the container for storage.

PRELIMINARY PREPARATION OF VEGETABLES

It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato.

How to boil:

- Put the vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put the vegetables into the appliance.

TABLE FOR DEHYDRAFTING VEGETABLES

Vegetable	Preparing	Duration of process (hours)
Artichoke	Cut into strips (3-4mm)	5-13
Aubergine	Peel and slice (6-12mm)	6-18
Broccoli	Peel and cut, steam for 3-5 mins	6-20
Mushrooms	Slice or dry whole (small mushrooms)	6-14
Green beans	Cut and boil till they become transparent	8-26
Vegetable	Slice into pieces (6mm)	6-18
Cabbage	Peel and cut into stripes (3mm) take out the heart	6-14
Brussel sprouts	Cut the stems into 2 pieces	8-30
Cauliflower	Boil till soft	6-16
Potato	Slice. Boil for about 8-10 min	8-30

Onion	Slice into thin pieces	8-14
Carrot	Boil until becomes soft. Shred and slice into round pieces	8-14
Cucumber	Peel and slice into round pieces (12mm)	6-18
Sweet pepper	Cut into stripes or round pieces (6mm) take out the heart	4-14
Piquant pepper	Need to cut it	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	2-10
Tomato	Peel and cut into pieces or into round pieces	8-24
Rhubarb	Peel and slice into pieces (3mm)	8-38
Beetroot	Boil and then let it cool down. Cut off the roots and the tops. Slice into round pieces	8-26
Celery	Slice into pieces (6mm)	6-14
Spring onion	Shred it	6-10
Asparagus	Slice into pieces (2.5mm)	6-14
Garlic	Peel and slice into round pieces	6-16
Spinach	Boil until becomes wilted	6-16
Mushrooms	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or chunks.	3-10

NOTE: The times and procedures, which are described in the table above are only a guide. Personal preferences of customers can differ to that as described in the table. It is recommended to experiment with times and temperatures to achieve your preferred texture and taste.

TABLE FOR DEHYDRAFTING FRUITS

Fruit	Preparation	Aprox time (hours)
Apples	Pare, core and cut into slices or rings	5-6 hours
Artichoke	Cut into 1/8 inch strips	5 to 13 hours
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	12-38 hours
Banana	Peel and cut into 1/8 inch slices	8-38 hours
Berries	Cut strawberries into 1/4 inch slices, other berries whole	8-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	8-34 hours
Cranberries	Chop or leave whole	6-26 hours
Dates	Pit and slice	6-26 hours
Figs	Slice	6-26 hours
Grapes	Leave whole	8-38 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	8-26 hours
Orange rind	Peel in long strips	8-16 hours
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	10-34 hours
Pears	Peel and slice	8-30 hours

Please note general cooking temperatures

- Fruit & Vegetables 50-65°C
- Beef and other general meat 70° C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and has fully cooled down.
- Clean the base of the appliance with the help of a damp cloth and then rub it dry.

- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water.
- Do not use metal brushes or abrasives to clean the appliance, as it can damage the surfaces

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni spa declares that the product Food dehydrator Mod. BABELE (cod. 118320000) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.


The producer Melchioni spa declares that the product Food dehydrator Mod. BABELE (cod. 118320000) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni spa declares that the product Food dehydrator Mod. BABELE (cod. 118320000) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni spa declares that the product Food dehydrator Mod. BABELE (cod. 118320000) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE),



the presence of the crossed-out bin symbol  indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

WARRANTY

Melchioni spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period. In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than the one for which it was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Ready S.r.l. is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter

Gracias por comprar este producto.

Antes de usarlo, asegúrese de leer todas las instrucciones y gárdelas para referencia futura. No utilices este aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

DATOS TECNICOS

Alimentación	220-240 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia	250W
Temperatura	35-70°C

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **El fabricante / importador no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño causado por un empleo no correcto.**
- **El uso indebido o incorrecto puede dañar el equipo y causar lesiones al usuario.**
- **Este aparato no está destinado a finalidad industrial, su finalidad será exclusivamente privado.**
- **Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión local coincida con los datos técnicos.**
- **Nunca ponga el aparato ni el cable en contacto con el agua o otros líquidos. Sin embargo, si el aparato cae accidentalmente al agua, desconéctelo inmediatamente y hágalo revisar por personal especializado antes de volver a utilizarlo. Peligro de descarga eléctrica!**
- **Se requiere mucha atención cuando el aparato es usado en presencia de niños.**

- **Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.**
- **Desenchufe siempre el aparato cuando no se utiliza y antes de limpiarlo.**
- **Mantenga el aparato y el cable lejos de superficies calientes.**
- **Asegúrese de que el cable no se puede ser extraído de forma involuntaria.**
- **Extraiga siempre el cable desde el enchufe, nunca desde el cable de alimentación.**
- **Nunca utilice el equipo si se ha caído, si está dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. En caso de daños, haga que lo revisen y si lo necesita, que lo reparen solo por personal cualificado.**
- **No intente reparar o modificar el aparato por si mismo.**
- **No coloque el aparato cerca de cortinas u otros materiales inflamables.**
- **No cubra la unidad con ropas u otros materiales inflamables.**
- **No coloque el aparato cerca de bañeras, lavabos, duchas, piscinas u otros recipientes que contengan agua.**
- **No utilice el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos.**
- **Utilice exclusivamente accesorios en dotaciones.**
- **No intente abrir el aparato usted mismo.**
- **• Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, salvo que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por parte una persona responsable de su seguridad.**
- **Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **Este aparato está destinado exclusivamente ad uso doméstico.**

EMPLEO DEL APARATO

Antes de utilizar el aparato por la primera vez:

- Remover todos los embalajes del aparato.
- Averiguar que la tensión de red corresponda a aquella indicada en etiqueta.
- Lavar la tapadera y las bandejas del aparato en agua tibia y jabón. La base puede ser limpiado con un paño húmedo (no laves la base bajo el agua corriente y no pongas en lavavajillas).
- La desecación es un modo ideal para conservar los alimentos sin la necesidad de congelar.
- El flujo controlado de aire caliente que circula por el deshidratador secará delicadamente la comida sin destruir los nutritivos vitales. Este permitirá de gozar de fruta y hortaliza que son preparados sin el empleo de sustancias insalubres.

EMPLEO

Poner la comida sobre las bandejas. No cubras completamente el fondo de la bandeja porque se pudiera parar la circulación del aire.

Nota: Siempre iniciar poniendo la comida en las secciones inferiores del deshidratador. Poner las bandejas sobre la base de alimentación.

Poner la tapadera sobre el aparato. Durante el proceso de deshidratación la tapadera superior tiene que siempre ser dejado sobre el aparato.

Conectar el aparato a la toma eléctrica y encender el aparato comprimiendo el interruptor en posición "On", la luz roja quedará encendida.

Programar la temperatura del deshidratador sobre la posición deseada:

Ejemplos de temperaturas de utilizar:

Hierbas	35-40 ° C
Hortalizas	40 ° C
Pan	40-45 ° C
Yogur	45 ° C
Fruta	55-60 ° C
Carne, Pez	65-70 ° C

Cuando habéis acabado de utilizar el aparato, apagarlo llevando el interruptor en

posición "Off" y desenchufar la toma. Dejar enfriar la comida, por lo tanto reponerlo en adecuados contenedores.

Nota: se aconseja utilizar todo y 5 las bandejas cada vez que se utiliza el aparato, no importa cuantas bandejas son dejadas vacías.

INSTRUCCIONES ADICIONALES

Siempre lavar la comida antes de ponerlo en el secador. No posiciones comida húmeda en las bandejas. Cortar las partes derruidas de la comida primero que sea deshidratado. Cortar los productos de modo tal que apoyen libremente entre dos bandejas. El resultado después de la deshidratación será diferente según la dimensión y espesor en que la comida ha sido cortado. Si la comida situado en las bandejas superiores tiene una deshidratación lenta con respecto de la comida en las bandejas inferiores, es posible modificar la posición de las bandejas para proceder de modo uniforme. Generalmente en las bandejas superiores es necesario más tiempo con respecto de las bandejas inferiores.

Algunos frutos con cáscara pueden ser hervidos por 1-2 minutos en agua caliente y luego hechos enfriar en agua fría para ablandar la parte externa. La comida tiene que ser completamente seco antes de iniciar el proceso de deshidratación. La duración de deshidratación depende de la temperatura y humedad de la habitación, las dimensiones, el espesor y maduración de la comida misma etc.

DESHIDRATACIÓN FRUTA

- Lavar la fruta.
- Sacar eventuales semillas y cortar las partes derruidas.
- Cortar en trozos, que pueden ser posicionados libremente en las bandejas.
- Si se desea descolorar la fruta es posible añadir zumo de limón sobre los trozos cortos.

DESHIDRATACIÓN HORTALIZAS

- Lavar las hortalizas
- Cortar las partes derruidas.
- Posicionar libremente entre las bandejas.
- Y' preferible hacer hervir las hortalizas por unos 1-5 minutos, luego ponerlos en agua fría y secarlos.

DESHIDRATACIÓN PLANTAS MÉDICAS

- Se encomienda de secar las hojas.
- Cuando las hojas están secas ponerle en bolsitas de papel o botes de vidrio y conservarle en un lugar oscuro y fresco.

CONSERVACIÓN FRUTA DESHIDRATADA

- Los contenedores utilizados por el almacenaje de productos cubos tienen que ser limpiados y secados antes del empleo.
- Por una mejor conservación de fruta bajo, utilizar contenedores de vidrio con tapaderas metálicas y ponerlos en un lugar oscuro y seco, donde la temperatura tiene que ser comprendida entre 5-20°C.
- Durante la primera semana después de la desecación, es preferible controlar si hay humedad presente en el contenedor. Si hay humedad, indica que los productos no han sido completamente deshidratados.

Atención! No coloques productos calientes o tibios en el contenedor por la conservación.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE HORTALIZAS

Se aconseja hervir las hortalizas como judías, coliflor, brécoles, espárragos y patatas.

- Poner las hortalizas en una cazuela con agua hirviendo por 3-5 minutos. Luego verter el agua y poner las hortalizas dentro del aparato.

TABLERO POR HORTALIZAS

Hortaliza	Preparación	Durada (horas)
Alcachofas	Cortar a listarelle (3-4mm)	5-13
Berenjenas	Spelare y cortar a listarelle (3-4mm)	6-18
Brécoles	Pelar y cocer de vapor por 3-5 min	6-20
Setas	Cortar a rebanadas y secar bien	6-14
Judías	Cortar y hacer hervir	8-26
Col	Pelar y cortar a tiras (3mm)	6-14
Col de Bruselas	Cortar en dos	8-30
Coliflor	Hervir para ablandar	6-16
Patatas	Pelar y hacer hervir por 8-10min	8-30
Cebollas	Cortar en pedacitos sutiles	8-14
Zanahorias	Hervir para ablandar	8-14
Pepinos	Pelar y cortar en trozos redondos (12mm)	6-18
Pimientos	Cortar en tiras o trozos redondos (6mm)	4-14
Perejil	Dividir en hojas	2-10
Tomates	Pelar y cortar en trozos	8-24
Ruibarbo	Hervir, cortar las raíces y las cimas y cortar a trozos redondos	8-26
Apio	Rebanar en trozos (6mm)	6-14
Cipollotto	Cortar en trozos (6mm)	6-10
Espárragos	Rebanar en trozos (2,5mm)	6-14
Ajo	Pelar y cortar en trozos redondos	6-16
Espinacas	Hervir	6-16

Nota: Los tiempos y los procedimientos, que son descritas en el tablero de que sobre, sólo soy una guía. Las preferencias personales pueden variar con respecto de aquéllas descritas en el tablero. Se aconseja experimentar los tiempos y las temperaturas para alcanzar la consistencia y el gusto preferido.

TABLERO POR FRUTA

Fruta	Preparación	Durada (horas)
Manzana	Pelar y cortar a rebanadas o a anillos	5-6
Albaricoque	Cortar en rebanadas pequeñas	12-38
Plátano	Pelar y cortar a rebanadas	8-38
Frutos de bosque	Cortar a medias o dejar entero	8-26
Cereza	Cortar a medias o dejar entero	8-34
Arándanos	Pisar o dejar enteros	6-26
Higos	Rebanar	6-26
Uva	Dejar entera	8-38
Naranjas	Cortar a medias los gajos	8-26
Cáscara de naranja	Rebanar en tiras sutiles	8-16
Melocotón	Cortar a rebanadas pequeñas	10-34
Pera	Pelar y rebanar	8-30

Estas son las temperaturas de cocción generales

- Fruta y hortaliza 50-65°C
- Novillo y otras carnes 70°C

LIMPIEZA ES MANUTENCIÓN

- Antes de iniciar cualquiera operación de limpieza, averiguar que el aparato sea despegado por la espina de corriente y sea completamente enfriado.
- Limpiar la base del aparato con la ayuda de un paño húmedo y luego secarlo.
- Lavar las secciones tapadera y bandeja del aparato en agua tibia y jabón.
- No uses cepillos de metal o abrasivos para limpiar el aparato: éstas puede perjudicar las superficies.

CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni spa declara que el producto Sechador Mod, BABELLE (cod. 118320000) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.


El productor Melchioni spa declara que el producto Sechador Mod, BABELLE (cod. 118320000) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni spa declara que el producto Sechador Mod, BABELLE (cod. 118320000) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni spa declara que el producto Sechador Mod, BABELLE (cod. 118320000) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la



presencia del símbolo del contenedor tachado  indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

GARANTÍA

Melchioni spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor durante el período de garantía anterior. Melchioni spa se reserva el derecho de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas de seguridad y / o técnicas nacionales o locales vigentes en un país distinto de aquél para el que fue diseñado y fabricado originalmente. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Ready S.r.l. autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Ready S.r.l.
- manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. usado con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Ready S.r.l. se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía. La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

Merci d'avoir acheté ce produit.

Avant utilisation, il est recommandé de lire attentivement toutes les instructions et de les conserver pour référence future. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Source de courant	220-240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	250W
Température	35-70°C

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **Le fabricant / importateur n'assume aucune responsabilité pour tout dommage causé par une mauvaise utilisation.**
- **Une utilisation incorrecte ou incorrecte peut endommager l'appareil et endommager l'utilisateur.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à des fins commerciales, mais uniquement à un usage privé.**
- **Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale correspond aux données techniques de l'appareil.**

- Ne placez jamais l'appareil ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides. Toutefois, si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement faites-le vérifier par du personnel qualifié avant de le réutiliser. Risque de choc électrique!
- Une surveillance constante est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Éloignez l'appareil et le câble des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le câble ne peut pas être tiré par inadvertance.
- Retirez toujours la fiche de la prise sans tirer sur le câble électrique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, endommagé, si le câble ou la fiche a été endommagé. En cas de dommage, faites-le contrôler et, si nécessaire, faites-le réparer par une personne qualifiée.
- N'essayez jamais d'apporter des modifications ou de réparer l'appareil vous-même.
- Ne placez pas l'appareil près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne couvrez pas l'appareil avec des vêtements ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne pas placer près des baignoires, lavabos, douches, piscines ou autres récipients contenant l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- Utilisez uniquement des accessoires prévus pour cet appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le produit vous-même.

- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient contrôlées ou instruites d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité**
- **Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans mais sous la surveillance d'un adulte.**
- **Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.**

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:

- Retirez tous les emballages de l'appareil.
- Vérifiez que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette.
- Lavez le couvercle et les plateaux de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse. La base peut être nettoyée avec un chiffon humide (ne pas laver la base à l'eau courante et ne pas la mettre au lave-vaisselle).
- le séchage est un moyen idéal pour conserver les aliments sans geler.
- Le flux contrôlé d'air chaud circulant dans le déshydrateur va sécher nourrir doucement sans détruire les nutriments vitaux. Cela vous permettra de savourer des fruits et des légumes préparés sans utiliser de substances malsaines.

UTILISATION

Placez les aliments sur les plateaux. Ne couvrez pas complètement le fond du bac car cela pourrait bloquer la circulation de l'air.

Remarque: Commencez toujours par placer les aliments dans les parties inférieures du déshydrateur. Placez les plateaux sur le support d'alimentation.

Placez le couvercle sur l'appareil. Pendant le processus de déshydratation, le couvercle supérieur doit toujours être laissé sur l'appareil.

Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur en position "On", le voyant rouge restera allumé.

Réglez la température du déshydrateur à la position souhaitée:

Exemples de températures à utiliser:

- Herbes 35-40 ° C

- Légumes 40 ° C

- Pain 40-45 ° C

-Yogourt 45 ° C

-Fruit 55-60 ° C

-Viande, poisson 65-70 ° C

Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en tournant l'interrupteur sur position "Off" et débranchez-le. Laissez la nourriture refroidir, puis remettez-la dans conteneurs spéciaux.

Remarque: Nous vous recommandons d'utiliser les 5 plateaux à chaque fois que vous utilisez l'appareil, quel que soit le nombre de plateaux laissés vides.

INSTRUCTIONS ADDITIONNELLES

Lavez toujours les aliments avant de les mettre dans le sèche-linge. Ne placez pas d'aliments humides

dans les plateaux. Coupez les parties gâtées de l'aliment avant qu'il ne soit déshydraté. Couper i

produits de telle manière qu'ils reposent librement entre deux plateaux. Le résultat après la

la déshydratation varie en fonction de la taille et de l'épaisseur de l'aliment été coupé.

Si les aliments placés dans les plateaux supérieurs subissent une déshydratation lente que les aliments dans les plateaux inférieurs, il est possible de changer la

position des plateaux pour leur permettre de procéder de manière uniforme.

Habituellement, dans les plateaux supérieurs, cela prend plus de temps que dans les plateaux inférieurs.

Certains fruits pelés peuvent être bouillis pendant environ 1 à 2 minutes dans de l'eau chaude, puis refroidis dans de l'eau froide pour adoucir l'extérieur. Les aliments doivent être complètement secs avant de commencer le processus de déshydratation.

La durée de la déshydratation dépend de la température et de l'humidité de la pièce, de la taille, de l'épaisseur et de la maturation des aliments, etc.

DESHYDRATATION DES FRUITS

- Lavez les fruits
- Retirez toutes les graines et coupez les parties endommagées.
- Coupé en morceaux, qui peuvent être positionnés librement dans les plateaux.
- Si vous voulez blanchir le fruit, vous pouvez ajouter du jus de citron sur les morceaux vous couper.

DÉSHYDRATATION VÉGÉTALE

- Lavez les légumes.
- Coupez les pièces endommagées.
- Placer librement entre les plateaux.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1 à 5 minutes, puis de les mettre dans de l'eau froide et les sécher.

DESHYDRATATION DES PLANTES MEDICALES

- Il est recommandé de sécher les feuilles.

Une fois les feuilles sèches, mettez-les dans des sacs en papier ou des bocaux en verre et conservez-les dans un endroit sombre et frais.

CONSERVATION DES FRUITS DÉSHYDRATÉS

- Les conteneurs utilisés pour le stockage des produits secs doivent être nettoyés et séchés avant utilisation.
- Pour une meilleure conservation des fruits secs, utilisez des récipients en verre avec des couvercles métalliques et placez-les dans un endroit sombre et sec, où la température doit être comprise entre 5 et 20° C.

- Pendant la première semaine après le séchage, il est préférable de vérifier s'il y a de l'humidité dans le récipient. Si de l'humidité est trouvée, cela signifie que les produits n'ont pas été complètement déshydratés.

Attention! Ne placez pas de produits chauds ou tièdes dans le récipient de stockage.

PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE DES LÉGUMES

Nous recommandons de faire bouillir les légumes tels que les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et pommes de terre.

- Mettez les légumes dans une casserole avec de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Puis versez l'eau et mettez les légumes à l'intérieur de l'appareil.

TABLE DE LÉGUMES

Legumes	Préparation	Durée du processus (Heures)
artichauts	Couper en bandes (3-4 mm)	5-13
aubergine	Dénuder et couper en lanières (6-12 mm)	6-18
brocoli	Peler et couper à la vapeur pendant 3-5 minutes	6-20
champignons	Couper en tranches et bien sécher	6-14
haricots	Couper et bouillir	8-26
chou	Peler et couper en lanières (3m)	6-14
Choux de Bruxelles	Coupé en deux	8-30
chou-fleur	Faire bouillir pour ramollir	6-16
potatoes	Peler et faire bouillir pendant 8 à 10 minutes	8-30

persil	Diviser en feuilles	2-10
tomates	Peler et couper en morceaux	8-24
rhubarbe	Faire bouillir, couper les racines et les sommets et couper en morceaux ronds	8-26
céleri	Couper en morceaux (6 mm)	6-14
Cipollotto	Déchiqeter en morceaux (6	6-10
asperges	Couper en morceaux (2,5 mm)	6-14
ail	Peler et couper en morceaux ronds	6-16
épinards	Faire bouillir	6-16
persil	Diviser en feuilles	2-10
tomates	Peler et couper en morceaux	8-24
rhubarbe	Faire bouillir, couper les racines et les sommets et couper en morceaux ronds	8-26
céleri	Couper en morceaux (6 mm)	6-14

TABLE DE FRUITS

Fruits	Préparation	Durée du processus (Heues)
pomme	Peler et couper en tranches ou en	5-6
abricot	Couper en tranches	12-38
banane	Peler et couper en tranches	8-38

Les baies	Couper en deux ou laisser entier	8-26
cerise	Couper en deux ou laisser entier	8-34
myrtilles	Écraser ou laisser entier	6-26
figues	tranche	6-26
raisin	Laisser entier	8-38
oranges	Couper les quartiers en deux	8-26
Zeste d'orange	Trancher en fines lanières	8-16
pêche	Couper en tranches	10-34
Pera	Peler et trancher	8-30

REMARQUE: les heures et les procédures décrites dans le tableau ci-dessus ne sont qu'un guide. Les préférences personnelles des clients peuvent différer de celles décrites dans le tableau. Nous vous recommandons d'expérimenter les temps et les températures pour obtenir la consistance et le goût préférés.

TEMPERATURES GENERALES DE CUISSON:

Fruits et légumes: 50-65 °

Boeuf et autres viandes: 70 °

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer toute opération de nettoyage, vérifiez que l'appareil est débranché de la prise de courant et qu'il a complètement refroidi.
- Nettoyez la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
- Lavez le couvercle et les plateaux de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou abrasives pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les surfaces.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni spa déclare que le produit Sechoir Mod. BABELLE (cod. 118320000) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.


Le producteur Melchioni spa déclare que le produit Sechoir Mod. BABELLE (cod. 118320000) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Sechoir Mod. BABELLE (cod. 118320000) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni spa déclare que le produit Sechoir Mod. BABELLE (cod. 118320000) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques



(DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée  indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

GARANTIE

Melchioni spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux pour des causes de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par le revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni spa se réserve le droit de procéder au remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil de caractéristiques similaires (Décret Législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

En aucun cas, cet appareil ne sera considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure, ni les pièces qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique
- utilisation professionnelle du produit
- dysfonctionnements ou défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par Melchioni spa
- réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Ready S.r.l.
- manipulation des composants de l'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts causés par des chutes ou des transports, coups de foudre, surtensions, infiltrations de liquide, ouverture de l'appareil, intempéries, incendie, troubles publics, ventilation insuffisante ou alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple : boîtes, sacs, piles, etc. utilisé avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des vices présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni spa est subordonnée à la présentation d'un document fiscal prouvant la date effective d'achat. Le même ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de refuser la prestation de soins sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à réparation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une quelconque inefficacité de l'appareil. Toutes prolongations, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le commerçant, seront à la charge de ce dernier

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Stellen Sie bei der Weitergabe des Geräts an Dritte sicher, dass Sie diese Gebrauchsanweisung beifügen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V
Nennfrequenz	50 Hz
Nennleistung	250W
Thermostat	35-70°C

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- **Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.**
- **Eine falsche oder unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen und den Benutzer verletzen.**
- **Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen, sondern nur für den privaten Gebrauch bestimmt.**
- **Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz sicher, dass Ihre lokale Spannung mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmt.**
- **Legen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät jedoch versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einer qualifizierten Person überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Stromschlaggefahr!**
- **Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.**
- **Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.**
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wenn Sie Zubehör wechseln oder bevor Sie es reinigen.**

- Halten Sie das Gerät und das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht versehentlich gezogen wird und dass niemand während des Gebrauchs stolpert. Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen.
- Ziehen Sie immer am Stecker - nicht am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es anderweitig beschädigt ist oder wenn das Kabel
- oder Stecker ist beschädigt. Lassen Sie es im Schadensfall überprüfen und gegebenenfalls reparieren von einer qualifizierte Person.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu modifizieren oder zu reparieren. Lassen Sie es nur von einer qualifizierten Person reparieren.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist.
- Versuchen Sie niemals, Gegenstände in das Gerät zu fahren.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse selbst zu öffnen!
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien auf.
- Decken Sie das Gerät nicht mit Kleidung oder anderen brennbaren Materialien ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken, Duschen, Schwimmbädern oder anderen wasserhaltigen Gefäßen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen .
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen sich entwickeln.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Vor der ersten Verwendung des Geräts:

- Entfernen Sie alle Verpackungen aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf der Gerätebewertung angegebenen übereinstimmt Etikette.
- Waschen Sie den Deckel und die Tabletteile des Geräts in warmem Seifenwasser. Die Macht Die Basis sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (die Basis nicht mit Wasser waschen).
- Das Dehydrieren von Lebensmitteln ist ein idealer Weg, um Lebensmittel zu konservieren, ohne sie einzufrieren zu müssen.
- Der kontrollierte Strom warmer Luft, der durch den Dörrapparat zirkuliert, trocknet die Lebensmittel sanft, ohne die lebenswichtigen Nährstoffe der Lebensmittel zu zerstören. So können Sie Obst und Gemüse genießen, das ohne Verwendung ungesunder Substanzen zubereitet wird..

NUTZEN

Legen Sie das Essen flach auf die Tablett. Decken Sie den Boden des Tablett nicht vollständig ab, da sonst die Luftzirkulation unterbrochen wird. Durch Überladen der Tablett oder Übereinanderlegen der Lebensmittel wird die Effizienz des Dörrgeräts verringert.

Hinweis: Beginnen Sie immer damit, die Lebensmittel in die unteren Bereiche des Dörrgeräts zu legen. Stellen Sie die Tablett auf die Power Base.

Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Während des Entwässerungsprozesses sollte der obere Deckel immer auf dem Gerät bleiben.

Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf „Ein“ stellen. Das rote Licht leuchtet dann auf. Set the temperature of the dehydrator to the required setting: Temperature advice:

- Herbs 35-40°C
- Greens 40°C
- Brot 40-45 ° C.
- Joghurt 45 ° C.
- Früchte 55-60 ° C.
- Fleisch, Fisch 65-70 ° C.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, schalten Sie es aus, indem Sie den Schalter auf stellen

Position „Aus“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Essen abkühlen und legen Sie es dann in einen Behälter oder ein Glas.

Hinweis: Es wird empfohlen, bei Verwendung der Appliance alle 5 Fächer zu verwenden, unabhängig davon, wie viele Abschnitte leer bleiben.

Beispiele:

- Wenn das Essen nur in das erste untere Fach gelegt wird, sollten die 4 anderen leeren Fächer auf das erste Fach gelegt werden. Stellen Sie sicher, dass sich der Deckel auf dem Gerät befindet.
- Wenn das Essen nur in die ersten beiden unteren Schalen gelegt wird, die drei anderen leeren Schalen sollte auf die ersten beiden Fächer gelegt werden. Stellen Sie sicher, dass sich der obere Deckel am Gerät befindet.

ZUSÄTZLICHE ANWEISUNGEN

Waschen Sie die Lebensmittel immer, bevor Sie sie in das Gerät geben. Legen Sie keine nassen Lebensmittel hinein

Stellen Sie bei den Tablettis immer sicher, dass die Lebensmittel vollständig getrocknet sind, bevor sie dehydriert werden.

Schneiden Sie verdorbene Teile des Lebensmittels ab, bevor es dehydriert. Schneiden Sie die Produkte so, dass sie frei zwischen den beiden Schalen liegen. Die Zeit, die das Lebensmittel zum Dehydrieren benötigt, hängt von der Größe und Dicke ab, in der das Lebensmittel in Scheiben geschnitten wurde.

Wenn die in die höheren Schalen eingelegten Lebensmittel langsamer austrocknen als die in den unteren Schalen befindlichen Lebensmittel, können Sie die Position der Schalen ändern, damit sie gleichmäßig trocknen können. Lebensmittel, die in die höheren Schalen gelegt werden, brauchen normalerweise etwas länger, um zu dehydrieren, als solche, die in die niedrigeren Schalen gelegt werden.

Einige der Früchte können mit einer natürlichen Schutzschicht bedeckt sein, die die Zeit zum Dehydrieren verlängern kann. Um dies zu vermeiden, ist es ratsam, die Speisen etwa 1-2 Minuten lang zu kochen und dann in kaltes Wasser zu legen. Bitte stellen Sie sicher, dass das Essen vollständig trocken ist, bevor Sie mit dem Dehydrieren beginnen.

Die Dauer der Dehydratisierung hängt von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raums, der Größe, Dicke und Reife der Lebensmittel usw. Ab.

DEHYDRIERENDE FRÜCHTE

- Waschen Sie die Früchte.
- Nehmen Sie die Grube heraus und schneiden Sie die verdorbenen Teile ab.
- Schneiden Sie es in Stücke, die frei zwischen den Schalen platziert werden können.
- Sie können den Früchten Zitronensaft geben, damit sie sich nicht verfärben.

DEHYDRIERENDES GEMÜSE

- Waschen Sie das Gemüse.
- Verdorbene Teile abschneiden.
- In Stücke schneiden, die Sie frei zwischen die Tablett legen können.
- Es ist besser, das Gemüse etwa 1-5 Minuten lang zu kochen, dann in kaltes Wasser zu legen und zu trocknen.

DEHYDRIERENDE MEDIZINPFLANZEN

- Es wird empfohlen, neue Blätter zu trocknen.
- Sobald die Blätter trocken sind, legen Sie sie in Papiertüten oder Glasdosen und lagern Sie sie an einem dunklen, kühlen Ort.

LAGERUNG VON DEHYDRIERTEN FRÜCHTEN

- Behälter zur Lagerung getrockneter Produkte sollten vor Gebrauch gereinigt und getrocknet werden.
- Verwenden Sie zur besseren Lagerung von getrockneten Früchten Glasbehälter mit Metalldeckeln und stellen Sie sie an einen dunklen, trockenen Ort, an dem die Temperatur zwischen 5 und 20 ° C liegen sollte.

- In der ersten Woche nach dem Trocknen ist es besser zu prüfen, ob sich Feuchtigkeit im Behälter befindet. Wenn Feuchtigkeit vorhanden ist, bedeutet dies, dass die Lebensmittel nicht vollständig dehydriert sind und Sie sie erneut trocknen sollten.

Beachtung! Legen Sie keine heißen oder warmen Produkte zur Lagerung in den Behälter.

VORBEREITUNG VON GEMÜSE

Es wird empfohlen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln zu kochen.

Wie man kocht:

- Legen Sie das Gemüse für ca. 3-5 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser. Gießen Sie dann das Wasser aus und geben Sie das Gemüse in das Gerät.

TABELLE FÜR DIE ENTWICKLUNG VON GEMÜSE

Gemüse	Vorbereiten	Dauer des Prozesses (Std)
Artischocke	In Streifen schneiden (3-4mm)	5-13
Aubergine	Schälen und in Scheiben schneiden	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden, 3-5	6-20
Pilze	Ganz schneiden oder trocknen (kleine Pilze)	6-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden	8-26
Gemüse	In Stücke schneiden (6mm)	6-18
Kohl	Das Herz schälen und in Streifen (3 mm) schneiden	6-14
Rosenkohl	Das Heck in 2 Stücke schneiden	8-30
Blumenkohl	Kochen bis weich	6-16
Kartoffel	Scheibe. 8-10 min kochen lassen	8-30

Zwiebel	In dünne Stücke schneiden	8-14
Karotte	Kochen, bis es weich wird. Zerkleinern und in runde Stücke schneiden	8-14
Gurke	Schälen und in runde Stücke schneiden (12 mm)	6-18
Süßer Pfeffer	In Streifen oder runde Stücke (6 mm) schneiden und das Herz herausnehmen	4-14
Pikanter Pfeffer	Müssen es schneiden	8-14
Petersilie	Legen Sie die Blätter in Abschnitte	2-10
Tomate	Schälen und in Stücke oder in runde Stücke schneiden	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden	8-38
Rote Beete	Kochen und dann abkühlen lassen. Schneiden Sie die Wurzeln und die Spitzen ab. In runde Stücke schneiden	8-26
Sellerie	In Stücke schneiden (6mm)	6-14
Frühlingszwiebel	Zerkleinern Sie es	6-10
Spargel	In Stücke schneiden (2,5 mm)	6-14
Knoblauch	Schälen und in runde Stücke schneiden	6-16
Spinat	Kochen, bis es welk wird	6-16
Pilze	Wählen Sie die Pilze mit Hüten, die sich nach innen biegen. In Stücke oder Stücke schneiden.	3-10

HINWEIS: Die in der obigen Tabelle beschriebenen Zeiten und Verfahren sind nur Richtwerte. Die persönlichen Vorlieben der Kunden können von den in der Tabelle beschriebenen abweichen. Es wird empfohlen, mit Zeiten und Temperaturen zu experimentieren, um Ihre bevorzugte Textur und Ihren Geschmack zu erzielen.

TABELLE FÜR DIE ENTWICKLUNG VON FRÜCHTEN

Obst	Vorbereiten	Dauer des Prozesses (Std)
Äpfel	Pare, Core und in Scheiben oder Ringe schneiden	5-6 hours
Artischocke	In 1/8 Zoll Streifen schneiden	5 to 13 hours
Aprikosen	Reinigen, halbieren oder in	12-38 hours
Banane	Schälen und in 1/8 Zoll Scheiben	8-38 hours
Beeren	Schneiden Sie Erdbeeren in 1/4 Zoll Scheiben, andere Beeren ganz	8-26 hours
Kirschen	Lochfraß ist optional oder Grube, wenn 50% trocken	8-34 hours
Preiselbeeren	Hacken oder ganz lassen	6-26 hours
Termine	Grube und Scheibe	6-26 hours
Feigen	Scheibe	6-26 hours
Trauben	Ganz lassen	8-38 hours
Nektarinen	In zwei Hälften schneiden, mit der Hautseite trocknen	8-26 hours
Orangenschale	Nieder. Grube, wenn 50% trocken	8-16 hours
Pfirsiche	Lange Streifen schälen	10-34 hours
Birnen	Grube, wenn 50% trocken. Mit der	8-30 hours

Bitte beachten Sie die allgemeinen Kochtemperaturen

- Obst & Gemüse 50-65 ° C.
- Rindfleisch und anderes allgemeines Fleisch 70 ° C.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Überprüfen Sie vor der Reinigung, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Boden des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es anschließend trocken.
- Waschen Sie den Deckel und die Tabletteile des Geräts in warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Metallbürsten oder Schleifmittel, da dies das Gerät beschädigen kann
Oberflächen

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Produzent Melchioni spa erklärt, dass das Produkt TrocknerMod. BABELE (cod.118320000) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.


Der Produzent Melchioni spa erklärt, dass das Produkt Trockner Mod. BABELE (cod.118320000) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni spa erklärt, dass das Produkt Trockner Mod. BABELE (cod.118320000) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni spa erklärt, dass das Produkt Trockner Mod. BABELE (cod.118320000) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters



vorhanden  weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der

Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

GARANTIE

Melchioni spa mit Sitz in Mailand (Italien), über Colletta 37, erkennt eine konventionelle Garantie auf das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Gesetzgebung über Konsumgüter (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 n. 206 Art. 128 ff.), dessen Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt befunden werden, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) zu ersetzen, wenn die Reparatur unmöglich oder übermäßig teuer ist. In diesem Fall bleibt die Garantiedauer die des ursprünglichen Kaufs: Die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall gilt dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem des Landes gelten für die es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde nur für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: Bei jeder anderen Verwendung erlischt der Garantieanspruch.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Update, die nicht von autorisierten Melchioni Ready S.r.l. durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht von Melchioni spa autorisiert wurden.
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder ggf. der Software
- Defekte durch Stürze oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Gerätes, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Hausinterventionen wegen Bequemlichkeitsprüfungen oder vermuteten Mängeln

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni spa Voraussetzung ist die Vorlage eines Steuerelements, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Ready S.r.l. behält sich das Recht vor, die Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, berieben oder modifiziert sind.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, die durch eine Ineffizienz des Geräts verursacht werden. Etwaige Verlängerungen, Zusagen oder Leistungen in diesem Zusammenhang, die vom Händler versichert sind, werden von diesem getragen.



Melchioni spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com