

melchionifamily

BABELE PLUS

Essiccatore

Food Dehydrator

Secador

Séchoir

Trockner

Cod. 118320001



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	10
ES Manual de instrucciones	18
FR Manuel d'instruction	26
DE Benutzerhandbuch	34



SI PREGA DI LEGGERE E SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO DEL PRODOTTO. LA NON OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE FERITE O LA PERDITA DELLA PROPRIETÀ. CONSERVARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI PER UN EVENTUALE UTILIZZO FUTURO.

PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

È NECESSARIO METTERE DEL MATERIALE RESISTENTE AL CALORE (PIASTRELLE IN CERAMICA, ecc.) SOTTO L'APPARECCHIO DURANTE L'USO O METTERE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALORE PER EVITARE POSSIBILI DANNI.

- **Non far funzionare l'apparecchio per più di 40 ore consecutive. Dopo aver terminato l'utilizzo, spegnerlo, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.**
- **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 domestico.**
- **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.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

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

PREPARARE IL CIBO

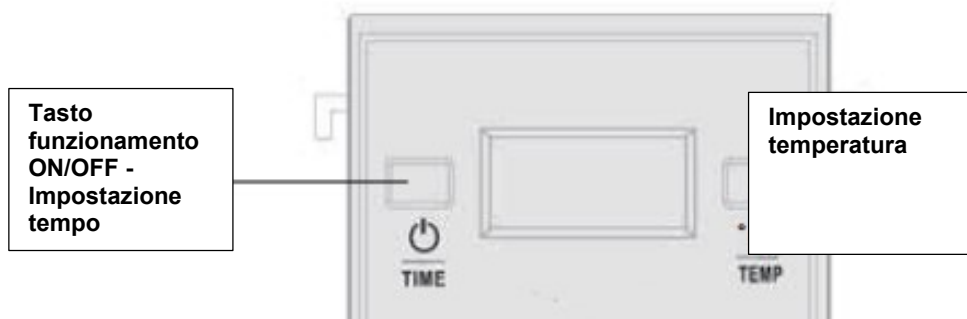
A differenza della frutta in scatola, non viene aggiunto zucchero extra durante il processo di disidratazione (a meno che l'utente non aggiunga zucchero come extra opzionale, ma a volte questo può produrre un gusto amaro).

È importante seguire queste linee guida di base per ottenere cibo di qualità migliore.

- Accertarsi sempre che il cibo sia fresco e di buona qualità.
- È meglio usare frutta matura in quanto contiene il più alto contenuto di zucchero naturale
- Non usare frutta e verdura troppo maturi o in decomposizione. Se il cibo è pieno di ammaccature o parti scolorite, rimuovere la sezione scolorita prima di procedere con l'essiccazione.
- Frutta come mele, pere e albicocche sono pretrattati per rallentare la perdita di vitamine e anche per prevenire lo scolorimento. Lavare sempre accuratamente il cibo per garantire che non contenga sporco, batteri e altre sostanze dannose.
- È facoltativo sbucciare frutta e verdura prima di essicarli. La buccia può diventare dura durante il processo di essiccazione. In ogni caso dipende dal gusto personale.
- Potrebbe essere necessario cuocere a vapore / sbollentare le verdure prima di essicarle, questo è a causa delle diverse fibre delle verdure. Asciugarla bene prima di essicarla.

- 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.


ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO



1. Collocare l'apparecchio su una superficie liscia e piana. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia solo a breve distanza dalla presa a muro.
2. Preparare e tagliare gli ingredienti secondo le istruzioni. Posizionare il cibo preparato sui vassoi.
3. Impilare i vassoi sul corpo principale dell'apparecchio. Per aumentare l'altezza dei vassoi dell'essiccatore, ruotarli di 90° finché l'altezza non è stata raggiunta. Accertarsi che tutti i vassoi siano montati correttamente e impilati uniformemente sul corpo principale dell'apparecchio.
4. Accendere l'apparecchio premendo il tasto di funzionamento.

Importante! Si consiglia di cambiare la posizione dei vassoi durante l'uso

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO

1. Dopo aver premuto il tasto di funzionamento , lo schermo visualizzerà automaticamente 00:00
2. Premere il tasto "TEMP" per regolare la temperatura. La temperatura dell'apparecchio prevista è compresa tra i 40° ed i 70°.
3. Premere il tasto "TIME" per impostare il tempo.
Nota: il tempo deve essere impostato durante il lampeggiamento.
4. Una volta che l'apparecchio avrà terminato il conto alla rovescia, premere il bottone ON/OFF e spegnere l'apparecchio, staccando l'apposita spina.

Nota: si consiglia di utilizzare tutti e 5 i vassoi ogni volta che si utilizza

l'apparecchio, non importa quanti vassoi vengono lasciati vuoti.

TEST DI ESSICCATURA

- La frutta, se essiccata correttamente, dovrebbe avere una consistenza flessibile e coriacea con poca umidità (meno del 20%). E' un problema frequente essiccare troppo la frutta, questo può portare a un cattivo sapore e ad un apporto inferiore di valori nutrizionali.
Pertanto, per ottenere il miglior sapore possibile da alimenti disidratati, assicurarsi di rispettare i tempi di essiccazione richiesti.
- Le verdure dovrebbero essere gommosi e fragili, anche se diverse verdure possono variare la consistenza.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- È fondamentale conservare correttamente gli alimenti disidratati per mantenerne la qualità e il sapore del prodotto. Assicurarsi che tutti gli alimenti secchi siano conservati in luogo fresco e buio; più fresco è il cibo, più lunga sarà mantenuta la sua qualità ottimale.
- Se possibile, conservare gli alimenti in frigorifero o congelatore. In alternativa si possono conservare cibi secchi in un luogo fresco e asciutto.
- Essere consapevoli del fatto che la luce causa il deterioramento della qualità e dei valori nutrizionali del cibo.
- Quando si conserva il cibo, si consiglia di conservarlo in un sacchetto sigillato o in contenitore oscurato.

CONSERVARE GLI ALIMENTI

L'alto contenuto di zuccheri e acidi naturalmente contenuti in molta frutta, consente di essere conservata per periodi di tempo più lunghi.

Se confezionata e conservata correttamente, la maggior parte della frutta può durare per circa un anno.

Le verdure possono essere conservate per un massimo di circa 6 mesi.

Non consumare frutta e verdura che mostrano segni di deterioramento.

REIDRATARE GLI ALIMENTI

Gli alimenti che sono stati disidratati possono essere reidratati in acqua.

Questo può essere eseguito in 3 modi:

- Frutta e verdura possono essere immersi in acqua per 2-6 ore. Assicurarsi che vengano refrigerati durante questo processo.

- Possono essere immersi in acqua bollente per 5-10 minuti fino a quando non hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- È inoltre possibile reidrattare frutta e verdura cucinandoli. Non aggiungere condimento o zucchero durante questo processo. Una buona regola generale è quella di utilizzare 2 tazze di acqua al cibo e lasciarlo stufare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- I vassoi dell'essiccatore sono lavabili in lavastoviglie.
- Non immergere per nessun motivo l'unità principale in acqua o altri liquidi. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Non usare spazzole di metallo o abrasive per pulire l'apparecchio, in quanto può danneggiare le superfici.
- Conservare l'apparecchio in un ambiente pulito, umido e preferibilmente all'interno della sua confezione originale.

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

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.

TEMPERATURE DI COTTURA GENERALI:

Frutta e Verdura: 50-65°

Manzo e altri tipi di carne: 70°

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione	220-240 V
Frequenza	50 Hz
Potenza	250W
Temperatura	40-70°C
Dimensioni (L x H x P)	32 x 25 x 28,5 cm
Peso	1,1 kg

CONFORMITÀ PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa. dichiara che il prodotto Essiccatore digitale mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 digitale mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 digitale mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 digitale mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Spa.
- 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 Spa. 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, abراسi 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.

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS. RETAIN INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE USE.

SAFETY PRECAUTIONS

HEAT-RESISTANT MATERIAL (CERAMIC TILES, etc.) SHOULD BE PLACED UNDER THE APPLIANCE DURING USE OR PLACED THE APPLIANCE ON A HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE DAMAGE.

- Do not operate the appliance for more than 40 consecutive hours. After finishing use, switch it off, disconnect it from the mains and let it cool down.
- The manufacturer / importer assumes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause damage to the user.
- This appliance is not intended for commercial purposes, but only for domestic use.
- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the local voltage corresponds to the technical data of the appliance.
- Never put the appliance or the cable in water or other liquids. However, if the appliance accidentally falls into the water, unplug it immediately and have it checked by qualified personnel before using it again. Electric Shock Hazard!
- Constant monitoring is necessary when the appliance is used in the presence of children.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Keep the appliance and the cable away from hot surfaces
- Make sure that the cable cannot be pulled inadvertently.
- Always remove the plug from the socket without pulling on the electric cable
- Do not use the appliance if it has been dropped, damaged, if the cable or plug has been damaged. In the event of damage, have it checked and, if necessary, repair by a qualified person.
- Never try to make changes or repair the appliance yourself.
- Do not place the appliance near curtains or other flammable materials.
- Do not cover the appliance with clothing or other flammable materials.
- Do not place near tubs, washbasins, showers, swimming pools or other containers containing water.
- Do not use the appliance near flammable or explosive materials.
- Use only accessories that are rated for use with this appliance.
- Never try to open the product yourself.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they are controlled or instructed to use the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and maintenance can be done by children over 8 years old but under adult supervision.

- **Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance.**

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Before using the appliance for the first time:

- remove all packaging from the appliance;
- check that the mains voltage corresponds to that indicated on the label;
- wash the lid and trays of the appliance in warm soapy water. The base can be cleaned with a damp cloth (do not wash the base under running water and do not put in the dishwasher).

Drying is an ideal way to store food without the need to freeze.

The controlled flow of hot air circulating through the dehydrator will gently dry the food without destroying vital nutrients. This will allow you to enjoy fruits and vegetables that are prepared without using unhealthy substances

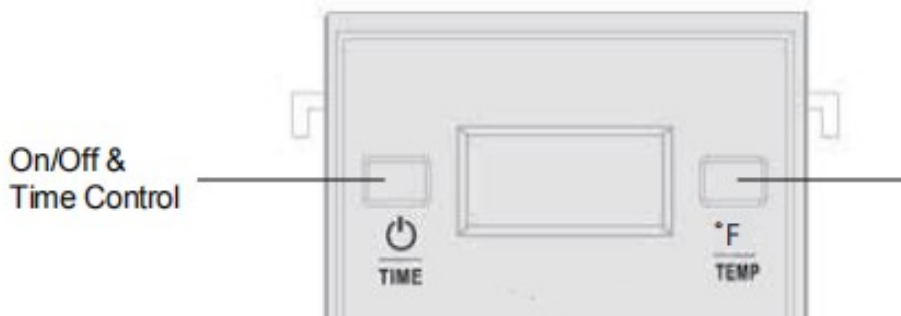
PREPARE FOOD

Unlike canned fruit, no extra sugar is added during the dehydration process (unless the user adds sugar as an optional extra, but sometimes this can produce a bitter taste).

It is important to follow these basic guidelines to get better quality food.

- Always make sure that the food is fresh and of good quality.
- It is best to use ripe fruit as it contains the highest natural sugar content
- Do not use overripe or rotting fruit and vegetables. If the food is full of dents or discolored parts, remove the discolored section before proceeding with drying.
- Fruits such as apples, pears and apricots are pretreated to slow down the loss of vitamins and also to prevent discoloration. Always wash your food thoroughly to ensure that it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- It is optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become hard during the drying process. In any case it depends on the taste personnel.
- It may be necessary to steam / blanch the vegetables before drying them, this is due to the different fiber of the vegetables. Dry it well before drying it.
- Cut the products so that they rest freely between two trays. The result after dehydration will be different depending on the size and thickness in which the food has been cut.

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE



1. Place the appliance on a smooth and flat surface. Make sure the power cord is only a short distance from the wall outlet.
2. Prepare and cut the ingredients according to the instructions. Place the prepared food on the trays.
3. Stack the trays on the main body of the appliance. To increase the height of the dryer trays, rotate them by 90 ° until the height has been reached. Make sure that all trays are mounted correctly and stacked evenly on the main body of the appliance.
4. Switch on the appliance by pressing the operating button.

Important! It is recommended to change the position of the trays during use

TEMPERATURE AND TIME SETTING

1. After pressing the ON/OFF button, the screen will automatically display 00:00
2. Press the "TEMP" button to adjust the temperature. The expected appliance temperature is between 40 ° and 70 °.
3. Press the "TIME" button to set the time.
Note: the time must be set during flashing.
4. Once the appliance has finished the countdown, press the ON / OFF button and turn off the appliance by unplugging the appropriate plug.

Note: We recommend that you use all 5 trays every time you use the appliance, no matter how many trays are left empty.

DRYING TEST

- The fruit, if dried correctly, should have a flexible and leathery consistency with little humidity (less than 20%). It is a frequent problem to dry fruit too much, this can lead to a bad taste and a lower intake of nutritional values.
Therefore, to get the best possible flavor from dehydrated foods, make sure to respect the required drying times.
- Vegetables should be chewy and brittle, although different vegetables may vary in consistency.

STORAGE OF FOOD

- It is essential to properly store dehydrated foods to maintain the quality and flavor of the product. Make sure that all dry food is stored in a cool dark place; the fresher the food, the longer its optimal quality will be maintained.
- If possible, store food in the refrigerator or freezer. Alternatively, dry food can be stored in a cool, dry place.
- Be aware that light causes deterioration in the quality and nutritional values of food.
- When storing food, we recommend storing it in a sealed bag or in darkened container

STORE FOOD

The high content of sugars and acids naturally contained in a lot of fruit allows you to be kept for longer periods of time.

If properly packaged and stored, most fruit can last for about a year.

Vegetables can be stored for up to about 6 months.

Do not consume fruits and vegetables that show signs of deterioration.

REHYDRATE FOOD

Foods that have been dehydrated can be rehydrated in water.

This can be done in 3 ways:

- Fruits and vegetables can be immersed in water for 2-6 hours. Make sure that are refrigerated during this process.
- They can be immersed in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also rehydrate fruit and vegetables by cooking them. Don't add seasoning or sugar during this process. A good rule of thumb is to use 2 cups of water to food and let it stew.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The trays of the dryer are dishwasher safe.
- Never immerse the main unit in water or other liquids. Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storing.
- Do not use metal or abrasive brushes to clean the appliance, as it can damage the surfaces.
- Store the appliance in a clean, humid environment and preferably in its original packaging.

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

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

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.

PLEASE NOTE GENERAL COOKING TEMPERATURES

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

TECHNICAL FEATURES

Alimentation	220-240 V
Frequency	50 Hz
Power	250W
Temperature range	40-70°C

Dimensions (L x H x P) 32 x 25 x 28,5 cm

Weight 1,1 kg

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Digital Food Dehydrator mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Digital Food Dehydrator mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Digital Food Dehydrator mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Digital Food Dehydrator mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Spa. 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

SE RUEGA LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR HERIDAS O LA PÉRDIDA DE LA PROPIEDAD.

CONSERVAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES POR UN EVENTUAL EMPLEO FUTURO.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

EL MATERIAL RESISTENTE AL CALOR (AZULEJOS CERÁMICOS, etc.) DEBE COLOCARSE BAJO EL APARATO DURANTE EL USO O COLOCAR EL APARATO EN UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR PARA EVITAR POSIBLES DAÑOS.

- No opere el aparato por más de 40 horas consecutivas. Después de terminar el uso, apáguelo, desconéctelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.
- El fabricante / importador no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.
- El uso incorrecto o inadecuado puede dañar el aparato y causar daños al usuario.
- Este aparato no está destinado a fines comerciales, sino solo para uso doméstico.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje local se corresponde con los datos técnicos del aparato.
- Nunca coloque el aparato o el cable en agua u otros líquidos.
- Sin embargo, si el aparato cae accidentalmente al agua, desenchúfelo de inmediato y haga que lo revise personal calificado antes de volver a usarlo. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Es necesario un monitoreo constante cuando el aparato se usa en presencia de niños.
- Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga el aparato y el cable lejos de superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable no se pueda tirar inadvertidamente.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente sin tirar del cable eléctrico.
- No utilice el aparato si se ha caído, dañado, si el cable o el enchufe están dañados. En caso de daños, hágalo revisar y, si es necesario, repare por una persona calificada.
- Nunca intente hacer cambios o reparar el aparato usted mismo.
- No coloque el aparato cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No cubra el aparato con ropa u otros materiales inflamables.
- No lo coloque cerca de bañeras, lavabos, duchas, piscinas u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos.
- Use solo accesorios que estén clasificados para su uso con este electrodoméstico.
- Nunca intente abrir el producto usted mismo.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén controlados o instruidos para usar el electrodoméstico por Una persona responsable de su seguridad.

- La limpieza y el mantenimiento pueden realizarlos niños mayores de 8 años pero bajo la supervisión de un adulto.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el aparato por primera vez:

- retire todo el embalaje del aparato;
- compruebe que la tensión de red corresponde a la indicada en la etiqueta;
- Lave la tapa y las bandejas del aparato con agua jabonosa tibia. La base se puede limpiar con un paño húmedo (no lave la base con agua corriente ni la coloque en el lavavajillas).

El secado es una forma ideal de almacenar alimentos sin la necesidad de congelar.

El flujo controlado de aire caliente que circula por el deshidratador secará suavemente los alimentos sin destruir los nutrientes vitales. Esto le permitirá disfrutar de frutas y verduras preparadas sin usar sustancias no saludables.

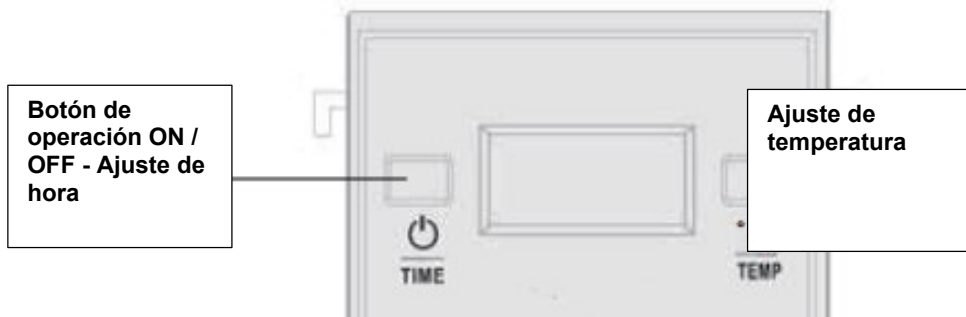
PREPARE LA COMIDA

A diferencia de la fruta enlatada, no se agrega azúcar adicional durante el proceso de deshidratación (a menos que el usuario agregue azúcar como un extra opcional, pero a veces esto puede producir un sabor amargo).

Es importante seguir estas pautas básicas para obtener alimentos de mejor calidad.

- Asegúrese siempre de que la comida sea fresca y de buena calidad.
- Es mejor usar fruta madura ya que contiene el mayor contenido de azúcar natural.
- No use frutas y verduras demasiado maduras o podridas. Si la comida está llena de abolladuras o partes descoloridas, retire la sección descolorida antes de continuar con el secado.
- Las frutas como las manzanas, las peras y los albaricoques se pretratan para disminuir la pérdida de vitaminas y también para prevenir la decoloración. Siempre lave bien sus alimentos para asegurarse de que no contengan suciedad, bacterias y otras sustancias nocivas.
- Es opcional pelar frutas y verduras antes de secarlas. La lata de cáscara endurecerse durante el proceso de secado. En cualquier caso depende del gusto. el personal.
- Puede ser necesario vaporizar / escaldar las verduras antes de secarlas, esto se debe a las diferentes fibras vegetales. Séquelo bien antes de secarlo.
- Corte los productos para que descansen libremente entre dos bandejas. El resultado después de la deshidratación será diferente según el tamaño y el grosor en que se cortó el alimento.

MONTAJE DEL APARATO



1. Coloque el aparato sobre una superficie lisa y plana. Asegúrese de que el cable de alimentación esté a poca distancia de la toma de corriente.
2. Prepare y corte los ingredientes según las instrucciones. Coloque la comida preparada en las bandejas.
3. Apile las bandejas en el cuerpo principal del aparato. Para aumentar la altura de las bandejas de la secadora, gírelas 90 ° hasta alcanzar la altura. Asegúrese de que todas las bandejas estén montadas correctamente y apiladas de manera uniforme en el cuerpo principal del aparato.
4. Encienda el aparato presionando el botón de operación.

importante Se recomienda cambiar la posición de las bandejas durante el uso.

CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA Y TIEMPO

1. Después de presionar el botón de operación, la pantalla mostrará automáticamente 00:00
2. Presione el botón "TEMP" para ajustar la temperatura. La temperatura esperada del aparato está entre 40 ° y 70 °.
3. Presione el botón "HORA" para configurar la hora.
Nota: el tiempo debe establecerse durante el parpadeo.
4. Una vez que el aparato haya finalizado la cuenta regresiva, presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO y apague el aparato desenchufando el enchufe apropiado.

Nota: Recomendamos que use las 5 bandejas cada vez que use el aparato, sin importar cuántas bandejas se dejen vacías.

PRUEBA DE SECADO

- La fruta, si se seca correctamente, debe tener una consistencia flexible y coriácea con poca humedad (menos del 20%). Es un problema frecuente secar demasiado la fruta, esto puede conducir a un mal sabor y una menor ingesta de valores nutricionales.

Por lo tanto, para obtener el mejor sabor posible de los alimentos deshidratados, asegúrese de para respetar los tiempos de secado requeridos.

- Las verduras deben ser masticables y quebradizas, aunque las diferentes verduras pueden variar en consistencia.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Es esencial almacenar adecuadamente los alimentos deshidratados para mantener la calidad y el sabor del producto. Asegúrese de que todos los alimentos secos estén almacenados en un lugar fresco y oscuro; cuanto más fresca sea la comida, más tiempo se mantendrá su calidad óptima.
- Si es posible, guarde los alimentos en el refrigerador o congelador. Alternativamente, los alimentos secos se pueden almacenar en un lugar fresco y seco.
- Tenga en cuenta que la luz provoca un deterioro en la calidad y los valores nutricionales de los alimentos.
- Al almacenar alimentos, recomendamos almacenarlos en una bolsa sellada o en recipiente oscurecido

ALMACENAR ALIMENTOS

El alto contenido de azúcares y ácidos naturalmente contenidos en muchas frutas le permite mantenerse durante períodos más largos de tiempo.

Si se empaca y almacena adecuadamente, la mayoría de las frutas pueden durar aproximadamente un año.

Las verduras se pueden almacenar hasta por aproximadamente 6 meses.

No consuma frutas y verduras que muestren signos de deterioro..

REHIDRATAR LA COMIDA

Los alimentos que se han deshidratado pueden rehidratarse en agua.

Esto se puede hacer de 3 maneras:

- Las frutas y verduras se pueden sumergir en agua durante 2-6 horas. Asegúrate de que son refrigerados durante este proceso.
- Se pueden sumergir en agua hirviendo durante 5-10 minutos hasta que alcancen la consistencia deseada.
- También puede rehidratar frutas y verduras cocinándolas. No agregue condimento o azúcar durante este proceso. Una buena regla general es usar 2 tazas de agua para la comida y dejar que se cocine.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Las bandejas de la secadora son aptas para lavavajillas.
- Nunca sumerja la unidad principal en agua u otros líquidos.
- Limpiar con un paño ligeramente húmedo y secar bien antes de guardar.
- No utilice cepillos metálicos o abrasivos para limpiar el aparato, ya que puede dañar las superficies.
- Almacene el aparato en un ambiente limpio y húmedo y preferiblemente en su embalaje original.

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
-----------	--------	------

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

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

ESTAS SON LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN GENERALES

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fuente de alimentación	220-240 V
Frecuencia	50 Hz
Poder	250W
Temperatura	40-70°C

Dimensiones (L x H x P) 32 x 25 x 28,5 cm

Peso 1,1 kg

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa. declara que el producto Secador digital mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Secador digital mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Secador digital mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Secador digital mod. Babele PLUS (cod. 118320001) 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 Spa. autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa.
- 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 Spa. 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

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU UNE PERTE DE PROPRIÉTÉ. CONSERVEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR TOUTE UTILISATION FUTURE.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

UN MATÉRIAU RÉSISTANT À LA CHALEUR (CARREAUX CÉRAMIQUES, etc.) DEVRAIT ÊTRE PLACÉ SOUS L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION OU PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE RÉSISTANTE À LA CHALEUR POUR ÉVITER LES DOMMAGES POSSIBLES.

- **N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 40 heures consécutives. Une fois l'utilisation terminée, éteignez-le, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.**
- **Le fabricant / importateur n'assume aucune responsabilité pour tout dommage causé par une mauvaise utilisation.**
- **Une utilisation incorrecte ou inappropriée peut endommager l'appareil et endommager l'utilisateur.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à des fins commerciales, mais uniquement à un usage domestique.**
- **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 câble dans l'eau ou d'autres liquides. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement et 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 d'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 dommages, 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 de 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.**

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

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

- retirer tous les emballages de l'appareil;
- vérifier que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette;
- laver 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 avoir besoin de les congeler.

Le flux contrôlé d'air chaud circulant dans le déshydrateur séchera doucement les aliments sans détruire les nutriments essentiels. Cela vous permettra de profiter de fruits et légumes préparés sans utiliser de substances malsaines

PRÉPARER LA NOURRITURE

Contrairement aux fruits en conserve, aucun sucre supplémentaire n'est ajouté pendant le processus de déshydratation (sauf si l'utilisateur ajoute du sucre en option, mais cela peut parfois produire un goût amer).

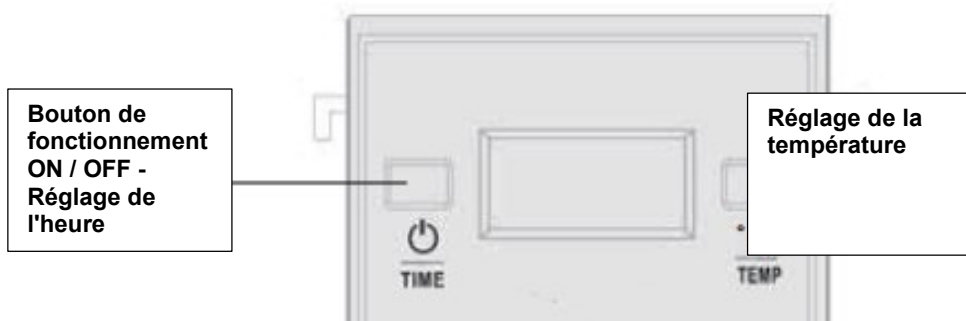
Il est important de suivre ces directives de base pour obtenir une nourriture de meilleure qualité.

- Assurez-vous toujours que les aliments sont frais et de bonne qualité.
- Il est préférable d'utiliser des fruits mûrs car ils contiennent le plus de sucre naturel
- N'utilisez pas de fruits et légumes trop mûrs ou pourris. Si la nourriture est pleine de bosses ou de parties décolorées, retirez la section décolorée avant de procéder au séchage.
- Les fruits comme les pommes, les poires et les abricots sont prétraités pour ralentir la perte de vitamines et également pour prévenir la décoloration. Lavez toujours soigneusement vos aliments pour vous assurer qu'ils ne contiennent pas de saleté, de bactéries et d'autres substances nocives.
- Il est facultatif de peler les fruits et légumes avant de les sécher. La peau peut devenir dur pendant le processus de séchage. En tout cas cela dépend du goût

personnel.

- Il peut être nécessaire de cuire à la vapeur / blanchir les légumes avant de les sécher, cela est dû aux fibres différentes des légumes. Séchez-le bien avant de le sécher.
- Coupez les produits pour qu'ils reposent librement entre deux plateaux. Le résultat après la déshydratation sera différent selon la taille et l'épaisseur dans lesquelles l'aliment a été coupé.

MONTAGE DE L'APPAREIL



1. Placez l'appareil sur une surface lisse et plane. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est qu'à une courte distance de la prise murale.
2. Préparez et coupez les ingrédients selon les instructions. Placez les aliments préparés sur les plateaux.
3. Empilez les plateaux sur le corps principal de l'appareil. Pour augmenter la hauteur des plateaux du séchoir, faites-les pivoter de 90 ° jusqu'à ce que la hauteur soit atteinte. Assurez-vous que tous les plateaux sont montés correctement et empilés uniformément sur le corps principal de l'appareil.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de commande.

Important! Il est recommandé de changer la position des plateaux pendant l'utilisation

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HEURE

1. Après avoir appuyé sur le bouton de fonctionnement, l'écran affichera automatiquement 00:00
2. Appuyez sur le bouton "TEMP" pour régler la température. La température attendue de l'appareil se situe entre 40 ° et 70 °.
3. Appuyez sur le bouton "TIME" pour régler l'heure.
Remarque: l'heure doit être réglée pendant le clignotement.
4. Une fois le compte à rebours terminé, appuyez sur le bouton ON / OFF et

eteignez l'appareil en débranchant la prise appropriée.

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

ESSAI DE SÉCHAGE

- Le fruit, s'il est séché correctement, doit avoir une consistance souple et coriace avec peu d'humidité (moins de 20%). C'est un problème fréquent de trop sécher les fruits, cela peut conduire à un mauvais goût et à une diminution des valeurs nutritionnelles. Par conséquent, pour obtenir la meilleure saveur possible des aliments déshydratés, assurez-vous respecter les temps de séchage requis.
- Les légumes doivent être moelleux et cassants, bien que différents légumes puissent varier en consistance.

STOCKAGE DES ALIMENTS

- Il est essentiel de conserver correctement les aliments déshydratés pour maintenir la qualité et la saveur du produit. Assurez-vous que tous les aliments secs sont stockés dans un endroit sombre et frais; plus la nourriture est fraîche, plus sa qualité optimale sera maintenue longtemps.
- Si possible, conservez les aliments au réfrigérateur ou au congélateur. Alternativement, les aliments secs peuvent être stockés dans un endroit frais et sec.
- Soyez conscient que la lumière provoque une détérioration de la qualité et des valeurs nutritionnelles des aliments.
- Lorsque vous stockez des aliments, nous vous recommandons de les stocker dans un sac scellé ou dans un récipient sombre.

MAGASINER LES ALIMENTS

La haute teneur en sucres et acides naturellement contenus dans beaucoup de fruits vous permet de être conservé pendant de plus longues périodes.

S'ils sont correctement emballés et stockés, la plupart des fruits peuvent durer environ un an.

Les légumes peuvent être conservés jusqu'à environ 6 mois.

Ne consommez pas de fruits et légumes qui montrent des signes de détérioration.

RÉHYDRATER LES ALIMENTS

Les aliments déshydratés peuvent être réhydratés dans l'eau.

Cela peut se faire de 3 manières:

- Les fruits et légumes peuvent être immergés dans l'eau pendant 2 à 6 heures. Assurez-vous que sont réfrigérés au cours de ce processus.
- Ils peuvent être immergés dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils aient atteint la consistance souhaitée.
- Vous pouvez également réhydrater les fruits et légumes en les faisant cuire. N'ajoutez pas assaisonnement ou sucre pendant ce processus. Une bonne règle de base est d'utiliser 2 tasses d'eau pour les aliments et de les laisser mijoter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les plateaux de la sècheuse vont au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyer avec un chiffon légèrement humide et bien sécher avant de ranger.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou abrasives pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les surfaces.
- Conservez l'appareil dans un environnement propre et humide et de préférence dans son emballage d'origine.

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
pommes de terre	Peler et faire bouillir pendant 8 à 10 minutes	8-30

oignons	Couper en morceaux fins	8-14
carottes	Faire bouillir pour ramollir	8-14
concombres	Peler et couper en morceaux ronds (12 mm)	6-18
Poivrons	Couper en bandes ou en morceaux ronds (6 mm)	4-14
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	Déchiquter en morceaux (6 mm)	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

TABLE DE FRUITS

Fruits	Préparation	Durée du processus (Heues)
pomme	Peler et couper en tranches ou en rondelles	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 °

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	220-240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	250W
Température	40-70°C
Dimensions (L x H x P)	32 x 25 x 28,5 cm
Poids	1,1 kg

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa. déclare que le produit Séchoir numérique mod. Babel PLUS (code 118320001) est conforme à la directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur l'harmonisation des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa. déclare que le produit Séchoir numérique mod. Babel PLUS (code 118320001) 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 d'équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension.

Le fabricant Melchioni Spa déclare que le produit Séchoir numérique mod. Babel PLUS (code 118320001) est conforme à la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour l'élaboration de spécifications pour la conception écoppatible des produits connectés au l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa. déclare que le produit Séchoir numérique mod. Babel PLUS (code 118320001) est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 et à la directive déléguée de la Commission 2015/863 sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les installations électriques et électronique.

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 Spa.
- 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 Spa. 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 UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH DEN GEBRAUCH.

Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies zu Körperverletzungen und / oder Eigentumsverlusten führen. BEHALTEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WÄRMEBESTÄNDIGES MATERIAL (KERAMIKFLIESEN usw.) SOLLTEN WÄHREND DER VERWENDUNG UNTER DEM GERÄT GESTELLT ODER AUF EINER WÄRMEBESTÄNDIGEN OBERFLÄCHE AUFGESTELLT WERDEN, UM MÖGLICHE SCHÄDEN ZU VERMEIDEN.

- **Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 aufeinanderfolgende Stunden. Schalten Sie es nach Beendigung des Gebrauchs aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.**
- **Der Hersteller / Importeur übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.**
- **Eine falsche oder unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen und den Benutzer beschädigen.**
- **Dieses Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt, sondern nur für den Hausgebrauch.**
- **Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung sicher, dass die lokale Spannung den technischen Daten des Geräts entspricht.**
- **Legen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät jedoch versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von qualifiziertem Personal überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Stromschlaggefahr!**
- **Eine ständige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in Gegenwart von Kindern verwendet wird.**
- **Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.**
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.**
- **Halten Sie das Gerät und das Kabel von heißen Oberflächen fern**
- **Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht versehentlich gezogen werden kann.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ohne am Elektrokabel zu ziehen**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt wurde. Lassen Sie es im Schadensfall von einer qualifizierten Person überprüfen und gegebenenfalls reparieren.**
- **Versuchen Sie niemals, Änderungen vorzunehmen oder das Gerät selbst zu reparieren.**
- **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 Wannen, Waschbecken, Duschen, Schwimmbädern oder anderen wasserhaltigen Behältern auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für die Verwendung mit diesem Gerät ausgelegt ist.
- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu öffnen.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person kontrolliert oder angewiesen, das Gerät zu verwenden.
- Reinigung und Wartung können von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS

Vor der ersten Verwendung des Geräts:

- Entfernen Sie alle Verpackungen aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Etikett angegebenen entspricht.
- Waschen Sie den Deckel und die Tablett des Geräts in warmem Seifenwasser. Der Boden kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (den Boden nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in die Spülmaschine stellen).

Das Trocknen ist ein idealer Weg, um Lebensmittel ohne Einfrieren aufzubewahren.

Der kontrollierte Strom heißer Luft, der durch den Dörrapparat zirkuliert, trocknet die Lebensmittel sanft, ohne lebenswichtige Nährstoffe zu zerstören. Auf diese Weise können Sie Obst und Gemüse genießen, das ohne Verwendung ungesunder Substanzen zubereitet wird

ESSEN ZUBEREITEN

Im Gegensatz zu Obstkonserven wird während des Dehydratisierungsprozesses kein zusätzlicher Zucker hinzugefügt (es sei denn, der Benutzer fügt optional Zucker hinzu, dies kann jedoch manchmal zu einem bitteren Geschmack führen).

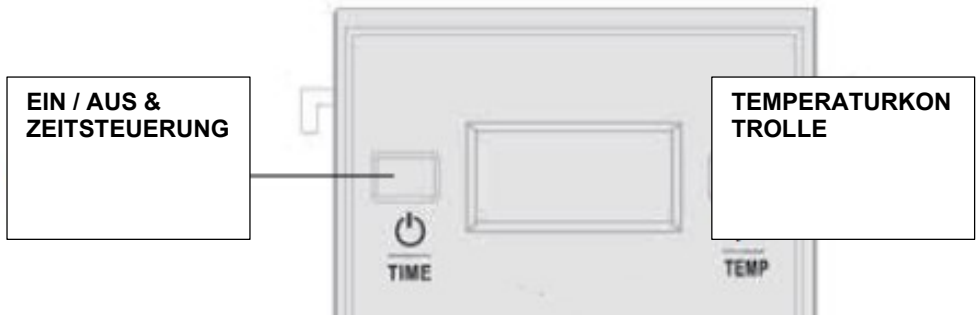
Es ist wichtig, diese grundlegenden Richtlinien zu befolgen, um Lebensmittel von besserer Qualität zu erhalten.

- Stellen Sie immer sicher, dass das Essen frisch und von guter Qualität ist.
- Verwenden Sie am besten reife Früchte, da diese den höchsten natürlichen Zuckergehalt enthalten
- Verwenden Sie kein überreifes oder verrottendes Obst und Gemüse. Wenn das Essen voller Dellen oder verfärbter Teile ist, entfernen Sie den verfärbten Bereich, bevor Sie mit dem Trocknen fortfahren.
- Früchte wie Äpfel, Birnen und Aprikosen werden vorbehandelt, um den Verlust von Vitaminen zu verlangsamen und Verfärbungen vorzubeugen. Waschen Sie Ihre Lebensmittel immer gründlich, um sicherzustellen, dass sie keinen Schmutz, Bakterien und andere schädliche Substanzen enthalten.
- Es ist optional, Obst und Gemüse vor dem Trocknen zu schälen. Die Schale kann

werden während des Trocknungsprozesses hart. In jedem Fall kommt es auf den Geschmack an Personal.

- Möglicherweise muss das Gemüse vor dem Trocknen gedämpft / blanchiert werden. Dies liegt an den unterschiedlichen Ballaststoffen des Gemüses. Trocknen Sie es gut, bevor Sie es trocknen.
- Schneiden Sie die Produkte so, dass sie frei zwischen zwei Schalen liegen. Das Ergebnis nach dem Austrocknen ist je nach Größe und Dicke, in die das Lebensmittel geschnitten wurde, unterschiedlich

MONTAGE DES GERÄTS



1. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und flache Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht weit von der Steckdose entfernt ist.
2. Bereiten Sie die Zutaten vor und schneiden Sie sie gemäß den Anweisungen. Legen Sie das zubereitete Essen auf die Tablett.
3. Stapeln Sie die Tablett auf den Hauptkörper des Geräts. Um die Höhe der Trocknerschalen zu erhöhen, drehen Sie sie um 90 °, bis die Höhe erreicht ist. Stellen Sie sicher, dass alle Fächer korrekt montiert und gleichmäßig auf dem Hauptteil des Geräts gestapelt sind.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Bedientaste ein.

Wichtig! Es wird empfohlen, die Position der Fächer während des Gebrauchs zu ändern

TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN

1. Nach dem Drücken der EIN / AUS-Taste wird auf dem Bildschirm automatisch 00:00 angezeigt
2. Drücken Sie die Taste "TEMP", um die Temperatur einzustellen. Die erwartete Gerätetemperatur liegt zwischen 40 ° und 70 °.
3. Drücken Sie die Taste "TIME", um die Uhrzeit einzustellen.
Hinweis: Die Zeit muss während des Blinkens eingestellt werden.
4. Wenn das Gerät den Countdown beendet hat, drücken Sie die EIN / AUS-Taste und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den entsprechenden Stecker ziehen.

Hinweis: Wir empfehlen, dass Sie bei jeder Verwendung der Appliance alle 5 Fächer verwenden, unabhängig davon, wie viele Fächer leer bleiben.

TROCKNUNGSTEST

- Wenn die Früchte richtig getrocknet sind, sollten sie eine flexible und ledrige Konsistenz mit geringer Luftfeuchtigkeit (weniger als 20%) haben. Es ist ein häufiges Problem, Obst zu stark zu trocknen. Dies kann zu einem schlechten Geschmack und einer geringeren Aufnahme von Nährwerten führen.
Um den bestmöglichen Geschmack von dehydrierten Lebensmitteln zu erhalten, achten Sie daher auf Respekt die erforderlichen Trocknungszeiten.
- Gemüse sollte zäh und spröde sein, obwohl die Konsistenz des verschiedenen Gemüses variieren kann.

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

- Es ist wichtig, dehydrierte Lebensmittel ordnungsgemäß zu lagern, um die Qualität und den Geschmack des Produkts zu erhalten. Stellen Sie sicher, dass alle trockenen Lebensmittel an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden. Je frischer das Essen, desto länger bleibt seine optimale Qualität erhalten.
- Lagern Sie Lebensmittel nach Möglichkeit im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Alternativ können trockene Lebensmittel an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Beachten Sie, dass Licht die Qualität und die Nährwerte von Lebensmitteln verschlechtert.
- Bei der Lagerung von Lebensmitteln empfehlen wir, diese in einem versiegelten Beutel oder in einem abgedunkelten Behälter aufzubewahren

LEBENSMITTEL LAGERN

Der hohe Gehalt an Zucker und Säuren, der natürlich in vielen Früchten enthalten ist, ermöglicht es Ihnen, länger haltbar zu sein.

Bei ordnungsgemäßer Verpackung und Lagerung können die meisten Früchte etwa ein Jahr lang haltbar sein.

Gemüse kann bis zu 6 Monate gelagert werden.

Verbrauchen Sie kein Obst und Gemüse, das Anzeichen einer Verschlechterung aufweist.

REHYDRATE FOOD

Lebensmittel, die dehydriert wurden, können in Wasser rehydriert werden.

Dies kann auf drei Arten erfolgen:

- Obst und Gemüse können 2-6 Stunden in Wasser getaucht werden. Stellen Sie sicher, dass diese während dieses Vorgangs gekühlt werden.
- Sie können 5-10 Minuten in kochendes Wasser getaucht werden, bis die gewünschte

Konsistenz erreicht ist.

- Sie können Obst und Gemüse auch rehydrieren, indem Sie es kochen. Fügen Sie während dieses Vorgangs weder Zucker noch Zucker hinzu. Eine gute Faustregel ist, 2 Tassen Wasser zum Essen zu verwenden und es schmoren zu lassen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Die Tablett des Trockners sind spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und vor der Lagerung gründlich trocknen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Metall- oder Schleifbürsten, da dies die Oberflächen beschädigen kann.
- Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, feuchten Umgebung und vorzugsweise in der Originalverpackung.

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 (6-12 mm)	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden, 3-5 Minuten dämpfen	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 (3mm)	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

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 Scheiben schneiden	12-38 hours
Banane	Schälen und in 1/8 Zoll Scheiben schneiden	8-38 hours
Beeren	Schneiden Sie Erdbeeren in ¼ 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 Schnittseite nach oben halbieren oder vierteln	8-30 hours

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.

BITTE BEACHTEN SIE ALLGEMEINE KOCHTEMPERATUREN

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ernährung	220-240 V
Frequenz	50 Hz
Leistung	250W
Temperaturbereich	40-70°C
Abmessungen (L x H x P)	32 x 25 x 28,5 cm
Gewicht	1,1 kg

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Produzent Melchioni Spa. erklärt, dass das Produkt Digitaler Trockner mod. Babele Plus (Code 118320001) 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 Digitaler Trockner mod. Babele Plus (Code 118320001) 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 Digitaler Trockner mod. Babele Plus (Code 118320001) 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 Digitaler Trockner mod. Babele Plus (Code 118320001) 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 Spa. 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 Steuerdokuments, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Spa. 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