

Dörrautomat Déshydrateur alimentaire Essiccatore « Premium »



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

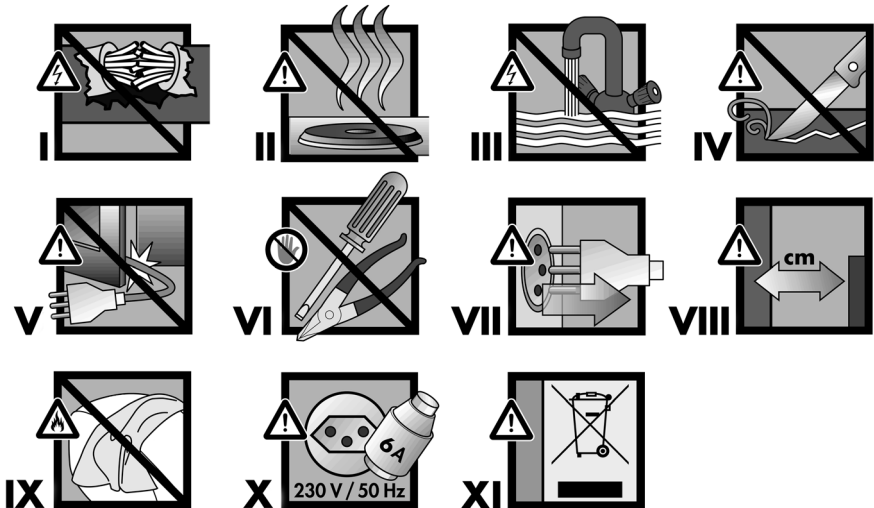
Inhalt / Sommaire

Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der ersten Inbetriebnahme	16
Gerätebeschreibung.....	17
Bedienfeld mit Display	18
Inbetriebnahme	19
Vorbereitung / Vorbehandlung des Dörrguts.....	22
Dörr-Tipps	24
Aufbewahrung des Dörrguts / Lagerung	25
Wiederbefeuchten des Dörrguts / Dörrgut kochen.....	26
Reinigung.....	27
Problembhebung/Fehlercodes im Display.....	27
Dörrtabelle	28
Service / Reparatur.....	79/80
Technische Daten	81
Sécurité	5
Directives de sécurité.....	31
Avant la première mise en service	40
Description de l'appareil.....	41
Tableau de commande avec écran	42
Mise en service.....	43
Préparer les aliments	46
Traitement préalable.....	47
Conseils pour le séchage	48
Conservation des aliments déshydratés / Rangement	49
Réhydratation des aliments déshydratés / Cuisson	50
Nettoyage / Dépannage / Codes d'erreur sur l'écran.....	51
Tableau de séchage	52
Service / Réparation	79/80
Dates techniques	82

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	55
Prima della prima messa in funzione.....	64
Descrizione del dispositivo.....	65
Pannello di controllo con display.....	66
Messa in funzione.....	67
Preparazione degli alimenti.....	70
Consigli di essiccazione.....	72
Conservazione del prodotto essiccato / Conservazione.....	73
Reidratazione / Cottura del prodotto essiccato.....	74
Pulizia / Risoluzione problemi / Codici di errore nel display.....	75
Tabella di essiccazione.....	76
Servizio / Riparazione.....	79/80
Dati tecnici.....	83

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 35.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 59.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses praktischen Dörrautomaten, mit dem Sie unkompliziert Früchte und Gemüse dörren und somit länger konservieren können. Dörrfrüchte sind ein gesunder Snack für zwischendurch und bereichert z.B. Ihre Müsli-mahlzeiten. Dörrgemüse wiederum eignet sich ideal für Eintöpfe und Suppen.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt.



**ACHTUNG:
Verbrennungsgefahr!**

Die Oberflächen des Geräts, die Dörrtablets, die Dörrmatte und die Gerätetür werden bei Gebrauch heiss. Achten Sie darauf, diese wenn möglich nicht anzufassen oder Ofenhandschuhe zu benutzen, um sich nicht zu verbrennen.

Achten Sie auch auf den heissen Dampf, der entweichen kann, wenn Sie die Gerätetür öffnen!

Gebrauch

- Das Dörrgerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zur Zubereitung von Dörrfrüchten und -gemüse. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine

Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Verwenden Sie das Zubehör nur zusammen mit diesem Gerät und stellen Sie es nicht in einen Mikrowellenofen oder Backofen.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals im Wasser oder auf einem nassen / feuchten Untergrund stehen darf. Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Repa-

raturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, den Dörrautomaten zu benutzen.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder**

dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

Achtung:

Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Dörrautomaten deshalb nie unbeaufsichtigt, während er angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Verpackungsmaterialien und Klebebändern des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können.**

- Gerät und Zubehör immer ausser Reichweite von Kindern lagern!

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihren Dörrautomaten vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- **Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**

- **Sollte der Dörrautomat im Wasser stehen, berühren Sie ihn unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte der Dörrautomat nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie ihn berühren!**

- Sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gerät.

- Halten Sie das Gerät und Netzkabel von Flammen, Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.

- Im Falle eines beschädigten Stromkabels muss dieses durch den FUST-Repara-

turdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen oder Oberflächen und scharfen Kanten. Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

- Prüfen Sie, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt und beschädigt wird. Knicken Sie das Netzkabel nicht. Ein beschädigtes Netzkabel kann überhitzen und einen Brand verursachen.

- Netzkabel niemals abdecken.

- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker jederzeit gut zugänglich ist.

- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um den Dörrautoma-

ten auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit der „Start/Stop“-Taste aus.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen und sich daran verletzen kann.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie den Dörrautomaten nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

- Vor dem Entnehmen/Auswechseln von Zubehör oder der Reinigung und Wartung immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- **Bei Nichtbenutzung des Dörrautomaten muss dieser ausgesteckt sein, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet und verbraucht keinen Strom.**

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.

- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeresistente, trockene, stabile, rutschfeste und ebene Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund. Der Untergrund muss das Gewicht des gefüllten Gerätes tragen können. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glas-tisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen oder Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).

- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).

- Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Gerätes. Eine nicht ausreichende

Belüftung könnte eine Überhitzung des Gerätes verursachen. Halten Sie rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 20 cm ein, um die Luftzirkulation sicherzustellen. Über dem Gerät sollte ein Abstand von 60 cm eingehalten werden. Decken Sie das Gerät niemals ab, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten.
- Beim Gebrauch entweicht Wärme aus dem Gerät. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug der entweichenden Hitze bzw. des Dampfes.
- Die Lüftungsöffnungen niemals abdecken!
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne,

Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

- Nichts auf das Gerät stellen. Gerät selbst auf kein anderes Haushaltsgerät stellen.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.
- Wenn Sie den Standplatz des Gerätes verändern wollen, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sowie abgekühlt ist. Nehmen Sie das Gerät mit beiden Händen auf, wenn Sie es an einen anderen Platz stellen.

Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Dörrautomaten



Die Oberflächen innen wie aussen des Gerätes mit allem Zubehör und dem Inhalt wird während des Betriebs sehr heiss und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes! Deshalb sollten Sie zur Entnahme der Dörrtablets bzw. der Dörrmatte hitzebeständige Topflappen oder Koch-Handschuhe benutzen!

- Achten Sie auf den heissen Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür entweichen kann!
- Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät – der Automat wird sehr heiss! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heisse Flächen stellen oder legen.
- Den Innenraum nie mit Alufolie abdecken bzw. auskleiden!
- Gerät nur mit geschlossener Tür und mit eingesetzten Dörrtablets bzw. Dörrmatte in Betrieb nehmen!
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Original-Zubehör.
- Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom eingeschalteten Gerät ferngehalten werden!
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen bzw. Speisen daraus entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät innen wie aussen nicht mit Metall-Schwämmen! Niemals andere elektrische Geräte in das Gerät stellen! Stromschlaggefahr!
- Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammabaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben. Leichtentzündliche, explosive oder entflammbare Stoffe und Gase (z.B. Spray-

dosen) dürfen nicht in der Nähe oder im Gerät gelagert werden. Explosions- und Brandgefahr!

- Sprühen Sie nichts auf oder in das Gerät.
- Niemals mit Küchenwerkzeugen aus Metall im Gerät hantieren!
- Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.

Verletzungsgefahr

- Die Dörrtablets und die Matte werden beim Gebrauch heiss, achten Sie darauf, sich nicht daran zu verbrennen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heissem Dörrgut gefüllt ist. Lassen Sie das Gerät immer auskühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 48 Stunden am Stück. Nach max. 48 Stunden Betriebszeit das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet und schaltet sich selbsttätig aus, sollte der Motor überlastet sein. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Achtung:

Niemals Flüssigkeiten in das Gerät giessen!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Teile des Gerätes aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob der Dörrautomat unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Entfernen Sie alle Klebebänder und Aufkleber.
- Wischen Sie die Dörrtablets und die Dörrmatte mit einem feuchten Lappen sauber.
- Stellen Sie den Dörrautomat auf eine solide, ebene und hitzeresistente Arbeitsfläche. Schieben Sie alle Dörrtablets und die Dörrmatte in das Gerät und schliessen Sie die Tür. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Nehmen Sie das Gerät für 30 Minuten bei einer beliebigen Temperatur in Betrieb, ohne dass Sie Früchte oder Gemüse einlegen.

Hinweis:

Kurzzeitig kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, welche normal und völlig unschädlich ist. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Raumes, damit sich der Rauch und Geruch schnell verflüchtigen kann.

- Danach Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Alle Dörrtablets, Dörrmatte und sonstiges Zubehör mit lauwarmem Wasser reinigen, dem ein wenig mildes, geruchsneutrales Reinigungsmittel zugesetzt werden kann. Anschließend alles gut trocknen.
- Benutzen Sie einen weichen, leicht feuchten Lappen um das Basisgerät innen wie aussen zu reinigen.

Achtung:

Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen sein, solange Sie es reinigen!

Das Basisgerät darf nie mit Wasser in Kontakt kommen oder in Wasser getaucht werden!

Gerätebeschreibung



A Basisgerät

B Bedienfeld mit Display
(mit berührungsempfindlichen
Tasten)

C Griff

D Lüftungsöffnungen

E 6 Edelstahl-Dörretablets

F Gerätetür

G Füße der Gerätebasis

H 1 Dörrmatte * (ohne Abbildung)

I 2 Beeren- und Kräutergitter **
(ohne Abbildung)

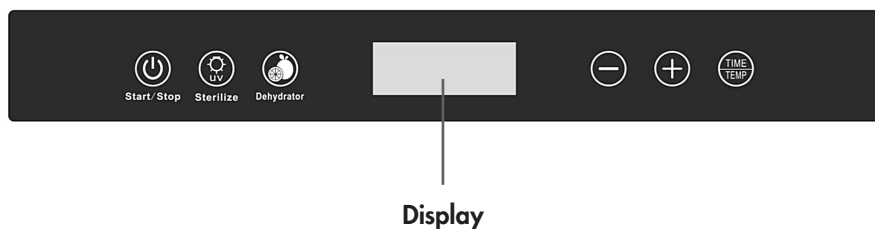
* **Dörrmatte:** Eignet sich hervorragend zum Trocknen von Fruchtrollen; dazu die Dörrmatte auf ein Dörretablett legen. Wenn Sie es nicht für Fruchtrollen benötigen, sollten Sie die Matte auf den Boden des Geräteinnenraums legen, um evtl. Fruchtreste aufzufangen.

** **Beeren- und Kräutergitter:** Eignet sich hervorragend, um besonders kleine Teile zu trocknen, wie z.B. Kräuter und Beeren oder um klebrige Lebensmittel wie Bananen und Tomaten zu trocknen. Legen Sie das Beeren- und Kräutergitter bei Bedarf auf eines der Dörretablets.

Hinweis:

Der eingebaute Ventilator an der Rückwand lässt warme Luft zirkulieren und die Früchte / das Gemüse gleichmäßig trocknen.

Das Bedienfeld mit Display



Start/Stop-Taste

um das Gerät in Betrieb zu nehmen oder den Betrieb zu stoppen



Sterilisier-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Sterilisier-Funktion einzuschalten



Dörr-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Dörr-Funktion einzuschalten

Display

Zeigt die eingestellte Betriebsdauer oder Betriebstemperatur an



Minus-Taste

Zum Reduzieren der Betriebsdauer bzw. der Betriebstemperatur



Plus-Taste

Zum Erhöhen der Betriebsdauer bzw. der Betriebstemperatur



TIME/TEMP-Taste

um zwischen den beiden Einstellungsparametern zu wechseln

Inbetriebnahme

 **Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!**

Betrieb in der Dörr-Funktion

- Arbeiten Sie nur mit absolut sauberen Händen!


- Verarbeiten Sie nur frische, reife Lebensmittel, sie sollten keine Stellen aufweisen, die beschädigt oder schon leicht verdorben sind.
- Verarbeiten Sie keine Lebensmittel, die in Alkohol oder Zuckersirup eingelegt waren.




1. Waschen Sie Ihre Früchte / Ihr Gemüse gründlich. Trocknen und zerkleinern Sie die Lebensmittel wie bei „Dörr-Tipps“ beschrieben.



2. Legen Sie pro Tablett nur eine Lage Lebensmittel hinein, diese sollten nicht übereinander liegen, da diese Stellen sonst doppelt so lange zum Trocknen brauchen. Achten Sie darauf, die Tabletts nicht zu überladen, die heiße Luft, die Ihre Lebensmittel trocknet und dörft, muss zirkulieren können.

3. Wenn Ihr Gerät befüllt ist, schließen Sie die Tür.


4. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, das Gerät gibt einen Signalton aus und im Display wird „8888“ angezeigt.

5. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus, im Display wird nun „0000“ angezeigt und die Start/Stop-Taste  leuchtet auf.

6. Drücken Sie nun die Start/Stop-Taste  und zusätzlich leuchten die Tasten „Sterilize“ und „Dehydrator“   auf.

7. Drücken Sie die Taste „Dehydrator“  und die Zeitanzeige im Display beginnt zu blinken. Die drei Tasten    leuchten auf.

8. Geben Sie nun mit der + oder – Taste die gewünschte Dörrzeit ein. Sie können eine Betriebsdauer zwischen 30 Minuten und 24 Stunden eingeben (0:30 bis 24:00). Durch jeden Druck auf die Taste verändert sich die Zeit um 30 Minuten, wenn Sie den Finger lange auf die Taste legen, ändert sich die Zeit im Schnelllauf. Wenn die gewünschte Betriebsdauer aufleuchtet, lassen Sie die Taste los.

9. Nach der Zeiteingabe drücken Sie die Taste TIME/TEMP , um in die Temperatur-Einstellung zu wechseln. Nun blinkt die Temperaturanzeige im Display.

10. Stellen Sie nun mit der + oder – Taste die gewünschte Temperatur ein. Sie können wählen zwischen: 35°C/40°C/45°C/50°C/55°C/60°C/65°C/70°C/75°C. Durch jeden Druck auf die Taste verändert sich die Temperatur um 5°C, wenn Sie den Finger lange auf die Taste legen, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf. Wenn die gewünschte Temperatur aufleuchtet, lassen Sie die Taste los.

11. Nachdem Dörrdauer und Dörrtemperatur eingegeben wurden, startet das Gerät 5 Sekunden später die Dörr-Funktion.

Hinweis:

In der Dörr-Funktion können Sie die Dörrdauer und -temperatur auch während des Dörrrens jederzeit verändern, drücken Sie dazu einfach die TIME/TEMP-Taste. Sobald die Zeit oder Temperatur im Display aufleuchtet, kann sie mit den + und - Tasten verändert werden. Durch ein erneutes Drücken der TIME/TEMP wechseln Sie zwischen den Parametern Zeit und Temperatur.

- Im Display wird die Zeit heruntergezählt.
- Dörren Sie Ihre Lebensmittel mit der passenden Temperatur so lange, wie in der Betty Bossi Dörrtabelle beschrieben. Natürlich können diese Dörrzeiten variieren, mehr Informationen finden Sie auch bei den „Dörr-Tipps“.

Tipp:

Wir empfehlen, das Dörrgut während des Dörrrens stündlich zu überprüfen, damit es nicht zu lange gedörrt wird.

Dörrfunktion beendet / Gerät vorzeitig stoppen

- Wenn die eingestellte Betriebsdauer abgelaufen ist, leuchtet im Display „End“ auf und ein 5-maliger Signalton wird ausgegeben. Die Heizfunktion stoppt, nur der Ventilator läuft

noch 10 Sekunden nach, bevor auch er sich ausschaltet. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus, deshalb muss zum endgültigen Abschalten immer der Netzstecker gezogen werden.

Hinweis:

Wenn Sie das Gerät schon während des Betriebs ausschalten wollen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ und sobald der Ventilator stoppt, ziehen Sie auch den Netzstecker.

- Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

Achtung:

Solange der Netzstecker in der Steckdose steckt, befindet sich das Gerät im Standby-Modus.

- Lassen Sie Ihr Dörrgut auf den Dörrtablets abkühlen.
- Wenn Ihr Dörrgut komplett abgekühlt ist, verstauen Sie es in Gläsern bzw. in luftdicht verschliessbaren Behältern und bewahren Sie es trocken, dunkel und kühl auf.
- Die meisten Dörrfrüchte und -gemüse können bis zu 6 Monaten gelagert werden, getrocknete Tomaten allerdings nur ca. 4 Monate.

Betrieb in der Sterilisier-Funktion

- Mit diesem Dörrautomaten können Sie auch Geschirr und Gläser sterilisieren und damit 99% der Bakterien, Viren, Pilze und Keime vernichten. Ideal z.B. für Konfitüre- bzw. Einweckgläser oder jedes Geschirr aus Glas oder Keramik.

Hinweis:

Wir empfehlen, die Sterilisier-Funktion nicht für Gegenstände aus Kunststoff oder Silikon zu verwenden (z.B. Babyfläschchen).


1. Entnehmen Sie die Dörrtablets oder die Dörrmatte aus dem Gerätinneren. Stellen Sie das Geschirr bzw. die Behälter, welche sterilisiert werden sollen, in das Gerät.




Achtung:


Stellen Sie immer nur leere, geöffnete Behältnisse oder Geschirr in das Gerät. Es dürfen sich keine Lebensmittel darin befinden.

2. Schliessen Sie die Gerätetür.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, das Gerät gibt einen Signalton aus und im Display wird „8888“ angezeigt.

4. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus, im Display wird nun „0000“ angezeigt und die Start/Stop-Taste  leuchtet auf.

5. Drücken Sie nun die Start/Stop-Taste  und zusätzlich leuchten auch die Tasten „Sterilize“ und „Dehydrator“   auf.

6. Drücken Sie die Taste „Sterilize“  und die Zeitanzeige im Display beginnt zu blinken. Die beiden Tasten + und – leuchten auf.

7. Geben Sie nun mit der + oder – Taste die gewünschte Sterilisierzeit ein. Sie können eine Betriebsdauer zwischen 30 Minuten und 2 Stunden eingeben (0:30 bis 2:00). Durch jeden Druck auf die Taste verändert sich die Zeit um 30 Minuten, wenn Sie den Finger lange auf die Taste legen, ändert sich die Zeit im Schnelllauf. Wenn die gewünschte Betriebsdauer aufleuchtet, lassen Sie die Taste los. Die Temperatur ist unveränderbar auf 75°C eingestellt.

8. 5 Sekunden nach der Eingabe startet das Gerät die Sterilisier-Funktion, das UV-Licht schaltet sich ein.

Achtung:

In der Sterilisier-Funktion ist die Temperatur fest auf 75°C eingestellt, sie kann nicht verändert werden.

Wenn Sie die Gerätetür während der Sterilisier-Funktion öffnen, schaltet sich das UV-Licht aus.

Während der Sterilisier-Funktion kann die Zeit nicht verändert werden.

Vorbereitung des Dörrguts

Sterilisier-Funktion beendet / Gerät vorzeitig stoppen

- Wenn die eingestellte Betriebsdauer abgelaufen ist, leuchtet im Display „End“ auf und ein 5-maliger Signalton wird ausgegeben. Die Sterilisier-Funktion stoppt, das UV-Licht und die Heizfunktion schalten sich aus, der Ventilator läuft noch 10 Sekunden nach und schaltet dann auch ab. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus, deshalb muss zum endgültigen Abschalten immer der Netzstecker gezogen werden.

Hinweis:

Wenn Sie das Gerät schon während des Betriebs ausschalten wollen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“, sobald der Ventilator stoppt, ziehen Sie auch den Netzstecker.

Lebensmittel zum Dörren vorbereiten

Hinweis:

Die Früchte und das Gemüse, welches Sie in Ihrem Dörrautomat trocknen, sehen nicht so aus, wie Sie das von den getrockneten Früchten aus dem Supermarkt gewohnt sind. Da Sie in Ihrem Dörrautomaten weder Konservierungsstoffe noch künstliche Farbstoffe verwenden, sehen die Dörrfrüchte/das Dörrgemüse eben auch etwas anders aus.

- Wählen Sie immer Gemüse und Früchte von guter Qualität, das gerade Saison hat. Reife Früchte und Gemüse haben während der Saison mehr Geschmack, mehr Nährstoffe und sind zudem günstiger als Früchte und Gemüse, das ausserhalb der Erntezeit gekauft wird.
- Waschen Sie Gemüse und Früchte und trocknen Sie es mit Küchenpapier. Schneiden Sie schlechte Stellen weg, da sonst auch der Rest verdorben werden könnte. Entfernen Sie Kerne und Steine vor dem Dörren.
- Eventuell schauen Früchte, die Sie vorbehandelt haben, nach dem Dörren appetitlicher aus, deshalb hier Tipps zur Vorbehandlung.

Vorbehandlung des Dörrguts

Vorbehandlung von Früchten

- Manche Fruchtsorten werden durch das Dörren dunkel und farblos, dem können Sie durch folgende Vorbehandlung entgegenwirken, ohne den Geschmack der Früchte gross zu beeinflussen.

Tipp 1: Nehmen Sie 2 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Liter Wasser und legen Sie die Früchte ca. 2 Minuten in diese Mischung. Trocknen Sie sie anschliessend mit Küchenpapier.

Tipp 2: Nehmen Sie einen naturbelassenen Fruchtsaft, wie z.B. Ananas oder Orange, und tauchen Sie die Früchte 2 Minuten darin ein. Trocknen Sie sie anschliessend mit Küchenpapier.

Achtung:

Die Früchte sollten immer trocken sein, damit keine Feuchtigkeit in die Gerätebasis tropft.

Hinweis:

Auch die Vorbehandlung ist keine absolute Garantie, dass Ihre Dörrfrüchte nicht die Farbe verlieren. Zudem sollten Sie bedenken, dass Ihr Dörrgut einen leichten Geschmack des verwendeten Saftes oder der Zitronen annimmt.

Wenn die Farbe Ihrer Dörrfrüchte für Sie keine Rolle spielt, müssen Sie sie nicht vorbehandeln.

Vorbehandlung von Gemüse

Tipp 1: Blanchieren

- Bei einigen Gemüsesorten wird empfohlen, diese vor dem Dörren zu blanchieren (siehe Betty Bossi Dörrtabelle).

- Und so geht Blanchieren: Legen Sie das vorbereitete Gemüse für max. 3 Minuten in kochendes Wasser, schrecken Sie es mit kaltem Leitungswasser ab, lassen Sie es dann abtropfen, tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken und legen Sie es in der Dörrautomat.

Tipp 2: Zitronensaft

- Legen Sie das Gemüse für ca. 2 Minuten in Zitronenwasser (2 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Liter Wasser).

- Bedenken Sie bitte, dass das Gemüse dadurch einen leichten Zitronengeschmack annimmt. Danach Gemüse abtropfen lassen, trockentupfen und in den Dörrautomaten legen.

Achtung:

Das Gemüse sollte immer trocken sein, damit keine Feuchtigkeit in die Gerätebasis tropfen kann.

Trocknen von Kräutern

- Kräuter waschen und Wasser abschütteln, liegend an der Luft trocknen lassen. Verwelkte Blätter abzupfen. Kräuter mit Stiel auf den Kräuter- und Beerengittern verteilen. Die Trockenzeit richtet sich nach Art und Grösse der Kräuter.

Pilze dörren

- Pilze reinigen, kleinere Pilze ganz lassen, grosse Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden. Pilze lose auf den Gittern verteilen. Die Dörrzeit richtet sich nach Art und Grösse der Pilze.

Dörr-Tipps

- Mit folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, sich möglichst schnell mit Ihrem Dörrautomaten vertraut zu machen und schon ab der ersten Anwendung optimale Ergebnisse zu erzielen.

- Die Dörrzeiten in der Betty Bossi Dörrtabelle sind Richtwerte und abhängig von folgenden Faktoren:

1. Dicke der Stücke und Scheiben
2. Anzahl der Dörrtablets, die belegt sind
3. Die Dörrgut-Menge (Achtung: Das Dörrgut darf nicht übereinander liegen)
4. Luftfeuchtigkeit
5. Feuchtigkeitsgehalt des Dörrguts
6. Ihre persönliche Vorliebe, wie stark Sie Ihr Dörrgut getrocknet haben möchten

- Wenn Sie verschiedene Frucht- oder Gemüsesorten in einem Dörrgang verarbeiten, bedenken Sie bitte, dass sich durch die Luftzirkulation auch der Geschmack der unterschiedlichen Sorten mischen kann.

- Mischen Sie nicht frische Lebensmittel mit Lebensmitteln, die sich schon im Dörrprozess befinden.

- Eventuell sind einige Stücke schneller gedörrt als der Rest. In diesem Fall die gedörrten Stücke entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen, während die restlichen Lebensmittel weiter dörren. Aus diesem Grunde das Dörrgut während des Dörr-Prozesses stündlich prüfen.

- Bereiten Sie die Lebensmittel möglichst rasch und frisch zu, damit sie keine Nährstoffe und Vitamine verlieren. Der Dörrprozess selbst muss ohne Unterbrechung und über die empfohlene Zeitdauer erfolgen. Die Lebensmittel sollten bis zur vollständigen Trocknung und Abkühlung auf den Dörrtablets liegen bleiben.

- Sollten Sie den Dörrvorgang zu früh beenden, könnten die Lebensmittel verderben oder an Geschmack verlieren.

- Das korrekte Lagern ist elementar, um die gute Qualität und lange Lagerzeit zu garantieren. Beachten Sie dazu die Kapitel „Aufbewahrung des Dörrguts“ und „Lagerung“.

Aufbewahrung des Dörrguts

- Warten Sie immer, bis das Dörrgut komplett trocken und abgekühlt ist.
- Sobald das Dörrgut komplett abgekühlt ist, sofort in luftdicht verschliessbaren Behältern wie Gläser oder Kunststoffdosen verpacken, damit es nicht aneinanderklebt oder von der Luftfeuchtigkeit wieder feucht wird. Es sollte sich möglichst wenig Luft in den Behältern befinden, deshalb sollten diese gut mit Dörrgut gefüllt sein.
- Dörrgut nicht in Metallbehälter aufbewahren. Behälter, welche nicht luftdicht schliessen, sollten vermieden werden.
- Tomaten und Zwiebel absorbieren besonders schnell Feuchtigkeit aus der Luft und sollten deshalb schnellstmöglich luftdicht weggepackt werden.
- Plastikbeutel zum Tiefkühlen können auch verwendet werden, allerdings sind normale Plastikbeutel nicht geeignet, da sie weder luftdicht noch feuchtigkeitsundurchlässig sind.
- Früchte und Gemüse sollten nicht zusammen im gleichen Behälter/Beutel aufbewahrt werden, da sie sonst den jeweils anderen Geschmack annehmen können.
- Wir empfehlen, jeden Behälter und jeden Beutel zu beschriften:
 - Frucht- oder Gemüsesorte,
 - Dörrdatum,
 - Frischgewicht.So vermeiden Sie, dass gedörrte Lebensmittel durch eine zu lange Lagerung verderben.

• Empfehlung: Notieren Sie sich auch, wie lange Sie die Früchte/das Gemüse gedörrt haben, damit Sie für die Zukunft Richtzeiten haben.

• In einem extra Heft zu vermerken, welche Einstellungen Sie gewählt haben und das Gewicht vor und nach dem Dörren festzuhalten ist sicher auch hilfreich für zukünftiges Dörren.

Lagerung

• Die Lagerung sollte so dunkel, trocken und kühl als möglich erfolgen. Optimal ist eine Lagertemperatur von 15°C oder kühler. Je dunkler und kühler die Lagerung, desto länger bleibt die Qualität und der Nährwert erhalten. Alternativ ist eine Lagerung im Tiefkühler möglich, speziell bei Gemüse.

• Hitze und Sonneneinstrahlung können Ihr Dörrgut verderben.

• Für eine optimale Qualität empfehlen wir Ihnen, das Dörrgut maximal 6 Monate zu lagern. Ausnahme: Tomaten nur 4 Monate.

• **Tipp:** Prüfen Sie in den darauffolgenden Wochen, ob Ihr Dörrgut noch Feuchtigkeit abgibt. Wenn ja, dörren Sie es nochmals, denn Feuchtigkeit kann zu Schimmelbildung führen.

Wiederbefeuchten des Dörrguts / Dörrgut kochen

Wiederbefeuchten des Dörrguts

- Sie können Ihre gedörrten Früchte oder Gemüse natürlich gedörrt geniessen, oder aber wieder befeuchten. Sie haben verschiedene Möglichkeiten, Dörrgut wieder zu befeuchten.
- Meist können Früchte oder Gemüse nur bis zu 80% wieder befeuchtet werden, deshalb bleibt es logischerweise etwas zäher als frische Früchte oder Gemüse, auch nach der Befeuchtung.

Wichtig:

Salzen oder zuckern Sie das Dörrgut weder vor noch während des Befeuchtens, denn dies beeinflusst den Geschmack und verlangsamt den Befeuchtungsprozess. Zucker oder Salz deshalb immer erst hinterher den Früchten und dem Gemüse begeben.

Generell gilt:

- 1 Tasse Flüssigkeit kommt auf 1 Tasse Dörrgut. Das Dörrgut sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein.
- Die Flüssigkeit kann Wasser sein, Frucht- oder Gemüsesaft oder eine Mischung aus beidem.
- Früchte und Gemüse für 30 Minuten bis 2 Stunden in kaltem Wasser/Saft einweichen und in den Kühlschrank stellen. (Gefahr von Bakterienbildung bei Raumtemperatur!)

• Sie können das Dörrgut auch 5 bis 10 Minuten in kochendes Wasser legen.

• **Dämpfen** verhindert, dass sich die Nährstoffe verflüchtigen. Legen Sie das Dörrgut in einem Garkorb über kochendes Wasser und dämpfen Sie es 5 bis 35 Minuten, je nach Konsistenz und Grösse.

Dörrfrüchte oder Dörrgemüse kochen

• Nachdem Sie das Dörrgut wieder befeuchtet haben, kochen Sie es wie üblich. Wenn Dörrgut gekocht wird, bevor es wieder befeuchtet wurde, kocht es in seiner getrockneten Form und wird seine ursprüngliche Form nicht ganz zurückerhalten.

• Dörrgut nimmt zusätzlich Flüssigkeit auf, wenn es gekocht wird, deshalb sollte entsprechend mehr Flüssigkeit in die Gerichte gegeben werden.

• **Gemüse:** Rechnen Sie 1 Tasse Wasser zusätzlich auf 1 Tasse Dörrgemüse

• **Früchtekompott:** Fügen Sie 2 zusätzliche Tassen Wasser pro 1 Tasse Dörrfrüchte zu, lassen Sie sie 1 Stunde einweichen und dann köcheln, bis sie weich sind.

Hinweis:

Wollen Sie Dörrfrüchte fürs Backen oder für Eiscreme verwenden, bedecken Sie die Dörrfrüchte mit kochendem Wasser und lassen Sie sie 5 Minuten einweichen. Dann kleinschneiden oder pürieren, je nach Bedarf.

Reinigung (III, VII)

- Reinigen Sie die Dörrtablets, die Dörrmatte und die Gitter vor und nach jeder Benutzung.
- Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass der Dörrautomat vollständig ausgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.
- Das Zubehör kann in warmem Wasser mit mildem Spülmittel und einem weichen Tuch von Hand gespült werden. Eventuell können Sie bei Bedarf Lebensmittelreste mit einer weichen Bürste entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol.
- Gerät und Zubehör niemals mit metallischen oder kratzenden Schwämmen reinigen.
- **Die Dörrtablets, Kräuter- und Beereingitter und die Dörrmatte können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- **Tauchen Sie die Gerätebasis (incl. Netzstecker und Netzkabel) niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.**
- Wischen Sie die Gerätebasis innen und aussen mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

Problembehebung / Fehlercodes im Display

- Sollte im Display „E1“ oder „E2“ angezeigt werden, so ist das Gerät bzw. der Thermistor defekt. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Leeren Sie das Gerät und bringen Sie es zum nächsten FUST-Reparaturdienst. Basisgerät niemals selbst auseinanderbauen!
- Sollte im Display „E3“ angezeigt werden, so ist das Gerät überhitzt. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Dörrtabelle Früchte

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Äpfel*	Schnitze ca. 15 mm Ringe ca. 8 mm	65 Grad	10–12 Std. 6–7 Std.
Aprikosen*	halbiert Schnittflächen nach oben	60 Grad	16–18 Std.
Ananas	geschält, Strunk entfernt Scheiben ca. 8 mm	60 Grad	12–14 Std.
Bananen*	geschält, Scheiben ca. 8 mm längs geviertelt	65 Grad	7–9 Std.
Birnen*	Schnitze ca. 15 mm Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	6–7 Std. 11–13 Std.
Erdbeeren	Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–8 Std.
Feigen	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	10–14 Std.
Himbeeren	ganz	65 Grad	13–15 Std.
Kaki	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–9 Std.
Kiwis	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–8 Std.
Mangos	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–9 Std.
Nektarinen/ Pfirsiche*	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	17–20 Std.
Papayas	geschält, Scheiben ca. 8 mm	60 Grad	7–10 Std.
Pflaumen/ Zwetschgen	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	17–20 Std.
Trauben, kernarm	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	11–13 Std.

* Diese Früchte ca. 2 Min. im Zitronenwasser (auf 1 Liter Wasser 2 EL Zitronensaft) einlegen. Früchte herausnehmen, abtropfen, trocken tupfen, dörren. So behalten die Früchte ihre schöne Farbe.

Dörrtabelle Gemüse/Pilze

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Bohnen*	ganze Bohnen	55 Grad	9–12 Std.
Cherry-Tomaten	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	8–10 Std.
Erbsli*	ausgelöst	65 Grad	10–12 Std.
Peperoni	halbiert, entkernt Streifen ca. 8 mm	60 Grad	8–9 Std.
Pilze	kleine Pilze: ganz grosse Pilze: Scheiben ca. 8 mm	50 Grad	6–8 Std.
Randen	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–9 Std.
Rüebli	geschält, Scheiben ca. 5 mm	65 Grad	5–6 Std.
Sellerie	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–9 Std.
Süsskartoffeln	geschält, Scheiben ca. 1 mm (für Chips)	75 Grad	6–8 Std.
Tomaten	Scheiben ca. 8 mm	60 Grad	5–7 Std.
Zucchini	Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	5–7 Std.

* Dieses Gemüse ca. 3 Min. in siedendem Wasser kochen, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Gemüse abtropfen, trocken tupfen und dörren.

Dörrtabelle Kräuter

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Kräuter* (z. B. Basilikum, Pfefferminze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian)	am Zweig	50 Grad	2–4 Std.

* Kräuter kurz in siedendem Wasser blanchieren, sofort herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Kräuter abtropfen, trocken tupfen und dörren. So behalten die Kräuter ihre schöne Farbe.

Lagerung:

Für eine optimale Qualität empfehlen wir, dass Dörrgut in luftdichten Behältern zu verpacken.

Haltbarkeit:

ca. 6 Monate. Ausnahme: getrocknete Tomaten ca. 4 Monate.

Hinweis:

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und dem Feuchtigkeitsgehalt können sich die Dörrzeiten verändern.

Chère cliente, cher client

Félicitations pour l'achat de ce déshydrateur pratique qui vous permettra de sécher en toute simplicité et ainsi de conserver plus longtemps des fruits et légumes. Les fruits secs sont des en-cas sains et entrent parfaitement dans la composition de vos mueslis. Les légumes déshydratés sont eux parfaitement appropriés pour les ragouts et les soupes.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages.

Nous vous prions de conserver cette notice

d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.

 **Ne mettez jamais les éléments conducteurs de courant en contact avec de l'eau.**



**ATTENTION :
Risque de brûlures !**

Les parois de l'appareil, les plateaux de séchage, le tapis de séchage et la porte de l'appareil deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez soin si possible de ne pas les toucher ou d'utiliser des gants de cuisine pour ne pas vous brûler.

Prenez également soin de la vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil !

Usage

- Le déshydrateur est exclusivement destiné à un usage ménager. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif est strictement interdit en raison des risques inhérents ! Utilisez l'appareil

exclusivement pour la préparation de fruits et légumes déshydratés en respectant les consignes indiquées dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.

- La garantie expire immédiatement en cas d'utilisation de l'appareil à des fins professionnelles.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine et les pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.
- Utilisez les accessoires exclusivement avec cet appareil et ne les placez pas dans le four micro-ondes ou un four traditionnel.
- Veuillez prendre soin que l'appareil ne doit jamais être placé dans de l'eau ou sur un plan de travail mouillé / humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autre liquide !

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'air libre ou dans des pièces humides.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors de réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de remplacement originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Utilisateurs

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Faites attention que les personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments n'utilisent pas le déshydrateur sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles**

et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.
- Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

Attention :

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser le déshydrateur sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.

- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

- Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

- Rangez toujours l'appareil et ses accessoires hors portée des enfants !

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez-vous conformer aux directives suivantes.

- Vérifiez l'état de votre déshydrateur avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine station après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.

- **Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide.**

- **Dans le cas où le déshydrateur est stationné dans l'eau, ne le touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque le déshydrateur est devenu humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !**

- Ne vaporisez pas de l'eau ou d'autres liquides sur l'appareil.

- Tenez l'appareil et le cordon à l'écart de flammes nues, de la chaleur, des rayons directs du soleil et de rebords tranchants.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.

- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez

le faire remplacer par le service après-vente de FUST puisque des outils spéciaux sont nécessaires. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds ou surfaces chaudes et de rebords tranchants. Le cordon ne doit pas toucher les éléments chauds de l'appareil.

- Veuillez vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et endommagé. Évitez de plier le cordon. Un cordon d'alimentation endommagé peut surchauffer et causer un incendie.

- Ne recouvrez jamais le cordon.

- Ne retirez jamais la fiche réseau de la prise ni en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.

- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

- Faites attention que la fiche réseau est à tout moment accessible.

- Ne débranchez jamais l'appareil pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours d'abord l'appareil avec la touche « Start/Stop ».

- Débranchez toujours l'appareil lorsque le déshydrateur n'est pas en service.

- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon qu'on ne puisse pas trébucher dessus. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.

- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur le tapis signalétique).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé. Dans le cas d'un endommagement, veuillez contacter le service de réparation FUST.

- N'utilisez pas de rallonge.

- Avant de retirer ou mettre en place des accessoires, de nettoyer l'appareil ou d'effectuer des travaux d'entretien, éteignez-le toujours et débranchez-le.
- L'appareil est seulement débranché lorsque la fiche est tirée de la prise électrique.
- **En cas de non-utilisation du déshydrateur, débranchez l'appareil pour qu'il soit définitivement éteint et ne consomme pas d'électricité.**
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.
- Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer un interrupteur protectif (max. 30mA) pour le cas d'un mauvais fonctionnement. Adressez-vous à votre installateur électrique.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Placez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, sec, stable, antidérapant et plat, ne le placez pas sur un support mou. Le support doit être en mesure de porter le poids de l'appareil plein. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles peints etc..
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).

Directives de sécurité

- Veillez à une aération suffisante de l'appareil. Une aération insuffisante entraînerait la chauffe de l'appareil. Maintenez un écart d'au moins 20 cm tout autour de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air. Il est également nécessaire de tenir un écart de 60 cm au-dessus de l'appareil. Ne recouvrez jamais l'appareil pour éviter des endommagements dus à la chaleur ou la vapeur.
- Prenez soin que l'appareil ne soit pas placé en-dessous de meubles sensibles à la chaleur ou à l'humidité et qui risqueraient d'être endommagés.
- De la chaleur s'échappe de l'appareil lors de son utilisation. Prenez soin que la chaleur et la vapeur qui s'échappent puissent s'évacuer sans entrave.
- Ne recouvrez jamais les orifices de ventilation !
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur un autre appareil électroménager.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.
- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide et tenez-le à l'écart de la chaleur et des flammes nues.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, vous devez tout d'abord l'éteindre, le débrancher et attendre qu'il soit refroidi. Tenez l'appareil à deux mains si vous voulez le déplacer.

Consignes de sécurité spéciales pour ce déshydrateur



Les parois intérieures et extérieures de l'appareil ainsi que tous les accessoires et le contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation de l'appareil et le restent pendant un certain temps après que l'appareil ait été éteint ! C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine résistant à la chaleur pour retirer les plateaux et le tapis de séchage !

- Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil !
- Ne placez jamais quelque chose sur l'appareil – Le déshydrateur est très chaud pendant son utilisation ! Pour éviter tout incendie, ne placez d'une manière générale jamais d'objets en papier, plastique, tissu ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes.

- Ne couvrez et tapissez jamais l'intérieur de l'appareil avec du papier aluminium !
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque la porte est fermée et les plateaux ou le tapis de séchage sont mis en place !
- Utilisez l'appareil exclusivement avec les accessoires originaux fournis.
- Pour éviter toute blessure, tenez vos cheveux, mains et vêtements à l'écart de l'appareil en marche !
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'assembler ou de démonter l'appareil ou de retirer les aliments de l'appareil.
- Ne nettoyez pas les parois intérieures et extérieures de l'appareil avec des éponges métalliques ! Ne placez jamais d'autres appareils électriques dans l'appareil. Risque d'électrocution !
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec des matériaux et liquides explosifs ou inflammables. Les matériaux et gaz facilement inflammables ou explosifs

(p.ex. les bombes aérosols) ne doivent pas être placés à proximité de ou dans l'appareil. Risque d'explosion et d'incendie !

- Evitez de vaporiser des liquides dans ou sur l'appareil.
- N'introduisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans l'appareil !
- Ne mettez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.

Risque de blessures

- Les plateaux de séchage et le tapis deviennent chauds lors de l'utilisation, veillez à ne pas vous brûler.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments chauds. Laissez toujours l'appareil refroidir.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 48 heures d'affilée. Après une utilisation maximale de 48 heures consécutives, éteignez l'appareil, puis débranchez-le et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.

Protection contre la surchauffe

- L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement en cas de surcharge du moteur. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant le remettre en marche.

Attention :

Ne versez jamais des liquides dans l'appareil.

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service

- Sortez le déshydrateur de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage, surtout avec les sacs en plastique (risque d'étouffement !).
- Vérifiez que le déshydrateur n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Retirez tous les rubans adhésifs et les autocollants.
- Nettoyez les plateaux et le tapis de séchage avec un chiffon humide.
- Placez le déshydrateur sur un plan de travail solide, plat et résistant à la chaleur. Insérez tous les plateaux et le tapis de séchage dans l'appareil et fermez la porte. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Mettez l'appareil en marche à vide pendant 30 minutes sur une température quelconque, c'est-à-dire sans fruits ou légumes.

Remarque :

Une légère odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant un court instant. Ceci est normal et totalement sans risque. Prenez soin que la pièce soit bien aérée pour que la fumée et l'odeur puissent s'échapper rapidement.

- Eteignez ensuite l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Nettoyez tous les plateaux de séchage, le tapis de séchage et les autres accessoires sous de l'eau tiède, avec si besoin un peu de produit vaisselle doux et sans odeur. Séchez ensuite bien le tout.
- Nettoyez l'unité de base à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

Attention :

Il est interdit de brancher l'appareil dans une prise secteur pendant le nettoyage !

L'unité de base ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou être plongée dans de l'eau.

Description de l'appareil



- A** Unité de base
- B** Tableau de commande avec écran (avec touches tactiles)
- C** Poignée
- D** Orifices d'aération
- E** 6 plateaux de séchage en acier inoxydable
- F** Porte de l'appareil
- G** Pieds du socle de l'appareil
- H** 1 tapis de séchage * (sans illustration)
- I** 2 grilles pour baies et herbes ** (sans illustration)

* **Tapis de séchage** : Est particulièrement approprié pour sécher des barres de fruits ; Placez pour cela le tapis de séchage sur un plateau. Si vous n'en avez pas besoin pour des barres de fruits, nous vous recommandons de placer le tapis de séchage dans le fond de l'appareil, pour recueillir les éventuels résidus de fruits.

** **Grilles pour baies et herbes** : Est particulièrement appropriée pour sécher des aliments de petites tailles, comme p.ex. des herbes ou des baies, ou sécher des aliments qui ont tendance à coller comme des bananes ou des tomates. Placez pour cela la grille pour baies et herbes sur un des plateaux de séchage.

Remarque :

Le ventilateur intégré situé sur la face arrière permet à l'air chaud de circuler et de sécher les fruits ou légumes de manière homogène.

Tableau de commande avec écran



Ecran



Touche Start/Stop

Pour mettre l'appareil en marche ou l'arrêter.



Touche de stérilisation

Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le programme de stérilisation



Touche de déshydratation

Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le programme de déshydratation

Ecran

Affiche la minuterie programmée ou la température



Touche moins

Pour réduire la minuterie ou la température



Touche plus


Pour augmenter la minuterie ou la température



Touche TIME/TEMP

Pour passer des paramètres de réglage de la minuterie à ceux de la température

Mise en service

 Une décharge électrique peut être mortelle ! Veuillez suivre les conseils de sécurité.

Fonctionnement sur le programme de déshydratation


- Prenez soin que vos mains soient bien propres !
- N'utilisez que des aliments frais et mûrs. Vérifiez qu'ils ne soient pas abîmés ou légèrement gâtés.
- N'utilisez pas d'aliments qui ont été marinés dans de l'alcool ou de sirop à sucre.


1. Lavez soigneusement vos fruits / légumes. Séchez et concassez les aliments comme indiqué dans le chapitre « Conseils pour le séchage » .




2. Placez seulement une couche de fruits / légumes sur un plateau de séchage. Ne superposez pas les aliments sur un plateau, car cela risquerait de prolonger le temps de séchage. Prenez soin à ne pas surcharger les plateaux, l'air chaud qui sèche et déshydrate vos aliments doit pouvoir circuler.





3. Lorsque votre appareil est rempli, refermez la porte.

4. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée, l'appareil émet un signal sonore et « 8888 » s'affiche sur l'écran.


5. Au bout de 5 secondes l'appareil passe sur le mode de veille, « 0000 » s'affiche sur l'écran et la touche Start/Stop  s'allume.

6. Appuyez alors sur la touche Start/Stop , les touches « Ste-

rilize » et « Dehydrator »    s'allument également.

7. Appuyez sur la touche « Dehydrator »  et la minuterie se met à clignoter sur l'écran. Les trois touches    s'allument.

8. Entrez alors la durée de séchage souhaitée avec les touches + ou -. Vous pouvez sélectionner une durée de séchage entre 30 minutes et 24 heures (de 0:30 à 24:00). A chaque fois que vous appuyez sur une des touches, la durée augmente ou diminue de 30 minutes ; Si vous maintenez la touche enfoncée, le temps s'écoule plus rapidement. Lorsque la durée souhaitée s'affiche, relâchez la touche.

9. Une fois la minuterie programmée, appuyez sur la touche TIME/TEMP  pour passer sur le réglage de la température. Le voyant de la température clignote alors sur l'écran.

10. Réglez la température souhaitée avec les touches + ou -. Vous pouvez sélectionner une des températures suivantes : 35°C/40°C/45°C/50°C/55°C/60°C/65°C/70°C/75°C. A chaque fois que vous appuyez sur une des touches, la température augmente ou diminue de 5°C ; Si vous maintenez la touche enfoncée, la température s'écoule plus rapidement. Lorsque la température souhaitée s'affiche, relâchez la touche.

11. Une fois que vous avez programmé la minuterie et la température, l'appareil se met en marche dans les 5 secondes suivantes sur le programme de déshydratation.

Remarque :

Sur le programme de déshydratation, vous pouvez modifier à tout moment la minuterie et la température, même pendant la déshydratation. Appuyez pour cela simplement sur la touche TIME/TEMP. Dès que la minuterie ou la température s'affiche sur l'écran, elle peut être modifiée à l'aide des touches + et -. En appuyant une nouvelle fois sur la touche TIME/TEMP, vous permutez entre le réglage de la minuterie et celui de la température.

- La minuterie compte à rebours sur l'écran.
- Déshydratez vos aliments à température adéquate pendant la durée indiquée dans le tableau de déshydratation de Betty Bossi. Vous pouvez bien sûr modifier les durées de déshydratation. Référez-vous aux « Conseils pour le séchage » pour plus d'informations.

Conseil :

Nous vous recommandons de vérifier les aliments toutes les heures pendant leur déshydratation afin qu'ils ne dessèchent pas de trop.

Arrêter le programme de déshydratation / Stopper prématurément l'appareil

• Lorsque la minuterie programmée a expiré, « End » s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit 5 fois. Le programme de chauffage s'arrête, seul le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 10 secondes avant de s'arrêter lui aussi. L'appareil se trouve alors sur le mode de veille, c'est pourquoi il est nécessaire de toujours le débrancher pour vraiment l'éteindre complètement.

Remarque :

Si vous voulez éteindre l'appareil alors qu'il est encore en fonctionnement, appuyez sur la touche « Start/Stop » et débranchez l'appareil dès que le ventilateur s'arrête.

- Débranchez ensuite l'appareil.

Attention :

Si l'appareil n'est pas débranché, il reste en mode de veille.

- Laissez les aliments déshydratés refroidir sur les plateaux de séchage.
- Une fois vos aliments déshydratés sont complètement refroidis, vous pouvez les disposer dans des bocaux ou dans des récipients hermétiques puis les entreposer dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

- Vous pouvez ainsi conserver la plupart des fruits et légumes pendant 6 mois, à l'exception des tomates que ne se conservent que 4 mois.

Fonctionnement sur le programme de stérilisation

- Cet appareil vous permet également de stériliser de la vaisselle ou des bocaux et ainsi de tuer 99% des bactéries, virus, champignons et germes. Ceci est idéal p.ex. pour les bocaux pour confitures et conserves ou pour de la vaisselle en céramique ou en verre.






Remarque :

Nous vous recommandons de ne pas utiliser le programme de stérilisation pour des objets en plastique ou en silicone (p.ex. des biberons).

1. Retirez les plateaux de séchage ou le tapis de séchage de l'appareil. Placez la vaisselle ou les récipients, qui doivent être stérilisés, dans l'appareil.

Attention :

Placez toujours uniquement des récipients/vaisselle vides et ouverts dans l'appareil. Ils ne doivent pas être remplis avec des aliments.

2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée, un signal sonore retentit une fois et « 8888 » s'affiche sur l'écran.
4. L'appareil passe sur le mode de veille au bout de 5 secondes. « 0000 » s'affiche sur l'écran et la touche « Start/Stop »  s'allume.
5. Appuyez alors sur la touche « Start/Stop » , les touches « Sterilize » et « Dehydrator »   s'allument alors également.
6. Appuyez sur la touche « Sterilize »  et la minuterie se met à clignoter sur l'écran. Les deux touches + et - s'allument.
7. Entrez alors le temps de stérilisation souhaité avec les touches + ou -. Vous pouvez sélectionner une durée de stérilisation entre 30 minutes et 2 heures (de 0:30 à 2:00). A chaque fois que vous appuyez sur une des touches, la durée augmente ou diminue de 30 minutes, si vous maintenez la touche enfoncée, le temps s'écoule plus rapidement. Lorsque la durée souhaitée s'affiche, relâchez la touche. La température est de 75°C et ne peut pas être modifiée.
8. Une fois que vous avez programmé la minuterie, l'appareil se met en marche dans les 5 secondes suivantes sur le programme de stérilisation, la lumière ultra-violette se met en marche.

Préparer les aliments

Attention :

Sur le programme de stérilisation la température est de 75°C et ne peut pas être modifiée.

La lumière ultra-violette s'éteint lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le programme de stérilisation.

Pendant le programme de stérilisation la minuterie ne peut pas être modifiée.

Arrêter le programme de stérilisation / Stopper prématurément l'appareil

• Lorsque la minuterie programmée a expiré, « End » s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit 5 fois. Le programme de stérilisation s'arrête, la lumière ultra-violette et le programme de chauffage s'éteignent, seul le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 10 secondes avant de s'arrêter lui aussi. L'appareil se trouve alors sur le mode de veille, c'est pourquoi il est nécessaire de toujours le débrancher pour vraiment l'éteindre complètement.

Remarque :

Si vous voulez éteindre l'appareil alors qu'il est encore en fonctionnement, appuyez sur la touche « Start/Stop » et débranchez l'appareil dès que le ventilateur s'arrête.

Préparer les aliments pour la déshydratation

Remarque :

Les fruits et légumes que vous déshydratez dans cet appareil ne ressemblent pas aux fruits et légumes secs vendus en supermarché. Étant donné que vous n'utilisez ni conservateur ni colorant artificiel dans votre déshydrateur, les aliments secs ont un autre aspect.

- Choisissez toujours des fruits et légumes de saison et de bonne qualité. Des fruits et légumes mûrs ont plus de goût et de qualités nutritionnelles pendant la saison que des fruits et légumes achetés hors saison.
- Lavez les fruits et légumes et séchez-les avec du papier absorbant. Retirez les parties gâtées afin qu'elles n'abîment pas le reste des aliments. Retirez les pépins et noyaux avant la déshydratation.
- Les fruits qui ont été préalablement traités ont éventuellement une apparence plus appétissante après la déshydratation. Voici quelques conseils pour un traitement préalable.

Traitement préalable des fruits

- Sans traitement préalable certains fruits perdent leur couleur ou prennent une couleur plus foncée pendant la déshydratation. Pour éviter ce changement de couleur, vous pouvez traiter préalablement vos fruits, ce qui n'a pas vraiment d'influence sur leur goût, en optant pour une des méthodes suivantes :

Conseil no. 1 : Faites mariner les fruits dans un mélange de 2 cuillères à soupe de jus de citron et 1 litre d'eau pendant 2 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.

Conseil no. 2 : Faites mariner les fruits dans du jus de fruits non traités (par ex. jus d'orange ou ananas) pendant 2 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.

Attention :

Les fruits doivent toujours être secs sinon de l'humidité pourrait tomber dans le socle de l'appareil.

Remarque :

Ce traitement préalable n'est pas une garantie absolue. Les fruits déshydratés risquent quand même de changer ou de perdre leur couleur et d'avoir un léger goût de citron ou de jus de fruit utilisé dans la marinade.

Si vous n'apportez pas d'importance à la couleur des fruits déshydratés, vous n'avez pas besoin de les traiter préalablement.

Traitement préalable des légumes

Conseil no. 1 : blanchissement

- Nous vous conseillons de blanchir quelques sortes de légumes avant de les déshydrater (voir « Tableau de déshydratation » de Betty Bossi).
- Procédez comme suit pour blanchir les légumes : Portez de l'eau à ébullition dans une casserole puis ajoutez les légumes et laissez cuire pendant 3 minutes maximum, passez-les à l'eau du robinet froide. Egouttez-les, ensuite séchez-les avec du papier absorbant avant de les disposer dans le déshydrateur.

Conseil no. 2 : jus de citron

- Faites mariner les légumes pendant environ 2 minutes dans de l'eau citronnée (2 cuillères à soupe de jus de citron pour 1 litre d'eau).
- Vos légumes auront toutefois un léger goût de citron. Séchez ensuite les légumes avant de les placer dans le déshydrateur.

Attention :

Les légumes doivent toujours être secs sinon de l'humidité pourrait tomber dans le socle de l'appareil.

Conseils pour le séchage

Séchage des herbes

- Lavez les herbes puis égouttez-les et faites-les sécher à plat. Retirez les feuilles flétries. Répartissez les herbes avec leur tige sur les grilles de séchage pour herbes et baies. Le temps de séchage varie selon les herbes et leur taille.

Séchage des champignons

- Nettoyez les champignons, laissez les petits entiers, coupez les grands en lamelles dans le sens de la longueur. Répartissez les champignons sur les grilles. Le temps de déshydratation dépend de la nature et de la taille des champignons.

Conseils pour le séchage

- Ces conseils doivent vous aider à vous familiariser le plus vite possible avec votre déshydrateur, et à obtenir un résultat optimal dès la première utilisation.

- Les durées de déshydratation dans le « Tableau de déshydratation » de Betty Bossi sont des valeurs indicatives et dépendent des facteurs suivants :

1. Epaisseur des morceaux et tranches

2. Nombre de plateaux de séchage contenant des aliments

3. Les quantités d'aliments (Attention : les aliments à déshydrater ne doivent pas se chevaucher)

4. L'humidité de l'air

5. Taux d'humidité des aliments à sécher

6. Le degré de séchage qui correspond à votre goût personnel

- Si vous déshydratez différents fruits ou légumes pendant un même processus de déshydratation, veuillez noter que la circulation de l'air peut mélanger les différents goûts entre eux.

- Ne mélangez pas des aliments frais avec des aliments en cours de déshydratation.

- Certains morceaux peuvent être déshydratés plus rapidement que d'autres. Dans ce cas retirez les aliments dont la déshydratation est achevée et laissez-les refroidir sur une grille pendant que le reste finisse de sécher. C'est pourquoi il est nécessaire de vérifier les aliments toutes les heures.

- Préparez les aliments le plus rapidement et fraîchement possible pour qu'ils ne perdent pas leurs substances nutritives et leurs vitamines. La déshydratation ne doit pas être interrompue ou prolongée hors de la durée recommandée. Ne retirez pas les aliments des plateaux de séchage avant leur séchage et refroidissement complet.

- Si vous interrompez la déshydratation prématurément, les aliments risquent de s'abîmer ou de perdre leur goût.

- Une conservation adéquate est primordiale pour garantir une bonne qualité et une longue durée de conservation. Respectez pour cela les instructions indiquées dans le chapitre « Conservation des aliments déshydratés » et « Rangement ».

Conservation des aliments déshydratés

- Attendez que les aliments soient complètement déshydratés et refroidis.
- Dès que les aliments déshydratés sont entièrement refroidis, mettez-les dans des récipients hermétiques tels que des bocaux ou des boîtes en plastique. Utilisez des récipients hermétiques afin que les aliments ne collent pas les uns aux autres ou ne s'humidifient pas à nouveau. Prenez soin qu'il y ait le moins d'air possible dans les récipients. C'est pourquoi nous vous recommandons de bien les remplir avec des aliments déshydratés.
- Ne conservez pas les aliments déshydratés dans des récipients en métal. Évitez les récipients qui ne ferment pas hermétiquement.
- Les tomates et les oignons absorbent particulièrement rapidement l'humidité de l'air et doivent donc être mis dans des récipients hermétiques le plus rapidement possible.
- Les sachets pour congélation peuvent également être utilisés. N'utilisez toutefois pas des sacs en plastique usuels car ils ne sont pas hermétiques.
- Ne conservez pas les fruits et légumes dans les mêmes bocaux / sachets pour ne pas mélanger leurs goûts.
- Nous vous recommandons d'étiqueter tous les récipients et sachets :
 - Nom des fruits ou légumes
 - Date de déshydratation
 - Poids frais

Vous éviterez ainsi que les aliments périssent en raison d'une durée de conservation trop longue.

- Recommandation : Notez également le temps de déshydratation des fruits/légumes pour avoir un point de repère pour la prochaine fois.
- Il peut être également utile pour une utilisation ultérieure de noter à part les réglages que vous avez effectués ainsi que le poids avant et après la déshydratation.

Rangement

- Stocker vos aliments déshydratés dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. La température de conservation idéale est de 15°C ou moins. Plus l'endroit est sombre et frais, plus longtemps la qualité et les valeurs nutritives des aliments seront assurées. Alternativement, vous pouvez stocker vos aliments aussi dans le congélateur, surtout les légumes.
- La chaleur et les rayons du soleil risquent d'abîmer vos aliments déshydratés.
- Nous vous conseillons de conserver vos aliments déshydratés au maximum 6 mois pour garantir une qualité optimale, à l'exception des tomates qui ne se conservent que 4 mois.
- **Conseil** : Vérifiez dans les semaines suivantes la déshydratation si vos aliments sont encore humides. Si c'est le cas, déshydratez-les à nouveau, car l'humidité peut causer la formation de la moisissure.

Réhydratation des aliments déshydratés

- Vous pouvez bien entendu consommer vos aliments déshydratés tel quel ou vous pouvez les réhydrater. Il existe plusieurs moyens pour réhydrater les aliments déshydratés.
- La plupart du temps les fruits et légumes peuvent être réhydratés à 80% maximum et sont donc plus durs que des fruits et légumes frais même après une réhydratation.

Important :

Ne sucrez et ne salez pas les aliments déshydratés avant ou pendant la réhydratation car cela influence le goût et ralentit le processus de réhydratation. Il est donc préférable d'attendre que les fruits / légumes soient réhydratés avant de les saler ou sucrer.

D'une manière générale :

- Utilisez 1 tasse de liquide pour 1 tasse d'aliments déshydratés. Recouvrez complètement les aliments déshydratés.
 - Le liquide peut être de l'eau, du jus de fruits ou de légumes, ou un mélange des deux.
 - Laissez tremper les fruits ou légumes pendant 30 minutes à 2 heures dans de l'eau/du jus froid au réfrigérateur (risque de formation de bactéries à température ambiante !).
- Vous pouvez aussi plonger les aliments déshydratés dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes.
 - **La cuisson vapeur** conserve les qualités nutritionnelles. Posez les produits déshydratés dans un panier vapeur au-dessus de l'eau bouillante et cuisez-les à la vapeur pendant 5 à 35 minutes, selon la consistance et la taille.

Cuisson des fruits et légumes déshydratés

- Une fois les aliments réhydratés, vous pouvez les cuire comme d'habitude. Si vous ne réhydratez pas les aliments avant de les cuire, ils gardent leur forme déshydratée et ne récupèrent pas entièrement leur forme d'origine.
- Les aliments déshydratés absorbent plus de liquide lorsqu'ils cuisent. C'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter un peu plus de liquide dans la préparation de vos plats cuisinés.
- **Légumes :** Comptez 1 tasse d'eau supplémentaire par tasse de légumes déshydratés.
- **Compote de fruits :** Ajoutez 2 tasses d'eau supplémentaires par tasse de fruits déshydratés. Laissez-les tremper pendant 1 heure puis faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient mous.

Remarque :

Si vous voulez utiliser des fruits déshydratés pour préparer des gâteaux ou des glaces, couvrez-les avec de l'eau bouillante et laissez-les tremper pendant 5 minutes. Coupez-les ensuite en petits morceaux ou réduisez-les en purée, selon vos besoins.

Nettoyage (III, VII)

- Nettoyez les plateaux de séchage, le tapis de séchage et les grilles avant et après chaque utilisation.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le déshydrateur est complètement froid et qu'il n'est pas branché.
- Les accessoires peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et un chiffon doux. Si nécessaire vous pouvez également éliminer les résidus alimentaires avec une brosse douce.
- N'utilisez pas de torchon, de laine d'acier, de produits à récurer, de dissolvant d'acétone ou d'alcool.
- Ne nettoyez jamais l'appareil et les accessoires avec des éponges métalliques ou éponges-grattoir.
- **Les plateaux de séchage, les grilles pour herbes et baies et le tapis de séchage ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.**

- **Ne plongez jamais le socle de l'appareil (ainsi que la prise ou le cordon) dans de l'eau et ne mettez jamais sous de l'eau courante.**

- Nettoyez l'unité de base (intérieur et extérieur) avec un chiffon légèrement humide et laissez-la sécher à l'air.

- Rangez l'appareil dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine, pour le protéger de la poussière, hors de la portée des enfants.

Dépannage / Codes d'erreur sur l'écran

- Si « E1 » ou « E2 » s'affiche sur l'écran, cela signifie que l'appareil / la thermistance est défectueux. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Videz l'appareil et rapportez-le au service après-vente FUST le plus proche. Ne démontez jamais l'unité de base vous-même !
- Si « E3 » s'affiche sur l'écran, cela signifie que l'appareil est surchauffé. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.

Tableau de séchage fruits

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
Abricots*	partagés en deux coupe vers le haut	60° C	16–18 h
Ananas	pelés, sans le cœur ligneux en tranches d'env. 8 mm	60° C	12–14 h
Bananes*	pelées, en tranches d'env. 8 mm coupées en quatre en long	65° C	7–9 h
Figues	partagés en deux coupe vers le haut	65° C	10–14 h
Fraises	en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–8 h
Framboises	entières	65° C	13–15 h
Kakis	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–9 h
Kiwis	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–8 h
Mangues	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–9 h
Nectarines/pêches*	partagés en deux coupe vers le haut	65° C	17–20 h
Papayes	pelées, en tranches d'env. 8 mm	60° C	7–10 h
Poires*	en quartiers d'env. 15 mm en tranches d'env. 8 mm	65° C	6–7 h 11–13 h
Pommes*	en quartiers d'env. 15 mm en anneaux d'env. 8 mm	65° C	10–12 h 6–7 h
Prunes/pruneaux	partagés en deux coupe vers le haut	65° C	17–20 h
Raisins, sans pépins	partagés en deux coupe vers le haut	65° C	11–13 h

* Plonger ces fruits env. 2 min dans de l'eau citronnée (2 c.s. de jus de citron pour 1 litre d'eau). Retirer, égoutter, éponger et mettre à sécher. Les fruits garderont ainsi leur belle couleur.

Tableau de séchage légumes/champignons

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
Betteraves rouges	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–9 h
Carottes	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	5–6 h
Céleris-raves	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–9 h
Champignons	petits champignons: entiers gros champignons: en tranches d'env. 8 mm	50° C	6–8 h
Courgettes	en tranches d'env. 8 mm	65° C	5–7 h
Haricots verts*	entiers	55° C	9–12 h
Patates douces	pelées, en tranches d'env. 1 mm (pour chips)	75° C	6–8 h
Petits pois*	écosés	65° C	10–12 h
Poivrons	partagés en deux, épépinés en lanières d'env. 8 mm	60° C	8–9 h
Tomates	en tranches d'env. 8 mm	60° C	5–7 h
Tomates cerises	partagées en deux coupe vers le haut	65° C	8–10 h

* Cuire ces légumes env. 3 min dans de l'eau bouillante, retirer, plonger un instant dans un bain d'eau glacée. Égoutter, éponger et mettre à sécher.

Tableau de séchage herbes

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
Herbes aromatiques* (p. ex. basilic, menthe, persil, romarin, sauge, thym)	en brins	50° C	2–4 h

* Blanchir brièvement les herbes aromatiques dans de l'eau bouillante, retirer aussitôt, plonger un instant dans un bain d'eau glacée. Égoutter, éponger et mettre à sécher. Les herbes aromatiques garderont ainsi leur belle couleur.

Stockage:

Pour une qualité optimale, nous recommandons de mettre les aliments déshydratés dans des récipients hermétiques.

Durée de conservation:

Env 6 mois, à l'exception des tomates qui ne se conservent que 4 mois.

Remarque:

Les durées de déshydratation indiquées sont des valeurs indicatives. Les durées peuvent varier selon l'épaisseur des morceaux et le taux d'humidité des aliments à sécher.

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questo pratico essiccatore, con il quale è possibile essiccare senza complicazioni frutta e verdura, per conservarla più a lungo. La frutta secca è uno spuntino salutare e arricchisce, ad esempio, i vostri pasti a base di muesli. Verdura essiccata è ideale per la preparazione di stufati e zuppe.



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio.

Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti.

Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non portare mai i parti conducenti corrente elettrica a contatto con l'acqua.



**ATTENZIONE:
Rischio di ustioni!**

Le superfici dell'apparecchio, i vassoi di essiccazione, il tappetino di essiccazione e lo sportello dell'apparecchio diventano caldi durante l'uso. Se possibile, fare attenzione a non toccarli o utilizzare guanti da forno per evitare di scottarsi.

Fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire quando si apre lo sportello dell'apparecchio!

Uso

- L'essiccatore è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati. Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle regole contenute nel manuale per la preparazione di frutta e verdura secca. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo

diverso da quello previsto non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Se il dispositivo viene utilizzato per fini commerciali, qualsiasi garanzia decade.
- Utilizzare unicamente accessori originali e pezzi di ricambio che sono raccomandati esplicitamente dal fabbricante. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzare gli accessori solo con questo apparecchio e non metterli in un forno a microonde o in un forno da cucina.
- Assicurarsi che il dispositivo non venga posizionato in acqua o su una superficie bagnata/umida. Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi!
- Non utilizzare e depositare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusiva-

mente dal servizio di riparazione FUST. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

- L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali sono autorizzati ad utilizzare l'essiccatore solo sotto sorveglianza.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano**

compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengono sorvegliati.
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.

Attenzione:

Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai l'essiccatore incustodito mentre è collegato alla rete.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possono tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico.**

- Tenere sempre l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini!

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare l'essiccatore prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio**

presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

- **Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.**

- **Se l'essiccatore dovesse trovarsi in acqua, non toccarlo in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se l'essiccatore dovesse essere bagnato od umido, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei lo tocchi!**

- Non spruzzare acqua od altri liquidi sul dispositivo.

- Tenere l'unità e il cavo di alimentazione lontano da calore, raggi diretti del sole, fiamme e bordi appuntiti.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio dopo vendita FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti o superfici caldi o bordi appuntiti. Il cavo non deve toccare i parti bollenti dell'apparecchio.

- Controllare che il cavo elettrico non venga schiacciato e danneggiato. Non piegare il cavo elettrico. Un cavo elettrico danneggiato può surriscaldare e provocare un incendio.

- Non coprire mai il cavo di alimentazione.

- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, un incendio e/o una scossa elettrica.

- Fare attenzione che la spina di rete sia sempre facilmente raggiungibile.

- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'essiccatore in quanto ciò potrebbe danneggiarlo. Spegnerne sempre prima l'apparecchio con il tasto "Start/Stop".
- Estrarre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare lesioni o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno l'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare l'essiccatore solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 230 V / 50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga.

- Prima di rimuovere/sostituire gli accessori o di effettuare la pulizia e la manutenzione, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.

- **Quando non si utilizza l'essiccatore, il dispositivo deve essere scollegato, solo allora è definitivamente spento e non consuma energia.**

- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.

- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (massimo 30mA). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, asciutta, stabile, antiscivolo e piana, non posizionarlo su un piano morbido. Il piano di lavoro sottostante deve essere in grado di sopportare il peso del dispositivo riempito. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc..

- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come tende o asciugamani (cotone o carta ecc.).

- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).

Istruzioni di sicurezza

- Fare attenzione che l'apparecchio abbia una buona aerazione. Un'aerazione non abbondante comporterebbe un surriscaldamento dell'apparecchio. Tenere intorno al dispositivo una distanza di almeno 20 cm per assicurare la circolazione dell'aria. Sopra l'apparecchio dovrebbe essere mantenuta una distanza di 60 cm. Non coprire mai l'unità per evitare danni dovuti al calore o al vapore.
- Assicurarsi che sopra l'apparecchio non si trovino mobili sensibili al calore o all'umidità che potrebbero essere danneggiati.
- Durante l'uso calore fuoriesce dal dispositivo. Assicurarsi che il calore o il vapore che fuoriesce possa disperdersi senza ostacoli.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione!
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio vasca da bagno, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Non appoggiare l'apparecchio stesso su un altro apparecchio domestico elettrico.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini, animali o persone con disabilità.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi e tenerlo lontano dal calore e dalle fiamme libere.
- Se si desidera modificare la posizione dell'unità, è necessario assicurarsi che l'unità sia spenta, scollegata e raffreddata. Afferrare l'unità con entrambe le mani quando la si sposta in un altro luogo.

Istruzioni di sicurezza speciali per questo essiccatore



Le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con tutti gli accessori e il contenuto diventano molto calde durante il funzionamento e rimangono tali per qualche tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio! Pertanto, si consiglia di utilizzare presine o guanti da cucina resistenti al calore quando si toglie i vassoi di essiccazione o il tappetino di essiccazione!

- Fare attenzione al vapore caldo che può sfuggire all'apertura dello sportello dell'apparecchio!
- Non appoggiare mai nulla sull'essiccatore – il dispositivo diventa molto caldo! Per proteggersi dal rischio di incendio, non posizionare o collocare oggetti di carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili su superfici calde.
- Non coprire o rivestire mai l'interno con fogli di alluminio!

- Mettere in funzione l'apparecchio solo con lo sportello chiuso e i vassoi di essiccazione o il tappetino di essiccazione inserite!
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali in dotazione.
- Per evitare lesioni, i capelli, le mani e gli indumenti devono essere tenuti lontano dal dispositivo acceso!
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare la presa di corrente prima di montare o smontare il dispositivo o rimuovere il cibo dall'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio all'interno o all'esterno con spugne metalliche! Non collocare mai altri apparecchi elettrici nell'unità! Pericolo di scossa elettrica!
- Non mettere in funzione l'apparecchio in stanze con materiali o liquidi esplosivi od infiammabili. Materiali e gas altamente infiammabili e esplosivi (es. bombole spray) non devono essere conservati nelle vicinanze o nel dispositivo. Pericoli di esplosione e incendio!

- Non spruzzare nulla sul o nell'apparecchio.
- Non maneggiare mai con utensili da cucina in metallo all'interno dell'apparecchio!
- Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Rischio di ferimenti

- I vassoi di essiccazione e il tappetino diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non ustionarsi!
- Non trasportare l'apparecchio quando è pieno di alimenti caldi. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio più di 48 ore. Dopo 48 ore di utilizzo spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 ore prima di rimetterlo in funzione.

Protezione contro il surriscaldamento

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo contro il surriscaldamento e si spegne automaticamente in caso di sovraccarico del motore. Staccare in questo caso la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore, prima di rimetterlo in funzione.

Attenzione:

Non versare mai liquidi nell'apparecchio!

Prima della prima messa in funzione

Prima della prima messa in funzione

- Estrarre l'essiccatore dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Assicurarsi che l'essiccatore non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Eliminare tutti i nastri adesivi e altri adesivi.
- Pulire i vassoi di essiccazione e il tappetino di essiccazione con un panno umido.
- Posizionare l'essiccatore su una superficie di lavoro solida, piana e resistente al calore. Far scorrere tutti i vassoi di essiccazione e il tappetino di essiccazione nell'apparecchio e chiudere lo sportello. Inserire la spina di rete in una presa adeguata.
- Avviare la macchina per 30 minuti a una qualsiasi temperatura senza inserire frutta o verdura.

Nota:

Per un breve periodo può svilupparsi un leggero fumo e odore, che è normale e completamente innocuo. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata in modo che il fumo e gli odori si disperdano rapidamente.

- Quindi spegnere l'apparecchio, staccare la spina e lasciarlo raffreddare.
- Pulire tutti i vassoi di essiccazione, il tappetino di essiccazione e gli altri accessori con acqua tiepida, a cui si può aggiungere un detergente delicato e inodore. Poi asciugare tutto accuratamente.
- Utilizzare un panno morbido e leggermente umido per pulire l'unità base all'interno e all'esterno.

Attenzione:

L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica durante la pulizia!

L'unità base non deve mai venire a contatto o essere immersa in acqua.

Descrizione del dispositivo



A Unità base

B Pannello di controllo con display
(con tasti sensibili al tocco)

C Maniglia

D Aperture di ventilazione

E 6 vassoi di essiccazione in
acciaio inossidabile

F Sportello dell'apparecchio

G Piedini della base del dispositivo

H 1 tappetino di essiccazione *
(non raffigurato)

I 2 grate per erbe e bacche **
(non raffigurato)

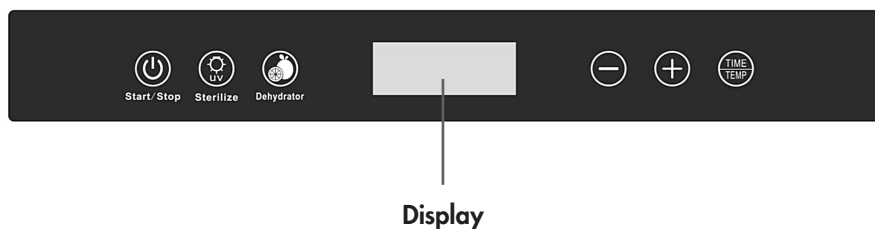
* **Tappetino di essiccazione:** ottimo per l'essiccazione degli involtini di frutta; posizionare il tappetino di essiccazione su un vassoio di essiccazione. Se non ne avete bisogno per gli involtini di frutta, posizionare il tappetino sul pavimento all'interno dell'apparecchio per raccogliere eventuali residui di frutta.

** **Grata per bacche ed erbe:** ottima per l'essiccazione di pezzi particolarmente piccoli come erbe e bacche o per l'essiccazione di cibi viscosi come banane e pomodori. Se necessario, posizionare il tappetino per bacche ed erbe su uno dei vassoi di essiccazione.

Nota:

Il ventilatore incorporato sulla parete posteriore permette all'aria calda di circolare e di asciugare uniformemente la frutta / verdura.

Il pannello di controllo con display



Tasto Start/Stop

per avviare o arrestare il funzionamento del dispositivo



Tasto di sterilizzazione

Premere questo tasto per attivare la funzione di sterilizzazione



Tasto di essiccazione

Premere questo tasto per attivare la funzione di essiccazione

Display

Visualizza il tempo di funzionamento o la temperatura di esercizio impostata



Tasto meno

Per ridurre il tempo di funzionamento o la temperatura di esercizio



Tasto più

Per aumentare il tempo di funzionamento o la temperatura di esercizio



Tasto TIME/TEMP

per passare da un parametro all'altro

Messa in funzione

Messa in funzione

 **Una scossa elettrica può essere mortale! Osservare le norme di sicurezza.**

Utilizzo nella funzione di essiccazione


- Lavorare esclusivamente con mani pulite!
- Lavorare solo con cibi freschi e maturi che non presentano aree rovinate o già leggermente avariate.
- Non utilizzare cibi che erano conservati nell'alcool o nello sciroppo di zucchero.




1. Lavare la frutta/verdura accuratamente. Asciugare e sminuzzare gli alimenti come descritto nei "Consigli di essiccazione".





2. Collocare un solo strato di alimenti per ogni vassoio, questi non devono essere sovrapposti, altrimenti impiegheranno il doppio del tempo ad essiccarsi. Fare attenzione a non sovraccaricare i vassoi, l'aria calda che asciuga e essicca gli alimenti deve essere in grado di circolare.

3. Quando il dispositivo è riempito, chiudere lo sportello.


4. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente adeguata, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato "8888".

5. Dopo 5 secondi, l'apparecchio passa alla modalità standby, il display visualizza "0000" e il tasto Start/Stop  si illumina.

6. Ora premere il tasto Start/Stop  e si illuminano anche i tasti "Sterilize" e "Dehydrator"  .

7. Premere il tasto "Dehydrator"  e l'indicatore del tempo sul display inizia a lampeggiare. I tre tasti    si illuminano.

8. Immettere ora il tempo di essiccazione desiderato con il tasto + o -. È possibile inserire una durata di funzionamento compresa tra 30 minuti e 24 ore (0:30 a 24:00). Ad ogni pressione del tasto, il tempo cambia di 30 minuti; se si posiziona il dito sul tasto per un lungo periodo di tempo, il tempo cambia in modalità veloce. Quando si illumina il tempo di funzionamento desiderato, rilasciare il tasto.

9. Dopo aver inserito il tempo, premere il tasto TIME/TEMP  per passare all'impostazione della temperatura. Ora l'indicatore della temperatura lampeggia sul display.

10. Impostare ora la temperatura desiderata con il tasto + o -. È possibile scegliere tra: 35°C/40°C/45°C/50°C/55°C/60°C/65°C/70°C/75°C. Ad ogni pressione del tasto, la temperatura cambia di 5°C. Se si posiziona il dito sul tasto per un lungo periodo di tempo, la temperatura cambia in modo rapido. Quando la temperatura desiderata si illumina, rilasciare il tasto.

11. Dopo aver inserito il tempo di essiccazione e la temperatura di essiccazione, l'apparecchio avvia la funzione di essiccazione 5 secondi dopo.

Messa in funzione

Nota:

Nella funzione di essiccazione è possibile modificare il tempo e la temperatura di essiccazione in qualsiasi momento durante il processo di essiccazione, premendo semplicemente il tasto TIME/TEMP. Non appena il tempo o la temperatura si illumina sul display, può essere modificato con i tasti + e -. Premendo di nuovo il tasto TIME/TEMP è possibile saltare tra i parametri tempo e temperatura.

- Il tempo viene contato alla rovescia sul display.
- Essiccare gli alimenti alla temperatura appropriata per il tempo indicato nella tabella di essiccazione di Betty Bossi. Naturalmente, questi tempi di essiccazione possono variare, maggiori informazioni sono disponibili nella sezione "Consigli di essiccazione".

Suggerimento:

Si consiglia di controllare i prodotti da essiccare ogni ora durante il processo di essiccazione per assicurarsi che non vengano essiccati troppo a lungo.

Funzione di essiccazione terminata / Arrestare prematuramente l'apparecchio

- Allo scadere del tempo di funzionamento impostato, sul display si illumina "End" e vengono emessi 5 segnali acustici. La funzione di riscaldamento si arresta, solo il ventilatore continua a funzionare per 10 secondi prima che anch'esso si spegne. L'apparecchio è ora in modalità standby pertanto è necessario estrarre sempre la spina per spegnerlo completamente.

Nota:

Se si desidera spegnere l'apparecchio durante il funzionamento, premere il tasto „Start/Stop“, non appena il ventilatore si ferma, estrarre la spina di rete.

- Staccare poi la spina dalla presa di corrente.

Attenzione:

Finché la spina si trova nella presa di corrente, l'apparecchio si trova nella modalità standby.

- Lasciare raffreddare gli alimenti essiccati sui vassoi.
- Quando gli alimenti essiccati si sono completamente raffreddati, metteteli in vasetti o in contenitori chiudibili ermeticamente e conservateli in un luogo asciutto, buio e fresco.

Messa in funzione

- La maggior parte della frutta/verdura essiccata può essere conservata fino a 6 mesi, pomodori essiccati tuttavia solo per circa 4 mesi.

Utilizzo nella funzione di sterilizzazione

- Con questo essiccatore si possono anche sterilizzare piatti e bicchieri e quindi distruggere il 99% di batteri, virus, funghi e germi. Ideale, ad esempio, per marmellate, vasetti di conserve o qualsiasi piatto in vetro o ceramica.

Nota:

Si consiglia di non utilizzare la funzione di sterilizzazione per oggetti in plastica o silicone (ad es. biberon).


1. Rimuovere i vassoi di essiccazione o il tappetino di essiccazione dall'interno dell'apparecchio. Posizionare le stoviglie o i contenitori da sterilizzare nell'apparecchio.




Attenzione:


Nell'apparecchio devono essere sempre collocati solo contenitori o stoviglie vuoti e aperti. Non devono contenere alimenti.

2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

3. Inserire la spina di rete in una presa adeguata, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "8888".

4. Dopo 5 secondi l'apparecchio passa in modalità standby, il display visualizza ora "0000" e il tasto Start/Stop  si illumina.

5. Ora premere il tasto Start/Stop  e si illuminano anche i tasti "Sterilize" e "Dehydrator"  .

6. Premere il tasto "Sterilize"  e l'indicatore del tempo sul display inizia a lampeggiare. I due tasti + e - si illuminano.

7. Immettere ora il tempo di sterilizzazione desiderato con il tasto + o -. È possibile inserire una durata di funzionamento compresa tra 30 minuti e 2 ore (0:30 a 2:00). Ad ogni pressione del tasto, il tempo cambia di 30 minuti; se si posiziona il dito sul tasto per un lungo periodo di tempo, il tempo cambia in modalità veloce. Quando si illumina il tempo di funzionamento desiderato, rilasciare il tasto. La temperatura è fissata a 75°C.

8. 5 secondi dopo l'impostazione, l'apparecchio avvia la funzione di sterilizzazione, la luce UV si accende.

Attenzione:

Nella funzione di sterilizzazione la temperatura è fissata a 75°C, non può essere modificata.

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la funzione di sterilizzazione, la luce UV si spegne.

Preparazione degli alimenti

Attenzione:

Il tempo non può essere modificato durante la funzione di sterilizzazione.

Funzione di sterilizzazione terminata / Arrestare prematuramente l'apparecchio

- Allo scadere del tempo di funzionamento impostato, sul display si illumina "End" e vengono emessi 5 segnali acustici. La funzione di sterilizzazione si arresta, la luce UV e la funzione di riscaldamento si spengono, il ventilatore continua a funzionare per 10 secondi e poi anch'esso si spegne. L'apparecchio è ora in modalità standby pertanto è necessario estrarre sempre la spina per spegnerlo completamente.

Nota:

Se si desidera spegnere l'apparecchio durante il funzionamento, premere il tasto Start/Stop, non appena il ventilatore si ferma, estrarre la spina di rete.

Preparare gli alimenti per l'essiccazione

Nota:

La frutta e la verdura che viene essiccata nel vostro essiccatore non ha lo stesso aspetto a cui siete abituati dalla frutta secca del supermercato. Poiché non si utilizzano conservanti o coloranti artificiali nell'essiccatore, anche la frutta e la verdura essiccata avrà un aspetto leggermente diverso.

- Scegliere sempre verdura e frutta di stagione della migliore qualità. Frutta e verdura matura hanno, durante la stagione, molto più gusto, più sostanze nutritive rispetto a quelle che vengono acquistate fuori stagione.
- Lavare la verdura e frutta e asciugare con carta da cucina. Tagliare eventualmente le parti avariate, perché queste potrebbero contaminare anche il resto. Eliminare semi e noccioli prima di essiccare.
- Frutta già trattata, ha un aspetto più appetibile dopo l'essiccazione, per questo qui i seguenti consigli sulla preparazione degli alimenti prima di essiccare.

Preparazione degli alimenti

Preparazione della frutta

- Questa preparazione non ha nessuna influenza sul risultato del gusto, ma alcuni frutti diventano, dopo l'essiccazione, scuri e senza colore, e questo inestetismo può essere contrastato.

Consiglio 1: prendere 2 cucchiaini di succo di limone su 1 litro d'acqua ed immergere la frutta per circa 2 minuti in questo liquido. Asciugare in fine con carta da cucina.

Consiglio 2: prendere un succo naturale puro di frutta, tipo ananas o arancio, e mettere la frutta a bagno per 2 minuti. Asciugare infine la frutta con carta da cucina.

Attenzione:

La frutta dovrebbe essere sempre asciutta, in modo che nessun liquido goccioli nella base dell'apparecchio.

Nota:

Anche il pretrattamento non è una garanzia assoluta che la frutta secca non perda colore, naturalmente bisogna anche tener conto che il prodotto essiccato assumerà un leggero sapore del succo o del limone utilizzato.

Se il colore del prodotto essiccato non ha importanza, non è necessario pretrattarla.

Preparazione della verdura

Consiglio 1: Sbollentare

- Per alcune verdure si consiglia di sbollentarle prima di essicarle (vedi tabella di essiccazione Betty Bossi).

- E così funziona sbollentare: Appoggiare la verdura preparata per un massimo di 3 minuti in acqua bollente, raffreddare con acqua da rubinetto, lasciare poi sgocciolare, asciugare con carta da cucina ed inserire nell'apparecchio.

Consiglio 2: Succo di limone

- Mettere a bagno la verdura per circa 2 minuti in acqua di limone (2 cucchiaini di succo di limone su 1 litro d'acqua).

- Si prega di notare che questo conferisce alle verdure un leggero sapore di limone. In seguito sgocciolare, asciugare e inserire la verdura nell'essiccatore.

Attenzione:

La verdura dovrebbe essere sempre asciutta, in modo che nessun liquido goccioli nella base dell'apparecchio.

Consigli di essiccazione

Essiccazione di erbe aromatiche

- Lavare le erbe, agitarle per eliminare l'acqua, asciugarle in piano. Eliminare le foglie appassite. Collocare le erbe con steli sulle grate per erbe e bacche. La durata di essiccazione dipende dal tipo e dalle dimensioni delle erbe.

Essiccazione dei funghi

- Pulire i funghi, quelli piccoli lasciarli interi, quelli grandi tagliarli per la lunghezza a fettine. Distribuire i funghi sparsi sulle grate. La durata dell'essiccazione dipende dal tipo e grandezza dei funghi.

Consigli di essiccazione

- Con i seguenti suggerimenti desideriamo aiutarvi a familiarizzare il più rapidamente possibile con il vostro essiccatore e ad ottenere risultati ottimali fin dalla prima applicazione.

- I periodi di essiccazione nella "Tabella di essiccazione" di Betty Bossi sono valori indicativi e dipendenti dai seguenti fattori:

1. Grandezza dei pezzi o delle fettine
2. Il numero dei vassoi di essiccazione occupati
3. La quantità del prodotto da essiccare (Attenzione: il prodotto non deve essere sovrapposto)
4. Umidità dell'aria
5. Umidità del prodotto da essiccare

6. Le proprie preferenze personali, quanto vorreste che i prodotti essiccati

- Se vengono essiccati contemporaneamente frutta e verdura, tener presente che la circolazione dell'aria può anche miscelare i sapori delle diverse varietà.

- Non mescolare mai alimenti freschi con alimenti che si trovano già nel processo di essiccazione.

- Eventualmente alcuni pezzi possono essere essiccati più velocemente del resto. In questo caso estrarre i pezzi essiccati e lasciarli raffreddare su una grata, mentre gli alimenti restanti continuano ad essere essiccati. Per questo motivo, controllare gli alimenti ogni ora durante il processo di essiccazione.

- Preparare gli alimenti nel modo più rapido e fresco possibile, in modo da non perdere le sostanze nutritive e vitamine. Il processo di essiccazione deve avvenire senza interruzioni e per il periodo di tempo raccomandato. Gli alimenti devono rimanere sui vassoi fino a quando non sono completamente asciutti e raffreddati.

- Se si interrompe il processo di essiccazione troppo presto, gli alimenti potrebbero rovinarsi o perdere il loro sapore.

- La corretta conservazione è essenziale per garantire una buona qualità e un lungo periodo di conservazione. Fare riferimento ai capitoli "Conservazione del prodotto essiccato" e "Conservazione".

Conservazione del prodotto essiccato

- Attendere sempre che l'alimento essiccato sia completamente asciutto e raffreddato.
- Non appena gli alimenti essiccati si sono completamente raffreddati, metteteli in vasetti o in barattoli di plastica chiudibili ermeticamente, in modo che non si attacchino o si inumidiscano di nuovo a causa dell'umidità dell'aria. Nei contenitori deve trovarsi meno aria possibile, per questo motivo devono essere ben riempiti con l'alimento essiccato.
- Non conservare prodotti essiccati in contenitori metallici. Contenitori che non chiudono ermeticamente dovrebbero essere evitati.
- Pomodori e cipolle assorbono velocemente umidità dall'aria e quindi dovrebbero essere impacchettati il più presto possibile.
- Si possono utilizzare anche sacchetti di plastica per il congelamento, ma i normali sacchetti di plastica non sono adatti in quanto non sono né ermetici né impermeabili all'umidità.
- Frutti e verdure non dovrebbero essere conservati negli stessi contenitori/sacchetti, perché potrebbero assumere il gusto dell'altro alimento.
- Si consiglia di contrassegnare ogni contenitore e sacchetto:
 - Varietà di frutta o verdura,
 - Data di essiccazione,
 - Peso a fresco.

In questo modo si evita che alimenti essiccati si deteriorano attraverso una conservazione troppo lunga.

- **Raccomandazione:** annotare anche il tempo di essiccazione della frutta/verdura, in modo da avere delle linee guida per il futuro.
- Annotare in un opuscolo aggiuntivo quali impostazioni sono state scelte e registrare il peso prima e dopo il processo di essiccazione è certamente utile anche per l'essiccazione futura.

Conservazione

- La conservazione dovrebbe avvenire in luogo buio, asciutto e fresco. Ottimale è una temperatura di conservazione di 15°C o inferiore. Più buia e fresca è la conservazione, più a lungo vengono mantenuti la qualità e il valore nutrizionale. Alternativamente è possibile una conservazione nel congelatore, in particolare per verdure.
- Calore e raggi solari possono danneggiare l'alimento essiccato.
- Per una qualità ottimale consigliamo di conservare il prodotto per massimo 6 mesi. Eccezione: Pomodori solo 4 mesi.
- **Consiglio:** nelle settimane successive verificare se i vostri prodotti essiccati rilasciano ancora umidità. Se fosse così, essicarli di nuovo, poiché l'umidità può portare alla formazione di muffe.

Reidratazione del prodotto essiccato

- È possibile gustare la frutta o la verdura semplicemente essiccata, oppure reidratarla. Esistono diverse possibilità di reidratazione i prodotti essiccati.
- Nella maggior parte dei casi, la frutta o la verdura può essere reidratata solo fino all'80%, quindi rimane logicamente un po' più resistente della frutta o della verdura fresca, anche dopo la reidratazione.

Importante:

Non salate o zuccherate il prodotto essiccato prima o durante la reidratazione, in quanto ciò influirà sul gusto e rallenterà il processo di reidratazione. Pertanto, aggiungere zucchero o sale alla frutta o verdura solo in seguito.

Generalmente vale:

- 1 tazza di liquido per 1 tazza di prodotto essiccato. L'alimento essiccato dovrebbe essere coperto dal liquido.
- Il liquido può essere acqua, succo di frutta o verdura o una miscela di entrambi.
- Tenere a bagno frutta e verdura da 30 minuti a 2 ore in acqua fredda/succo e metterli nel frigorifero (a temperatura ambientale c'è il rischio della formazione di batteri!).

- Il prodotto essiccato può essere messo a bagno anche in acqua bollente per 5–10 minuti.

- **La cottura a vapore** evita che le sostanze nutritive vengano disperse. Mettere il prodotto essiccato in un cestello sopra l'acqua in ebollizione e cuocerlo a vapore per 5–35 minuti, a seconda della sua consistenza e delle sue dimensioni.

Cuocere frutta o verdura essiccata

- Dopo aver reidratato l'alimento essiccato, cuocerlo come al solito. Se i prodotti essiccati vengono cotti prima di essere reidratati, si cuociono nella loro forma essiccata e non recuperano completamente la loro forma originale.

- L'alimento essiccato assorbe ulteriormente liquido quando viene cotto, pertanto è necessario aggiungere più liquido nelle pietanze.

- **Verdura:** calcolare 1 tazza d'acqua aggiuntiva per 1 tazza di verdura essiccata.

- **Composta di frutta:** aggiungere 2 tazze d'acqua addizionali per 1 tazza di frutta essiccata, lasciarla a bagno per 1 ora e poi farla bollire a fuoco lento fino a quando non sarà morbida.

Nota:

Se si desidera utilizzare la frutta secca per la dolci o per il gelato, coprire la frutta secca con acqua bollente e lasciarla in ammollo per 5 minuti. Poi tritare o passare a seconda delle esigenze.

Pulizia (III, VII)

- Pulire i vassoi di essiccazione, il tappetino di essiccazione e le grate prima e dopo ogni utilizzo.
- Prima di iniziare il processo di pulizia, assicurarsi che l'essiccatore si sia completamente raffreddato e che la spina di rete sia scollegata.
- Gli accessori possono essere lavati a mano in acqua calda con detersivo per piatti e un panno morbido. Se necessario, è possibile rimuovere residui di cibo con una spazzola morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi, acetone o alcool.
- Non pulire mai l'unità e gli accessori con spugne metalliche graffianti.
- **I vassoi e le grate per erbe e bacche come il tappetino non possono essere puliti nella lavastoviglie.**
- **Non immergere mai la base dell'apparecchio (inclusa la spina e il cavo elettrico) in acqua e non tenerla mai sotto l'acqua corrente.**
- Pulire la base dell'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente umido e lasciarla asciugare all'aria.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, preferibilmente nella sua confezione originale per proteggerlo dalla polvere, fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione problemi / Codici di errore nel display

- Se sul display appare "E1" o "E2", l'apparecchio/il termistore è difettoso. In questo caso, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Svuotare l'unità e portarla al più vicino servizio di riparazione FUST. Non smontare mai l'unità base da soli!
- Se sul display appare "E3", l'apparecchio è surriscaldato. Staccare in questo caso la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore, prima di rimetterlo in funzione.

Tabella di essiccazione frutti

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
Albicocche*	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	60 gradi	16-18 ore
Ananas	sbucciata, eliminare lo stelo fette ca. 8 mm	60 gradi	12-14 ore
Banane*	sbucciate fette ca. 8 mm divise in quattro parti per la lunghezza	65 gradi	7-9 ore
Cachi	sbucciati fette ca. 8 mm	65 gradi	7-9 ore
Fichi	dimezzati le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	10-14 ore
Fragole	fette ca. 8 mm	65 gradi	7-8 ore
Kiwi	sbucciati fette ca. 8 mm	65 gradi	7-8 ore
Lamponi	interi	65 gradi	13-15 ore
Manghi	sbucciati fette ca. 8 mm	65 gradi	7-9 ore
Mele*	fette ca. 15mm anelli ca. 8 mm	65 gradi	6-7 ore
Nettarine / Pesche*	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	17-20 ore
Papaya	sbucciate fette ca. 8 mm	60 gradi	7-10 ore
Pere*	fette ca. 15 mm anelli ca. 8 mm	65 gradi	6-7 ore 11-13 ore
Susine/ Prugne	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	17-20 ore
Uva, senza semi	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	11-13 ore

* Mettere a bagno questi frutti per circa 2 minuti in acqua di limone (2 cucchiaini di succo di limone su 1 litro d'acqua). Estrarre la frutta, sgocciolarla, tamponarla ed essiccarla. In questo modo i frutti mantengono il loro bel colore.

Tabella di essiccazione verdura/funghi

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
Barbabietole	pelata fette ca. 8 mm	65 gradi	7-9 ore
Carote	pelate fette ca. 5 mm	65 gradi	5-6 ore
Fagioli*	fagioli interi	55 gradi	9-12 ore
Funghi	funghi piccoli: interi funghi grandi: fette ca. 8 mm	50 gradi	6-8 ore
Patate dolci	pelate fette ca. 1 mm (per patatine)	75 gradi	6-8 ore
Peperoni	dimezzati, togliere i semi strisce ca. 8 mm	60 gradi	8-9 ore
Piselli*	sgusciati	65 gradi	10-12 ore
Pomodori ciliegini	dimezzati le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	8-10 ore
Pomodori	fette ca. 8 mm	60 gradi	5-7 ore
Sedano	pelato fette ca. 8 mm	65 gradi	7-9 ore
Zucchine	fette ca. 8 mm	65 gradi	5-7 ore

* Lessare queste verdure per circa 3 minuti in acqua bollente, toglierle e metterle brevemente in acqua ghiacciata. Scolare le verdure, tamponarle ed essicarle.

Tabella di essiccazione erbe

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
Erbe* (ad es. basilico, menta, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo)	sul rametto	50 gradi	2-4 ore

* Sbollentare brevemente le erbe in acqua bollente, estrarle immediatamente, metterle brevemente in acqua ghiacciata. Scolare le erbe, tamponarle ed essicarle. In questo modo le erbe mantengono il loro bel colore.

Conservazione:

Per una qualità ottimale consigliamo di conservare il prodotto essiccato in contenitori ermetici.

Durata di conservazione:

ca. 6 mesi. Eccezione: Pomodori solo 4 mesi

Osservazione:

Questi periodi di essiccazione sono valori indicativi e dipendenti della grandezza dei pezzi e della umidità del prodotto da essiccare.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le seguenti prestazioni:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un danger grave pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Dörrautomat « Premium »
Art.-Nr.	10656991
Netzspannung	220-240V ~ 50Hz
Leistung	550-650 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen (B x H x T)	340 x 310 x 450 mm
Kabellänge	ca. 0,9 m
Gewicht	8,5 kg
Material	Edelstahl und Kunststoff
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Déshydrateur « Premium »
Art.-Nr.	10656991
Tension nominale	220-240V ~ 50Hz
Puissance nominale	550-650 Watt
Couverture minimale	6A
Dimensions (l x h x p)	340 x 310 x 450 mm
Longueur du cordon	env. 0,9 m
Poids	8,5 kg
Matériau	acier inoxydable et matière plastique
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi FUST Essiccatore « Premium »
Art.-Nr.	10656991
Tensione nominale	220-240V ~ 50Hz
Potenza nominale	550-650 Watt
Protezione minima	6A
Dimensioni (l x a x p)	340 x 310 x 450 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 0,9 m
Peso	8,5 kg
Materiale	acciaio inossidabile e materia plastica
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 04/2020