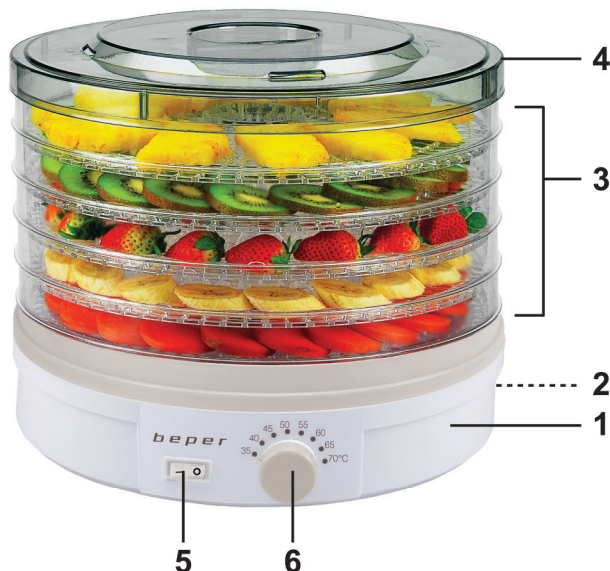


beper

IT	ESSICCATORE PER ALIMENTI	pag. 2
EN	FOOD DEHYDRATOR	pag. 8
FR	SECHE-ALIMENTS ELECTRIQUE	pag. 14
DE	LEBENSMITTELTROCKNER	pag. 20
ES	SECADORA DE ALIMENTOS	pag. 27
GR	ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	pag. 33
RO	DESHIDRATOR DE ALIMENTE	pag. 39
CZ	SUŠIČKA OVOCE	pag. 45
NL	VOEDSELDRAGER	pag. 51

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: beper.com

Fig.A



Cod.: BC.210



Avvertenze generali

Leggere queste istruzioni prima di usare l'apparecchio.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica. Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone). Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.

Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Importanti cenni di sicurezza

Ricordatevi che le superfici dell'alloggiamento si riscaldano durante l'uso.

Evitare sempre che il cavo di alimentazione tocchi le superfici calde. Per evitare di danneggiare l'alloggiamento, non ponete l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, fiamme nude o vapori infiammabili.

Il livello di rumorosità non supera i 70dB.

Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso commerciale.

Descrizione prodotto Fig.A

1. Motore
2. Cavo di alimentazione con spina
3. Rastrelliere d'essiccazione
4. Coperchio
5. Interruttore
6. Termostato

Primo utilizzo

Potrebbe succedere, quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, che esali un leggero odore. Tale fenomeno è normale e durerà poco tempo. Sarebbe utile lasciar riscaldare a vuoto per 30 minuti, prevedendo una sufficiente ventilazione. Pulite poi accuratamente l'apparecchio (vedi paragrafo "Pulizia e manutenzione" qui sotto).

Rastrelliere d'essiccazione

Secondo la quantità di cibo da essiccare, è possibile utilizzare fino a cinque rastrelliere alla volta.

Informazioni generali

Gli alimenti da essiccare dovrebbero essere maturi, freschi, puliti e di buona qualità, poiché inciderà sul risultato finale.

Gli alimenti secchi conservano il loro sapore e il loro valore nutritivo e non perdono il loro contenuto minerale. Dovendo essiccare frutti, togliere sempre l'intero torsolo, il gambo e il nocciolo (tranne per le ciliegie). Non sbucciare il frutto prima di essiccarlo. L'utilizzo del succo di limone prima del processo di essiccazione impedirà l'ossidazione (cioè il diventare marrone) del frutto.

Funzionamento

La temperatura è regolabile, la temperatura massima raggiunta durante il funzionamento è di circa 70°C.

I frutti od ortaggi da essiccare dovrebbero essere tagliati a pezzettini sottili, di taglia e spessore uniformi.

Posizionare uniformemente gli alimenti da essiccare sopra ad ogni rastrelliera d'essiccazione. Per assicurare un'adeguata circolazione dell'aria, porre attenzione che i pezzi non si tocchino.

Quando sono in uso parecchie rastrelliere d'essiccazione, la temperatura di funzionamento viene abbassata, dalla base verso la cima dell'apparecchio e, di conseguenza, viene aumentato il tempo d'essiccazione sulle rastrelliere superiori.

Riporre il coperchio sull'apparecchio, inserire la spina in una presa di corrente idonea e accendere l'apparecchio (si consiglia di annotare l'ora dell'accensione).

La posizione delle rastrelliere d'essiccazione si può modificare in qualsiasi momento.

Non mettere frutta e/o verdura sopra il foro centrale della rastrelliera

Conservazione degli alimenti secchi

Prima di mettere da parte gli alimenti essiccati, verificate che gli stessi siano assolutamente secchi e completamente raffreddati dopo il processo di essiccazione: ciò è essenziale per una buona conservazione.

E' anche importantissimo impedire che gli alimenti secchi assorbano umidità durante la loro conservazione. Le lattine, bottiglie di vetro o sacchetti di plastica che saranno usati per la conservazione dovrebbero essere ermeticamente chiusi. Il metodo migliore sarebbe l'utilizzo d'un sigilla sacchetti termoelettrico per saldare i sacchetti contenenti alimenti secchi. Non esponete gli alimenti secchi alla luce; conservateli piuttosto al buio.

Quando vengono usati gli alimenti secchi

I frutti od ortaggi secchi dovrebbero essere lasciati in acqua tiepida (badate che siano interamente ricoperti dall'acqua) e lasciati a bagno per una notte. Alle zuppe o salse si possono aggiungere ortaggi o erbe secche, senza preliminarmente reidratarli.

Frutti, ortaggi o erbe secche si possono utilizzare in vari modi nella preparazione di cibo. Ne troverete i dettagli riferendovi alle informazioni contenute nei libri di cucina.

Manutenzione e pulizia

Prima di pulire il prodotto assicuratevi, che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che il prodotto sia completamente raffreddato.

Non pulite l'apparecchio con acqua né immergetelo in acqua; pulitelo con un panno non lanuginoso, leggermente umido.

Le rastrelliere d'essiccazione e il coperchio si potranno pulire con un panno umido, usando eventualmente un detergente leggero. Le rastrelliere d'essiccazione sono lavabili in lavastoviglie.

Tempi di essiccazione

I tempi d'essiccazione elencati qui sotto sono approssimativi e dipendono dalla taglia, la consistenza e la quantità di carico.

Tipo di cibo da essiccare	Preparazione	Quantità per rastrelliera	Tempo di essiccazione in ore	Consistenza dopo l'essiccazione	Proporzione del rimanente peso fresco
Ananas	sbucciare, tagliare a fette da ca.8 mm	500 g	12-13	molto flessibile	25-30%
Mele	pezzi spessi ca. 15mm, o tagliare a fette da ca.8 mm	600 g	7 6-7	molto flessibile	10-15%
Albicocche	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata	500 g	11-13	flessibile	20%
Banane	sbucciare, tagliare a metà o dividere in quarti	600 g	9-13	flessibile	20-25%
Basilico, Aneto, fragranza, Estragone, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Erba cipollina	essiccare intero o tagliato. Sciacquare, porre sopra ad una superficie assorbente e lasciar asciugare	-	1,5-2,5	fragile	-
Pere	frutto intero, (ma bollire finché non sia tenero, prima di essiccare), tagliare a metà, porre in su la faccia, tagliata a fette da 8mm ca.	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flessibile	20-25%
Fagioli	bollire i fagioli interi finché non siano teneri, prima di essiccare	400 g	6-7	fragile	15%
Piselli	sgusciare, pelare per breve tempo	400 g	10	dura	25%
Fragole	tagliare a metà, o lasciare intere	250g 500g	10-16	flessibile	20%
Cetriolo	non sbucciare, tagliare a fette da 1cm ca.	400 g	8	dura	15%
Carote	sbucciare, tagliare a fette da ca.8 mm	400 g	7	dura	15%
Ciliege	lasciare intere	500 g	11-13	coriacea	25-30%

Porro	tagliare a metà verso il piede, tagliare a segmenti lunghi 6-8 cm, pelare	500 g	8	fragile	20%
Peperoncini / peperoni	tagliare a strisce da ca. 8mm	400 g	9	flessibile	20%
Funghi	pulire accuratamente; lasciare interi i funghi più piccoli, tagliare a strisce i funghi più grossi	-	3-4	elastica	-
Sedano	togliere i rami esterni, tagliare a fette da 8mm, pelare	400 g	7	dura	15%
Ortaggi per zuppe	tagliare a fette sottili, pelare le carote, il sedano, porro, cavolo rapa, cavolo	300 g	6-7	elastica	10-15%
Pomodori	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata, o tagliare a fette da ca. 6mm	400 g	10	flessibile	15%
		300 g	8-9	dura	10%
Uva	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata	500 g	13	molto flessibile	20%
Zucchine	non sbucciare, tagliare a fette da ca.8 mm	400 g	8	flessibile	15%
Prugne	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata	500 g	11-13	flessibile	20%

Temperature di cottura generali

Frutta e Verdura 50-65°C

Manzo e altri tipi di carne 70°C

Dati tecnici

Potenza 245W

Alimentazione 220-240V – 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a:

assistenza@beper.com

Precautions

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources. It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Beper after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

This appliance is for household use only.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Important safety instructions

Remember that the surfaces of the housing become hot during use.

Do not allow the power cord to touch hot surfaces.

To prevent the housing from being damaged, do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.

The noise level does not exceed 70dB.

The fruit dryer is intended for domestic use only and not for commercial applications.

Description of the product Fig.A

1. Housing
2. Power cord with plug
3. Drying-racks
4. Lid
5. On/Off switch
6. Thermostat

First use

When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. It will help to let the empty appliance heat up for 30 minutes, ensuring sufficient ventilation. Afterwards clean the unit thoroughly (see chapter "Cleaning and maintenance" below).

Drying-racks

Depending on the quantity of food to be dried, up to five racks can be used at the same time.

General information

The food to be dried should be ripe, fresh, clean and of good quality, as it will affect the final result.

Dried foods keep their flavour and nutritional value, and they do not lose their mineral content.

When drying fruit, always remove the entire core, stems and stones (with the exception of cherries). Do not peel the fruit before drying. The use of lemon juice prior to the drying process prevents the fruit from oxidation (i.e. turning brown).

Operation

Temperature is adjustable, the maximum temperature reached during operation is around 70°C.

The fruit or vegetables to be dried should be cut into thin pieces of regular size and thickness.

Spread the items to be dried evenly across each drying-rack.

To ensure proper air circulation, make sure that the pieces do not touch each other.

When using several drying-racks, the operating temperature decreases from the bottom to the top of the appliance;

accordingly, the drying time on the upper racks will increase.

Place the lid on the unit, insert the plug into a suitable wall socket and switch the unit on (it is suggested to take note of the time of switching on).

The position of the drying-racks may be changed at any time.

Do not cover the central hole of the rack with fruit and/or vegetables.

Storing dried food

Before storing the dried food, make sure that they are absolutely dry, and that they have cooled down completely after the drying process: this is essential for proper storage.

It is also of great importance that dried food is prevented from absorbing humidity during storage. Any storage tins, glasses or plastic bags should be sealed airtight. The preferred method is the use of an electric heat bag sealer to seal the bags containing the dried food. Do not expose dried food to light, but keep them in a dark location.

When the dried food come to be used

Dried fruit and vegetables should be left in lukewarm water (make sure they are entirely covered by water) and soaked overnight. For soups or sauces, dried vegetables and herbs may be added without soaking them first.

Dried fruit, vegetables and herbs may be used in various ways when preparing food.

For details, please refer to the information available in cook books.

Cleaning and maintenance

Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. Do not clean the appliance with water, and do not immerse it in water, but clean it with a slightly damp, lint-free cloth.

The drying-racks and the lid may be cleaned with a damp cloth, using a mild detergent if necessary. The drying-racks are dish-washer safe.

Drying times

The drying times listed below are approximate times and depend on the size, consistency and load quantity.

Type of food to be dried	Preparation	Quantity per rack	Drying time in hours	Consistency when dried	Proportion of fresh weight remaining
Pineapple	peel, cut into ca. 8 mm slices	500 g	12-13	very flexible	25-30%
Apple	Pieces ca. 15mm thick, or cut into ca.8 mm slices	600 g	7 6-7	very flexible	10-15%
Apricots	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%
Bananas	peel, halve or quarter	600 g	9-13	flexible	20-25%
Basil, Savory, Dill, Tarragon, Parsley, Rosemary, Sage, Chives	dry whole or cut. Rinse, place on absorbent surface and let dry	-	1,5-2,5	brittle	-
Pears	whole fruit, (but boil until tender before drying), halve place cut face upwards cut into ca.8mm slices	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flexible	20-25%
Beans	before drying boil whole beans until tender	400 g	6-7	brittle	15%
Peas	shell, blanch briefly	400 g	10	hard	25%
Strawberries	halve, or leave whole	250g 500g	10-16	flexible	20%
Cucumber	do not peel, cut into ca.1 cm slices.	400 g	8	hard	15%
Carrots	peel, cut into ca. 8 mm slices	400 g	7	hard	15%
Cherries	leave whole	500 g	11-13	leathery	25-30%
Leek	halve downwards, cut into 6-8 cm long segments, blanch	500 g	8	brittle	20%

Chillies/ green pepper	cut into strips, ca.8mm	400 g	9	flexible	20%
Mushrooms	clean thoroughly, leave smaller mushrooms whole, cut bigger ones into strips	-	3-4	rubbery	-
Celery	remove outer parts, cut into 8mm slices, blanche	400 g	7	hard	15%
Vegetables for soups	Cut carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage into thin slices, blanche	300 g	6-7	rubbery	10-15%
Tomatoes	halve, place cut face upwards or	400 g	10	flexible	15%
	cut into ca. 6mm slices	300 g	8-9	hard	10%
Grapes	halve, place cut face upwards	500 g	13	very flexible	20%
Zucchini	Do not peel, cut into ca.8 mm slices	400 g	8	flexible	15%
Prunes	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%

General cooking temperature

Fruit and vegetables 50-65°C

Beef and other general meat 70°C

Technical data

Power 245W

Power supply: 220-240V ~50/60Hz

For any improvement reason, Beper will reserve the right to modify or improve this appliance without notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

GUARANTEE CONDITIONS

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Contact your distributor in your country or after sales department beper.

E-mail assistenza@beper.com which will forward your enquiries to your distributor.

Lire attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

Importantes consignes de sécurité

Souvenez-vous que les surfaces du boîtier chauffent pendant l'emploi.

Ne laissez pas le câble toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Pour éviter d'endommager le boîtier, abstenez-vous d'installer l'appareil sur ou à proximité des surfaces chaudes, flammes ou vapeur inflammable.

Le niveau sonore est inférieur à 70 dB(A).

Ce déshydrateur de fruits a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage professionnel.

Description du produit Fig.A

1. Boîtier
2. Câble d'alimentation avec fiche
3. Râteliers de déshydratation
4. Couvercle
5. Interrupteur
6. Thermostat

Avant la première utilisation l'appareil

Il est possible, lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, qu'une légère odeur s'en dégage. Ce phénomène est normal et va durer peu de temps. Il serait utile de laisser l'appareil se réchauffer à vide pendant 30 minutes, en prévoyant une aération suffisante. Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien en général ci-dessous).

Râteliers de déshydratation

Selon la quantité d'aliments à sécher, il est possible d'utiliser jusqu'à cinq râteliers en même temps.

Généralités

Les aliments ou légumes destinés à la déshydratation doivent être mûrs, frais, sains et propres. Les aliments secs conservent leur saveur et leur valeur nutritive et ne perdent pas leur contenu minéral. Lorsque vous séchez des fruits, retirez-en toujours le trognon entier, la queue et le noyau (sauf pour les cerises). N'épluchez pas le fruit avant de le sécher. L'emploi de jus de citron ajouté au processus de déshydratation empêchera toute altération (c.-à-d. brunissement) du fruit.

Fonctionnement

- La température de fonctionnement est réglable; la température maximale atteinte pendant le fonctionnement est d'environ 70°C.
- Les fruits ou légumes doivent être coupés en fins morceaux, de taille et d'épaisseur uniformes.
- Disposez uniformément les aliments à sécher sur chacun des râteliers de déshydratation. Pour assurer la circulation d'air appropriée, ne permettez pas aux morceaux de se toucher.
- L'utilisation de plusieurs râteliers de déshydratation entraînera une baisse de la température de service, de la base vers le sommet de l'appareil et, prolongera le délai de déshydratation sur les râteliers supérieurs.
- Reposez le couvercle sur l'appareil, insérez la fiche dans une prise de courant appropriée et allumez l'appareil (notez l'heure de mise en circuit).
- La position des râteliers de déshydratation peut être à tout moment modifiée.

Ne mettez pas de fruit ou de légume au-dessus de le trou central des plats en plastique

Entreposage des aliments secs

Avant d'entreposer les aliments secs, vérifiez que ceux-ci sont absolument secs et ont complètement refroidi après le processus de déshydratation : ceci est indispensable pour assurer leur bon entreposage. Il est également très important d'empêcher les aliments secs d'absorber de l'humidité pendant l'entreposage. Les boîtes en fer blanc, flacons en verre ou sachets en plastique devraient être hermétiquement scellés. La méthode la plus appropriée consisterait à utiliser un soude-sac thermoélectrique pour souder les sachets contenant des aliments secs. N'exposez pas les aliments secs à la lumière ; entreposez-les plutôt dans un endroit obscur.

Utilisation des aliments secs

Les fruits ou légumes secs doivent être laissés dans de l'eau tiède (veillez à ce qu'ils soient intégralement immergés) et macérés pendant une nuit. Des fines herbes ou légumes secs peuvent être ajoutés aux potages ou sauces sans qu'il soit nécessaire de les faire préalablement macérer. Les fruits, fines herbes ou légumes secs peuvent être utilisés de plusieurs façons dans les préparations alimentaires. Les explications détaillées figurent parmi les informations contenues dans vos livres de recettes.

Entretien et nettoyage en général

Assurez-vous, avant tout nettoyage, que l'appareil soit débranché de la source d'alimentation et qu'il soit complètement refroidi. Abstenez-vous de laver l'appareil avec de l'eau ou de l'immerger dans l'eau; nettoyez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux, légèrement humide.

Les râteliers de déshydratation et le couvercle pourront être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et, éventuellement, d'un léger détergent. Les râteliers de déshydratation sont étudiés pour le lavevaisselle.

Délais de déshydratation

Les délais de déshydratation énumérés ci-dessous sont approximatifs et dépendent de la taille, la consistance et la quantité de la charge.

Type d'aliments à sécher	Péparation	Quantité par ratelier	Délai de déshydratation en heures	Consistance après la déshydratation	Proportion du poids frais restant
Ananas	Éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	500 g	12-13	Très souple	25-30%
Pommes	Morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur ou couper en tranches d'environ 8 mm	600 g	7 6-7	Très souple	10-15%
Abricots	Couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	Souple	20%
Bananes	Éplucher, couper en deux ou en quartiers	600 g	9-13	Souple	20-25%
BAsilic, Aneth odorant, Estragon, Persil, Romarin, Sauge, Ciboulette	Sécher entier ou coupé. Rincer, poser sur une surface absorbante et laisser sécher	-	1,5-2,5	fragile	-
Poires	Fruits entier (mais bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre, avant de sécher). Couper en deux, disposer face coupée dessus Couper en tranches d'environ 8 mm	800 g	25	Souple	20-25%
		600 g	16		
		500 g	7		
Haricots	Bouillir les haricots entiers jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de sécher	400 g	6-7	fragile	15%
Petits pois	Écosser, blanchir rapidement	400 g	10	Dure	25%
Fraises	Couper en deux, ou laisser entières	250g 500g	10-16	Souple	20%

Concombr es	Ne pas éplucher; couper en tranches d'environ 1 cm	400 g	8	Dure	15%
Carottes	Éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	7	Dure	15%
Cerises	Laisser entières	500 g	11-13	Coriace	25-30%
Poireau	Couper en deux vers le pied, couper en segments d'une longueur de 6-8 cm, blanchir	500 g	8	fragile	20%
Piments/po ivrons	couper en lamelles d'environ 8 mm	400 g	9	Souple	20%
Champigno ns	Nettoyer soigneusement; laisser entiers les champignons de petite taille, coupe ren lamelles les champignons plus gros	-	3-4	Élastique	-
Céleri	Oter les branches externes, couper en tranches d'environ 8 mm, blanchir	400 g	7	Dure	15%
Légumes pour soupe	Couper en tranches fines, blanchir les carottes, le céleri, les poireaux, choux- raves, choux	300 g	6-7	Élastique	10-15%
Tomates	Couper en deux, disposer face coupée dessus, ou coupe ren tranches d'environ 6 mm	400 g	10	souple	15%
		300 g	8-9	dure	10%
Raisin	Couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	13	Très souple	20%
Courgettes	Ne pas éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	8	Souple	15%
Prunes	Couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	Souple	20%

Température de cuisson générale

Fruits et Légumes 50-65 ° C

Boeuf et d'autres viandes 70 ° C

Données techniques

Puissance 245W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement. Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- f. Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation

La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel. Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits beper.

Écrivez un e-mail au assistenza@beper.com pour connaître le centre service agréé beper le plus proche de chez vous.

Allgemeine anleitungen

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.

10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

Sicherheitshinweise

Die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb heiß.

Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.

Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatte o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.

Der Schalldruckpegel ist kleiner als 70dB.

Der Obst-Dörr-Automat ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.

Produktbeschreibung Fig.A

1. Gehäuse
2. Anschlussleitung
3. Auflageroste
4. Deckel
5. Ein/Aus-Schalter
6. Thermostat

Vor der ersten Inbetriebnahme

Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, deshalb betreiben Sie das Gerät ca 30 Min. ohne Inhalt. Anschließend das Gerät reinigen (siehe Reinigung und Pflege).

Auflageroste

Je nach Menge des Dörrgutes können zwischen 1 bis 5 Rosten eingesetzt werden.

Allgemein

Die zu trocknenden Lebensmittel sollten reif, frisch, sauber und von guter Qualität sein, da dies das Endergebnis beeinträchtigt.

Trockene Lebensmittel behalten ihren Geschmack und ihren Nährwert und verlieren nicht ihren Mineralgehalt. Wenn Sie Früchte trocknen müssen, entfernen Sie immer den gesamten Kern, den Stiel und den Kern (mit Ausnahme von Kirschen). Schälen Sie die Früchte nicht, bevor Sie sie trocknen. Die Verwendung von Zitronensaft vor dem Trocknungsprozess verhindert die Oxidation (dh das Braunwerden) der Frucht.

Bedienung

Die Temperaturbegrenzung bei eingeschaltetem Gerät liegt bei 70°C.

Schneiden Sie das Dörrgut in gleichmäßig große und dünne Stücke.

Jedes Auflagerost möglichst gleichmäßig mit Dörrgut belegen, ohne das sich das Dörrgut berührt, damit die Luftzirkulation gewährleistet wird.

Bei Verwendung von mehreren Auflagerosten, vermindert sich die Temperatur nach oben hin (Die Dörrzeit auf diesen Rosten verlängert sich entsprechend).

Deckel auflegen, den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten (Uhrzeit notieren).

Es können auch die Auflageroste nach Belieben gewechselt werden.

Stellen sie kein obst und keine gemüse über dem loch der kunststoffplatte

Lagerung von trockenen Lebensmitteln

Stellen Sie sicher, dass die getrockneten Lebensmittel nach dem Trocknen absolut trocken und vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie lagern. Dies ist für eine gute Konservierung unerlässlich.

Es ist auch sehr wichtig zu verhindern, dass trockene Lebensmittel während ihrer Lagerung Feuchtigkeit aufnehmen. Die Dosen, Glasflaschen oder Plastiktüten, die für die Lagerung verwendet werden, sollten dicht verschlossen sein. Die beste Methode wäre die Verwendung einer thermoelektrischen Beutelversiegelung zum Schweißen von Beuteln, die trockene Lebensmittel enthalten. Setzen Sie trockene Lebensmittel keinem Licht aus. Lass sie lieber im Dunkeln.

Wenn trockene Lebensmittel verwendet werden

Getrocknetes Obst oder Gemüse sollte in lauwarmem Wasser aufbewahrt werden (stellen Sie sicher, dass sie vollständig mit Wasser bedeckt sind) und über Nacht einweichen. Zu den Suppen oder Saucen können Sie Gemüse oder getrocknete Kräuter hinzufügen, ohne sie vorher zu rehydrieren.

Getrocknetes Obst, Gemüse oder Kräuter können auf verschiedene Arten zur Zubereitung von Speisen verwendet werden. Sie finden die Details in Bezug auf die in den Kochbüchern enthaltenen Informationen.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät nicht ins Wasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch reinigen.

Auflageroste und Deckel des Gerätes mit angefeuchtetem Tuch (evtl. Unter Beigabe eines Spülmittels) reinigen.

Die Auflageroste sind spülmaschinenfest.

Dörrgut	Zubereitung	Menge pro Auflagerost	Dörrzeit in Stunden	Dörrprobe	Menge des Frischgewichts es ca.
Ananas	schälen, in Scheiben von ca. 8 mm schneiden	500 g	12-13	gut biegsam	25-30%
Apfel	dicke Stücke ca. 15mm oder in 8mm Scheiben schneiden	600 g	7 6-7	gut biegsam	10-15%
Aprikosen	in zwei Hälften schneiden, den Schnitt mit der Vorderseite nach oben legen	500 g	11-13	biegsam	20%
Bananen	schälen, halbieren oder in Viertel teilen	600 g	9-13	biegsam	20-25%
Basillikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz trocknen oder schneiden, Nachspülen, auf eine saugfähige Unterlage legen und trocknen lassen	-	1,5-2,5	brüchig	-
Birnen	ganze Frucht (aber vor dem Trocknen kochen, bis sie zart ist), halbieren, legen Sie den Gesichtsschnitt in ca. 8 mm dicke Scheiben.	800 g	25	biegsam	20-25%
		600 g	16		
		500 g	7		
Bohnen	kochen Sie die ganzen Bohnen, bis sie zart sind, bevor Sie trocknen	400 g	6-7	zerbrechlich	15%

Erbsen	Schale, kurz schälen	400 g	10	hart	25%
Erdbeeren	halbieren oder ganz lassen	250g 500g	10-16	biegsam	20%
Gurken	Nicht schälen, in ca. 1 cm große Scheiben schneiden	400 g	8	hart	15%
Karotten	schälen, in Scheiben von ca. 8 mm schneiden	400 g	7	hart	15%
Kirschen	ganz verlassen	500 g	11-13	lederartig	25-30%
Lauch	zum Fuß hin halbieren, in 6-8 cm lange Segmente schneiden, schälen	500 g	8	zerbrechlich	20%
Peperoni/Paprika	in Streifen schneiden von ca. 8mm	400 g	9	biegsam	20%
Pilze	gründlich reinigen; lassen Sie die kleineren Pilze ganz, schneiden Sie die größeren Pilze in Streifen	-	3-4	zäh	-
Sellerie	Entfernen Sie die äußeren Zweige, schneiden Sie sie in 8 mm dicke	400 g	7	hart	15%
Suppengemüse	In dünne Scheiben schneiden, Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi und Kohl schälen	300 g	6-7	zäh	10-15%
Tomaten	in zwei Hälften schneiden, die Schnittfläche aufrichten oder in Scheiben von ca. 6mm	400 g	10	biegsam	15%
		300 g	8-9	hart	10%
Trauben	in zwei Hälften schneiden, den Schnitt mit der Vorderseite nach oben legen	500 g	13	gut biegsam	20%
Zucchini	nicht schälen, in Scheiben von ca. 8 mm schneiden	400 g	8	biegsam	15%

Zwetschgen / Pflaumen	in zwei Hälften schneiden, den Schnitt mit der Vorderseite nach oben legen	500 g	11-13	biegsam	20%
--------------------------	--	-------	-------	---------	-----

Allgemeine Kochtemperaturen zum Dörren

Obst und Gemüse 50-65°C

Rind und andere Fleischarten 70°C

Technische Daten

Leistung: 245W

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klingen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

Treten sie bitte in verbindung mit ihren händler in ihrem land oder post sales abteilung von fa. Beper.
E-mail **assistenza@beper.com** die ihren händler nennen wird

Advertencias generales

Leer estas instrucciones antes de usar el aparato

Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

Se recomienda además convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de constituir un problema, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

Instrucciones importantes de seguridad

Recuerde que las superficies de la carcasa se calientan durante el uso.

No permita que el cable de conexión se ponga en contacto con superficies calientes.

Para evitar que la carcasa resulte dañada, no coloque el electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes, llamas o vapores inflamables.

El nivel del sonido no supera 70dB.

Este aparato sólo debe usarse para fines domésticos y no para aplicaciones comerciales.

Descripción del aparato Fig.A

1. Carcasa
2. Cable eléctrico, con enchufe
3. Cestas para el secado
4. Tapa
5. Botón de conexión
6. Termostato

Antes de utilizar el aparato por vez primera

Cuando se encienda el electrodoméstico por vez primera, se podría desprender un ligero olor. Esto es normal y sólo durará un breve periodo de tiempo. Se evitará permitiendo que el aparato se caliente vacío durante 30 minutos, asegurando una ventilación suficiente. Después limpie el aparato minuciosamente (vea Mantenimiento y Limpieza General abajo).

Canastillas para el secado

Dependiendo de la cantidad de comida que se quiera secar, se pueden usar hasta cinco cestas a la vez.

Información general

La comida o verdura que se desee deshidratar deberá estar madura, fresca, en buen estado y limpia, esto afectará el resultado final.

Los alimentos deshidratados mantienen su sabor y valor nutricional, y no pierden su contenido mineral.

Al deshidratar fruta, extraiga siempre todo el corazón, rabos y huesos (a excepción de las cerezas). No pele la fruta antes de deshidratarla. La utilización de zumo de limón antes del proceso de deshidratación evita que la fruta se descolore (por ejemplo, que se vuelva marrón).

Funcionamiento

La temperatura es regulable, la temperatura máxima alcanzada durante su funcionamiento es aproximadamente 70°C.

La fruta o verdura a deshidratar deberá cortarse en pedazos delgados de tamaño y grosor regular.

Esparza los alimentos a deshidratar homogéneamente en cada una de las cestas para el secado. Para garantizar una adecuada circulación del aire, asegúrese de que los pedazos no están en contacto uno con otro.

Cuando utilice varias cestas para la deshidratación, la temperatura de funcionamiento disminuye desde la parte inferior hacia la parte superior del electrodoméstico; en consecuencia, el tiempo de deshidratación para las cestas superiores aumentará.

Vuelva a colocar la tapa del aparato, enchufe el cable en una toma eléctrica compatible y encienda el aparato (tenga en cuenta la hora de encendido).

La posición de las cestas puede cambiarse en cualquier momento.

No vas a secar frutas y verduras cerca del hoyo de la cesta para el secado**Conservación de los alimentos secos**

Antes de guardar los alimentos secos, asegúrese de que están totalmente deshidratados, y de que se han enfriado por completo después del proceso de deshidratación: esto es esencial para una adecuada conservación. Es también muy importante evitar que los alimentos deshidratados absorban humedad durante su conservación. Cualquier bote, tarro o bolsa de plástico utilizado para la conservación, deberá ser cerrado herméticamente. El método más aconsejable es la utilización de una termoselladora de plástico eléctrica para sellar las bolsas que contienen los alimentos deshidratados. No exponga los alimentos deshidratados a la luz, sino manténgalos en un lugar oscuro.

Cuando los alimentos secos van a ser utilizados

La fruta y verdura deshidratada deberán ser puestas en remojo en agua tibia (asegúrese de que están totalmente cubiertas por agua) y mantenidas así durante toda la noche. Para sopas o salsas, puede añadirse verdura o hierbas secas sin remojarlas previamente.

La fruta, verdura y hierbas deshidratadas pueden utilizarse de modo diverso para preparar la comida. Para más detalles, consulte la información ofrecida en los libros de recetas.

Mantenimiento y limpieza general

Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y que se haya enfriado por completo.

No limpie el aparato con agua, ni lo sumerja en agua; límpielo con un paño sin pelusa ligeramente humedecido. Las cestas para el y la tapa pueden limpiarse con un paño húmedo, utilizando un detergente suave, si es necesario. Las cestas para el secado pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Tiempos de secado

Los tiempos de secado detallados abajo son tiempos aproximados y dependerán del tamaño, consistencia y cantidad de carga.

Tipo de alimento a secar	Preparación	Cantidad por canastilla	Tiempo de secado en hrs.	Consistencia después del secado	Proporción del peso fresco restante
Piña	Pelar, cortar en rodajas de unos 8 mm.	500 g	12-13	Muy flexible	25-30%
Manzanas	piezas gruesas aprox. 15mm, o cortar en rebanadas de 8mm	600 g	7 6-7	Muy flexible	10-15%
Albaricoques	cortar por la mitad, colocar el corte hacia arriba	500 g	11-13	Flexible	20%
Plátanos	pelar, cortar por la mitad o dividir en cuartos	600 g	9-13	Flexible	20-25%
Albahaca, eneldo fragante, estragón, perejil, romero, salvia, cebolleta	secar entero o cortado. Enjuagar, colocar sobre una superficie absorbente y dejar secar.	-	1,5-2,5	Quebradiza	-
Peras	Fruta entera, (pero hervir hasta que esté tierna, antes de secar), cortar por la mitad, coloque la cara cortada en rebanadas de 8 mm aprox.	800 g	25	Flexible	20-25%
		600 g	16		
		500 g	7		
Frijoles	hervir los frijoles enteros hasta que estén tiernos, antes de secarlos.	400 g	6-7	Frágil	15%
Chicharos	pele y escaldar ligeramente	400 g	10	Duro	25%

Fresas	cortar por la mitad, o dejarlo entero.	250g 500g	10-16	Flexible	20%
Pepino	no pelar, cortar en rebanadas de 1 cm aprox.	400 g	8	Duro	15%
Zanahorias	pelar, cortar en rodajas de unos 8 mm.	400 g	7	Duro	15%
Cerezas	enteras	500 g	11-13	Correoso	25-30%
Puerro	cortar por la mitad hacia el pie, cortar en segmentos de 6-8 cm de largo, pelar	500 g	8	Frágil	20%
Chiles/ pimientos	cortar en tiras de aprox. 8mm	400 g	9	Flexible	20%
Champiñones	limpiar a fondo dejar los champiñones más pequeños enteros, cortar los champiñones más grandes en tiras	-	3-4	Elástico	-
Apio	quitar las ramas exteriores, cortar en rodajas de 8 mm, pelar	400 g	7	Duro	15%
Verduras para sopas	cortar en rodajas finas, pelar las zanahorias, el apio, el puerro, el colinabo, la col	300 g	6-7	Elástico	10-15%
Tomates	cortar por la mitad, poner la cara cortada,	400 g	10	Flexible	15%
	o cortar en rodajas de aprox. 6mm	300 g	8-9	Duro	10%
Uvas	cortar por la mitad, colocar el corte hacia arriba	500 g	13	Muy flexible	20%
Calabacines	no pelar, cortar en rodajas de aproximadamente 8 mm	400 g	8	Flexible	15%
Ciruelas	cortar por la mitad, colocar el corte hacia arriba	500 g	11-13	Flexible	20%

Temperaturas de coccion en general

Fruta y Verdura 50-65°C

Buey y otros tipos de carne 70°C

Datos tecnicos

Potencia 245W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es valida sólo si presenta el recibo fiscal con la fecha de compra y el nombre del modelo del aparato comprado.

Si el aparato requiere asistencia, contacte su vendedor o nuestra empresa. Eso para preservar el rendimiento de su aparato y NO invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada anula automáticamente la garantía.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía garantizamos gratuitamente la reparación del aparato.

No se tienen en cuenta en la garantía todas las partes que sean defectuosas debidas a:

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
- b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.

Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.

La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

Beper Srl declina toda responsabilidad por cualquier daño que puede directamente o indirectamente resultar de personas, cosas o animales domésticos en consecuencia de la falta de cumplimiento de todas las instrucciones indicadas en este "Manual de Instrucciones y Advertencias" en términos de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Contacte con el distribuidor de su país o el departamento de post venta de beper.

Envíe un e-mail a assistenza@beper.com y le enviaremos datos de su servicio tecnico en su país.

Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερίσκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

Οδηγίες Ασφάλειας

Οι επιφάνειες του περιβλήματος γίνονται καυτές κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

Μην επιτρέπεται στο καλώδιο να εφάπτεται σε καυτές επιφάνειες.

Για να αποφύγετε ζημιές στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστίες θέρμανσης, ανοιχτές φωτιές ή εύφλεκτα αέρια.

Το επίπεδο θορύβου δεν ξεπερνά τα 70dB(A).

Η συσκευή είναι μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για εμπορικούς σκοπούς.

Περιγραφή του προϊόντος Fig.A

1. Περιβλήμα
2. Καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα
3. Σχάρες αποξήρανσης
4. Καπάκι
5. Διακόπτης λειτουργίας
6. Θερμοστάτης

Πριν τη πρώτη χρήση

Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια δυσάρεστη οσμή. Είναι φυσιολογικό και θα διαρκέσει για πολύ λίγο. Θα βοηθήσει να αφήσετε την άδεια συσκευή να θερμανθεί για 30 λεπτά εξασφαλίζοντας ότι υπάρχει ικανοποιητικός εξαερισμός. Έπειτα, καθαρίστε την προσεκτικά (βλέπε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και Συντήρηση").

Σχάρες αποξήρανσης

Ανάλογα με τη ποσότητα του φαγητού που θέλετε να αποξηράνετε, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μέχρι 5 θήκες ταυτόχρονα.

Γενικές Πληροφορίες

Το φαγητό ή τα φρούτα που θα αποξηραθούν θα πρέπει να ώριμα, φρέσκα, καθαρά και καλής ποιότητας, διαφορετικά μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

Τα αποξηραμένα φαγητά διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία.

Όταν αποξηραίνετε φρούτα πάντα να αφαιρείτε τα κουκούτσια (εκτός από τα κεράσια). Μην ξεφλουδίζετε τα φρούτα πριν τα αποξηράνετε. Χρησιμοποιήστε χυμό λεμονιού πριν τη αποξήρανση. Αυτό αποτρέπει την οξείδωση.

Διαδικασία

Η θερμοκρασία είναι ρυθμιζόμενη, η μέγιστη είναι 70°C.

Τα φρούτα ή λαχανικά που θα αποξηράνετε θα πρέπει να είναι κομμένα σε λεπτά κομμάτια κανονικού μεγέθους και πάχους.

Απλώστε ομοιόμορφα. Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε τα κομμάτια να μην ακουμπάνε μεταξύ τους.

Όταν χρησιμοποιείτε πολλές σχάρες, η θερμοκρασία λειτουργίας μειώνεται από το κάτω μέρος στο άνω μέρος της συσκευής. Αντίστοιχα, ο χρόνος αποξήρανσης των άνω σχαρών θα αυξηθεί.

Βάλτε το καπάκι, συνδέστε στη πρίζα και ανοίξτε το διακόπτη.

Η θέση των σχαρών ενδέχεται να αλλάζει ανά πάσα ώρα.

Μην καλυπτετε την κεντρική τρυπα της σχαρας με φρουτα ή λαχανικα.

Αποθήκευση Αποξηραμένου Φαγητού

Προτού αποθηκεύσετε αποξηραμένο φαγητό, βεβαιωθείτε ότι είναι απολύτως στεγνά και έχουν κρυώσει εντελώς. Αυτό είναι απαραίτητο για την ορθή αποθήκευση.

Σημαντικό επίσης είναι να μην τραβήξει υγρασία κατά την αποθήκευση. Κάθε κονσέρβα ή πλαστική σακούλα θα πρέπει να σφραγίζεται αεροστεγώς. Η προτιμότερη μέθοδος είναι η χρήση ηλεκτρικής αεροστεγούς σακούλας για να σφραγίσετε τις σακούλες που περιέχουν το αποξηραμένο φαγητό. Κρατήστε το μακριά από το φως του ήλιου, σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.

Χρήση Αποξηραμένου Φαγητού

Τα αποξηραμένα φρούτα και λαχανικά πρέπει να καλυφθούν εντελώς από χλιαρό νερό και να μουλιάσουν όλο το βράδυ. Για χρήση σε σούπες ή σάλτσες, δεν χρειάζεται να τα μουλιάσετε πρώτα. Για περισσότερες λεπτομέρειες διαβάστε το παρεχόμενο βιβλίο συνταγών.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από τη πρίζα και έχει κρυώσει εντελώς. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό, αλλά πλύντε με ελαφρώς υγρό πανί. Οι σχάρες και το καπάκι μπορούν να πλυθούν με ένα ελαφρώς υγρό πανί χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό, εάν χρειάζεται. Είναι κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων.

Χρόνος Αποξήρανσης

Οι χρόνοι που αναγράφονται παρακάτω είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το μέγεθος, τη σύσταση και την ποσότητα.

Είδος τροφίμου για αποξήρανση	Προετοιμασία	Ποσότητα ανά ράφι	Χρόνος αποξήρανσης σε ώρες	Σύσταση όταν αποξηραίνονται	Αναλογία του αναπομείντος βάρους
Ανανάς	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε φέτες 8 mm	500 g	12-13	Πολύ ευλύγιστη	25-30%
Μήλο	Κόψτε κομμάτια 15mm , ή φέτες 8 mm	600 g	7 6-7	Πολύ ευλύγιστη	10-15%
Βερίκοκα	Κόψτε στα 2, βάλτε την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω	500 g	11-13	Ευλύγιστη	20%
Μπανάνες	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε 2 ή σε 4 κομμάτια	600 g	9-13	Ευλύγιστη	20-25%
Βσιλικός, θρούμπι, άνθος, εστραγκόν, μαϊντανός, δεντρολίβανο, φασκόμηλο, σχοινόπρασο	Αποξηράνετε ολόκληρα ή σε κομμάτια. Ξεπλύνετε, απλώστε τα σε μία απορροφητική επιφάνεια και αφήστε τα να στεγνώσουν	-	1,5-2,5	Εύθραυστη	-
Αχλάδια	Ολόκληρα φρούτα, (αλλά βράστε μέχρι να γίνουν τρυφερά), κόψτε στα 2, τοποθετήστε την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω, κόψτε σε φέτες 8mm	800 g	25	Ευλύγιστη	20-25%
		600 g	16		
		500 g	7		
Φασόλια	Προτού τα αποξηράνετε, βράστε μέχρι να γίνουν τρυφερά	400 g	6-7	Εύθραυστη	15%
Αρακάς	Ξεφλουδίστε ελαφρώς	400 g	10	Σκληρή	25%
Φράουλες	Κόψτε στα 2 ή αφήστε τις ολόκληρες	250g 500g	10-16	Ευλύγιστη	20%

Αγγούρι	Κόψτε σε φέτες 1 cm χωρίς να ξεφλουδίστε	400 g	8	Σκληρή	15%
Καρότα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες 8 mm	400 g	7	Σκληρή	15%
Κεράσια	Αφήστε τα ολόκληρα	500 g	11-13	Τραχιά	25-30%
Πράσο	Κόψτε σε κομμάτια 6-8 cm	500 g	8	Εύθραυστη	20%
Τσίλι / πράσινες πιπεριές	Κόψτε σε λωρίδες 8mm	400 g	9	Ευλύγιστη	20%
Μανιτάρια	Καθαρίστε σχολαστικά, αφήστε τα μικρότερα μανιτάρια ολόκληρα, κόψτε τα μεγαλύτερα σε λωρίδες	-	3-4	Λασπχωτή	-
Σέλερι	Αφαιρέστε τα εξωτερικά τμήματα, κόψτε σε κομμάτια 8mm	400 g	7	Σκληρή	15%
Λαχανικά για σούπα	Κόψτε σε λεπτές φέτες (καρότα, σέλερι, λάχανο, πράσο κ.α.)	300 g	6-7	Λασπχωτή	10-15%
Ντομάτες	Κόψτε στα 2 , τοποθετήστε την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω ή κόψτε σε φέτες 6mm	400 g	10	Ευλύγιστη	15%
		300 g	8-9	Σκληρή	10%
Σταφύλια	Κόψτε στα 2 , τοποθετήστε την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω	500 g	13	Πολύ ευλύγιστη	20%
Κολοκυθάκια	Μην ξεφλουδίζετε, κόψτε σε φέτες 8 mm	400 g	8	Ευλύγιστη	15%
Δαμάσκηνα	Κόψτε στα 2 , τοποθετήστε την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω	500 g	11-13	Ευλύγιστη	20%

Γενικές Θερμοκρασίες

Φρούτα και Λαχανικά: 50-65°C

Βοδινό και άλλα κρέατα: 70°C

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Ισχύς 245W

Power supply: 220-240V ~50/60Hz

Για οποιουδήποτε λόγους βελτίωσης, η Beper διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία ειδοποίηση.



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν. Σε περίπτωση που το προϊόν που διαθέτετε απαιτεί service βάσει εγγύησης, επικοινωνήστε με το κεντρικό service μας.

Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.

1. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

Ζημίας που προκαλείται λόγω κακής χρήσης συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της μη χρήσης του προϊόντος για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήστη που αφορούν τη σωστή χρήση και συντήρηση, καθώς και της εγκατάστασης ή χρήσης του προϊόντος χωρίς να τηρούνται τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας στη χώρα που χρησιμοποιείται.

Ζημίας που προκαλείται λόγω ατυχημάτων, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, κεραυνού, ύδατος, πυρός, κατάχρησης ή αμέλειας.

Μετατροπής, παραμόρφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν. Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service.

Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της beper στο e-mail assistenza@beper.com

Το οποίο θα προωθήσει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της beper της χώρας σας.

Instrucțiuni generale privind siguranța

Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de prima folosire a aparatului.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la control de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priza dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprii, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

Nu permiteți copiilor, persoanelor cu dizabilități sau oricărei persoane fără experiență sau abilitate tehnică să folosească aparatul dacă nu sunt supravegheați corespunzător. Este necesară supravegherea atentă când aparatul este folosit lângă sau de copii.

Asigurați-vă, că al dvs copil nu se joacă cu aparatul. În cazul în care decideți să nu mai folosiți vreodată aparatul, faceți-l ireparabil tăind cablul de curent după scoaterea ștecherului din priză.

Deci toate părțile periculoase ale aparatului trebuie să fie făcute ireparabile, în special pentru copiii care s-ar putea juca cu aparatul.

Instrucțiuni importante legate de siguranță

Țineți minte că suprafața carcasei devine fierbinte în timpul folosirii.

Nu lăsați cablul de curent să atingă suprafețe fierbinți.

Pentru a preveni carcasa de la deteriorare, nu puneți aparatul pe sau lângă suprafețe fierbinți, flăcări deschise sau vapori inflamabile.

Nivelul zgomotului nu depășește 70dB.

Deshidratatorul de fructe este destinat uzului casnic și nu este potrivit pentru uz comercial.

Descrierea produsului Fig.A

1. Carcasă
2. Cablu de curent cu ștecher
3. Rafturi pentru deshidratare
4. Capac
5. Comutator de pornire/oprire
6. Termostat

Prima utilizare

Când aparatul este pornit pentru prima dată, se poate emite un miros ușor. Acest lucru este normal și va dura doar foarte puțin. Acesta va ajuta încălzirea aparatului gol pentru 30 minute, asigurând suficientă ventilație. Apoi curățați unitatea temeinic (vezi capitolul „Curățare și întreținere” mai jos).

Rafturile pentru deshidratare

În funcție de cantitatea alimentelor ce urmează a fi deshidratate, simultan pot fi folosite până la cinci rafturi.

Informații generale

Alimentele de deshidratat ar trebui să fie coapte, proaspete, curate și de bună calitate, deoarece acesta va afecta rezultatul final.

Alimentele deshidratate își păstrează gustul și valoarea nutritivă și nu își pierd conținutul mineral.

Când deshidrați fructe, îndepărtați întotdeauna tot miezul, tulpinile și pietrele (cu excepția cireselor). Nu decojiți fructul înainte de deshidratare. Folosirea sucului de lămâie înainte de procesul de deshidratare previne oxidarea fructului (de ex. devine maro).

Funcționare

Temperatura este ajustabilă, temperatura maximă atinsă în timpul funcționării este ca. 70°C.

Fructele sau legumele ce urmează a fi deshidratate ar trebui tăiate în bucăți de mărime și grosime asemănătoare. Distribuți alimentele ce urmează a fi deshidratate în mod uniform pe fiecare raft pentru deshidratare. Pentru a asigura circulația corespunzătoare a aerului, asigurați-vă că bucățile nu se ating între ele.

Când folosiți mai multe rafturi pentru deshidratare, temperatura de funcționare scade din partea de jos în partea de sus a aparatului;

în consecință, timpul de deshidratare pe rafturile superioare va crește.

Puneți capacul pe unitate, inserați ștecherul într-o priză potrivită și porniți unitatea (se sugerează să notați timpul pornirii).

Poziția rafturilor pentru deshidratare poate fi modificată oricând.

Nu acoperiți orificiul central al raftului cu fructe și/sau legume.**Depozitarea alimentelor deshidratate**

Înainte de depozitarea alimentelor deshidratate, asigurați-vă că sunt complet deshidratate, și că s-au răcit complet după procesul de deshidratare: acesta este esențial pentru depozitarea corespunzătoare.

Este de asemenea foarte important ca în cazul alimentelor deshidratate să se prevină absorbția umidității în timpul depozitării. Orice cutii de depozitare, sticle sau pungi de plastic ar trebui închise etanș. Metoda preferată este folosirea unui dispozitiv electric de sigilare prin căldură pentru sigilarea pungilor care conțin alimente deshidratate. Nu expuneți alimentele deshidratate la lumină, ci țineți-le într-un loc întunecos.

Când alimentele deshidratate urmează să fie folosite

Fructele și legumele deshidratate ar trebui puse în apă caldă (asigurați-vă că sunt complet acoperite de apă) și lăsate peste noapte. Pentru supe sau sosuri, legumele deshidratate și ierburile pot fi adăugate fără a le lăsa întâi să absoarbă apă.

Când preparați mâncare, fructele, legumele și ierburile deshidratate pot fi folosite în multe feluri.

Pentru detalii vă rugăm să consultați informațiile disponibile în cărțile de bucate.

Curățare și întreținere

Înainte de curățarea aparatului, asigurați-vă că este deconectat de la alimentarea cu curent și s-a răcit complet. Nu curățați aparatul cu apă și nu îl cufundați în apă, ci curățați-l cu un prosop ușor umed, fără scame.

Rafturile pentru deshidratare și capacul pot fi curățate cu un prosop umed, folosind un detergent de vase blând, dacă este necesar. Rafturile pentru deshidratator sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Timpurile pentru deshidratare

Timpurile pentru deshidratare listate mai jos sunt aproximative și depind de mărimea, consistența și cantitatea de încărcare.

Tip de aliment ce urmează a fi deshidratat	Preparare	Cantitate pe raft	Timp de deshidratare în ore	Consistență când sunt deshidratate	Proporția greutatei proaspete rămase
Ananas	Decojiți, tăiați felii de ca. 8 cm	500 g	12-13	foarte flexibil	25-30%
Mere	Bucăți ca. 15mm groase, sau tăiați-le felii ca.8 mm	600 g	7 6-7	foarte flexibil	10-15%
Caise	Înjumătățiți-le, puneți-le cu partea tăiată în sus	500 g	11-13	flexibil	20%
Banane	Decojiți-le, înjumătățiți-le sau tăiați-le în patru	600 g	9-13	flexibil	20-25%
Busuioc, cimbru, mărar, tarhon, pătrunjel, rozmarin, salvie, arpagic	Deshidratați-le întregi sau tăiați-le. Rinse, place on absorbent surface and let dry	-	1,5-2,5	fragil	-
Pere	Fruct întreg, (însă fierbeți-le până devin fragede înainte de deshidratare), înjumătățiți-le, puneți-le cu partea tăiată în sus, tăiați-le felii de ca. 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flexibil	20-25%
Fasole	Înainte de deshidratare fierbeți fasolea întreagă până devine fragedă	400 g	6-7	fragil	15%
Mazăre	Scoateți-le din pâstaie, blansați-le pentru scurt timp	400 g	10	tare	25%
Căpșuni	Înjumătățiți-le sau lăsați-le întregi	250g 500g	10-16	flexibil	20%
Castraveți	Nu decojiți, tăiați felii de ca.1 cm.	400 g	8	tare	15%
Morcovi	Decojiți, tăiați felii de ca. 8 mm	400 g	7	tare	15%
Cirese	Lăsați-le întregi	500 g	11-13	tare	25-30%

Praz	Înjumătățiți-le în lung, tăiați-le în segmente lungi de 6-8 cm, blanșați-le	500 g	8	fragil	20%
Chilli/ piper verde	Tăiați-le fâșii de ca. 8mm	400 g	9	flexibil	20%
Ciuperci	Curățați temeinic, lăsați ciupercile mai mici întregi, iar cele care sunt mai mari tăiați-le fâșii	-	3-4	cauciucat	-
Țelină	Îndepărtați partea exterioară, tăiați-o felii de 8 mm, blanșați-o	400 g	7	tare	15%
Legume pentru supe	Tăiați morcovii, țelina, prazul, gulia, varza în felii subțiri, blanșați-le	300 g	6-7	cauciucat	10-15%
Roșii	Înjumătățiți-le, puneți-le cu partea tăiată în sus, sau tăiați-le felii de ca.6mm	400 g	10	flexibil	15%
		300 g	8-9	tare	10%
Struguri	Înjumătățiți-le, puneți-le cu partea tăiată în sus	500 g	13	foarte flexibil	20%
Zucchini	Nu decojiți, tăiați felii de ca 8 mm	400 g	8	flexibil	15%
Prune uscate	Înjumătățiți-le, puneți-le cu partea tăiată în sus	500 g	11-13	flexibil	20%

Temperatură generală pentru gătire

Fructe și legume 50-65°C

Vită și alte tipuri de carne 70°C

Date tehnice

Putere: 245W

Alimentare: 220-240V ~50/60Hz

Din motive de îmbunătățire Beper își rezervă dreptul de a modifica sau îmbunătăți produsul fără nicio notificare.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barate de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații. Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

Pentru orice asistență tehnică, vă rugăm contactați direct vânzătorul sau sediul nostru central pentru a păstra eficiența aparatului și pentru a NU anula garanția.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Dacă aparatul prezintă defecțiuni ale materialelor defecte și/sau producție în timpul perioadei de garanție, noi vă garantăm reparația gratuită în condițiile în care:

- Aparatul a fost folosit corespunzător și conform scopului pentru care a fost creat.
- Aparatul nu a fost modificat.
- Bonul fiscal trebuie prezentat.
- Uzura normală și excesivă nu face obiectul garanției.

De aceea orice parte care ar putea fi ruptă accidental sau prezintă semne vizibile de uzură la produsele consumabile (precum la lămpi, baterii, elemente de încălzire ...) părțile estetice sunt excluse din garanție și orice defect rezultat din nerespectarea regulilor privind utilizarea, neglijența în folosire și/sau întreținerea aparatului, nepăsare, greșeală sau instalare improprie, deteriorare în timpul transportului și orice altă deteriorare neatribuibile pentru furnizor.

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul.

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos:

Contactați distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări Beper.

E-mail assistenza@beper.com care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

Všeobecné bezpečnostní informace

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh.

Nepoužívejte přístroj v blízkosti výbušnin, vysoce hořlavých materiálů, plynů, hořících plamenů nebo ohříváčů.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

Pokud se rozhodnete přístroj dále nevyužívat, odpojte jej od napětí a přerízněte napájecí kabel, aby se přístroj stal nefunkčním. Učiňte také nefunkčními nebezpečné části výrobku, zejména kvůli dětem, které si mohou s výrobkem hrát.

Důležité bezpečnostní pokyny

Nezapomeňte, že se povrch přístroje během používání zahřívá.

Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal horkých povrchů.

Aby nedošlo k poškození těla přístroje, neumísťujte přístroj na horké povrchy nebo v blízkosti hořlavých povrchů, otevřeného plamene nebo hořlavých výparů.

Hlučnost nepřesahuje 70 dB (A).

Sušička na ovoce je určena pouze pro domácí použití a nikoli pro komerční použití.

Popis produktu Fig.A

1. Tělo
2. Napájecí kabel se zástrčkou
3. Sušící stojany
4. Víko
5. Spínač zapnutí / vypnutí
6. Termostat

Před prvním použitím přístroje

Když se spotřebič zapne poprvé, může dojít k mírnému pachu. To je normální a bude to trvat jen velmi krátkou dobu. Pomůže nechat prázdný spotřebič zahřívát po dobu 30 minut, což zajistí dostatečné odvětrání. Poté důkladně vyčistěte jednotku (viz obecná péče a čištění níže).

Sušicí stojany

V závislosti na množství sušeného jídla lze použít současně až 5 stojanů.

Obecné informace

Potraviny nebo zelenina, která se má sušit, by měla být zralá, čerstvá a čistá.

Sušené potraviny si udržují svoji chuť a nutriční hodnotu a neztrácejí obsah minerálů.

Při sušení ovoce vždy odstraňte celá jádra, stonky a košťály (s výjimkou třešní). Ovoce před sušením neloupejte. Použitím citrónové šťávy před sušením zabráníte odbarvení plodů (to znamená, že se přirozená barva nezmění na hnědou barvu).

Provoz

Teplota je nastavitelná, maximální teplota dosažená během provozu je kolem 70 ° C.

Ovoce nebo zeleninu, která se má sušit, je třeba rozřezat na tenké kusy pravidelné velikosti a tloušťky.

Rozdělte kousky, které mají být sušeny, rovnoměrně po každém sušicím stojanu. Aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu, ujistěte se, že se kusy navzájem nedotýkají.

Při použití několika stojanů se provozní teplota snižuje od dolní části k horní části spotřebiče. Podle toho se prodlužuje doba sušení na horních stojanech.

Nasaďte víko na zařízení, zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte přístroj (při zapnutí si zapamatujte čas).

Umístění stojanů může být kdykoliv změněno.

Nezakrývejte centrální otvor stojanu s ovocem a/nebo zeleninou.**Skladování sušených potravin**

Před uskladněním sušených potravin se ujistěte, že jsou zcela suché a že po sušení úplně vychladly: je to nezbytné pro správné skladování.

Také je velmi důležité, aby se při skladování zabránilo absorpci vlhkosti během skladování. Všechny skladovací plechovky, sklenice nebo plastové sáčky by měly být vzduchotěsné. Vhodným způsobem je použití vakuovacích sáčků pro uskladnění sušených potravin. Nevystavujte sušené potraviny světlu, nechte je na tmavém místě.

Kdy se používají sušené potraviny

Sušené ovoce a zelenina by měly být ponechány ve vlažné vodě (ujistěte se, že jsou zcela ponořeny do vody) přes noc. Pro polévky nebo omáčky je možno přidat sušenou zeleninu a byliny bez namočení.

Sušené ovoce, zelenina a byliny mohou být při přípravě jídla používány různými způsoby.

Podrobnosti naleznete v informacích dostupných v kuchařských knihách.

Obecná péče a čištění

Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je odpojen od napájecího zdroje a zcela vychladl.

Nečistěte spotřebič vodou a neponořujte jej do vody, ale očistěte jej mírně vlhkým hadříkem bez chloupků.

Stojany a víko mohou být čištěny vlhkým hadříkem nebo, pokud je to nutné, pomocí jemného mycího prostředku. Sušicí stojany je možné mít v myčce nádobí.

Doby sušení

Doba sušení je orientační a závisí na velikosti, konzistenci a množství náplně.

Druh	Příprava	Množství na stojan (v gramech)	Doba sušení (v hodinách)	Charakter	Redukce
Ananas	Oloupat, plátky 8 mm	500	12-13	Velmi pružný	25-30%
Jablka	Kousky 15 mm nebo plátky 8 mm	600	7 6-7	Velmi pružný	10-15%
Meruňky	Polovina, řezem nahoru	500	11-13	Pružný	20%
Banány	Oloupat, polovina nebo čtvrtina	600	9-13	Pružný	20-25%
Bazalka, kopr, estragon, petržel, rozmarýn, šalvěj, pažitka	Celé nebo na kousky	-	1,5-2,5	Křehký	-
Hrušky	Polovina, řezem nahoru Plátky 8 mm	800 600 500	25 16 7	Pružný Pružný Pružný	20-25%
Fazole	Uvařené	400	6-7	Křehký	15%
Hrášek	Lusk	400	10	Tvrdý	25%
Jahody	Polovina Celé	250 500	10-16	Pružný	20%
Okurka	Neloupat, 1 cm plátky	400	8	Tvrdý	15%
Mrkev	Oloupat, 8 mm plátky	400	7	Tvrdý	15%
Třešně	Celé	500	11-13	Kožený	25-30%
Pórek	Rozkrojit, segment 6- 8 cm	500	8	Křehký	20%

Chilli/zelený pepř	Plátky 8 mm	400	9	Pevný	20%
Žampiony	Očistit, velké na plátky	-	3-4	Gumový	-
Celer	Plátky 8 mm	400	7	Pevný	15%
Zelenina do polévky	Nakrájet	300	6-7	Gumový	10-15%
Rajčata	Polovina, řezem nahoru 6 mm plátky	400	10	Pružný	15%
		300	8-9	Pevný	10%
Grepy	Polovina, řezem nahoru	500	13	Velmi pružný	20%
Cukety	Neloupat, 8 mm plátky	400	8	Pružný	15%
Švestky	Polovina, řezem nahoru	500	11-13	Pružný	20%

Všeobecná teplota sušení

Ovoce a zelenina 50-65°C

Hovězí a ostatní maso 70°C

Technická data

Výkon: 245 wattů

Napájení: 220-240V - 50Hz

Společnost Beper si z jakýchkoli důvodů pro zlepšení vyhrazuje právo na změnu nebo zlepšení produktu bez předchozího upozornění.



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců. Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře

a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče

Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdrem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čistěn nevhodnými způsoby nebo nesprávnými použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalosti, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje si společnost Beper právo řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení beper, e-mail assistenza@beper.com, který předá váš požadavek na lokálního distributora.

Algemeen veiligheidsadvies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

Zorg ervoor dat het netsnoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik.

Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

Zorg er ook voor dat alle gevaarlijke onderdelen onbruikbaar worden gemaakt, met name met het oog op kinderen die met het apparaat zouden kunnen gaan spelen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Vergeet niet dat de oppervlakken van de behuizing tijdens gebruik heet worden. Zorg dat het netsnoer geen hete oppervlakken raakt.

Om te voorkomen dat de behuizing wordt beschadigd, mag het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, open vuur of ontvlambare dampen worden geplaatst.

Het geluidsniveau is niet hoger dan 70dB.
De fruitdroger is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële toepassingen.

Product omschrijving Fig.A

1. Behuizing
2. Netsnoer met stekker
3. Droogrekjes
4. Deksel
5. Aan / uit-schakelaar
6. Thermostaat

Eerste gebruik

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kan een lichte geur worden afgegeven. Dit is normaal en zal slechts een zeer korte tijd duren. Het helpt om het lege apparaat 30 minuten warm te houden, terwijl er voldoende ventilatie is. Maak het apparaat daarna grondig schoon (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" hieronder).

Droogrekjes

Afhankelijk van de hoeveelheid te drogen voedsel, kunnen maximaal vijf rekken tegelijkertijd worden gebruikt.

Algemene informatie

Het te drogen voedsel moet rijp, fris, schoon en van goede kwaliteit zijn, omdat dit het eindresultaat beïnvloedt. Gedroogde voedingsmiddelen behouden hun smaak en voedingswaarde en verliezen hun mineraalgehalte niet. Verwijder bij het drogen van fruit altijd de hele kern, stengels en stenen (met uitzondering van kersen). Schil het fruit niet voor het drogen. Het gebruik van citroensap voorafgaand aan het droogproces voorkomt dat de vruchten oxideren (dat wil zeggen bruin worden).

Werking

De temperatuur kan worden ingesteld, de maximale temperatuur die wordt bereikt tijdens het proces is ongeveer 70 ° C.

Het fruit of de groenten die moeten worden gedroogd, moeten worden gesneden in dunne stukken van normale grootte en dikte.

Verdeel de te drogen artikelen gelijkmatig over elk droogrek. Zorg voor een goede luchtcirculatie zodat de stukjes elkaar niet raken.

Bij gebruik van meerdere droogrekken neemt de bedrijfstemperatuur af van de onderkant naar de bovenkant van het apparaat; op een gelijkaardige manier neemt de droogtijd op de bovenste stellingen toe.

Plaats het deksel op het apparaat, steek de stekker in een geschikt stopcontact en schakel het apparaat in (het wordt aanbevolen om het tijdstip van inschakelen te noteren).

De positie van de droogrekken kan op elk moment worden gewijzigd.

Sluit de centrale opening van het rek niet af met fruit en / of groenten.

Bewaring gedroogd voedsel

Voordat u het gedroogde voedsel opbergt, moet u ervoor zorgen dat ze absoluut droog zijn en dat ze volledig zijn afgekoeld na het droogproces: dit is essentieel voor een goede opslag.

Het is ook van groot belang dat gedroogd voedsel tijdens het bewaren geen vocht kan opnemen. Alle bewaarblikken, glazen of plastic zakken moeten luchtdicht worden afgesloten. De geprefereerde methode is het gebruik van een elektrische hete lucht vacuüm om de zakken met het gedroogde voedsel af te dichten. Stel gedroogd voedsel niet bloot aan licht, maar bewaar het op een donkere plaats.

Wanneer het gedroogde voedsel wordt gebruikt

Gedroogde groenten en fruit moeten worden bewaard in lauw water (zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn met water) en 's nachts worden gepareerd. Voor soepen of sauzen kunnen gedroogde groenten en kruiden worden toegevoegd zonder eerst te weken.

Gedroogd fruit, groenten en kruiden kunnen op verschillende manieren worden gebruikt bij het bereiden van voedsel. Raadpleeg de informatie in kookboeken voor meer informatie.

Schoonmaak en onderhoud

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u controleren of het is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.

Maak het apparaat niet schoon met water en dompel het niet onder in water, maar maak het schoon met een licht vochtige, pluisvrije doek.

De droogrekken en het deksel kunnen worden schoongemaakt met een vochtige doek, indien nodig met een mild schoonmaakmiddel. De droogrekjes zijn vaatwas bestendig.

Droogtijden

De hieronder vermelde droogtijden zijn geschatte tijden en zijn afhankelijk van de grootte, consistentie en laadhoeveelheid.

Type voedsel dat gedroogd wordt	Vorbereiding	Hoeveelheid per rek	Droogtijd in uren	Consistentie na het drogen	Aandeel van het resterende verse gewicht
Ananas	schillen, snij in ca. 8 mm plakjes	500 g	12-13	Heel flexibel	25-30%
Appel	Stukken ca. 15mm dik, of snij in ca. 8mm plakjes	600 g	7 6-7	Heel flexibel	10-15%
Abrikoos	Halveer, plaat naar boven	500 g	11-13	Flexibel	20%
Banaan	Schillen, halveren of vierendelen	600 g	9-13	Flexibel	20-25%
Basilicum, Bonenkruid, Dille, Dragon, Peterselie, Rozemarijn, Salie, Bieslook	Droog volledig of in plakjes. Afspoelen, plaats op een absorberend oppervlak en laat drogen	-	1,5-2,5	Broos	-
Peren	Volledige vrucht, (maar zacht koken voor drogen), halveer, Snij naar boven in ca.8mm plakjes	800 g 600 g 500 g	25 16 7	Flexibel	20-25%
Bonen	Kook volledige bonen tot zacht voor drogen	400 g	6-7	Broos	15%
Erwten	Ontschelp, blancheer kort	400 g	10	Hard	25%
Aardbeien	halveer, of laat volledig	250g 500g	10-16	flexibel	20%
Komkomm er	Niet schillen, snij in ca.1 cm plakjes.	400 g	8	Hard	15%

Wortels	Schillen, snij in ca. 8 mm plakjes	400 g	7	Hard	15%
Kersen	Volledig laten	500 g	11-13	Leerachtig	25-30%
Prei	Halveer naar beneden, snij in 6-8 cm lange stukken, blancheer	500 g	8	Broos	20%
Peper/ groene peper	snij in strookjes, ca.8mm	400 g	9	Flexibel	20%
Champignons	Reinig grondig, laat kleine champignons volledig, snij grotere in strookjes	-	3-4	Rubberachtig	-
Selder	Verwijder de buitenste delen, snij in 8mm strookjes, blancheer	400 g	7	Hard	15%
Soepgroenten	Snij wortelen, selder, prei, koolraap, sla in dunne stukjes, blancheer	300 g	6-7	Rubberachtig	10-15%
Tomaten	halveer,	400 g	10	Flexibel	15%
	snij omhoog of snijn in ca. 6mm plakjes	300 g	8-9	Hard	10%
Druiven	halveer, snij omhoog	500 g	13	Heel flexibel	20%
Courgette	Niet schillen, snij in ca.8 mm plakjes	400 g	8	Flexibel	15%
Pruimen	Halveer, snij omhoog	500 g	11-13	Flexibel	20%

Algemene kooktemperatuur

Fruit en groenten 50-65°C

Rundsvlees en ander vlees 70°C

Technische gegevens

Vermogen 245W

Stroomvoorziening: 220-240V ~50/60Hz

Omwille van eventuele verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen of te verbeteren.



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale ongesorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen.

Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van beper.

E-mail assistenza@beper.com en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com

