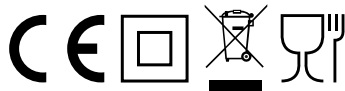


beper

- **ESSICCATORE DIGITALE - MANUALE DI ISTRUZIONI**
 - **DIGITAL FRUIT DRYER - USE INSTRUCTIONS**
 - **DÉSHYDRATEUR DE FRUITS DIGITAL**
MANUEL D'INSTRUCTIONS
- **DIGITAL OBST-DÖRRAUTOMAT - BETRIEBSANLEITUNG**
 - **DESHIDRATADOR DE FRUTAS DIGITAL**
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- **ΨΗΦΙΑΚΗ ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΟ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ**
- **DESHIDRATOR DIGITAL PENTRU ALIMENTE - MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**

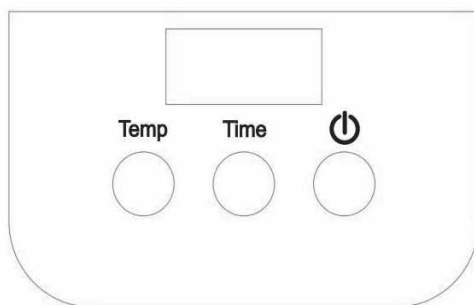


Cod.: 90.507

ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 11
FRANÇAIS	pag. 21
DEUTSCH	pag. 30
ESPAÑOL	pag. 39
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	pag. 46
ROMÂNĂ	pag. 51

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

Fig.1



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.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di cambio degli accessori o di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

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.

PANNELLO DI CONTROLLO: Fig.1

PRIMO UTILIZZO:

Pulire tutte le singole parti con un panno umido

Assicurarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di procedere con l'essiccazione degli alimenti

Assicurarsi che le singole parti siano montate correttamente e siano in buone condizioni

PREPARAZIONE DEL CIBO:

Rispetto alla frutta in scatola non è necessario aggiungere extra zucchero durante il processo di essiccazione.

Per ottenere un cibo di qualità è necessario seguire le seguenti fasi:

Assicurarsi che il cibo non sia scaduto e sia di buona qualità

Si consiglia di utilizzare frutti da albero, visto l'alto contenuto di zuccheri naturali

Non usare frutta e verdure troppo matura o in putrefazione. Se la frutta è contusa o alcune parti sono scolorite,

si consiglia di rimuoverle prima di procedere con l'essiccazione

Alcuni frutti, come mele, pere e le albicocche sono pretrattate per evitare la Perdita di vitamine e per prevenire che la frutta perda il colore originale.

Non è necessario pelare la frutta e la verdura prima di procedere con il processo di essiccazione.

E' possibile che la pelle diventi dura durante il procedimento.

Potrebbe essere necessario far sbollentare alcune verdure, prima di essicarle. (ciò dipende dal tipo di verdura)

ASSEMBLAGGIO DELL'ESSICCATORE:

1) Posizionare l'apparecchio su una superficie liscia e piana. Assicurarsi che la presa di corrente sia posizionata a breve distanza dalla presa elettrica.

2) Posizionare e tagliare gli ingredienti come da istruzioni. Posizionarli sui vassoi di essiccazione

3) Impilare i vassoi in dotazione all'interno del corpo dell'apparecchio. Per aumentare l'altezza dei vassoi dell'essiccatore, ruotarli di 90° finché l'altezza non è stata raggiunta. Assicurarsi che tutti i vassoi siano posizionati correttamente.

4) Accendere l'essiccatore premendo il pulsante ON/OFF.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO DI ESSICCATURA:

1) Dopo aver acceso l'apparecchio, sul display apparirà automaticamente 70°.

Per regolare ed aumentare rapidamente la temperatura, tenere premuto il pulsante 'Temp'. La temperatura dell'apparecchio prevista è compresa tra i 40 ed i 70°

2) Premendo il pulsante 'Time', l'apparecchio inizierà automaticamente il conto alla rovescia. Tenendo premuto lo stesso pulsante, il conto alla rovescia si velocizzerà. Il tempo dell'apparecchio in dotazione è compreso tra 1 e 48 ore.

3) Una volta che l'apparecchio avrà terminato il conto alla rovescia, premere il bottone ON/OFF e spegnere l'apparecchio, staccando l'apposita spina.

TEST DI ESSICCATURA:

La frutta: se essiccata correttamente, dovrebbe avere una consistenza flessibile ed essere leggermente umida. Spesso si tende ad essiccare troppo la frutta, facendole perdere gran parte delle sue proprietà nutrizionali e del suo gusto. Per questo motivo, si raccomanda di impostare il giusto tempo di essiccatore.

La verdura: se essiccata correttamente, dovrebbe risultare gommosa oppure variare a seconda del tipo di verdure.

CONSERVAZIONE DI ALIMENTI:

Per mantenere il gusto e qualità del prodotto, è fondamentale conservare in modo corretto i cibi essiccati.

Assicurarsi che tutti i cibi essiccati siano conservati in un luogo fresco e non esposto alla luce. Questo consente di mantenere più a lungo il prodotto.

Si consiglia di conservare i cibi nel congelatore o nel frigo, o in alternative in un posto fresco e buio all'interno della propria abitazione.

Conservare i cibi essiccati all'interno di un sacchetto sigillato o in un contenitore protetto che eviti l'esposizione alla luce.

L'alta quantità di zucchero naturale contenuta nella frutta consente la conservazione per un lungo periodo di tempo.

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

Se sigillata e conservata correttamente invece, la maggior parte della verdura può durare circa 6 mesi.

Non mangiare MAI frutta o verdura che mostrino segni di deterioramento

REIDRATAZIONE DI ALIMENTI ESSICCATI:

I cibi che sono stati essiccati possono essere reidratati nell'acqua in tre diversi modi:

Frutta e verdura possono essere immerse nell'acqua per un periodo di tempo compreso tra le 2 e le 6 ore, assicurandosi che vengano continuamente rinfrescate in questo lasso di tempo.

Frutta e verdura possono essere immerse in acqua bollente per 5 o 10 minuti, finché non hanno raggiunto la consistenza desiderata

E' possibile reidratare la frutta e la verdura, cucinandole. Durante questo processo è fondamentale non aggiungere zuccheri o condimenti

PULIZIA:

I vassoi possono essere lavati in lavastoviglie usando il programma di lavaggio a bassa temperatura. In alternative lavare con acqua tiepida e detersivo per stoviglie.

Non immergere mai il corpo principale dell'apparecchio nell'acqua.

Per pulirlo utilizzare un panno umido ed asciugare poi l'apparecchio accuratamente.

Conservare l'apparecchio in un ambiente asciutto e pulito.

TABELLA DI PREPARAZIONE DELLE VERDURE:

VERDURE	PREPARAZIONE	TEST DI ESSICCATURA	TEMPO (ORE)
Carciofi	Tagliare a strisce di circa 1 cm e sbollentare per circa 10 minuti	Consistenza tenera	6-14 ore
Asparagi	Tagliare a piccoli pezzettini di circa 2 cm	Consistenza tenera	6-14 ore
Fagioli	Sbollentare per 10 minuti	Consistenza tenera	8-26 ore
Barbabietole	Scolorire, raffreddare, rimuovere la testa e le radici, tagliare a fette	Consistenza tenera	8-26 ore
Cavoletti di Bruxelles	Tagliare a pezzi di circa 3 cm	Croccante	8-30 ore
Broccoli	Tagliare. E sbollentare finchè non diventano teneri circa 3-5 minuti	Consistenza tenera	6-20 ore
Cavoli	Tagliare in striscioline da circa 1 cm. Tagliare il nucleo in striscioline da mezzo cm	Consistenza dura/coriacea	Da 6 a 14 ore
Carote	Sbollentare finchè non diventano tenere	Consistenza dura/coriacea	Da 6 a 12 ore
Cavolfiori	Sbollentare al vapore finchè non diventano teneri. Rifiutare e tagliare	Consistenza dura/coriacea	Da 6 a 16 ore
Sedano	Tagliare il gambo in fette da circa 0,5 cm	Consistenza tenera	Da 6 a 14 ore
Erba cipollina	Tritare	Consistenza tenera	6-10 ore
Cetrioli	Tagliare a pezzetti di circa 1,5 cm	Consistenza dura/coriacea	Da 6 a 18 ore
Melanzane	Regolare e tagliare in strisce di 0.5 cm a 1,5 cm	Consistenza tenera	6-18 ore
Aglio	Rimuovere la pelle dallo spicchio e tagliare	Consistenza tenera	6-16 ore
Peperoncino	Essiccare intero	Consistenza dura/coriacea	6-14 ore
Funghi	Tagliare a pezzettini, tritare o essiccare interi	Consistenza dura/coriacea	6-14 ore
Cipolle	Tagliare sottili o tritare	Consistenza tenera	8-14 ore
Piselli	Sgusciare e sbollentare per 3-5 minuti	Consistenza tenera	8-14 ore
Peperoni	Tagliare a strisce sottili di 0,5 cm o ad anelli, rimuovendo i semi	Consistenza tenera	4-14 ore
Patate	Tagliare a strisce o a dadini. Sbollentare per 8-10 minuti	Consistenza tenera	6-18 ore
Rabarbaro	Rimuovere la buccia esterna e tagliare a lunghezze di 0,5 cm	Secco	6-38 ore

Spinaci	Sbollentare al vapore finchè non hanno raggiunto una consistenza morbida	Consistenza tenera	6-16 ore
Pomodori	Rimuovere la buccia. Tagliare a metà o a fette	Consistenza dura/coriacea	6-24 ore
Zucchine	Tagliare a pezzetti di 0,5 cm	Consistenza tenera	6-18 ore

TABELLA DI PREPARAZIONE DELLA FRUTTA:

FRUTTA	PREPARAZIONE	TEST DI ESSICCATURA	TEMPO (ORE)
Mele	Sbucciare, rimuovere la parte centrale e tagliare a fette o ad anelli	Consistenza flessibile	5-6 ore
Albicocche	Pulire, tagliare a metà o a fette	Consistenza flessibile	12-38 ore
Banana	Sbucciare e tagliare a fette di circa 0,5 cm	Consistenza croccante	8-38 ore
Frutti di bosco	Tagliare le fragole a fette di circa 0,5 cm, gli altri frutti interi	Secco	8-26 ore
Ciliegie	Scegliere se rimuovere o meno il nocciolo all'inizio o a metà del processo di essiccatura	Consistenza dura/coriacea	8-34 ore
Mirtilli	Tagliare o utilizzare interi	Consistenza flessibile	6-26 ore
Datteri	Snocciolare e tagliare a piccoli pezzi	Consistenza dura/coriacea	6-26 ore
Fichi	Tagliare a fette	Consistenza dura/coriacea	6-26 ore
Uva	Utilizzare intera	Consistenza flessibile	8-38 ore
Kiwi	Sbucciare e tagliare a fette	Consistenza croccante	8-26 ore
Mango	Sbucciare e tagliare a fette	Consistenza flessibile	8-26 ore
Pesche nettarine	Tagliare a metà	Consistenza flessibile	8-26 ore
Scorza d'arancia	Sbucciare a strisce lunghe	Consistenza flessibile	8-16 ore
Pere	Sbucciare e tagliare a fette	Consistenza flessibile	8-30 ore
Ananas	Sbucciare, togliere la parte centrale e tagliare a fette sottili	Consistenza flessibile	8-30 ore

TEMPERATURE DI COTTURA GENERALI:

Frutta e Verdura 50-65°

Manzo e altri tipi di carne 70°

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

SINTOMO	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Non riscalda Non ventila	Manca di corrente	Assicurarsi che la presa sia inserita correttamente Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso Controllare che la presa funzioni correttamente
Non riscalda Non ventila	Filo rotto all'interno dell'apparecchio	Non utilizzare l'apparecchio e contattare l'assistenza
Lenta essiccazione	Vassoi troppo pieni Ventilazione inceppata o in esecuzione troppo lenta Perdite d'aria a causa di vassoi difettosi o impilati non correttamente	L'aria deve fluire liberamente attorno al cibo per una corretta essiccazione. Ridurre la quantità di cibo sui vassoi o riposizionare il cibo. Verificare che il cibo sui vassoi non blocchi l'aria attraverso un'impilazione non corretta. Assicurarsi che il foro centrale del vassoio non sia ostruito.
Essiccazione irregolare	Variazioni nello spessore del cibo e del grado di maturazione Vassoi non girati	Verificare che il cibo sia dello stesso spessore Ruotare i vassoi una o due volte durante il processo di essiccazione
Surriscaldamento o riscaldamento insufficiente	Controllo della temperatura non funzionante nell'intervallo corretto	La temperatura nel vassoio più basso dovrebbe essere attorno ai 60° con i vassoi vuoti posizionati correttamente.
Ventilazione o motore rumorosi	Corpo estraneo nel ventilatore Motor bearing worn	Verificare che corpi estranei non ostruiscano la ventola.

Dati tecnici

Potenza 350W

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.

Assistenza tecnica

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salleri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com



MANZO ESSICCATO ALLA "JERKY"

Si raccomanda di utilizzare una carne di qualità.

Scegliere un taglio magro e tagliarlo a striscioline di circa di 1 cm. Eliminare il grasso ed i tendini.

Il grasso ostacola la qualità del processo di essiccazione ed i tendini rendono la carne di manzo difficile da masticare.

Per un taglio più facile, mettere la carne nel congelatore per circa 30 minuti e congelarla parzialmente.

Trascorsi 30 minuti, girare la carne e congelarla per altri 15.

Marinare le striscioline per circa 3 ore.

Sgocciolare le strisce di carne marinate su un tovagliolo di carta e posizionarle su un vassoio asciutto.

Si raccomanda di proteggere l'essiccatore da cibi sgocciolanti.

Essiccare la carne finché le striscioline non sono abbastanza secche e possono essere tagliate senza rompersi.

Questo procedimento richiede dalle 6 alle 16 ore.

A differenza delle altre carni essiccate, il jerky dovrebbe risultare facile da masticare ma non gommoso.

PER LA MARINATURA

1/2 Tazza di salsa di soia (circa 120g)

2 cucchiaini di zucchero di canna

Salsa Worcestershire (circa 80 g)

1/2 cucchiaino di cipolla in polvere

Spicchio d'aglio, schiacciato

2 cucchiaini di ketchup

1/2 cucchiaino di pepe

Sale q.b. (la salsa di soia è già sapida)

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

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.

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

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.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

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.

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.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

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

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

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

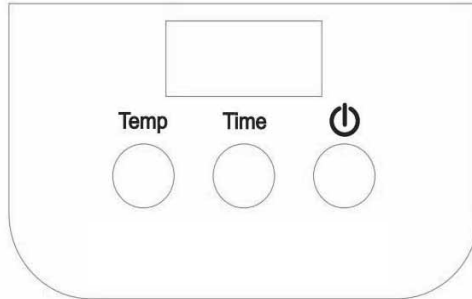
Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket.

ALSO MAKE ANY DANGEROUS PARTS UNSERVICEABLE, ESPECIALLY FOR CHILDREN WHO COULD PLAY WITH THE APPLIANCE.

Appliance components diagram



Before first time use

Clean all parts of the appliance with a damp cloth.

Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.

Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

Preparing the food

Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the de-hydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra, this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these basic guide lines to produce the best quality food:

Always ensure that the food is in date and of good quality.

It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.

Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discoloured parts, please remove the discoloured section before dehydrating.

Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and also to prevent discolouring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.

It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however it is down to your personal preference.

It may be necessary to steam/ blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.

Assembling the dehydrator

1. Place the appliance on a smooth, level table. Ensure that the power cord is only a short distance away from the electrical supply.
2. Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or onto the dehydrator sheets as required..

3. Stack the dehydrating trays onto the main body of the appliance. To increase the height of the dehydrator trays rotate them 90° until the height is increased. Ensure that all of the trays are fitted correctly to the main body of the appliance and the trays are evenly stacked.
4. Turn the main switch of the electrical power supply on.

Setting the temperature and time

1. After switching on the appliance the screen will automatically display 70°C, adjust the temperature by pressing the “Temp” button. To rapidly increase the temperature press and hold the button continuously. The temperature range is 40°C-70°C.
2. Press the “Time” button, the appliance will automatically begin to countdown. Press and hold the “Time” button to rapidly increase the time. The time range is between 1hr-48hrs.
3. Once the appliance has finished press the On/Off button and turn the appliance off at the mains.

Dryness Test

Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.

Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

Storage of foods

It is vital to store de-hydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.

If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.

Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.

When storing the food it is recommended to store it in a sealed bag or a darkened container.

Storing foods

The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time.

When packaged and stored correctly most fruit can last for about a year whilst vegetables can be stored for up to about 6 months.

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

Re-hydrating foods

Foods that have been dehydrated can be re-hydrated in water, this can be performed in 3 ways:

Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.

They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.

You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.

Cleaning and maintenance

The dehydrator trays are dishwasher safe.

Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid. Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.

Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

Vegetable preparation table

Vegetable	Preparation	Dryness test	Approx. time (hours)
Artichokes	Cut into 1/3 inch strips and boil for about ten mins	Brittle	6-14 hours
Asparagus	Cut into 1 inch pieces. Tips yield better product	Brittle	6-14 hours
Beans	Cut and steam until translucent	Brittle	8-26 hours
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots, slice	Brittle	8-26 hours
Brussel sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthway	Crispy	8-30 hours
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3-5 min	Brittle	6-20 hours
Cabbage	Trim and cut into 1/8 inch strips. Cut core into 1/4 inch strips	Leathery	6 to 14 hours
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	Leathery	6 to 12 hours
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	Leathery	6 to 16 hours
Celery	Cut stalks into 1/4 inch slices	Brittle	6 to 14 hours
Chives	Chop	Brittle	6 to 10
Cucumber	Cut into 1/2 inch slices.	Leathery	6-18 hours
Aubergine/Squash	Trim and slice 1/4 inch to 1/2 inch thick.	Brittle	6-18 hours
Garlic	Remove skin from clove and slice.	Brittle	6-16 hours
Chilli's	Dry whole	Leathery	6-14 hours
Mushrooms	Slice, chop or dry whole	Leathery	6-14 hours
Onions	Slice thinly or chop	Brittle	8-14 hours
Peas	Shell and blanch for 3-5 minutes	Brittle	8-14 hours
Peppers	Cut into 1/4 inch strips or rings, remove seeds	Brittle	4-14 hours

Digital Fruit dryer Use instructions

Peppers	Cut into 1/4 inch strips or rings, remove seeds	Brittle	4-14 hours
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 minutes	Brittle	6-18 hours
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/8 inch lengths	No moisture	6-38 hours
Spinach	Stem blanch until wilted, but not soggy. Kale etc	Brittle	6-16 hours
Tomatoes	Remove skin. Cut into halves or slice	Leathery	6-24 hours
Corquette	Slice into 1/4 inch pieces	Brittle	6-18 hours

Fruit preparation table

Fruit	Preparation	Dryness test	Approx. time (hours)
Apples	Pare, core and cut into slices or rings	pliable	5-6 hours
Artichoke	Cut into 1/8 inch strips	brittle	5 to 13 hours
Apricots	Clean, cut into halves or in slices	pliable	12-38 hours
Banana	Peel and cut into 1/8 inch slices	Crisp	8-38 hours
Berries	Cut strawberries into 1/4 inch slices, other berries whole	No moisture	8-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	Leathery	8-34 hours
Cranberries	Chop or leave whole	Pliable	6-26 hours
Dates	Pit and slice	Leathery	6-26 hours
Figs	Slice	Leathery	6-26 hours
Grapes	Leave whole	Pliable	8-38 hours
Kiwi	Peel and slice	Crisp	8-26 hours

Kiwi	Peel and slice	Crisp	8-26 hours
Mango	Peel, de-stone and slice	Pliable	8 - 26 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	Pliable	8-26 hours
Orange rind	Peel in long strips	Brittle	8-16 hours
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	Pliable	10-34 hours
Pears	Peel and slice	Pliable	8-30 hours
Pineapple	Peel, de-core and slice thinly	Pliable	8—30 hours

Please note general cooking temperatures

Fruit & Vegetables 50-65°C.

Beef and other general meat 70°C.

Technical data

Power 350W

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

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any 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

TECHNICAL ASSISTANCE

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.

For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR ATER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.



Recipes



Making Beef jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean cut or round stake about one to one and a half inches thick, trim off all the excess fat and connective tissue. Fat hampers how well the meat will dry and the connective tissue will make the beef jerky hard to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze it for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick.

Marinate the strips for three hours.

Drain the marinated strips on a paper towel, and place the strips on the drying tray. Remember to protect the dehydrator from dripping foods (use a Teflon baking liner) dehydrate until strips are quite dry and can bend without breaking. This will take from 6-16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

Jerky marinade

1/2 cup soy sauce

2 tbsp. Brown sugar

1/2 cup of Worcestershire sauce

1/2 tsp onion powder

Garlic clove, crushed

2 tbsp. ketchup

1 to 1 3/4 tsp. salt

1/2 tsp. pepper

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE 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 superficies 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.

PANNEAU DE CONTRÔLE: Fig.1

PREMIÈRE UTILISATION:

Nettoyer chaque élément avec un chiffon humide

S'assurer que l'appareil soit séché avant de procéder avec l'exsiccateur des aliments

S'assurer que chaque élément soit monté correctement et soit en bonne condition

PRÉPARATION DE LA NOURRITURE:

Par rapporta ux fruits dans les boites, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre en plus pendant le processus exsiccateur.

Pour obtenir une nourriture de qualité il est nécessaire de suivre les phases suivantes:

S'assurer que les aliments ne soient pas périmés et de bonne qualité

On vous conseille d'utiliser des fruits de l'arbre, vu le contenu élevé de sucre naturel

Ne pas utiliser des fruits et des légumes trop mûrs ou en putréfaction. Si le fruit est trop mûr ou certaines parties sont décolorées, on vous conseille de les enlever avant de procéder avec l'exsiccateur.

Certains fruits, comme la pomme, la poire ou l'abricot sont prétraités pour éviter la Perte de vitamine et pour prévenir que le fruit perde sa couleur originale.

Il n'est pas nécessaire d'éplucher le fruit ou le légume avant de procéder avec le processus d'exsiccateur.

Il est possible que la peau devienne dure pendant le processus.

Il pourrait être nécessaire de faire blanchir certain légume, avant de les sécher. (cela dépend du type de légume)

ASSEMBLAGE DE L'EXSICCATEUR:

- 1) Positionner l'appareil sur une superficie lisse et plate. S'assurer que la prise de courant soit positionné à une petite distance de la prise électrique.
- 2) Positionner et couper les ingrédients selon les instructions. Les positionner sur les plateaux de l'exsiccateur.
- 3) Empiler les plateaux fournis à l'intérieur du corps de l'appareil. Pour augmenter la hauteur des plateaux de l'exsiccateur, les retourner à 90° jusqu'à ce que la hauteur ne soit pas rejointe. S'assurer que tous les plateaux soient positionnés correctement.
- 4) Allumer l'exsiccateur en appuyant sur le pulsant ON/OFF.

POSITION DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE L'EXSICCATEUR:

- 1) Après avoir allumé l'appareil, sur le display apparaîtra automatiquement 70°.

Pour régler et augmenter rapidement la température, tenir appuyé sur le pulsant 'Température'. La température de l'appareil prévue est comprise entre 40 et 70°.

- 2) En appuyant sur le pulsant 'Time', l'appareil commencera automatiquement le compte à l'envers. En tenant appuyé sur le même pulsant, le compte à l'envers s'accélérera. Le temps de l'appareil fourni est compris entre 1 et 48 heures.

- 3) Une fois que l'appareil aura terminé le compte à l'envers, appuyer sur le pulsant ON/OFF et éteindre l'appareil, en débranchant la prise appropriée.

TEST DE SÉCHOIR:

Les fruits: s'ils sont séchés correctement, ils devraient avoir une consistance flexible et être légèrement humide. Souvent on a tendance à sécher trop les fruits, en les faisant perdre une grande partie de ses propriétés nutritionnelles de son goût. Pour ce motif, on vous recommande d'imposer le temps correct de séchage.

Les légumes: s'ils sont séchés correctement, ils devraient résulter épais ou bien varier en fonction du temps des légumes.

CONSERVATION DES ALIMENTS:

Pour maintenir le goût et la qualité du produit, il est fondamental de conserver correctement les aliments séchés. S'assurer que tous les aliments séchés soient conservés dans un lieu frais et non exposé à la lumière. Cela permet de maintenir plus longtemps le produit.

On vous conseille de conserver les aliments dans le congélateur ou dans le réfrigérateur, ou en alternatif dans un endroit frais et sombre à l'intérieur de votre propre habitation.

Conserver les aliments séchés à l'intérieur du sachet fermé ou dans un récipient protégé qui évite l'exposition à la lumière.

La haute quantité de sucre naturel contenue dans les fruits permet la conservation pour une longue période de temps.

S'ils sont fermés et conservés correctement en effet, la grande partie des fruits peut durer jusqu'à un an.

S'ils sont fermés et conservés correctement au contraire, la grande partie des légumes peut durer jusqu'à 6 mois.

Ne JAMAIS manger des fruits et des légumes qui montrent des signes de détérioration.

RÉHYDRATATION DES ALIMENTS SÉCHÉS:

Les aliments qui ont été séchés peuvent être réhydratés dans l'eau en différentes façons:

Les fruits et les légumes peuvent être plongés dans l'eau pour une période de temps comprise entre 2 et 6 heures, en s'assurant qu'ils viennent régulièrement rafraîchis dans ce laps de temps.

Les fruits et légumes peuvent être plongés dans de l'eau bouillante pendant 5 ou 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils n'ont pas rejoint la consistance désirée.

Il est possible de réhydrater les fruits et les légumes, en les cuisinant. Pendant ce processus il est fondamental de ne pas ajouter des sucres et des condiments.

NETTOYAGE:

Les plateaux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle en utilisant le programme de lavage à basse température. En alternatif laver avec de l'eau tiède et une lessive en poudre pour lave-vaisselle.

Ne jamais plonger le corps principal de l'appareil dans l'eau.

Pour le nettoyer utiliser un chiffon humide et sécher ensuite correctement l'appareil.

Conserver l'appareil dans un lieu sec et propre.

TABLEAU DE PRÉPARATION DES LÉGUMES:

LÉGUMES	PRÉPARATION	TEST DE SÉCHOIR	TEMPS(HEURES)
Artichauts	Couper en bandes d'environ 1 cm et blanchir pour environ 10 minutes	Consistance tendre	6-14 heures
Asperges	Couper à petits morceaux d'environ 2 cm	Consistance tendre	6-14 heures
Haricots	Blanchir 10 minutes	Consistance tendre	8-26 heures
Betteraves	Décolorer, refroidir, enlever la tête et les racines, couper en tranches.	Consistance tendre	8-26 heures
Choux de Bruxelles	Couper en morceaux d'environ 3 cm	Croquant	8-30 heures
Brocoli	Couper. Et blanchir jusqu'à ce qu'ils deviennent tendre pour environ 3-5 minutes	Consistance tendre	6-20 heures
Choux	Couper en petites bandes d'environ 1 cm. Couper la base en petites bandes d'environ cm	Consistance dure/coriace	De 6 à 14 heures
Carottes	Blanchir jusqu'à ce qu'elles ne deviennent pas tendre	Consistance dure/coriace	De 6 à 12 heures
Choux fleurs	Blanchir à vapeur jusqu'à ce qu'ils ne deviennent pas tendre. Refiler et couper	Consistance dure/coriace	De 6 à 16 heures
Céleri	Couper la tige en tranches d'environ 0,5 cm	Consistance tendre	De 6 à 14 heures

Aubergines	Régler et couper en tranches d'environ 0.5 cm à 1,5 cm	Consistance tendre	6-18 heures
Ails	Enlever la pelure de la gousse et couper	Consistance tendre	6-16 heures
Piment	Sécher l'intérieur	Consistance dure/coriace	6-14 heures
Champignons	Couper en petits morceaux, hacher et sécher à l'intérieur	Consistance dure/coriace	6-14 heures
Oignons	Couper de façon fine ou hacher	Consistance tendre	8-14 heures
Petit Pois	Éplucher et blanchir pour 3-5 minutes	Consistance tendre	8-14 heures
Poivrons	Couper en tranches fines de 0,5 cm ou en anneaux, en enlevant les graines	Consistance tendre	4-14 heures
Pommes de terre	Couper en tranches fines ou en petits dés. Blanchir pour 8-10 minutes	Consistance tendre	6-18 heures

Tomates	Enlever l'épluchure. Couper à moitié ou en tranches	Consistance dure/coriace	6-24 heures
Courgettes	Couper en petits morceaux de 0,5 cm	Consistance tendre	6-18 heures

TABLEAU DE PRÉPARATION DES FRUITS:

FRUITS	PRÉPARATION	TEST DE SÉCHAGE	TEMPS (HEURES)
Pommes	Éplucher, enlever la partie centrale et couper en tranches ou en anneaux	Consistance flexible	5-6 heures
Abricots	nettoyer, couper à moitié ou en tranches	Consistance flexible	12-38 heures
Banane	Éplucher et couper en tranches d'environ 0,5 cm	Consistance croquante	8-38 heures
Fruits rouges	Couper les fraises en tranches d'environ 0,5 cm, les autres fruits internes	Sec	8-26 heures
Cerises	Choisir si enlever ou moins le noyau au début ou à la moitié du processus de séchage	Consistance dure/coriace	8-34 heures
Myrtilles	Couper et utiliser l'intérieur	Consistance flexible	6-26 heures
Dattes	Enlever le noyau et couper en petits morceaux	Consistance dure/coriace	6-26 heures
Figues	Couper en tranches	Consistance dure/coriace	6-26 heures
Raisin	Utiliser l'intérieur	Consistance flexible	8-38 heures
Kiwi	Éplucher e couper en tranches	Consistance croquante	8-26 heures

Mangue	Éplucher e couper en tranches	Consistance flexible	8-26 heures
Pêches nectarines	Couper à moitié	Consistance flexible	8-26 heures
Pelure d'orange	Éplucher à longues tranches	Consistance flexible	8-16 heures
Poires	Éplucher et couper en tranches	Consistance flexible	8-30 heures
Ananas	Éplucher, couper la partie centrale et couper en tranches fines	Consistance flexible	8-30 heures

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 350W

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.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour l'assistance technique et/ou des réparations en dehors de la période de garantie, vous pouvez vous adresser directement à l'adresse indiquée ci-dessous:

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 CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



BŒUF SÉCHÉ À LA «LANIÈRE DE VIANDE»

On vous recommande d'utiliser une viande de qualité.

Choisir un morceau maigre et le couper en petites tranches d'environ 1 cm. Éliminer le gras et les tendons.

Le gras obstacle la qualité de processus du séchage et les tendons rendent la viande de bœuf difficile à mastiquer.

Pour une coupe plus facile, mettre la viande dans le congélateur pour environ 30 minutes et la décongeler partiellement.

Une fois passé 30 minutes, retourner la viande et la congeler pour encore 15.

Mariner les petites tranches pour environ 3 heures.

Égoutter les tranches de viande marinées sur une nappe de papier et les positionner sur un plateau sec.

On vous recommande de protéger l'exsiccateur des aliments égouttés.

Sécher la viande jusqu'à ce que les tranches ne soit pas assez sèches et elles peuvent être coupées sans se casser.

Cette procédure demande environ 6 à 16 heures.

À la différence des autres viandes séchées, les lanières de viande devront être faciles à mastiquer mais il ne doit pas être caoutchouteux.

POUR LA MARINADE

1/2 Tasse de sauce de soja (environ 120 g)

2 cuillères de sucre de canne

Sauce Worcestershire (environ 80 g)

1/2 cuillère d'oignon en poudre

Gousse d'ail, écrasé

2 cuillères de ketchup

1/2 cuillère de poivre

Sel q.b. (la sauce de soja est déjà savoureuse)

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 Schäden, 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.

Allgemein zu beachten: Fig.1

Erste Benutzung:

Alle einzelnen Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch gründlich putzen

Sicherstellen dass die einzelnen Teile des Geräts alle trocken sind bevor man mit dem Dörre vorgang (dem trocknen de Lebensmittel) beginnt.

Sicherstellen, dass alle Teile der Geräts ordnungsgemäß montiert (zusammengesetzt) und voll funktionsfähig sind.

Vorbereitung der Lebensmittel:

Im Unterschied zu den in Dosen erhältlichen Früchten oder anderen gedörrten Lebensmitteln ist es hier nicht notwendig, während des Dörrvorganges zusätzlichen Zucker beizumengen.

Um qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erhalten ist es wichtig folgende Schritte zu befolgen:

Vergewissern sie sich, dass die verwendeten Lebensmittel nicht verfallen und von hoher Qualität sind

Benützen sie vorwiegend Baumfrüchte, da diese von Natur aus mehr Zucker enthalten

Benutzen sie keine zu reife Früchte oder Gemüsearten oder solche die anfangen zu faulen.

Wenn Früchte oder Gemüse sehr weiche oder verfärbte Stellen aufweisen schneiden sie diese weg, bevor sie mit dem Dörren beginnen.

Einige Früchte sind chemisch behandelt, um sie vor dem Verlust von Farbe und Vitaminen zu schützen

Es ist nicht nötig das Obst und Gemüse, vor dem Dörren zu schälen. Es ist möglich, dass die Haut der Frucht oder des Gemüses während der Prozesses hart wird.

Es könnte notwendig sein, gewisse Gemüsearten vor dem Dörren, kurz abzukochen.

Zusammensetzung des Dörrgerätes:

1. Das Gerät auf einer geraden und sauberen Oberfläche abstellen. Schauen, dass sich in unmittelbarer Nähe eine Steckdose befindet
2. Die Zutaten, den obigen Anweisungen folgend, zurechtschneiden und sie anschließend in den Behältern des Gerätes positionieren.
3. Die einzelnen Behälter müssen nun in den Körper des Gerätes integriert werden (Stocken sie einen Behälter über den anderen). Achten sie darauf dass jeder Behälter sich auf der gewünschten Höhe befindet. Dies erreichen sie indem sie den einzelnen Behälter solange um 90 Grad drehen, bis er diese erreicht. Vergewissern sie sich, dass alle Behälter ordnungsgemäß platziert worden sind.
4. Schalten sie nun das Dörrgerät ein (mit dem Knopf ON/OFF)

Einstellung der Temperatur und der Dörrzeit:

1. Nachdem sie das Gerät eingeschaltet haben erscheint auf dem Display automatisch die Temperatur von 70°. Um die Temperatur einzustellen zu können halten sie Taste Temp. gedrückt. Die zur Auswahl stehenden Temperaturen der Maschine sind zwischen 40° und 70° Celsius.

2. Wenn sie den Knopf „Time“ drücken, startet automatisch ein Count Down. Halten sie den selben Knopf länger gedrückt wird dieser Count Down schneller nach unten gehen und sie können so die gewünschte Zeit einstellen. Die einzustellende Dörrzeit dieses Gerätes beträgt zwischen 1 und 48 Stunden.

3. Sobald der Count Down auf Null ist ist der Dörrvorgang abgeschlossen und sie sollten das Gerät abschalten (mit dem Knopf ON/OFF) und den Stecker aus der Steckdose herausziehen.

Dörretest:

Obst: Wenn dieses richtig gedörrt worden ist sollte dieses nicht hart sondern relativ weich und leicht feucht sein. Man neigt dazu das Obst zu sehr bzw. zu lange zu dörren bis es hart wird und großteils seiner Nährwerte und Geschmacks verliert. Aus diesen und anderen Gründen ist es sehr wichtig die richtige Dörrzeit einzustellen.

Gemüse: Wenn dieses richtig gedörrt worden ist sollte es ziemlich weich bleiben, was aber von der Art des Gemüses abhängt.

Aufbewahrung der Lebensmittel:

Um den Geschmack und die Qualität der Produkte aufrecht zu erhalten, ist es grundlegend die gedörrten Lebensmittel richtig aufzubewahren. Es ist wichtig die gedörrten Lebensmittel an einem dunklen und nicht zu warmen Ort aufzubewahren. Dies ermöglicht es die gedörrten Lebensmittel länger aufzubewahren.

Es wird empfohlen die Lebensmittel im Tiefkühlfach oder im Kühlschrank aufzubewahren oder an einem kühlen und dunklen Ort der Wohnung.

Die gedörrten Lebensmittel sollten in einem verschließbaren Beutel oder einem Gefäß aufbewahrt werden, das diese vor externen Lichtquellen schützt.

Der hohe natürliche Zuckeranteil des Obstes führt dazu, dass diese für sehr lange Zeit aufbewahrt werden können (sofern richtig gelagert).

Sofern richtig verschlossen und richtig aufbewahrt kann gedörrtes Obst fast ein Jahr lang aufbewahrt werden.

Sofern richtig verschlossen und richtig aufbewahrt kann gedörrtes Gemüse hingegen ungefähr 6 Monate aufbewahrt werden.

Essen sie NIEMALS gedörrtes Obst oder Gemüse, das Zeichen von Fäulnis aufweist.

Rehydrierung gedörrter Lebensmittel:

Gedörrte Lebensmittel können auf drei verschiedenen Wegen wieder rehydriert werden:

Das Obst und Gemüse kann ins Wasser gelegt werden und dort bleibt es zwischen 2 und 6 Stunden. Wichtig bei dieser Methode ist es das Wasser immer wieder zu wechseln, bzw. immer wieder neues Wasser dazuzugeben.

Das Obst und Gemüse kann in kochendes Wasser gegeben werden bis es die gewünschte Konsistenz erreicht.

Obst und Gemüse kann rehydriert werden indem es gekocht wird. Hierbei ist es wichtig keinen Zucker bzw. Gewürze beizumischen.

Reinigung:

Die Behälter der Dörrmaschine können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (ein Programm mit wenig Hitze wählen) Als Alternative können die Behälter auch mit lauwarmen Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Niemals das Gehäuse des Apparates ins Wasser geben. Um dieses zu putzen nehmen sie bitte ein feuchtes Tuch und anschließend trocknen sie diese gründlich.

Bewahren sie die Maschine an einem trocknen und sauberen Ort auf.

TABELLE ZUR ZUBEREITUNG VON GEMÜSE:

GEMÜSE	ZUBERETUNG	DÖRRTEST	ZEIT (STUNDEN)
Artischocken	In Streifen zu ca. 1 cm schneiden und ca 10 min. abkochen	weiche Konsistenz	6-14 Stunden
Spargel	In kleine Stücke zu 2 cm schneiden	weiche Konsistenz	6-14 Stunden
Bohnen	10 min abkochen	weiche Konsistenz	8-26 Stunden
Rüben	Entfärben, abkühlen, den Kopf und die Wurzeln abtrennen und in Scheiben schneiden	weiche Konsistenz	8-26 Stunden
Rosenkohl	In Stücke zu 3cm schneiden	knusprig	8-30 Stunden
Broccoli	Schneiden und solange abkochen bis diese weich werden (3-5min)	weiche Konsistenz	6-20 Stunden
Kohl	In Streifen zu 1 cm schneiden. Das Herz in Streifen zu 1/2cm schneiden	harte/ ledrige Konsistenz	6- 14 Stunden
Karotten	So lange abkochen bis diese weich werden	harte/ledrige Konsistenz	6-12 Stunden
Blumenkohl	Unter Dampf abkochen bis dieser weich wird; abkühlen und schneiden	harte/ledrige Konsistenz	6-16 Stunden

Sellerie	Den Stamm in Scheiben zu 0,5cm schneiden	Weiche Konsistenz	6-14 Stunden
Schnittlauch	hacken	weiche Konsistenz	6-10 Stunden
Gurken	In Scheiben zu 1,5cm schneiden	harte/ledrige Konsistenz	6-18 Stunden
Oberginen	In Streifen zu 0,5 bis 1,5cm schneiden	weiche Konsistenz	6-18 Stunden
Knoblauch	Die Haut von den Knollen entfernen und aufschneiden	weiche Konsistenz	6-16 Stunden
Chili-Schoten	Nicht schneiden, ganze Schote dörren	harte/ledrige Konsistenz	6-14 Stunden
Pilze	In Stücke schneiden, hacken oder als Ganze	harte/ledrige Konsistenz	6-14 Stunden

Zwiebel	Dünn aufschneiden oder hacken	weiche Konsistenz	8-14 Stunden
Erbsen	Schälen und 3-5 min. abkochen	weiche Konsistenz	8-14 Stunden
Peperoni	In Streifen oder Scheiben zu 0,5cm schneiden und die Kerne entfernen	weiche Konsistenz	4-14 stunden
Kartoffeln	In Streifen oder Würfel schneiden und 8-10 min. abkochen	weiche Konsistenz	6-18 Stunden
Rhabarber	Die Haut entfernen und länglich oder in Scheiben zu 0,5cm schneiden	trocken	6-38 Stunden
Spinat	Unter Dampf abkochen bis dieser weich wird	weiche Konsistenz	6-16 Stunden
Tomaten	Die haut entfernen und in Scheiben schneiden oder halbieren	harte/ledrige Konsistenz	6-24 Stunden
<u>Zucchini</u>	In Scheiben zu 0,5cm schneiden	weiche Konsistenz	6-18 Stunden

TABELLE ZUR ZUBEREITUNG VON OBST:

OBST	ZUBEREITUNG	DÖRRTEST	ZEIT(STUNDEN)
Äpfel	Schälen und den Kern entfernen; in Scheiben oder Ringe schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	5-6 Stunden
Aprikosen	Waschen, den Kern entfernen und entweder halbieren oder in Stücke schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	12-38 Stunden
Banane	Schälen und in Stücke zu 0,5cm schneiden	knusprige Konsistenz	8-38 Stunden
Waldfrüchte	Die Erdbeeren in Scheiben zu 0,5cm schneiden den Rest der Früchte als Ganze	trocken	8-26 Stunden
Kirschen	Den Kern vor oder während des Dörrvorganges entfernen	harte/ledrige Konsistenz	8-34 Stunden
Schwarzbeeren	Schneiden oder als Ganzes dörren	weiche/"flexible" Konsistenz	6-26 Stunden
Datteln	Entkernen und in kleine Stücke schneiden	harte/ledrige Konsistenz	6-26 Stunden
Feigen	In Scheiben schneiden	harte/ledrige Konsistenz	6-26 Stunden
Trauben	Als Ganzes verwenden	weiche/"flexible" Konsistenz	8-38 Stunden
Kiwi	Schälen und in Scheiben schneiden	knusprige Konsistenz	8-26 Stunden
Mango	Schälen und in Scheiben schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	8-26 Stunden
Nektarinen	In zwei Hälften schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	8-26 Stunden
Orangenschalen	In lange Streifen schälen	weiche/"flexible" Konsistenz	8-16 Stunden
Birne	Schälen und in Scheiben schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	8-30 Stunden
Ananas	Schälen, das Kernstück entfernen und in dünne Scheiben schneiden	weiche/"flexible" Konsistenz	8-30 Stunden

Allgemeine Kochtemperaturen zum Dörren:

Obst und Gemüse 50-65°

Rind und andere Fleischarten 70°

Gedörktes Rindfleisch nach

Es wird wärmstens empfohlen nur Fleisch hochwertiger Qualität zu benutzen.

Man wähle ein mageres Fleischstück und schneide es in Scheiben zu ungefähr 1cm. Man entferne das Fett und die eventuell vorhandenen Nervenstränge, da das Fett den optimalen Dörrprozess behindert und die Nervenstränge das gedörkte Fleisch schwer kaubar machen.

Um das Fleisch leichter schneiden zu können empfiehlt es sich, dieses für ungefähr 30 Min. in das Tiefkühlfach zu legen und es teilweise gefrieren zu lassen. Anschließend sollte man das Fleisch umdrehen und es weitere 15 Min. im Tiefkühlfach lassen.

Die geschnittenen Streifen 3 Stunden in der Marinade lassen.

Die marinierten Fleischstreifen gut abtropfen lassen, sie anschließend mit einem Tuch/Papier kurz abtupfen. Anschließend die Streifen in den trockenen und sauberen Behältern positionieren.

Wichtig ist es keine tropfenden Lebensmittel zu verwenden.

Das Fleisch muss so lange gedörkt werden bis sie sich ohne Probleme, bzw. ohne zu brechen, durchschneiden lassen.

Dieses Verfahren benötigt zwischen 6 und 16 Stunden.

Im Gegenteil zu anderen gedörkten Fleischarten sollte das „Jerky“ leicht zu kauen und nicht gummiartig sein.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 350W

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, Klängen) 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.

KUNDENDIENST

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, können Sie direkt unten stehende Adresse kontaktieren.

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



Rezeptbeispiele



Gedörktes Rindfleisch nach „Jerky“ Art

Es wird wärmstens empfohlen nur Fleisch hochwertiger Qualität zu benutzen.

Man wähle ein mageres Fleischstück und schneide es in Scheiben zu ungefähr 1cm. Man entferne das Fett und die eventuell vorhandenen Nervenstränge, da das Fett den optimalen Dörrprozess behindert und die Nervenstränge das gedörkte Fleisch schwer kaubar machen.

Um das Fleisch leichter schneiden zu können empfiehlt es sich, dieses für ungefähr 30 Min. in das Tiefkühlfach zu legen und es teilweise gefrieren zu lassen. Anschließend sollte man das Fleisch umdrehen und es weitere 15 Min. im Tiefkühlfach lassen.

Die geschnittenen Streifen 3 Stunden in der Marinade lassen.

Die marinierten Fleischstreifen gut abtropfen lassen, sie anschließend mit einem Tuch/Papier kurz abtupfen. Anschließend die Streifen in den trockenen und sauberen Behältern positionieren.

Wichtig ist es keine tropfenden Lebensmittel zu verwenden.

Das Fleisch muss so lange gedörkt werden bis sie sich ohne Probleme, bzw. ohne zu brechen, durchschneiden lassen.

Dieses Verfahren benötigt zwischen 6 und 16 Stunden.

Im Gegenteil zu anderen gedörkten Fleischarten sollte das „Jerky“ leicht zu kauen und nicht gummiartig sein.

Für die Marinade:

½ Tasse Sojasauce (ca 120g)

2 Löffel Kandiszucker

Worcestersauce (ca 80g)

½ Löffel Zwiebelpulver

1 Knoblauchzehe (zerdrückt)

2 Löffel Ketchup

½ Löffel Pfeffer

Salz (soviel es braucht; die Sojasauce ist bereits salzig)

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 sólo 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.

PANEL DE CONTROL: Fig.1

PRIMER EMPLEO:

Limpie cada elemento del aparato con un paño húmedo.

Se asegure que el aparato sea seco antes de proceder con el secado de los alimentos.

Se asegure que cada elemento del aparato sea ensamblado correctamente y en buen estado.

PREPARACIÓN DE LA COMIDA:

En comparación con la fruta enlatada no es necesario añadir azúcar extra durante el proceso de secado.

Para obtener un alimento de calidad usted debe seguir las siguientes etapas:

- Se asegure que el alimento no sea caducado y sea de buena calidad.
 - Se aconseja el empleo de frutos de árbol, visto que contienen muchos azúcares naturales.
 - No emplee fruta y verdura muy madura o en putrefacción. Si la fruta está contusa o algunos puntos están descoloridos, se aconseja de quitarla antes de proseguir con el secado.
 - Algunos frutos, como manzanas, peras y albaricoques son pretratadas para evitar la pérdida de vitaminas y para prevenir que la fruta pierda su color original.
 - No hace falta que usted pele la fruta y la verdura antes de proseguir con el proceso de secado.
- Es posible que la piel se haga dura durante el proceso.
- Puede ser necesario escaldar algunas verduras, antes de secarlas (esto depende del tipo de verdura).

ENSAMBLAJE DEL SECADOR:

- 1) Coloque el aparato encima de una superficie lisa y llana. Se asegure que la toma de alimentación sea puesta a breve distancia del enchufe eléctrico.
- 2) Coloque y corte los ingredientes según las instrucciones. Los coloque encima de las bandejas para el secado.
- 3) Apile las bandejas en dotación dentro el cuerpo del aparato. Para aumentar la altura de las bandejas del secador, las gire 90° hasta que no la hayan alcanzada. Se asegure que todas las bandejas sean colocadas correctamente.
- 4) Encienda el secador pulsando el botón ON/OFF.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA Y DEL TIEMPO DE SECADO:

- 1) Después del encendido del aparato, en la pantalla se visualiza automáticamente 70°.
Para regular y aumentar rápidamente la temperatura, mantenga pulsado el botón "Temp". La temperatura del aparato prevista se encuentra entre 40 y 70°.
- 2) Pulsando el botón "Hora", el aparato empieza automáticamente la cuenta al revés. Manteniendo pulsado el mismo botón, la cuenta al revés acelera. El tiempo del aparato en dotación se encuentra entre 1 y 48 horas.
- 3) Una vez que el aparato ha terminado la cuenta al revés, pulse el botón ON/OFF y apague el aparato, desconectando su enchufe.

TEST DE SECADO:

La fruta: si secada correctamente, debe tener una consistencia flexible y ser ligeramente húmeda. Muchas veces la fruta se seca mucho, haciéndole perder gran parte de sus propiedades nutricionales y de su gusto. Por esta razón, se aconseja de seleccionar el justo tiempo para el secado.

La verdura: si secada correctamente, debe ser gomosa o variar según el tipo.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- Para mantener el gusto y la calidad del producto, es fundamental conservar correctamente los alimentos secados.

Se asegure que todos los alimentos secados sean conservados en un lugar fresco y no expuesto a la luz. Esto permite de conservar mucho más el producto.

- Se aconseja de conservar los alimentos en el congelador o en la nevera, o alternativamente en un lugar fresco y oscuro dentro de su vivienda.

- Conserve los alimentos secados dentro de una bolsa sellada o en un recipiente protegido que evite la exposición a la luz.

La alta cantidad de azúcar natural que contiene la fruta permite la conservación por un largo período de tiempo. Si sellada y conservada correctamente en efecto, la mayor parte de la fruta dura casi un año.

Si sellada y conservada correctamente en cambio, la mayor parte de la verdura dura casi 6 meses.

No coma nunca fruta o verdura que muestra signos de deterioro.

REHIDRATACIÓN DE LOS ALIMENTOS SECADOS:

Los alimentos que han sido secados pueden ser rehidratados en agua según tres maneras distintas:

- Fruta y verdura se sumergen en agua por un período de tiempo entre 2 y 6 horas, asegurándose que sean continuamente refrescadas durante este lapso de tiempo.

- Fruta y verdura se sumergen en agua hirviendo por 5-10 minutos, hasta que no alcancen la consistencia deseada.

- Usted puede rehidratar la fruta y la verdura con la cocción. Durante este proceso es fundamental que no añada azúcares o condimentos.

LIMPIEZA:

Las bandejas se pueden lavar en la lavavajillas empleando el programa de lavado a baja temperatura. Como alternativa lave con agua tibia y detergente lavavajillas.

No sumerja nunca el cuerpo principal del aparato en agua.

Para limpiarlo emplee un paño húmedo y luego seque el aparato cuidadosamente.

Guarde el aparato en un lugar seco y limpio.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS:

VERDURAS	PREPARACIÓN	TEST DE SECADO	TIEMPO (HORAS)
Alcachofas	Cortar a listas de casi 1 cm y escaldar por casi 10 minutos	Consistencia tierna	8-14 horas
Espárgagos	Cortar en trozos pequeños de casi 2 cm	Consistencia tierna	6-14 horas
Judías	Escaldar por 10 minutos	Consistencia tierna	8-26 horas
Remolachas	Decolorar, enfriar, quitar la cabeza y las raíces, cortar en lonchas	Consistencia tierna	8-26 horas
Coles de Bruselas	Cortar en trozos de casi 3 cm	Crocante	8-30 horas
Bróculis	Cortar y escaldar hasta que no sean tiernos casi 3-5 minutos	Consistencia tierna	6-20 horas
Coles	Cortar en tiras de casi 1 cm. Cortar el núcleo en tiras de medio cm	Consistencia dura/coriácea	6-14 horas
Zanahorias	Escaldar hasta que no sean tiernas	Consistencia dura/coriácea	6- 12 horas
Coliflores	Escaldar al vapor hasta que no sean tiernos. Recortar y cortar.	Consistencia dura/coriácea	6 -18 horas
Apio	Cortar el pie en lonchas de casi 0,5 cm	Consistencia tierna	6 -14 horas
Cebollino	Picar	Consistencia tierna	6-10 horas
Pepinos	Cortar en trozos pequeños de casi 1,5 cm	Consistencia dura/coriácea	6 -18 horas
Berenjenas	Arreglar y cortar a listas de 0,5 cm a 1,5 cm	Consistencia tierna	6-18 horas
Ajo	Quitar la piel del diente y cortar	Consistencia tierna	6-16 horas
Guindilla	Secar entero	Consistencia dura/coriácea	6-14 horas
Setas	Cortar en trozos pequeños, picar o secar enteros	Consistencia dura/coriácea	6-14 horas
Cebollas	Cortarlas sutiles o picarlas	Consistencia tierna	8-14 horas
Guisantes	Desvainar y escaldar por 3-5 minutos	Consistencia tierna	8-14 horas
Pimientos	Cortar a listas sutiles de 0,5 cm o en anillos, quitando las semillas	Consistencia tierna	4-14 horas
Patatas	Cortar a listas o en cubitos. Escaldar por 8-10 minutos	Consistencia tierna	6-18 horas
Ruibarbo	Quitar la piel externa y cortar a listas de 0,5 cm	Seco	6-38 horas
Espinacas	Escaldar al vapor hasta que no alcance una consistencia blanda	Consistencia tierna	6-16 horas

Tomates	Quitar la piel. Cortar por la mitad o en lonchas	Consistencia dura/coriácea	6-24 horas
Calebaces	Cortar en trozos pequeños de 0,5 cm	Consistencia tierna	6-18 horas

TABLA DE PREPARACIÓN DE LA FRUTA:

FRUTA	PREPARACIÓN	TEST DE SECADO	TIEMPO (HORAS)
Manzanas	Pelar, quitar el centro y cortar en lonchas o en anillos	Consistencia flexible	5-6 horas
Albaricoques	Limpiar, cortar por la mitad o en lonchas	Consistencia flexible	12-38 horas
Platano	Pelar y cortar en lonchas de casi 0,5 cm	Consistencia crocante	8-38 horas
Frutas del bosque	Cortar las fresas en lonchas de casi 0,5 cm, los otros frutos enteros	Seco	8-26 horas
Cerezas	Seleccionar si quitar o no el hueso a principios o a la mitad del proceso de secado	Consistencia dura/coriácea	8-34 horas
Arándanos	Cortar o emplear enteros	Consistencia flexible	6-26 horas
Dátiles	Deshuesar y cortar en trozos pequeños	Consistencia dura/coriácea	6-26 horas
Higos	Cortar en lonchas	Consistencia dura/coriácea	6-26 horas
Uva	Emplear entera	Consistencia flexible	8-38 horas
Kiwi	Pelar y cortar en lonchas	Consistencia crocante	8-26 horas
Mango	Pelar y cortar en lonchas	Consistencia flexible	8-26 horas
Nectarinas	Cortar por la mitad	Consistencia flexible	8-26 horas
Cáscara de naranja	Pelar a listas largas	Consistencia flexible	3-16 horas
Peras	Pelar y cortar en lonchas	Consistencia flexible	8-30 horas
Piña	Pelar, quitar el centro y cortar en lonchas sutiles	Consistencia flexible	8-30 horas

TEMPERATURAS DE COCCIÓN EN GENERAL:

Fruta y Verdura 50-65°

Buey y otros tipos de carne 70°

DATOS TÉCNICOS

Potencia 350W

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 respeta 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 válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es válida 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:

- Daños en el transporte o caídas accidentales.
- Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- 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.

ASISTENCIA TÉCNICA

Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, puede contactar directamente la dirección siguiente:

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO DE POST VENTA DE BEPER. ENVIE UN E-MAIL A assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.



Recetas



Buey secado a la “Jerky”

Se aconseja el uso de una carne de calidad.

Elija un trozo magro y lo corte en tiras de casi 1 cm. Elimine la grasa y los tendones.

La grasa impide la calidad del proceso de secado y los tendones hacen que la carne de buey sea difícil a masticar.

Para un trozo más fácil, ponga la carne en el congelador por unos 30 minutos y la congele parcialmente.

Después de 30 minutos, gire la carne y la congele para otros 15 minutos.

Marine las tiras unas tre horas.

Chorre las tiras de carne marinadas sobre una servilleta de papel y las coloque encima de una bandeja seca.

Se aconseja de proteger el secador de alimentos que chorren.

Seque la carne hasta que las tiras no sean bastantes secas y se puedan cortar sin romperse.

Este proceso pide de 6 a 16 horas.

A diferencia de otras carnes secadas, el jerky debe ser fácil a masticar pero no gomoso.

PARA EL ESCABECHADO

1/2 Taza de salsa de soja (unos 120g)

2 cucharas de azúcar moreno

Salsa Worcestershire (unos 80g)

1/2 cuchara de cebolla en polvo

Diente de ajo, aplastado

2 cucharas de ketchup

1/2 cuchara de pimienta

Sal al gusto (la salsa de soja ya es sávida)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 ατυχείς 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 γνώσια 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

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε όλα τα μέρη της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι στεγνή πριν επιχειρήσετε να αφυδατώσετε τα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά και είναι σε κατάσταση λειτουργίας.

Προετοιμασία των τροφών

Σε αντίθεση με κονσερβοποιημένα φρούτα δεν υπάρχει καμία επιπλέον προσθήκη ζάχαρης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφυδάτωσης (εκτός αν ο χρήστης προσθέτει ζάχαρη, αυτό μπορεί μερικές φορές να παράγει μια πικρή γεύση), είναι σημαντικό να ακολουθήσετε αυτές τις βασικές κατευθυντήριες γραμμές για να παράγετε την καλύτερη ποιότητα των τροφίμων:

Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι σε καλή κατάσταση

Είναι καλύτερο να χρησιμοποιήσετε φρούτα που έχουν ωριμάσει, καθώς περιέχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα.

Μην χρησιμοποιείτε πολύ ώριμα φρούτα και λαχανικά, αν τα τρόφιμα έχουν μώλωπες ή αποχρωματισμένα τμήματα, παρακαλούμε αφαιρέστε την αποχρωματισμένη περιοχή πριν από την αφυδάτωση.

Μερικά φρούτα όπως μήλα, αχλάδια και βερικοκα είναι προεπεξεργασμένα για να επιβραδύνουν την απώλεια των βιταμινών και επίσης για την πρόληψη αποχρωματισμού. Πάντα να πλένετε καλά τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν ακαθαρσίες, βακτήρια και άλλες επιβλαβείς ουσίες.

Είναι προαιρετική η αφαίρεση της φλούδας φρούτων και λαχανικών πριν από την ξήρανση τους. Η αφαίρεση της φλούδας μπορεί να γίνει δύσκολη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης, ωστόσο επαφίεται στην προσωπική σας προτίμηση.

Μπορεί να είναι απαραίτητο να περάσετε από ατμό / αποχρωματίσετε τα λαχανικά πριν από την ξήρανση τους, αυτός ο οφείλεται στις διαφορετικές υφές των λαχανικών.

Συναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ομαλή επιφάνεια, επίπεδο τραπέζι. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κοντά στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

2. Προετοιμάστε και κόψτε τα συστατικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Τοποθετείτε τα στους δίσκους ή πάνω στα φύλλα όπως απαιτείται.

3. Στοιβάξτε τους δίσκους αφυδάτωσης πάνω στο κύριο σώμα της συσκευής. Για να αυξήσετε το ύψος των δίσκων τους περιστρέψτε κατά 90 ° μέχρι το ύψος να αυξάνεται. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι δίσκοι έχουν τοποθετηθεί σωστά στο κύριο σώμα της συσκευής και οι δίσκοι είναι στοιβαγμένοι ομοιόμορφα.

4. Ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

Ρύθμιση Χρόνου και θερμοκρασίας

1. Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής στην οθόνη θα εμφανιστεί αυτόματα 70 °C, ρυθμίστε τη θερμοκρασία πιέζοντας το κουμπί "Temp". Για να αυξήσετε γρήγορα την θερμοκρασία πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο συνεχώς. Το εύρος θερμοκρασίας είναι 40° C-70 °C .

2. Πατήστε το πλήκτρο "Time", η συσκευή θα αρχίσει αυτόματα την αντίστροφη μέτρηση. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Time" για να αυξηθεί γρήγορα ο χρόνος. Το χρονικό εύρος είναι μεταξύ 1 ώρα, 48 ώρες.

3. Όταν η συσκευή έχει τελειώσει πατήστε το κουμπί On / Off και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Έλεγχος ξηρότητας

Τα φρούτα, αν είναι σωστά αφυδατωμένα, πρέπει να έχουν μια εύκαμπτη και δερματώδη υφή με λίγη υγρασία (λιγότερο από 20%). Ένα συχνό πρόβλημα είναι ότι οι χρήστες αφυδατώνουν υπερβολικά τα φρούτα, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε κακή γεύση και τα φρούτα να έχουν λιγότερη θρεπτική αξία.

Ως εκ τούτου, για να επιτευχθεί η καλύτερη δυνατή γεύση από αφυδατωμένα τρόφιμα πρέπει να διασφαλιστεί ότι ακολουθείται ο σωστός χρόνος αφυδάτωσης.

Τα λαχανικά θα πρέπει να είναι λαστιχωτά και εύθραυστα όμως διαφορετικά λαχανικά μπορούν να ποικίλουν σε υφή.

Αποθήκευση των τροφών

Είναι ζωτικής σημασίας να αποθηκεύσετε τα αφυδατωμένα τρόφιμα σωστά για να διατηρήσουν την ποιότητα και τη γεύση τους. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αποξηραμένα τρόφιμα αποθηκεύονται σε δροσερό σκοτεινό μέρος. Όσο πιο δροσερές διατηρείται το φαγητό τόσο το καλύτερο θα διατηρηθεί η βέλτιστη ποιότητα.

Εάν είναι δυνατόν, παρακαλούμε να αποθηκεύσετε το φαγητό στο ψυγείο ή στην κατάψυξη, εναλλακτικά, μπορείτε να αποθηκεύσετε αποξηραμένα τρόφιμα σε δροσερό μέρος στο σπίτι σας.

Θα πρέπει να γνωρίζετε ότι το φως προκαλεί την ποιότητα και τη θρεπτική αξία των τροφίμων να επιδεινώνεται. Κατά την αποθήκευση της τροφής, συνιστάται να το αποθηκεύσετε σε μια σφραγισμένη σακούλα ή ένα σκοτεινό δοχείο.

Διάρκεια αποθήκευσης τροφών

Το φυσικά ζάχαρα και το όξινο περιεχόμενο που περιέχεται σε πολλά φρούτα τους επιτρέπει να αποθηκεύονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Όταν συσκευάζονται και αποθηκεύονται σωστά, τα περισσότερα φρούτα μπορούν να διαρκέσουν για περίπου ένα χρόνο, ενώ τα λαχανικά μπορούν να αποθηκευτούν έως και περίπου 6 μήνες.

Μην καταναλώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά που παρουσιάζουν σημάδια φθοράς.

Ενυδάτωση Τροφών

Τα τρόφιμα που έχουν υποστεί αφυδάτωση μπορεί να ενυδατωθούν εκ νέου σε νερό, αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί με 3 τρόπους:

1. Τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να μουλιάσουν σε νερό για 2-6 ώρες, εξασφαλίστε την τοποθέτηση τους στο ψυγείο κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
2. Μπορούν να βυθιστούν σε βραστό νερό για 5-10 λεπτά μέχρι να φθάσουν στην επιθυμητή συνοχή.
3. Μπορείτε επίσης να ενυδατώσετε τα φρούτα και τα λαχανικά με το μαγείρεμά τους. Μην προσθέτετε καρύκευμα ή ζάχαρη κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας. Ένας καλός γενικός κανόνας είναι να χρησιμοποιήσετε 2 φλιτζάνια νερό στα φρούτα και αφήστε τα να βράσουν.

Καθαρισμός και συντήρηση

Οι δίσκοι μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων.

Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Καθαρίστε με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στεγνώστε καλά πριν από την αποθήκευση.

Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα καθαρό, υγρό περιβάλλον κατά προτίμηση στην αρχική του συσκευασία.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

Τάση και Συχνότητα Τροφοδοσίας: 220-240V ~ 50/60Hz

Ισχύς: 350W

Για οποιοσδήποτε λόγο βελτίωσης, η εταιρεία Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία προειδοποίηση.



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 τον 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 εντοπισθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΣΤΗΝ ΧΩΡΑ ΣΑΣ

Ή ΜΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ BEPER ΣΤΟ E-MAIL assistenza@beper.com

ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΘΑ ΠΡΟΩΘΗΣΕΙ ΤΟ ΑΙΤΗΜΑ ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ 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 centrul 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 improprie, 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 PERMIȚEȚI COPIILOR, PERSOANELOR CU DIZABILITĂȚI SAU ORICĂREI PERSOANE FĂRĂ EXPERIENȚĂ SAU ABILITATE TEHNICĂ SĂ FOLOSEASCĂ APARATUL DĂCĂ 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 FOLOȘIȚI 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.

Diagramă cu componentele aparatului Fig.1

Înainte de prima folosire

Toate părțile aparatului se curăță temeinic cu un prosop umed.

Asigurați-vă, că părțile aparatului sunt toate uscate înainte de a începe procesul de deshidratare.

Asigurați-vă, ca toate părțile aparatului să fie montate corespunzător și să fie în întregime în stare funcțională.

Pregătirea alimentelor:

În comparație cu fructele din conservă nu există adaos de zahăr în plus în timpul procesului de deshidratare (doar dacă utilizatorul dorește să adauge zahăr, acesta ar putea produce câteodată un gust mai amar), pentru a obține rezultate de înaltă calitate este important să urmați următorii pași:

Asigurați-vă întotdeauna, că alimentele folosite nu expiră și sunt de bună calitate.

Folosiți în principal fructele pomilor, căci ele au conținutul cel mai ridicat de zahăr natural.

Nu folosiți fructe prea coapte sau feluri de legume, care încep să se strice, dacă fructele sau legumele prezintă locuri foarte moi sau de altă culoare, îndepărtați-le prin tăiere, înainte de a începe procesul de deshidratare.

Unele fructe precum merele, perele și caisele sunt pretratate, pentru a încetini procesul de pierdere a vitaminelor și pentru a preveni decolorarea. Spălați întotdeauna fructele temeinic pentru a vă asigura că nu conțin murdărie, bacterii și alte substanțe dăunătoare.

Nu este nevoie să decojiți fructele și legumele înainte de a le deshidrata. În timpul procesului de deshidratare coaja poate deveni tare; oarecum este la alegerea dvs.

S-ar putea să fie necesar să aburiți/blanșați legumele înainte de a le deshidrata, asta se întâmplă din cauza texturii diferite a legumelor.

Asamblarea deshidrotorului:

1. Puneți aparatul pe o suprafață dreaptă și netedă. Asigurați-vă cablul de curent să fie doar la o mică distanță de priză.
2. Pregătiți și tăiați ingredientele conform indicațiilor. Puneți alimentele pe etajerele aparatului conform indicațiilor.
3. Puneți etajerele pe carcasa aparatului. Pentru a mări înălțimea tăvilor deshidrotorului rotiți-le 90° până obțineți rezultatul dorit. Asigurați-vă, că toate recipientele sunt potrivite corect de carcasa aparatului iar tăvile sunt aranjate uniform.
4. Porniți deshidrotorul (cu butonul de pornire/oprire).

Setarea temperaturii și a timpului:

1. După pornirea aparatului ecranul va afișa automat 70°C, ajustați temperatura prin apăsarea butonului „Temp”. Pentru mărirea rapidă a temperaturii apăsați și țineți apăsat butonul în mod continuu. Intervalul de temperatură este 40°-70°C.
2. Apăsați butonul „Time”, aparatul va începe automat numărătoarea inversă. Apăsați și țineți apăsat butonul „Time” pentru mărirea rapidă a timpului. Intervalul de timp e între 1 oră – 48 ore.
3. Odată ce aparatul a ajuns la final apăsați butonul de pornire/oprire și opriți aparatul de la comutatorul principal.

Test de deshidratare:

Fructele, când sunt corect deshidratate, ar trebui să nu fie tari ci relativ moi și ușor umede (procent umiditate mai mică de 20%). Este o problemă des întâlnită faptul că oamenii tind să deshidrateze fructele într-un mod excesiv, însă acesta duce la un gust rău având o valoare nutritivă scăzută. De aceea pentru a obține cel mai bun gust posibil al fructelor, legumelor deshidratate, asigurați-vă că urmați timpul corect necesar deshidratării. Legumele ar trebui să fie gumate (cauciucate) și fragile totuși legumele diferite pot avea textură variată.

Depozitarea mâncărilor:

Este vital să depozitați corect mâncarea deshidratată pentru a menține calitatea și gustul produsului. Asigurați-vă că toate mâncărurile deshidratate sunt depozitate într-un loc răcoros și ferit de soare. Cu cât este mai răcoare, cu atât mâncarea își păstrează calitatea optimă mai mult timp. Dacă este posibil vă rugăm să depozitați mâncarea în frigider sau congelator, sau alternativ puteți depozita mâncărurile deshidratate într-un loc răcoros din casa dvs. Țineți cont că lumina cauzează deteriorarea calității și a valorii nutritive a mâncărilor. La depozitarea mâncărilor este recomandat să o depozitați într-o pungă cu sigiliu sau într-un recipient întunecat.

Depozitarea alimentelor:

Conținutul ridicat de zahăr natural și acid din multe fructe le permite să poată fi păstrate mai mult timp. Când fructele sunt ambalate și depozitate corect, cele mai multe fructe pot fi depozitate 1 an în timp ce legumele pot fi depozitate până la 6 luni. Nu consumați fructe și legume care prezintă orice semn de deteriorare.

Rehidratarea alimentelor

Mâncărurile deshidratate pot fi rehidratate în apă, acestea se pot efectua în 3 feluri:
Fructele și legumele pot fi puse în apă pentru 2-6 ore, asigurându-vă că ele sunt refrigerate în timpul acestui proces.
Ele pot fi înmuiate în apă clocotită pentru 5-10 minute obțin consistența dorită.
Puteți de asemenea să rehidratați fructele și legumele prin gătirea lor. Nu adăugați condimente sau zahăr în timpul acestui proces. O regulă bună este folosiți 2 cești de apă la fruct și lăsați-l să fiarbă înăbușit.

Curățare și îngrijire

Etajerele deshidrotorului pot fi curățate în mașina de spălat vase.
Nu cufundați unitatea principală cu niciun motiv în apă sau alte lichide. Curățați cu un prosop ușor umed și uscați temeinic înainte de depozitare.
Depozitați aparatul într-un mediu curat, fără umezeală, de preferat în ambalajul său original.

LEGUME	PREPARARE	TEST	TIMP (ORE)
Anghinare	Se taie fâșii de ca. 1 cm și se fierbe ca. 10 min.	Consistență moale	6-14 ore
Sparanghel	Se taie bucăți mici de ca. 2 cm	Consistență moale	6-14 ore
Fasole	Se taie și se aburește până devine translucidă	Consistență moale	8-26 ore
Sfeclă	Se blanșează, se răcește, se taie capetele și se taie felii	Consistență moale	8-26 ore
Varză de Bruxelles	Se taie de la rădăcină. Se taie apoi în două pe lungime	Crocant	8-30 ore
Broccoli	Se taie și se fierbe până devine moale (3-5 min.)	Consistență moale	6-20 ore
Varză	Se taie fâșii de 1 cm. Cotorul se taie fâșii de ½ cm.	Consistență tare	6-14 ore
Morcovi	Se fierb până devin moi. Se taie fâșii sau felii.	Consistență tare	6-12 ore
Conopidă	Se fierbe la aburi până devine moale; se taie	Consistență tare	6-16 ore
Țelină	Tulpina se taie felii de 0,5 cm	Consistență moale	6-14 ore
Arpagic	Se toacă	Consistență moale	6-10 ore
Castraveți	Se taie felii ca 1,5 cm	Consistență tare	6-18 ore
Vinete	Se taie felii de 0,5-1,5 cm	Consistență moale	6-18 ore
Usturoi	Se îndepărtează pielea și se taie felii	Consistență moale	6-16 ore
Ardei chilli	Nu se taie, se deshidratează întregi	Consistență tare	6-14 ore
Ciuperci	Se taie bucăți, se toacă sau se lasă întregi	Consistență tare	6-14 ore
Ceapă	Se taie subțire sau se toacă	Consistență moale	8-14 ore
Mazăre	Se decojesc și se fierb 3-5 min.	Consistență moale	8-14 ore
Peperoni	Se taie fâșii sau rondeluri de 0,5 cm și se îndepărtează semințele.	Consistență moale	4-14 ore
Cartofi	Se taie fâșii sau cuburi și se fierb 8-10 min.	Consistență moale	6-18 ore
Rubarbă	Se îndepărtează pielea și se taie în lung sau felii de 0,5 cm.	Uscat	6-38 ore
Spanac	Se fierbe la aburi până devine moale	Consistență moale	6-16 ore
Roșii	Se îndepărtează coaja și se taie felii sau în 2	Consistență tare	6-24 ore
Zucchini	Se taie felii de 0,5 cm	Consistență moale	6-18 ore

FRUCTE	PREPARARE	TEST	TIMP (ORE)
Mere	Se decojesc și se scot semințele; se taie felii sau rondeluri	Consistență moale/flexibilă	5-6 ore
Anghinare	Se taie fâșii de 0,5 cm	Consistență moale/flexibilă	5-13 ore
Caise	Se spală, se scot sâmburii și ori se taie în 2 ori bucăți	Consistență moale/flexibilă	12-38 ore
Banane	Se decojesc și se taie bucăți de 0,5 cm	Consistență crocantă	8-38 ore
Fructe de pădure	Căpșunile se taie felii de 0,5, restul fructelor rămân întregi	Fără umiditate	8-26 ore
Cirese	Se scot sâmburii înainte sau la jumătatea timpului procesului de deshidratare	Consistență tare	8-34 ore
Afine	Se toacă sau se deshidratează așa întregi	Consistență moale/flexibilă	6-26 ore
Curmale	Se scot sâmburii și se taie felii mici	Consistență tare	6-26 ore
Smochine	Se taie felii	Consistență tare	6-26 ore
Struguri	Se folosesc întregi	Consistență moale/flexibilă	8-38 ore
Kiwi	Se decojesc și se taie felii	Consistență crocantă	8-26 ore
Mango	Se decojesc și se taie felii	Consistență moale/flexibilă	8-26 ore
Nectarine	Se taie în 2, se deshidratează cu coaja în jos. Se scoate sâmburele la jumătatea timpului de deshidratare	Consistență moale/flexibilă	8-26 ore
Coji de portocale	Se decojesc în fâșii lungi	Consistență moale/flexibilă	8-16 ore
Piersici	Se scot sâmburii la jumătatea timpului de deshidratare. Înjumătățiți sau tăiați în 4 cu fața în sus	Consistență moale/flexibilă	10-34 ore
Pere	Se decojește și se taie felii	Consistență moale/flexibilă	8-30 ore
Ananas	Se decojește, se îndepărtează mijlocul și se taie felii subțiri	Consistență moale/flexibilă	8-30 ore

Date tehnice:

Putere: 350W

Tensiune: 220-240V – 50/60Hz

În scopul îmbunătățirii perspectivei Beper își rezervă dreptul de a modifica produsul în cauză fără notificare sau reconstruire.



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 toberonului 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 excesiv 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.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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 DISTRIBUTORUL DIN ȚARA DVS. SAU DEPARTAMENTUL DE VÂNZĂRI BEPER. E-MAIL asistenta@beper.com CARE VA TRIMITE MAI DEPARTE ANCHETA LA DISTRIBUTORUL DVS.**