

beper

- **ESSICCATORE - MANUALE DI ISTRUZIONI**
- **FRUIT DRYER - USE INSTRUCTIONS**
- **DÉSHYDRATEUR DE FRUITS - MANUEL D'INSTRUCTIONS**
- **OBST-DÖRR-AUTOMAT - BETRIEBSANLEITUNG**
- **DESHIDRATADOR DE FRUTAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES**



Cod.: 90.506

ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 8
FRANÇAIS	pag. 13
DEUTSCH	pag. 18
ESPAÑOL	pag. 23

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



Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, legga attentamente le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta porta dati dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

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

Importanti cenni di sicurezza

- Ricordatevi che le superfici dell'alloggiamento si riscaldano durante l'uso.
- Evitate sempre che il cavo di alimentazione tocchi le superfici calde.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare l'alloggiamento, non ponete l'apparecchio sopra o vicino a superfici scottanti, fiamme nude o vapori infiammabili.
- Non tirate mai sul cavo di alimentazione quando disinserite la spina dalla presa di corrente.
- Il livello di rumorosità non supera i 70dB (A).
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - dev'essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clientela. Ne troverete gli indirizzi in appendice al presente manuale.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso commerciale.

Primo utilizzo

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

Rastrelliere d'essiccazione

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

Informazioni generali:

Gli alimenti od ortaggi da essiccare dovrebbero essere maturi, freschi, sani e puliti.

Gli alimenti secchi conservano il loro sapore e il loro valore nutritivo e non perdono il loro contenuto minerale.

Una volta essiccati si possono facilmente conservare per parecchi anni, comunque è essenziale utilizzare esclusivamente frutti od ortaggi, ecc. maturi, freschi, sani e puliti.

Dovendo essiccare frutti, toglietene sempre l'intero torsolo, il gambo e il nocciolo (tranne per le ciliegie). Non sbucciate il frutto prima di essiccarlo. L'utilizzo del succo di limone prima del processo di essiccazione impedirà l'ossidazione (cioè il diventare marrone) del frutto.

Funzionamento

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

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

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

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

- Riponete il coperchio sull'apparecchio, inserite la spina in una presa di corrente idonea e accendete l'apparecchio (segnate l'ora al momento dell'accensione).

- Una volta sufficientemente essiccati gli alimenti posti sopra alle rastrelliere inferiori, occorrerà togliere le rastrelliere inferiori. Per riempire di nuovo con alimenti freschi una rastrelliera, occorrerà inserire la stessa nella posizione superiore. La posizione delle rastrelliere d'essiccazione si può modificare in qualsiasi momento.

NON METTERE FRUTTA E/O VERDURA SOPRA IL FORO CENTRALE DELLA RASTRELLIERA

Conservazione degli alimenti secchi

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

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

Quando vengono usati gli alimenti secchi

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

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

Manutenzione generale e pulizia

● Assicuratevi , prima di pulirlo, che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e completamente freddo.

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

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

Tempi di essiccazione

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

Tipo di cibo da essiccare	Preparazione	Quantità per rastrelliera	Tempo d'essiccazione in ore	Consistenza dopo l'essiccazione	Proporzione del rimanente peso fresco
Ananas	sbucciare, tagliare a fette da ca. 8 mm	500 g	12-13	molto flessibile	25-30%
Mele	pezzi spessi ca. 15 mm, o tagliare a fette da ca. 8 mm	600 g	7 6-7	molto flessibile	10-15%
Albicocche	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata	500 g	11-13	flessibile	20%
Banane	sbucciare, tagliare a metà o dividere in quarti	600 g	9-13	flessibile	20-25%
Basilico, Aneto fragrante, Estragone, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Cipollina	essiccare intero o tagliato. Sciacquare, porre sopra ad una superficie assorbente e lasciar asciugarsi	-	1.5-2.5	fragile	-
Pere	frutto intero, (ma bollire finché non sia tenero, prima di essiccare).	800 g	25	flessibile	20-25%
	tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata	600 g	16	flessibile	
	tagliare a fette da ca. 8 mm	500 g	7	flessibile	
Fagioli	Bollire i fagioli interi finché non siano teneri, prima di essiccare	400 g	6-7	fragile	15%
Piselli	sgusciare, pelare per breve tempo	400 g	10	dura	25%
Fragole	tagliare a metà, o lasciare intere	250 g 500 g	10-16	flessibile	20%
Cetriolo	non sbucciare; tagliare a fette da ca. 1 cm.	400 g	8	dura	15%
Carote	sbucciare, tagliare a fette da ca. 8 mm	400 g	7	dura	15%
Ciliegie	lasciare intere	500 g	11-13	coriacea	25-30%
Porro	tagliare a metà verso il piede, tagliare a segmenti lunghi 6-8 cm, pelare	500 g	8	fragile	20%

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

Dati tecnici

Potenza 245W

Alimentazione 220-240V – 50/60Hz

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



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure consegnato 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

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. 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, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, installazione errata o impropria o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

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

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

Before using the appliance, please read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Product description

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



Important safety instructions

- Remember that the surfaces of the housing become hot during use.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To prevent the housing from being damaged, do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- The noise level does not exceed 70dB(A).
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.
- The fruit dryer is intended for domestic use only and not for commercial applications.

Before using the appliance for the first time

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

Drying-racks

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

General information:

The food or vegetables to be dried should be ripe, fresh, healthy and clean.

Dried foods keep their flavour and nutritional value, and they do not lose their mineral content. Once dried, they can be stored easily for many years, but it is imperative to use only ripe, fresh, healthy and clean fruit or vegetables etc.

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

Operation

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

- The fruit or vegetables to be dried should be cut into thin pieces of regular size and thickness.
- Spread the items to be dried evenly across each drying-rack. To ensure proper air circulation, make sure that the pieces do not touch each other.
- When using several drying-racks, the operating temperature decreases from the bottom to the top of the appliance; accordingly, the drying time on the upper racks will increase.
- Replace the lid on the unit, insert the plug into a suitable wall socket and switch the unit on (note the time when switching on).
- Once the food items on the lower racks are sufficiently dried, the lower racks should be removed. Should you wish to re-fill an emptied rack with fresh items, the rack should be inserted in the top position. The position of the drying-racks may be changed at any time.

DO NOT COVER THE HOLE OF THE RACK WITH FRUIT AND/OR VEGETABLES.

Storing dried food

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

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

When the dried food items come to be used

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

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

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

General Care and Cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Do not clean the appliance with water, and do not immerse it in water, but clean it with a slightly damp, lint-free cloth.
- The drying-racks and the lid may be cleaned with a damp cloth, using a mild detergent if necessary. The drying-racks are dish-washer safe.

Drying times

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

Food type to be dried	Preparation	Quantity per rack	Drying time in hrs.	Consistency when dried	Proportion of fresh weight remaining
Pineapple	peel, cut into ca. 8 mm slices	500 g	12-13	very flexible	25-30%
Apples	pieces ca. 15 mm thick, or cut into ca. 8 mm slices	600 g	7 6-7	very flexible	10-15%
Apricots	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%
Bananas	peel, halve or quarter	600 g	9-13	flexible	20-25%
Basil, Savoury, Dill, Tarragon, Parsley, Rosemary, Sage, Chives	dry whole or cut. Rinse, place on absorbent surface and let dry	-	1.5-2.5	brittle	-
Pears	whole fruit, (but boil until tender before drying).	800 g	25	flexible	20-25%
	halve, place cut face upwards	600 g	16	flexible	
	cut into ca. 8 mm slices	500 g	7	flexible	
Beans	boil whole beans until tender before drying	400 g	6-7	brittle	15%
Peas	shell, blanch briefly	400 g	10	hard	25%
Strawberries	halve, or leave whole	250 g	10-16	flexible	20%
		500 g			
Cucumber	do not peel; cut into ca. 1 cm slices	400 g	8	hard	15%
Carrots	peel, cut into ca. 8 mm slices	400 g	7	hard	15%
Cherries	leave whole	500 g	11-13	leathery	25-30%
Leek	halve downwards, cut into 6-8 cm long segments, blanch	500 g	8	brittle	20%
Chillies/ green pepper	cut in strips, ca. 8 mm	400 g	9	flexible	20%
Mushrooms	clean thoroughly; leave smaller mushrooms whole, cut bigger ones into strips	-	3-4	rubbery	-
Celery	remove outer parts, cut into ca. 8 mm slices, blanch	400 g	7	hard	15%
Vegetables for soup	cut carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage into thin slices, blanch	300 g	6-7	rubbery	10-15%
Tomatoes	halve, place cut face upwards, or cut into ca. 6 mm slices	400g	10	flexible	15%
		300g	8-9	hard	10%
Grapes	halve, place cut face upwards	500 g	13	very flexible	20%
Zucchini	do not peel, cut into ca. 8 mm slices	400 g	8	flexible	15%
Plums	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%

Technical data

Power 245W

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 AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Chère cliente, Cher client,

Veuillez lire le mode d'emploi attentivement.

Branchement sur la prise secteur

Vérifiez que votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

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



FRANÇAIS

Importantes consignes de sécurité

- Souvenez-vous que les surfaces du boîtier chauffent pendant l'emploi.
- Ne laissez pas le câble toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, abstenez-vous d'installer l'appareil sur ou à proximité de toute surface brûlante, flamme nue ou vapeur inflammable.
- Pour retirer le câble de la prise murale, ne tirez jamais dessus mais servez-vous de la fiche.
- Le niveau sonore est inférieur à 70 dB(A).
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du câble électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.
- Ce déshydrateur de fruits a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage professionnel.

Avant la première utilisation l'appareil

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

Râteliers de déshydratation

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

Généralités :

Les aliments ou légumes destinés à la déshydratation doivent impérativement être mûrs, frais, sains et propres.

Les aliments secs conservent leur saveur et leur valeur nutritive et ne perdent pas leur contenu minéral. Une fois secs, ils peuvent aisément se conserver pendant plusieurs années.

Lorsque vous séchez des fruits, retirez-en toujours le trognon entier, la queue et le noyau (sauf pour les cerises). N'épluchez pas le fruit avant de le sécher. L'emploi de jus de citron ajouté au processus de déshydratation empêchera toute altération (c.-à-d. brunissement) du fruit.

Fonctionnement

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

NE METTEZ PAS DE FRUIT OU DE LÉGUME AU-DESSUS DE LE TROU CENTRAL DES PLATS EN PLASTIQUE

Entreposage des aliments secs

Avant d'entreposer les aliments secs, vérifiez que ceux-ci sont absolument secs et ont complètement refroidi après le processus de déshydratation : ceci est indispensable pour assurer leur bon entreposage.

Il est également très important d'empêcher les aliments secs d'absorber de l'humidité pendant l'entreposage. Les boîtes en fer blanc, flacons en verre ou sachets en plastique devraient être hermétiquement scellés. La méthode la plus appropriée consisterait à utiliser un soude-sac thermoélectrique pour souder les sachets contenant des aliments secs. N'exposez pas les aliments secs à la lumière ; entreposez-les plutôt dans un endroit obscur.

Utilisation des aliments secs

Les fruits ou légumes secs doivent être laissés dans de l'eau tiède (veillez à ce qu'ils soient intégralement immergés) et macérés pendant une nuit. Des fines herbes ou légumes secs peuvent être ajoutés aux potages ou sauces sans qu'il soit nécessaire de les faire préalablement macérer.

Les fruits, fines herbes ou légumes secs peuvent être utilisés de plusieurs façons dans les préparations alimentaires. Les explications détaillées figurent parmi les informations contenues dans vos livres de recettes.

Entretien et nettoyage en général

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

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

Délais de déshydratation

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

Type d'aliments à sécher	Préparation	Quantité par râtelier	Délai de déshydratation en heures	Consistance après la déshydratation	Proportion du poids frais restant
Ananas	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	500 g	12-13	très souple	25-30%
Pommes	morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur ou couper en tranches d'environ 8 mm	600 g	7 6-7	très souple	10-15%
Abricots	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%
Bananes	éplucher, couper en deux ou en quartiers	600 g	9-13	souple	20-25%
Basilic, Aneth odorant, Estragon, Persil, Romarin Sauge, Ciboulette	sécher entier ou coupé. Rincer, poser sur une surface absorbante et laisser sécher	-	1.5-2.5	fragile	-
Poires	fruit entier, (mais bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre, avant de sécher). couper en deux, disposer face coupée dessus couper en tranches d'environ 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	souple souple souple	20-25%
Haricots	Bouillir les haricots entiers jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de sécher	400 g	6-7	fragile	15%
Petits pois	écosser, blanchir rapidement	400 g	10	dure	25%
Fraises	couper en deux, ou laisser entières	250 g 500 g	10-16	souple	20%
Concombres	Ne pas éplucher; couper en tranches d'environ 1 cm.	400 g	8	dure	15%

Carottes	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	7	dure	15%
Cerises	laisser entières	500 g	11-13	coriace	25-30%
Poireau	couper en deux vers le pied, couper en segments d'une longueur de 6-8 cm, blanchir	500 g	8	fragile	20%
Piments/poivrons	couper en lamelles d'environ 8 mm	400 g	9	souple	20%
Champignons	nettoyer soigneusement; laisser entiers les champignons de petite taille, couper en lamelles les champignons plus gros	-	3-4	élastique	-
Céleri	Oter les branches externes, couper en tranches d'environ 8 mm, blanchir	400 g	7	dure	15%
Légumes pour soupe	couper en tranches fines, blanchir les carottes, le céleri, les poireaux, choux-raves, choux	300 g	6-7	élastique	10-15%
Tomates	couper en deux, disposer face coupée dessus, ou	400g	10	souple	15%
	couper en tranches d'environ 6 mm	300g	8-9	dure	10%
Raisin	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	13	très souple	20%
Courgettes	ne pas éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	8	souple	15%
Prunes	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 245W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit démontrer la date de l'achat et le nom du model acheté.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- L'appareil ne doit pas être altéré: on ne peut pas remédier l'appareil.
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), les accessoires esthétiques, toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation, insouciance, incorrecte ou impropre installation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Si la partie qui doit être remplacée parce qu'elle ne marche pas bien ou pour défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse 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 CONNAÎTRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

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



Sicherheitshinweise

- Die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb heiß.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatte o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Der Schalldruckpegel ist kleiner als 70dB(A).
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.
- Der Obst-Dörr-Automat ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Auflageroste

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

Allgemein:

Verwenden Sie nur reifes, frisches, gesundes und sauberes Dörrgut.

Dörrgut behält seinen guten Geschmack, seinen Nährwert und seine Mineralien. Gedörktes ist jahrelang auf einfache Art lagerbar. Verwenden Sie aber nur reifes, frisches, gesundes und sauberes Dörrgut. Bei Früchten: Bitte Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen). Früchte nicht schälen. Früchte vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden.

Bedienung

- Die Temperaturbegrenzung bei eingeschaltetem Gerät liegt bei 70°C.
- Schneiden Sie das Dörrgut in gleichmäßig große und dünne Stücke.
- Jedes Auflagerost möglichst gleichmäßig mit Dörrgut belegen, ohne das sich das Dörrgut berührt, damit die Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Bei Verwendung von mehreren Auflagerosten, vermindert sich die Temperatur nach oben hin (Die Dörrzeit auf diesen Rosten verlängert sich entsprechend).
- Deckel auflegen, den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten (Uhrzeit notieren).
- Sobald das Dörrgut auf dem unteren Auflagerost genügend gedörkt ist, bitte dieses Auflagerost entfernen. Falls gewünscht das Auflagerost mit frischen Dörrgut erneut belegen und als oberstes Auflagerost wieder aufsetzen. Es können auch die Auflageroste nach Belieben gewechselt werden.

STELLEN SIE KEIN OBST UND KEINE GEMÜSE ÜBER DEM LOCH DER KUNSTSTOFFPLATTE

Aufbewahrung:

Für eine einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut Voraussetzung.

Dörrgut darf bei Lagerung keine Feuchtigkeit aufnehmen. Bitte luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel verwenden, oder das Dörrgut wird eingeschweißt. Dörrgut muss vor Licht geschützt werden.

Verwendung:

Dörrfrüchte und Dörrgemüse vor der Verwendung mit lauwarmen Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Wie und auf welche vielfältige Art Sie Gedörktes verwenden können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Auflageroste und Deckel des Gerätes mit angefeuchtetem Tuch (evtl. Unter Beigabe eines Spülmittels) reinigen. Die Auflageroste sind spülmaschinenfest.

Dörrzeiten

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Größe, Beschaffenheit der Stücke und verwendeten Menge, können sich die Dörrzeiten verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Menge pro Auflagerost	Dörrzeit in Stunden	Dörrprobe	ca. Menge des Frischgewichtes
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	500 g	12-13	gut biegsam	25-30%
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick Scheiben ca. 8 mm dick	600 g	7 6-7	gut biegsam	10-15%
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	11-13	biegsam	20%
Bananen	schälen, halbieren, vierteln	600 g	9-13	biegsam	20-25%
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden. Waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	-	1,5-2,5	brüchig	-
Birnen	ganz (vorher weichkochen) halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 8mm dick	800 g 600 g 500 g	25 16 7	biegsam biegsam biegsam	20-25%
Bohnen	ganze Bohne weichkochen	400 g	6-7	zerbrechlich	15%
Erbsen	aushülsen, kurz blanchieren	400 g	10	hart	25%
Erdbeeren	halbieren oder ganz	250 g 500 g	10-16	biegsam	20%
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick	400 g	8	hart	15%
Karotten	schälen, Scheiben ca: 8 mm dick	400 g	7	hart	15%
Kirschen	ganz	500 g	11-13	lederartig	25-30%
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren	500 g	8	zerbrechlich	20%
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden, ca. 8 mm dick	400 g	9	biegsam	20%
Pilze	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, große der Länge nach in Scheiben schneiden	-	3-4	zäh	-
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick, blanchieren	400 g	7	hart	15%
Suppengemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden, blanchieren	300 g	6-7	zäh	10-15%
Tomaten	halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben, ca. 6 mm dick	400g 300g	10 8-9	biegsam hart	15% 10%
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	13	gut biegsam	20%

Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick	400 g	8	biegsam	15%
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	11-13	biegsam	20%

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 245W

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

GARANTIE

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.

Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.

Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:

- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist
- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.

Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.

In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeitraums zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

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

Estimado Cliente,

Antes de usar este aparato por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red principal

Asegúrese que la tensión de la red coincida con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes

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



Instrucciones importantes de seguridad

- Recuerde que las superficies de la carcasa se calientan durante el uso.
- No permita que el cable de conexión se ponga en contacto con superficies calientes.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Para evitar que la carcasa resulte dañada, no coloque el electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes, llamas o vapores inflamables.
- Nunca tire del cable al desenchufar el aparato.
- El nivel del sonido no supera 70dB(A).
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.
- Este aparato sólo debe usarse para fines domésticos y no para aplicaciones comerciales.

Antes de utilizar el aparato por vez primera

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

Canastillas para el secado

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

Información general:

La comida o verdura que se desee deshidratar deberá estar madura, fresca, en buen estado y limpia.

Los alimentos deshidratados mantienen su sabor y valor nutricional, y no pierden su contenido mineral. Una vez deshidratados, pueden guardarse fácilmente durante muchos años, pero es imprescindible utilizar sólo la fruta, verdura, etc. que esté madura, fresca, en buen estado y limpia. Al deshidratar fruta, extraiga siempre todo el corazón, rabos y huesos (a excepción de las cerezas). No pele la fruta antes de deshidratarla. La utilización de zumo de limón antes del proceso de deshidratación evita que la fruta se descolore (por ejemplo, que se vuelva marrón).

Funcionamiento

- La temperatura es regulable, la temperatura máxima alcanzada durante su funcionamiento es aproximadamente 70°C.
- La fruta o verdura a deshidratar deberá cortarse en pedazos delgados de tamaño y grosor regular.
- Esparza los alimentos a deshidratar homogéneamente en cada una de las cestas para el secado. Para garantizar una adecuada circulación del aire, asegúrese de que los pedazos no están en contacto uno con otro.
- Cuando utilice varias cestas para la deshidratación, la temperatura de funcionamiento disminuye desde la parte inferior hacia la parte superior del electrodoméstico; en consecuencia, el tiempo de deshidratación para las cestas superiores aumentará.
- Vuelva a colocar la tapa del aparato, enchufe el cable en una toma eléctrica compatible y encienda el aparato (tenga en cuenta la hora de encendido).
- Cuando los alimentos en las cestas inferiores estén suficientemente deshidratados, se deberán extraer las cestas inferiores. Si Vd. desea volver a llenar con alimentos frescos una canastilla vacía, esta deberá introducirse en la posición superior. La posición de las cestas puede cambiarse en cualquier momento.

NO VAS A SECAR FRUTAS Y VERDURAS CERCA DEL HOYO DE LA CESTA PARA EL SECA-DO

Conservación de los alimentos secos

Antes de guardar los alimentos secos, asegúrese de que están totalmente deshidratados, y de que se han enfriado por completo después del proceso de deshidratación: esto es esencial para una adecuada conservación.

Es también muy importante evitar que los alimentos deshidratados absorban humedad durante su conservación. Cualquier bote, tarro o bolsa de plástico utilizado para la conservación, deberá ser cerrado herméticamente. El método más aconsejable es la utilización de una termoselladora de plástico eléctrica para sellar las bolsas que contienen los alimentos deshidratados. No exponga los alimentos deshidratados a la luz, sino manténgalos en un lugar oscuro.

Cuando los alimentos secos van a ser utilizados

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

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

Mantenimiento y Limpieza General

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y que se haya enfriado por completo.
 - No limpie el aparato con agua, ni lo sumerja en agua; límpielo con un paño sin pelusa ligeramente humedecido.
- Las cestas para el y la tapa pueden limpiarse con un paño húmedo, utilizando un detergente suave, si es necesario. Las cestas para el secado pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Tiempos de secado

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

Tipo de alimento a secar	Preparación	Cantidad por canastilla	Tiempo de secado en hrs.	Consistencia cuando está seco	Proporción del peso fresco restante
Piña	Pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm	500 g	12-13	muy flexible	25-30%
Manzanas	Trozos de aprox. 15 mm de grosor, o corte en rodajas de aprox. 8 mm	600 g	7 6-7	muy flexible	10-15%
Albaricoques	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	11-13	flexible	20%
Plátanos	Pele, corte por la mitad o en cuatro trozos	600 g	9-13	flexible	20-25%
Albahaca, Ajedrea, Eneldo, Estragón, Perejil, Romero, Salvia, Cebolleta	seque entero o cortado. Enjuague, coloque sobre una superficie absorbente y espere a que se seque	-	1.5-2.5	quebradiza	-
Peras	Fruta entera, (pero hierva hasta ablandarla antes de secarla).	800 g	25	flexible	20-25%
	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	600 g	16	flexible	
	corte en rodajas de aprox. 8 mm	500 g	7	flexible	
Judías	hierva las judías enteras hasta ablandarlas antes de secarlas	400 g	6-7	quebradiza	15%
Guisantes	pele, escalde ligeramente	400 g	10	dura	25%
Fresas	corte por la mitad, o enteras	250 g	10-16	flexible	20%
		500 g			

Pepino	no pele, corte en rodajas de aprox. 1 cm	400 g	8	dura	15%
Zanahorias	pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm	400 g	7	dura	15%
Cerezas	enteras	500 g	11-13	correosa	25-30%
Puerro	corte por la mitad hacia abajo, corte en trozos de 6-8 cm de longitud, escalde	500 g	8	quebradiza	20%
Chiles/ pimiento verde	corte en tiras de aprox. 8 mm	400 g	9	flexible	20%
Champiñones	Limpie detenidamente; deje enteros los champiñones pequeños, corte los grandes en tiras	-	3-4	elástica	-
Apio	Quite la parte exterior, corte en rodajas de aprox. 8 mm, escalde	400 g	7	dura	15%
Verdura para sopa	corte las zanahorias, apio, puerro, colinabo, col en rodajas finas, escalde	300 g	6-7	elástica	10-15%
Tomates	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba, o corte en rodajas de aprox. 6 mm	400g	10	flexible	15%
		300g	8-9	dura	10%
Uva	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	13	muy flexible	20%
Calabacín	no lo pele, córtelo en rodajas de aprox. 8 mm	400 g	8	flexible	15%
Ciruelas	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	11-13	flexible	20%

DATOS TÉCNICOS

Potencia 245W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

El símbolo indica que este producto 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

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- El aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- Es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- Las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.