



- I** **Manuale d'uso e manutenzione - Istruzioni di origine**
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- F** **Notice d'utilisation et Entretien - Instructions d'origine**
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
- GB** **User's Reference: Use and Maintenance - Original instructions**
Read all instructions and save for future reference



PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Il costruttore segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.**
- I minori non devono poter giocare con l'apparecchio
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori non sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio ed il relativo cavo di alimentazione al di fuori della portata dei minori al di sotto degli 8 anni

V. 03.2017

Prodotto da: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

ESSICCATORE INOX DIGITALE PER ALIMENTI 10080 N – 10080 NP

Energy-saving design per un maggiore risparmio energetico.

Essiccare personalmente gli alimenti ne prolunga la conservazione e garantisce l'assenza di additivi chimici e coloranti per una dieta sana e naturale.

Uso esclusivamente domestico.

L'essiccatore digitale REBER permette di essiccare facilmente e velocemente, frutta, legumi, carne e pesce secondo le preferenze dell'utilizzatore

Il sistema di essiccazione basato sulla circolazione forzata di aria calda, permette di essiccare gli alimenti più velocemente con un consumo ridotto di energia elettrica

Il controllo della temperatura di essiccazione permette di scegliere facilmente la corretta temperatura per i differenti alimenti da essiccare.



Modello: 10080 N – 10080 NP

230-240Vac 50Hz, 230-260 Watt



1. Vassoi Inox(5 pz.) – Plateaux Inox (5 unités) – 5 Inox Grids
2. Base prodotto - Base - Base
3. Manopola di regolazione temperatura - Bouton de réglage de la température – Temperature knob
4. Display ore funzionamento - Ecran digital avec affichage des heures de travail – Hours timer display
5. Interruttori aumento-diminuzione tempo di lavoro - Bouton pour augmenter ou diminuer le temps de travail – Time adjustment buttons
6. Interruttore – Interrupteur Marche-Arrêt – Power switch
7. Carcassa – Carcasse - Body

Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it

Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per sottovuoto cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.



TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici).
Vedere le note allacciamento elettrico



AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

- L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento; evitare di lasciare il prodotto senza sorveglianza durante il funzionamento
- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di spostamento, pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente; ogni intervento di disconnessione deve essere effettuato con un operatore a fianco che possa assicurarsi che l'intervento sia effettuato in maniera corretta.
- Ogni spostamento dei cassetti deve essere effettuato mediante l'utilizzo della manopola isolata fornita con l'apparecchio
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione fornito dall'assistenza della casa costruttrice.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 60 dBA.
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- **Non utilizzare all'esterno**
- **Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi in fase di pulizia**
- **Non usare prolunghie al cavo di alimentazione**
- **Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione**
- **Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi**
- **Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro**

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:



Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.



GARANZIA

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici.

La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attesterà la validità della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato

riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazioni devono essere effettuate direttamente dal costruttore o da un centro di assistenza autorizzato e devono pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.



AVVERTENZE E NORME

Questo prodotto è stato concepito secondo le normative e Direttive UE nel quadro dell'applicazione del marchio CE, in particolare conformemente alle esigenze delle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2016/65/UE e 1935/2004.

La dichiarazione UE è disponibile a richiesta presso il costruttore.

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsiasi operazione di manutenzione e/o di pulizia



AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- **I vassoi in dotazione non sono consoni alla essiccazione di prodotti salati, sono disponibili su richiesta dei vassoi in acciaio inox Aisi 316 di tipo marino adatti a al contatto prolungato con alimenti salati; in caso di essiccazione occasionale di prodotti salati, i vassoi in dotazione possono essere protetti con carta da cucina per evitare di danneggiarli.**
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello installato e fornito dal costruttore o da un suo incaricato
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Controllare frequentemente l'integrità dell'isolante della manopola di estrazione e spostamento cassette, in caso fosse deteriorato, contattare il servizio di assistenza.
- Il modello 10080 NP è fornito di due fusibili di protezione posti in un apposito cassetto sotto la presa di alimentazione, in caso di intervento sui fusibili contattare il servizio assistenza per le operazioni di ripristino
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'utilizzo lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina è imballata in scatola di cartone, il prodotto è protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.



L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.



DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso. Condizioni ambientali:

Temperatura minima +1°C - Temperatura massima + 38°C

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso; il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da evitare che lo stesso sia di inciampo agli operatori.
- È responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

Dati tecnici :

- Potenza : 230 - 260 W. V 230-240 – 50 Hz - Cl.Is. 1
- Display digitale per il controllo delle ore di lavoro residue
- Manopola per la selezione della temperatura fino a 70°C
- Circolazione forzata dell'aria calda dalla base del prodotto
- 5 Vassoi inox facilmente estraibili per un controllo rapido dello stato di essiccazione
- Dim. interno utile del vassoio (cm) : 32,00x29,5
- Altezza utile del vassoio (cm) : 3,00
- Peso netto : (Kg) 10,500
- Dimensioni esterne prodotto : (cm) 35x40x29h
- **IL MODELLO 10080 NP SI DIFFERENZIA DAL 10080 N PER LA PRESENZA, NELLA PRESA DI ALLACCIAMENTO ELETTRICO, DI DUE FUSIBILI DI PROTEZIONE caratteristiche dei fusibili: Rapido 250V F 6,3 A 5x20 mm**

La Conservazione per essiccazione

L'essiccatore funziona grazie a un procedimento semplice: l'aria riscaldata viene spinta dal ventilatore situato sulla base del prodotto e convogliata verso l'alto dall'interno della base attraverso le feritoie dei vassoi per una maggiore omogeneità di lavoro. L'aria assorbe l'umidità degli alimenti. Grazie al temporizzatore digitale è possibile controllare il tempo residuo di lavoro. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine del tempo programmato.

Perchè essiccare frutta o verdure

- Preservare i valori nutritivi
- Preservare i sapori
- Conservare più a lungo
- Acquistare frutta e legumi in stagione quando il loro prezzo è più conveniente
- Conservare i prodotti dell'orto
- Realizzare ricette originali e piccole gourmandises per i bambini
- Creatività in cucina

La conservazione per essiccazione

Gli alimenti disidratati hanno un periodo di conservazione più lungo in quanto viene meno uno dei fattori che contribuiscono al deterioramento dei prodotti freschi: l'umidità.

Gli alimenti essiccati possono essere conservati:

- Dentro vasi in vetro o in plastica alimentare ermetici
- Dentro contenitori sottovuoto (metodo ideale)*
- Dentro sacchetti sottovuoto (metodo ideale)*

Entrambi i metodi ideali uniscono l'assenza di umidità all'assenza di aria impedendo l'ossidazione degli alimenti e lo sviluppo di batteri.

Tempi indicativi di conservazione degli alimenti essiccati:

	Temperatura ambiente	Frigorifero	Congelatore
Vassoio coperto	2 giorni	1 settimana	1 mese
Vaso ermetico	1 settimana	1 mese	3 mesi
Sottovuoto (sacchetti o recipient)	3 mesi	1 anno	Indefinitamente

Uso dell'essiccatore digitale

- **Lavare i vassoi ed asciugarli accuratamente**
 - Al primo utilizzo far funzionare l'essiccatore digitale senza alimenti per 10 minuti ed eventualmente lavare di nuovo i vassoi
 - **Preparazione degli alimenti :**
Lavare ed asciugare gli alimenti / Togliere i noccioli dai frutti / Frutti e legumi possono essere pelati o non pelati secondo i gusti dell'utilizzatore (con la pelle il processo di essiccazione è piu' lungo). Per evitare che gli alimenti si ossidino durante l'essiccazione, si consiglia di sbianchirli in acqua e limone ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
I legumi richiedono un tempo di essiccazione più lungo, è perciò consigliato sbianchirli ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
→ Gli alimenti devono essere tagliati in pezzi uguali per uniformare l'essiccazione.
 - **Posizionare gli alimenti nei vassoi.**
 - **Indicativamente:**
Frutta fresca: 600 gr per vassoio
Legumi freschi: 300 / 400 gr per vassoio
Frutta e legume con la pelle: posizionare la pelle verso il basso
Frutta e legume in rondelle: posizionare a scalare
 - Connettere l'apparecchio
 - Premere l'interruttore (6)
 - Impostare la temperatura desiderata (3)
 - Impostare il tempo di lavoro desiderato utilizzando i tasti (-) o (+) . Il tempo è espresso in h (5)
 - L'apparecchio si attiva
 - Il display indicherà le ore di lavoro impostate. Durante il lavoro, il display mostrerà il tempo residuo.
 - Quando il display indicherà « 0 » significa che il tempo pre-definito è terminato. L'apparecchio si arresta automaticamente
 - Impostare la manopola di selezione della temperatura su 0
 - Premere l'interruttore (6) per spegnere l'apparecchio
 - Disconnettere l'apparecchio dalla rete
 - Pulire i vassoi con acqua calda e asciugarli. Evitare di mettere vassoi nella lavastoviglie.
- La temperatura può essere modificata durante il lavoro (3)
- E' possibile interrompere il lavoro in corso posizionando la manopola di selezione della temperatura su « 0 » (3) e premendo l'interruttore (6).

Il tempo di essiccazione è direttamente proporzionale alla quantità di umidità residua degli alimenti e dalla dimensione dei pezzi da essiccare e può variare anche sostanzialmente da quanto sotto indicato; alimenti più bagnati e/o pezzi più grandi necessiteranno di tempistiche fino a quattro volte più lunghe di quanto indicato nelle tabelle a fine manuale.

Utilizzo dei prodotti essiccati :

- Legumi: reidratarli in abbondante acqua e cucinarli come legumi freschi
- Frutti: possono essere consumati essiccati o reidratati
- Piccoli legumi: possono essere utilizzati essiccati aggiungendoli in cottura
- Peperoncino o spezie: si utilizzano essiccati

FINE LAVORO

Terminato l'uso della macchina, riportare la manopola della regolazione della temperatura sullo zero, posizionare l'interruttore su off, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.



MANUTENZIONE E PULIZIA :

Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina è necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

In ottemperanza alle normative di igiene tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente estraibili, per poter essere facilmente pulite.

Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda e detersivi non aggressivi, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.

Dopo ogni utilizzo pulire con un panno umido il fondo internop dell'apparecchio per evitare di danneggiarlo.

Non utilizzare getti d'acqua sull'articolo

Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina.

Pulire con un panno umidificato con detersivi non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non immergere in soluzioni liquide. Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

F Notice d'utilisation et Entretien - Instructions d'origine
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

DESHYDRATEUR INOX 10080 N – 10080 NP
230-240Vac 50Hz, 230-260 Watt



PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permettent de garder le produit performant et efficace dans le temps.
- Ce manuel doit être remis à celui qui utilise et entretient le produit
- Le manuel doit être gardé en bon état et mis dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.
- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Toute évolution ultérieure des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

V. 03.2017

Produit par : Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

S.A.V. info@rebersrl.it

Caractéristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent être changés par le constructeur sans préavis

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou de dommages dus à la non connaissance ou à la non-application des instructions de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les éventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévus par le constructeur.

Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes pour une éventuelle installation hors Union Européenne, en particulier celles faisant référence à la prévention des accidents du travail.

La mise en œuvre des machines conformément aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui dégage le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.



TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension du réseau corresponde bien au voltage indiqué sur l'étiquette technique de l'appareil. Voir aussi connexion au réseau électrique.



AVERTISSEMENTS PRECAUTIONS ET NORMES

- **Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.**
- **Ce produit n'est pas destiné être déplacé en cours d'utilisation.**
- **Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant de déplacer le produit, avant toute intervention ou si l'appareil est laissé sans surveillance.**
- **Lorsqu'un débranchement de l'appareil est requis, toujours le faire de manière à ce qu'un opérateur situé à proximité de la machine puisse le vérifier.**
- **Pour déplacer ou retirer les tiroirs pour aliments toujours utiliser la poignée détachable fournie en l'accrochant de manière appropriée.**

- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette technique de l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble délivré par le SAV du même type que celui fourni pour éviter tout danger.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendues par le constructeur peut provoquer un risque d'incendie, de choc électrique ou d'autres dommages.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser de rallonges du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides ou si le support est humide
- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites ou sans expérience et sans connaissance s'ils sont supervisés ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'il est assuré qu'ils comprennent pleinement les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

NORMES DE CONSTRUCTION

Ce produit a été conçu suivant les normes et Directives requises dans l'UE dans le cadre de l'application du marquage CE, en particulier conformément aux exigences des Directives 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (CEM) et 2011/65/UE (ROHS). La Déclaration UE correspondante est disponible sur simple demande auprès de REBER.

IMPORTANCE DU MANUEL

Le Manuel est une partie intégrante de la machine, il contient les informations de base pour la sécurité et les précautions à prendre indiqués par les symboles :



Les informations du Manuel vous permettront d'utiliser la machine en toute sécurité et avec une satisfaction maximale.



GARANTIE

Ce produit est couvert par la garantie européenne contre les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans après l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par le constructeur sur la base de la machine. Le fabricant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat de cet examen. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dus au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropres, erronés ou non conformes aux instructions de la notice, les dommages provoqués par des chocs ou chutes et ne couvre pas les consommables éventuels. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. L'appareil doit être adressé au service après-ventes autorisé net de frais de ports. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaires.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le Manuel avant utilisation, avec une attention particulière aux paragraphes comportant les symboles de sécurité et danger. Toujours débrancher la machine avant toute intervention.



AVERTISSEMENTS RELATIFS A L'USAGE

Le constructeur est déchargé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

Les plateaux inox d'origine ne sont pas prévus pour le contact avec des aliments salés, pour ce type d'utilisation des plateaux spéciaux en acier inox AISI 316 sont à acquérir en option. Il est également envisageable de protéger les plateaux d'origine avec du papier alimentaire pour éviter de les endommager en cas d'utilisation occasionnelle avec des produits salés. Toujours bien laver les plateaux et la base interne à chaque utilisation pour éviter d'endommager la machine.

- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation. En cas d'usure le câble doit être remplacé par un câble délivré par le SAV du même type que celui fourni avec la machine.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- Ne jamais déposer de linge ou tout autre objet sur l'appareil pendant le fonctionnement, cela risquerait de provoquer un incendie.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Avant d'utiliser la machine, laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser de rallonges du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides ou sur un support humide
- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble
- Débrancher la machine avant toute intervention.
- Les surfaces métalliques de la carcasse du produit peuvent atteindre des températures élevées, éviter tout contact prolongé
- Contrôler fréquemment l'état de l'isolant de la poignée amovible fournie. En cas d'usure il doit par un SAV autorisé par un isolant du même type.
- Modèle 10080NP : en cas de fusion d'un ou de plusieurs fusibles secteurs placés en-dessous du connecteur secteur à l'arrière du produit contacter le SAV pour la démarche à suivre.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE

L'appareil est emballé dans une boîte en carton protégé par des tampons.
Possibilité de superposer 5 boîtes maximum.



L'emballage doit être stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.

Si les emballages se trouvent sur une palette, déplacer la palette à l'aide d'un transpalette ou d'un élévateur électrique

DEBALLAGE

Ouvrir la boîte, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenus de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Et permettre suffisamment d'espace autour pour un usage correct et pour la maintenance requise.

Conditions d'usage :

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%



CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil veuillez contrôler que :

- La prise soit équipée d'un circuit de protection de terre adapté
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette de données techniques de l'appareil
- Faire attention au passage du câble pour éviter le risque de faire glisser ou trébucher une personne.
- C'est à l'utilisateur que revient la responsabilité d'assurer que la mise en œuvre de l'appareil soit conforme à la réglementation du pays où l'appareil est installé et qu'une installation correcte soit effectuée par un technicien qualifié.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

Débrancher la machine avant toute intervention

Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau

Ne pas nettoyer ni l'appareil ni les plateaux dans le lave-vaisselle

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutres pour éviter d'endommager la surface de l'appareil

Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un câble délivré par le SAV du même type de celui fourni avec la machine

Contactez le fabricant en cas de mauvais fonctionnement ou de dommages constatés sur le produit.

Déshydrateur INOX - Lire attentivement avant utilisation et garder la notice

Données techniques :

- Puissance : 230-260 W, 230-240Vac 50 Hz, Classe d'isolation I
- Ecran digital avec affichage des heures de travail
- Ajustement température de 35°C à 70°C
- Ventilation active sur la base inférieure qui remonte dans l'axe central
- 5 plateaux (possibilité d'en acheter en pièces détachées)
- Dim. interne des plateaux (cm) : 32 x 29,5
- Hauteur des plateaux (cm) : 3,0
- Poids : (Kg) 10,5
- Dimensions produit : (cm) 35 x 40 x 29
- Le modèle 10080 NP est protégé par deux fusibles secteurs placés en-dessous du connecteur secteur à l'arrière du produit
Caractéristiques des fusibles : Rapide F6,3A - 250V - 5x20 mm

La Conservation par la déshydratation

Le déshydrateur fonctionne grâce à un procédé simple : l'air chauffé est pulsé par un ventilateur situé dans la base inférieure puis acheminé par la cheminée centrale du bas vers le haut de manière homogène dans tous les plateaux. L'air absorbe l'humidité des aliments.

Grâce à la minuterie automatique, aucune surveillance n'est requise lors du travail.

Le déshydrateur s'arrête automatiquement à la fin de la programmation.

Pourquoi déshydrater les fruits et légumes ?

- Garder les valeurs nutritives
- Garder les qualités gustatives
- Conservation plus longue
- Achat de fruits et légumes de saison, au moment où leur prix est faible
- Permet de stocker les légumes du potager
- Réaliser des recettes originales et des gourmandises pour les enfants
- Créativité en cuisine

Comment et combien de temps est-il possible de conserver un produit déshydraté ?

Les aliments déshydratés ont une période de conservation plus longue comparée aux aliments naturels. Trois facteurs importants contribuent à la détérioration des aliments : l'humidité, l'air et la chaleur. C'est pourquoi grâce à la méthode de déshydratation, il sera possible d'obtenir une meilleure conservation.

Les aliments déshydratés peuvent être conservés :

- dans des bocaux en verre ou plastique avec joints
- dans des récipients sous vide (méthode idéale)*
- dans des sacs sous vide (méthode idéale)*

* Pourquoi la méthode idéale ? La déshydratation retire l'humidité et la mise sous vide empêche l'oxydation et le développement de bactéries.

	Température ambiante	Réfrigérateur	Congélateur
Assiette couverte	2 jours	1 semaine	1 mois
Bocal avec joint	1 semaine	1 mois	3 mois
Sous vide (sacs ou récipients)	3 mois	1 an	Indéfiniment

Données de temps indicatives

Utilisation du déshydrateur

- **Rincer les plateaux** puis les essuyer à l'aide d'un torchon sec
- Pour la première utilisation uniquement, faire tourner la machine pendant 10 min avant de placer les aliments dans les plateaux
- **Préparation des aliments :**
Bien rincer les aliments / Retirer le noyau des fruits / Les fruits et légumes peuvent être épluchés ou pas (avec la peau la déshydratation peut prendre un peu plus de temps) / Pour éviter le brunissement des produits, il est possible de tremper le produit une minute dans de l'eau et du citron.
Pour les légumes qui nécessitent un temps de déshydratation long, il est conseillé de les blanchir puis bien les sécher avant de les mettre dans les plateaux
→ Les aliments doivent être de mêmes tailles et de même épaisseurs (pour uniformiser le temps de déshydratation).
- **Placer les aliments dans les plateaux.**
Fruits frais : 600 grammes par plateaux
Légumes frais : 300 à 400 grammes par plateaux
Fruits et légumes avec peau : placer la peau en-dessous
Fruits et légumes en rondelles : placer les en écaille
→ Il est possible de mélanger plusieurs types de produits par plateaux
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton d'allumage (6)
- Définir la température souhaitée (3)
- Définir le temps de déshydratation avec les flèches (-) ou (+) (5)
- L'appareil se met en route
- L'écran digital affiche le temps de travail prévu. En cours d'utilisation, l'écran affichera le temps de travail restant (les heures sont affichées) pour arriver au bout de la déshydratation.
- Dès que l'écran affichera « 0 » cela signifie que le travail est terminé. La machine s'arrêtera automatiquement.

- Mettre la température sur 0
 - Appuyer sur le bouton (6) pour éteindre l'appareil
 - Débrancher l'appareil
 - Nettoyer les plateaux à l'eau chaude et sécher. Ne pas passer au lave-vaisselle
- ➔ La température peut être modifiée pendant le travail (3)
 - ➔ Le temps peut être modifié pendant le travail grâce aux boutons (-) et/ou (+) (5)
 - ➔ Il est possible d'interrompre le travail en cours : mettre la température à « 0 » (bouton 3) puis appuyer sur le bouton d'allumage (6).
 - ➔ Il est cependant important de prendre en considération les éléments suivants :
 - Le temps de séchage augmente si on remplit les plateaux et si les aliments ils sont plus chargé d'humidité
 - Faire tourner les plateaux de temps en temps

Comment utiliser les produits déshydratés :

- Les légumes : les hydrater dans un volume d'eau puis les cuisiner comme des légumes frais
- Les fruits : manger directement déshydratés façon « chips » ou les réhydrater dans de l'eau pour une utilisation en fruit frais
- Petits légumes : peuvent être plongés directement dans les cuissons
- Piments ou autres épices : mixer

GB User's Reference: Use and Maintenance - Original instructions
Read all instructions and save for future reference

INOX DEHYDRATOR 10080 N – 10080 NP
230-240Vac 50Hz, 230-260 Watt



PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- The producer is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; future products could be different from this data sheet due to this non-stop evolution.

V. 03.2017

Produced by : Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

Service / Spare Parts : info@rebersrl.it

The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible for any default or damage due to non-observation of this instruction for use, non-conforming use and due to any modification or accessories installation not agreed by the manufacturer.

The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra EU countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.

It is purchasers charge to put machines in conformity to the above-mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical nameplate of the machine. Please check the notes and instructions concerning electrical connection.



WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

Always respect the following warnings and cautions :

- Don't use the product in case of contact with water or if power plug or power cord are wet.
- **This product is not intended to be moved during use.**
- Always disconnect the appliance from the supply **before moving it**, before any assembling, disassembling or cleaning or if it is left unattended.
- Where supply disconnection is required do it always in such a way that an operator located near the machine can check that the plug remains removed.
- To move or remove the food trays always use the provided detachable handle in coupling it on a suitable way
- Place the product on a flat surface and avoid positions which could cause the falling of the product.
- The product shall be connected to an always easy accessible power socket of the same voltage and frequency than those indicated on the technical nameplate of the appliance.
- In case of a default or product malfunction, don't dismantle the product. Contact the nearest after sales service. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a supply cord of the similar type delivered by the after sales service in order to avoid a hazard.
- Acoustic level less than 60 dBA.
- The use of accessories or spare parts not sold by the manufacturer may cause a risk of fire, electric shock or other injuries.
- Never use the product outdoors.
- Never submerge the appliance in water or other liquid when cleaning
- Do not use power extension cables
- Do not use the appliance with wet hands or barefoot
- Do not use in wet places or if the support is wet
- Never clean the product with water jets
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

DESIGN RULES

This product has been designed to satisfy the standards and Directives required in EU in relation with CE Marking, complying with the requirements of EU Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/EU (EMC) and 2011/65/EU (ROHS). Corresponding EU Declaration is available on request from REBER.

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important informations regarding safety and warnings pointed with those symbols



The included information will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances



WARRANTY

This product is covered against manufacturing defects by a 24-month guarantee for private users (12-month professionals users). The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that one indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. If not available, it is possible to identify the manufacturing date on the technical nameplate placed by REBER on the product. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and will be charged according to the outcome of the examination. The guarantee doesn't cover accidental damages caused by transport, negligence or inadequate treatment, incorrect or improper use or installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case damages resulting from shocks and falls and does not cover the possible consumables. The warranty becomes void when the machine has been repaired or handled by unauthorized third parties. The use of warranty does not cover replacement of the appliance or extension of the guarantee. The appliance shall reach the authorized after sales center free of any shipping charges. The warranty does not cover any cleaning operations to which the machine or operative components may be subjected.



WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols. Remove the plug before all maintenance and cleaning operations.



WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsibility in case of improper use of the machine.

The provided stainless food trays are not suitable for salty food contact, for such use special AISI 316 trays are available on demand. You may also protect the trays using food paper to prevent damages in case of drying salty food occasionally.

Wash carefully the trays after each use to prevent damages.

- Check the power cord periodically, if damaged it must be replaced by a supply cord of the similar type delivered by the after sales service
- Never use the appliance outdoors.
- Never place washing or any other things on the appliance during use, this could cause a fire
- The product shall be connected to an always easy accessible power socket of the same voltage and frequency than those indicated on the technical nameplate of the appliance.
- Before use carefully clean and dry the parts in contact with food
- Never submerge the appliance in water or other liquid when cleaning
- Do not use power extension cords
- Do not use the appliance with wet hands or barefoot
- Never clean the product with water jets
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Disconnect the plug from the socket before any operation on the product
- Metallic surfaces of the product housing may reach high temperatures, avoid prolonged contact with them.
- Check the periodically the good condition of the insulation on provided detachable handle, if damaged it must be replaced by a recognized after sales service with insulation of the similar type.
- Model 10080NP : should one or both of the fuses placed at the bottom of the power connector on the product rear side break down contact the nearest after sales service for further instructions.

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is placed in a cardboard box with protection plugs.

The package is proper to travel by all means of transport.

It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons



The package must be stored in a dry and no dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.

UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine and place it on a flat surface avoiding positions which could cause the falling of the product



DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



INSTALLATION

Install the machine on a flat surface and avoid positions which could cause the machine to fall. The surface must be dry, strong, about 80 cm height and with sufficiently space around for correct use and for the required maintenance.

Environmental conditions :

Minimum temperature +10° - Max. temperature + 38°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%



ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the machine to power supply, take care of the following :

- Make sure the socket is provided with a suitable protective earth protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the nameplate of the machine
- Make sure that the way how the power cord is placed will avoid sliding and tripping risks for persons
- It is user's responsibility to ensure that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and to ensure that a correct installation is made by a qualified technician.



MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the socket before any operation on product

Let the appliance cool down before cleaning

Never use water jets for cleaning

Don't clean the appliance or trays in a dishwasher

Never use brushes that may deteriorate the surface of the machine

Use a moistened soft cloth and neutral detergents to avoid deterioration of the appliance surface

Check the power cord periodically, if damaged it must be replaced by a supply cord of the similar type delivered by the after sales service

Contact the supplier in case of mal functioning or damaged parts on the product

Stainless dehydrator – Read carefully before use and keep this instruction

TECHNICAL RATINGS :

- Power supply : 230-260 W, 230-240Vac 50 Hz, Insulation Class I
- Digital panel showing the working hours
- Temp. Range from 35° up to 70°C
- Forced ventilation from the bottom to the top
- 5 inox trays (may be bought as spare parts)
- Internal dim. Of the trays (cm) : 32 x 29,5
- Height of the trays (cm) : 3,0
- Total weight : (Kg) 10,5
- Dimensions of the product : (cm) 35 x 40 x 29
- Model 10080 NP is equipped with two fuses placed at the bottom of the power connector on the product rear side
Fuse ratings : Fast acting F6,3A - 250V - 5x20 mm

What are the benefits to deshydrate fruits and vegetable ?

Energy-saving design and low power consumption! Dried fruits made personally contain no addition agent, pigment or condiment, and they can lock the food nutrition and prolong the time of food preservation. Therefore, the product is certain to be a good helper of healthy diet.

- The product can simply and quickly dry vegetables, fruits, meats, fishes and other food, such as dried apple, dried banana, dried vegetable, dried beef and dried fish, etc./
- Drying system of heated air circulation, food can be dried more quickly.
- Design of temperature control, you can set different temperatures to dry different foods.
- Food made by the product is green and healthy, and its flavor is unique.

General rules

The electric heat dryer of vegetable and fruit (hereinafter referred to as dried food machine) is a kind of household machine used to dry vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbals.

Safety requirement

In order to safely use the electric heat dryer, you shall learn the operation manual. The electrical heat dryer is for household use only.

The electric heat dryer is a kind of machine that cannot operate without the supervision of person.

Put the food on the cleaned steaming rack. Water is not allowed to be splashed into the base of electric heat dryer. Or else, it may cause short circuit.

Too much food cannot be placed on the steaming rack, or else, it will affect the drying effect. Small pieces of food shall be placed on the lower layer of steaming rack, in order to leave room to facilitate the circulatory flow of hot wind.

——The electric heat dryer is prohibited to be moved when it is switched on.

——When use the electric heat dryer, in case of sudden stopping of impeller of electrical machine, you shall break the power of electric heat dryer.

Electric heater, electrical machine of impeller type, temperature adjuster and power switch with heat protector are equipped on the base of electric heat dryer.

Several steaming racks are placed on the base of electric heat dryer, and these holes are used to let the heating air pass through. A steaming lid with hole is covered above the steaming rack. Connect the electric heat dryer to the power by virtue of power line and switch, and the switch is stalled on the base of electric heat dryer. Electrical machine of impellor type pump the air from the bottom of electric heat dryer onto the heater. The heated air is evenly distributed through the air deflector and is transmitted onto all the steaming racks, which proves that the electric heat dryer can fry the food simultaneously and quickly.

Temperature adjuster can maintain the set air temperature, and the heat protector can avoid the condition of overheating of electric heat dryer.

4. Matters needing attention of product usage

1. The maximum using time shall not exceed 72 hours each time, in order not to affect the service life of the complete machine.
2. Each time after using, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and pull out the socket.
3. When the power of product is switched on and the product is operated normally, red indicator light of switch and fan and other parts shall be in a status of operation, namely the red light goes on and there is obvious wind flowing out of the air outlet on the steaming lid.
4. Water or any other liquid cannot be added into the product. Few water drop is allowed to be leaved on food inside the container of steaming grid.
5. During the drying, please keep the hot air inside the machine circulate naturally. Do not place too heavy food on the steaming rack, and the food cannot be placed by overlapping. Different foods have different drying times (Remark: when the machine begins to work, please ensure that the steaming lid is in the correct position. If there is no enough time for food drying in one day, the food can be dried in the nest day. Under this condition, please put the food that has not been dried in the container or plastic bag for sealing).
6. Temperature on the steaming rack is the highest during the operation of product. In order to evenly dry the food, please regularly exchange the position of steaming racks.
7. If the food is not to be eaten after drying, you shall immediately put the dried food in a container or plastic bag, and seal it before storage. Food is suggested to be stored in the refrigerator.
8. After using the product, no matter there is any food inside the steaming rack or not, all the steaming racks are suggested to be piled up and be placed in the product.
Wash carefully all grids and the internal bottom of the machine to avoid deterioration of the grids
9. Food shall be successively placed from the upper steaming grid to the lower steaming grid.
10. Please conduct pretreatment of food before drying, such as cleaning, slicing or stripping, soaking, etc. Pretreatment of food is beneficial to the preservation of color and taste after the food is dried.

5. Operation steps of product

1. Before initial usage of electric heat dryer, you shall clean the steaming rack and wipe it clean with dry cleaning cloth.
2. Evenly put the pretreated food on each layer of steaming grid, place the steaming grid with food on the base of product, and then cover the steaming lid.
3. Plug the power line into the socket, switch on power, and press down the switch in order to let the product be in a status of operation. When the indicator light of switch goes on, obvious wind will blow out from small holes of steaming lid.
4. Adjust the temperature knob to the temperature value that is applicable for food drying.
5. Dry the food according to different food and personal taste and other demand.
6. After the drying of food, adjust the temperature knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.

6. Tips of food pretreatment: (remark: the following methods are for reference only)

A. Pretreatment of fruit

1. Add 2 cups of water into 1/4 cup of fruit juice, and soak the food required to be dried in it for about 2 minutes. (Remark: fruit juice is to match food. For example, apple juice is used for dry apple).
2. Table of food treatment

B. Pretreatment of vegetables:

1. Treat them with steam, boiling water or oil. Recommendation is aiming at green leguminosae such as cauliflower, asparagus and potato.
2. Put the prepared vegetables into the boiling water for about 3 to 5 minutes. Filter them dry and then put them into the shelf.
3. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.

C. Pretreatment of meat, fish and other food:

1. Lean meat (no fatty meat): The meat is suggested to be pickled before drying to keep its natural taste and tenderize it. Pickle shall contain salt that will absorb moisture from the meat and plays a role of freshness retaining.

Standard of pickling:

1/2 cup of soybean paste ; 1 garlic, mashed ; 2 tablespoons of brown sugar ; 2 tablespoons of tomato sauce ; 1/2 cup of worcestershire sauce ; 1-1/4 teaspoon of salt ; 1/2 tea spoon of onion powder ; 1/2 teaspoon of beaten pepper ; Mix all the above ingredients.

Chop the meat into small cube and then put them into the machine. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

2. Poultry meat:

All the poultry meat shall be cooked in advance before drying. Steaming or baking is the best method. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

3. Fish:

Steaming or baking is suggested to be adopted to cook the fish before drying (bake it in the oven with temperature of 200 °C for 20 minutes), and the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

D. Vanilla, etc:

Wash the vanilla and dry the redundant water, and remove the deteriorative leaves. Incompactly spread the vanilla on the steaming grid. Drying time is about 2 to 6 hours, and it depends on the size and category of vanilla.

E. Bread, etc:

Slice the bread out and no bread husk is allowed. Incompactly spread the bread slice on the layer shelf, and the drying time is about 30 minutes to 2 hours.

F. Nut:

Shell the nut and wash it out with hot water. Incompactly spread the nut on the layer shelf. Nut cannot be stored before cooling. Nut contains oil content that will cause corrosive smell, so it shall be stored in the refrigerator to ensure that it is fresh. When the nut is to be used, take it out and place it in the normal room temperature, and the drying time is about 18 to 26 hours.

Tempi e temperature indicative di essiccazione:

Temps et température indicative pour les fruits et légumes :

Times and approximate drying temperatures

FRUTTA : Temperature ideale 57°C

FRUITS : Température idéale 57°C

FRUITS: recommended temepature 57°C

Alimento	Preparazione	Test	Durata
Aliment	Préparation	Test (texture)	Durée
Food	Preparation	Texture	Life

Albicocche	Lavare, tagliare in due poi in trance, togliere il nocciolo. Disidratare con la pelle verso il basso.	Flessibile	
Abricots	Lavez, coupez en deux, puis en tranches, enlevez le noyau. Déshydratez avec la peau en dessous	Flexible	20-28 h.
Apricots	Wash, cut in half, then slice. Remove the core. Dehydrate with the skin on the top.	Flexible	
Ananas	Pelare, togliere le parti fibrose ed il tronco centrale, tagliare in tranci e pezzi da ½ cm. Pelez, retirez les yeux fibreux. Retirez le trognon et coupez en tranches ou en morceaux de 1/2 cm.	Flexible	10-18 h.
Pineapple	Wash and peel fibres Remove the tuft and the core; slice or cut in 1/2 cm pieces.		
Banana	Pelare e tagliare in trance da ¼ cm.	Duro	
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 1/4cm	Dure	6-10 h.
Bananas	Peel and cut in 1/4 cm slices.	Tough	
Bacche	Lasciare le bacche intere, le bacche a pelle dura vanno scottate prima dell'essiccazione.		
Baies	Laissez entières. Pour les baies à peau dure, traitez par blanchiment.	Dure	10-15 h.
Berries	Keep whole. Blanch with strong peel berries.		
Ciliegie	Togliere picciuolo e nocciolo. Tagliare in due ed essiccare con la pelle verso il basso.	Dure	
Cerises	Retirez les queues et les noyaux. Coupez en deux et placez la peau en dessous. Deviendront comme des raisins secs, attention de ne pas trop déshydrater.	Dure et collante	13-21 h.
Cherry	Remove stalk and core. Cut in half, skin downward. It will appear as a rasins.	Hard	
Mirtilli	Stesso trattamento dell bacche.	Flessibile	
Canneberges	Même traitement que les baies.	Flexible	10-12 h.
Blueberry	Same operation as for berries.	Flexible	
Fichi	Lavare, togliere le parti macchiate e tagliare in quarti; essiccare con la pelle verso il basso.	Flessibile	22-30 h.
Figues	Lavez, enlevez les tâches, découpez en quartiers et étendez en une couche, la peau en dessous.	Flexible	
Fig	Wash, remove damaged parts and cut in 1/4. Dry with downward skin.		
Fragole	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm.	Duro	
Fraises	Lavez, retirez les têtes, coupez en tranche de 1/2 cm.	Dure	7-15 h.
Strawberry	Wash, remove the head and slice (1/2 cm)	Hard	
Cachi	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm.	Duro	
Kakis	Lavez, retirez la tête et pelez si désiré. Coupez en rondelles de 1/2 cm.	Dure	11-19 h.
Persimmon	Wash, remove the head and peel if necessary. Cut in 1/2 cm washers.	Hard	
Kiwi	Pelare e tagliare in tranci da ½ cm.	Duro e croccante	
Kiwis	Pelez et coupez en tranches de 1/2 cm	Dure et croustillante	7-15 h.
Kiwi	Peel and slice (1/2 cm thickness)	Hard and crispy	
Anguria	Levare la peluria e I semi, tagliare in pezzi	Flessibile	
Melon d'eau	Enlevez la pelure et les pépins, coupez en morceaux.	Flexible et collante	8-10 h.
Watermelon	Peel and remove seeds. Cut in small pieces.	Flexible	

Pesche noci	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci ed essiccare con la pelle verso il basso	Flexibile	
Nectarines	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches. Faites sécher peau en dessous.	Flexibile	8-16 h.
Nectarine	Wash, remove the core and peel (if you want). Slice and dry (peel downward)		
Pesche	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci	Flexibile	
Pêches	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches	Flexibile	8-16 h.
Peaces	Wash, remove the core and peel (if you want); slice.		
Pere	Lavare, togliere il torsolo e pelare se necessario. Tagliare in tranci o a quarti.	Flexibile	
Poires	Lavez, enlevez le trognon, pelez si désiré. Coupez en tranches ou en quartiers.	Flexibile	8-16 h.
Pears	Wash, remove the core and peel (if you want). Slice or cut in 1/4.		
Mele	Pelare, togliere il torsolo e tagliare in tranci o rondelle fini. Eventualmente spolverare di cannella	Flexibile	
Pommes	Pelez, enlevez le trognon et coupez en tranches ou en rondelles fines. Saupoudrez de cannelle si désiré.	Flexibile	7-15 h.
Apples	Wash, peel, remove the core and slice or cut in small pieces. Pulverize with cinnamon (if you like)		
Prugne	Lavare e tagliare in due. Togliere il nocciolo ed essiccare con la pelle verso il basso.	Duro	
Prunes à pruneaux	Lavez, coupez en deux. Enlevez les noyaux et pressez l'arrière pour exposer le plus de surface à l'air.	Dure	22-30 h.
Plum	Wash and cut in half. Remove the core and keep the skin downward.	Hard	
Uva	Separare i chicchi e lavare, tagliare in due o lasciare interi ed essiccare con la pelle verso il basso. L'operazione di sbianchimento riduce della metà il tempo di essiccazione.	Flexibile	
Raisins	Lavez, enlevez les queues, coupez en deux ou laissez entier. Placez les moitiés la peau en dessous. Le blanchiment réduit de moitié la durée de séchage.	Flexibile	22-30 h.
Grape	Wash, remove the stem, cut in half each grape or keep whole. Keep the peel in upper position. The blanching reduces in a half drying time.		
Rabarbaro	Lavare e tagliare in stecche.	Duro	
Rhubarbe	Lavez et coupez en lanières.	Dure	6-10 h.
Rhubarb	Wash and cut in sticks.	Hard	

VERDURA: temperatura ideale 52°C

LEGUMES : Température idéale : 52°C

VEGETABLES: temperature 52°C

Alimento	Preparazione	Test	Durata
Aliment	Préparation	Test (texture)	Durée
Asparagi	Lavare e tagliare a pezzi	Friabile	
Asperges	Lavez et coupez en morceaux.	Friable	5-6 h.
Asparagus	Wash and cut in small pieces.	Friable	
Melanzane	Lavare, pelare e tagliare in tranci	Duro	
Aubergines	Lavez, pelez, coupez en tranches.	Dure	4-8 h.
Aubergine	Wash, peel, slice.	Hard	
Rape rosse	Si essicca la sola parte rossa, spazzolare bene, cucinare a vapore, lasciare raffreddare. Pelare e tagliare in tranci fini o a cubetti.	Duro	
Betteraves	Enlevez tout à l'exception de la partie du haut. Brossez bien, cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Laissez refroidir, pelez et coupez en tranches fines ou en cubes.	Dure	8-12 h.
Turnip	Brush and steam cooking. Then peel and slice or dice. Dry only the red part.	Hard	
Broccoli	Lavare, tagliare i gambi a pezzetti lasciando i ciuffi interi.	Friabile	
Brocolis	Lavez et nettoyez. Coupez les tiges en morceaux, laissez les fleurettes entières.	Friable	10-14 h.
Broccoli	Wash and clean. Cut the stalk in small pieces and keep flowers whole.	Friable	
Carote	Lavare e togliere la parte verde, pelare. Tagliare a cubetti o a rondelle.	Duro	
Carottes	Lavez, retirez les bouts, pelez ou râpez. Coupez en cubes ou en rondelles.	Dure	6-10 h.
Carrot	Wash, remove the green part. Peel, dice or cut washer.	Hard	
Sedano	Lavare per bene e togliere le foglie. Tagliare i gambi in bandelle fini.	Duro	
Céleri	Lavez bien, enlevez les feuilles. Coupez les branches en bandes fines.	Dure	3-10 h.
Celery	Wash and remove sleeves. Cut the stalk in sticks.	Hard	
Funghi	Spazzolare o pulire con un panno umido. Tagliare in tranci fini e stendere in un solo strato	Duro	
Champignons	Brossez ou nettoyez avec un linge humide. Coupez en tranches fines de la tête au pied. Etendez en une seule couche.	Dure	3-7 h
Mushroom	Brush and clean with a damp cloth. Slice from the head to the bottom.	Hard	
Cavolo	Lavare, pulire e tagliare in bandelle larghe.	Friabile	
Chou	Lavez, nettoyez et coupez en larges bandes.	Friable	7-11 h.
Cabbage	Wash, clean and cut in big sticks.	Friable	
Zucca	Tagliare in pezzi, togliere tutti i semi. Cuocere i pezzi e passare la polpa per farne una purea. Stendere su un foglio di carta da forno. Una volta essiccata ricoprire di pellicola plastica.	Duro	
Citrouilles	Coupez en morceaux, retirez toutes les graines. Cuisez jusqu'à texture tendre. Raclez la pulpe et passez-la au mélangeur pour en faire une purée. Versez sur des feuilles Paraflexx. Une fois séchée, recouvrez de pellicule plastique et roulez.	Dure	7-11 h.

Pumpkin	Cut in small pieces and remove all seeds. Cook till tender mode. Remove the pulp and filter. Spill on Paraflex sheets. Once dried, cover with cling film and roll.	Hard	
Cetrioli	Lavare, Tagliare in tranci.	Duro	
Concombres	Lavez, coupez en tranches.	Dure	4-8 h.
Cucumber	Wash and slice.	Hard	
Melone estivo	Lavare, pelare se necessario. Tagliare in tranci fini.	Duro	
Courges d'été	Lavez, pelez si désiré. Coupez en tranches fines.	Dure	10-14h.
Yellow melon	Wash, peel if necessary. Slice thin.	Hard	
Melone d'inverno	Lavare e tagliare in pezzi. Cuocere e ridurre ad una purea densa da versare sui vassoi	Duro	
Courges d'hiver	Lavez et coupez en morceaux. Cuisez jusqu'à tendreté. Réduisez la pulpe en purée au mélangeur. Versez la purée sur les plateaux.	Dure	7-11 heures
White melon	Wash and cut in small pieces. Cook till obtain a mash. Spill on trays.	Hard	
Gombo	Lavare, pulire e tagliare a rondelle	Duro	4-8 h.
Gombos	Lavez, nettoyez, coupez en rondelles.	Dure	
Gombo	Wash, clean and cut washers.	Hard	
Fagiolini	Lavare, spuntare le cime. Tagliare a pezzetti	Friabile	
Haricots (verts ou jaunes)	Lavez, coupez les bouts. Coupez en morceaux ou à la française.	Friable	8-12 h.
French bean	Wash, remove the peacks and cut small peaces,	Friable	
Lattuga e insalate	Lavare bene e togliere le coste, stendere in un solo strato sul vassoio. Per una migliore essiccazione, muovere le foglie di tanto in tanto.	Friabile	
Laitues et salades	Lavez bien, nettoyez, enlevez les tiges dures. Etendez sur le plateau de façon que les feuilles ne se chevauchent pas. Pour un meilleur séchage, remuez plusieurs fois.	Friable	3-7 h.
Lattuce or salad	Wash very well, remove the hard core. Spread sleeves in order to not overlap them. Move sometimes to obtain a better result.	Friable	
Mais	Pelare e togliere le barbe alle pannocchie e cuocerle a vapore.Sgranare la pannocchia e mettere i grani sul vassoio; muovere spesso durante l'essiccazione.	Friabile	
Maïs	Epluchez, enlevez les barbes et cuisez à la vapeur. Epargnez et étendez les grains sur le plateau, remuez plusieurs fois pendant le séchage. Peel, remove the beard and steam cooking. Remove the corn from the cob and put on the trays. Move often during drying process.	Friable	6-10 h.
Maïs		Friable	
Cipolla	Pelare e tagliare in trance fini o in rondelle. Essiccare à 62°C.	Duro	
Oignons	Enlevez la racine et le haut, ainsi que les premières couches. Coupez en tranches fines, en rondelles ou hachez. Séchez à 62°C.	Dure	4-8 h.
Ognion		Hard	
Pastinache	Spazzolare e pelare se necessario. Tagliare in tranci	Friabile	7-11 h.

Panais	Brossez, nettoyez et pelez si désiré. Coupez en tranches.	Coriace / friable	
Parsnip	Brush, clean and peel (if you want). Finally slice.	Friable	
Piselli	Sbucciare, lavare e cuocere a vapore. Raffreddare e asciugare.	Friabile	
Pois	Ecossez, lavez et cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Rincez à l'eau froide, asséchez avec un essuie-tout.	Friable	4-8 h.
Peas	Clean and wash, then steam cooking. Cool down and dry.	Friable	
Peperoni e peperoncini	Togliere le coste, i semi e le parti bianche. Lavare e asciugare, Macinare o tagliare in bande.	Duro	
Poivrons et piments forts	Enlevez les tiges, les graines et la partie blanche. Lavez et asséchez. Hachez ou coupez en bandes.	Dure	4-8 h.
Pepper	Remove the stem, seeds and white parts. Wash and dry. Cut or slice.	Hard	
Patate	Usare solo patate novelle, lavare e pelare se necessario. Cuocere a vapore 4/6 minuti. Tagliare a bastoncini, tranci o rondelle fini (chips)	Friabile o duro	
Pommes de terre	Utilisez des pommes de terre nouvelles. Lavez, épluchez si désiré. Cuisez à la vapeur 4 à 6 minutes. Coupez en bâtonnets ou en tranches voire en rondelles (chips).	Friable ou dure	6-14 h.
Potato	Please use Novelle potatoes. Wash and peel. Steam cooking about 4-6 minutes. Cut in sticks or slices.	Friable or hard	
Pop-corn	Laissez les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Egrenez et faites sécher jusqu'à ce que les graines soient ratatinées.	Ratatinée	4-8 heures
Pomodori	Lavare e togliere le coste e i semi. Tagliare in due e salare per far perdere l'acqua in eccesso. Mettere nei vassoio e far essiccare con la pelle verso il basso.	Duro o friabile	
Tomates	Lavez et enlevez les tiges. Coupez en rondelles fines pour les tomates cerise. Coupez en deux et faites sécher avec la peau en dessous.	Dure ou friable	5-9 h.
Tomatos	Wash and remove the stem. Cut in thin washers for cherry tomatoes. Cut in half and let dry with downward skin.	Hard	
Rape	Pelare e tagliare a tranci o rondelle.	Friabile	
Rutabagas	Pelez et coupez en tranches.	Friable	8-12 h.
Turnip	Peel and slice.	Friable	
Patate dolci	Lavare e cuocere a vapore. Pelare e tagliare a tranci fini.	Friabile	
Ignames	Lavez et cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Pelez et coupez en tranches fines.	Friable	7-11 h.
Sweet potato	Wash and steam cooking. Peel and slice.	Friable	
Zucchini	Lavare e tagliare a piccoli tranci	Friabile	
Zucchini	Lavez et coupez en petites tranches	Friable	7-11 h.
Courgette	Wash and cut in small pieces	Friable	