

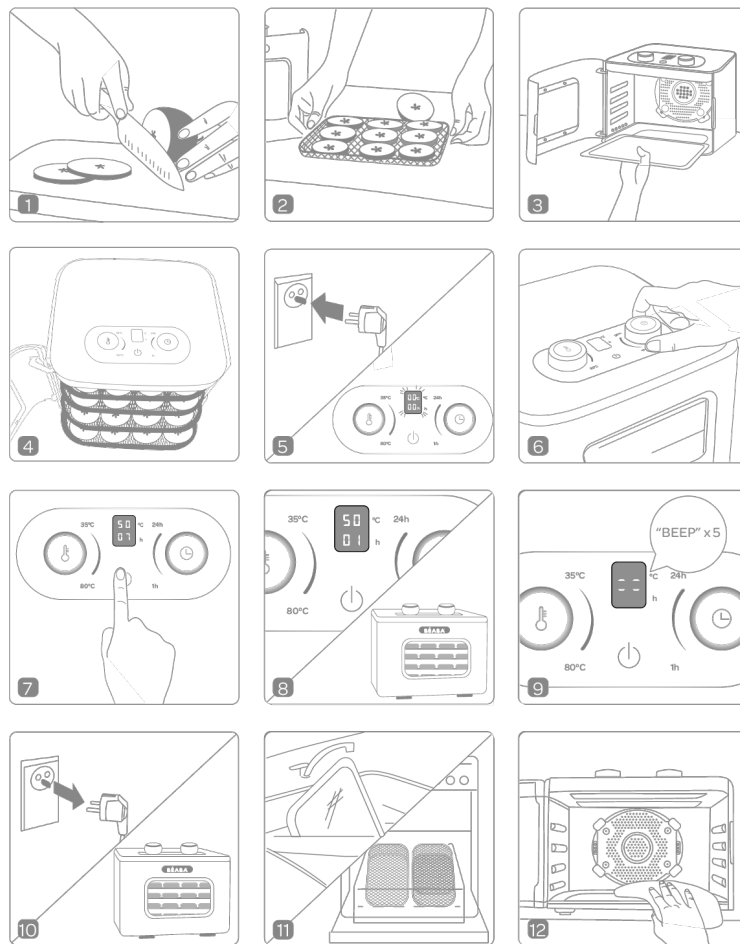
BÉABA®

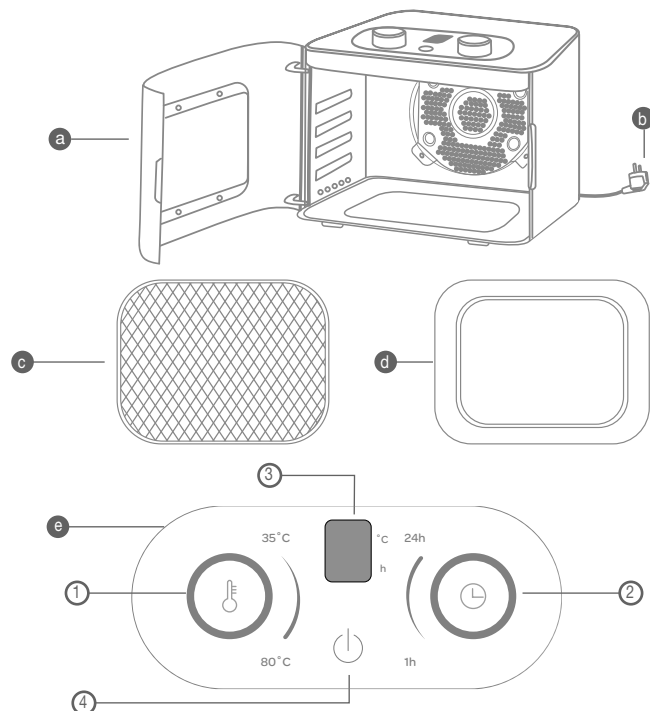
DRY 'n' SNACK



www.beaba.com

FR NOTICE D'UTILISATION	2-8
EN INSTRUCTIONS	9-15
NL INSTRUCTIES	16-22
DE GEBRAUCHSANWEISUNG	23-29
ES FOLLETO DE INSTRUCCIONES	30-36
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI	37-43
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	44-50
CN 使用说明	51-56
CT 使用說明	57-62





- a Porte avec vitre transparente
- b Prise
- c Plaques en acier inoxydable x 4
- d Plateau ramasse-miettes

- e Panneau de commande
 - ① bouton de commande pour le réglage de la température (de 35 à 80°C)
 - ② bouton de commande pour le réglage de la durée (de 1h à 24h)
 - ③ écran d'affichage numérique
 - ④ Bouton « démarrer »

FR

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE NOTICE ET LA CONSERVER.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANT :

Un mauvais usage de l'appareil peut entrainer des risques de blessure : Respectez scrupuleusement les consignes de cette notice.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont

plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux, autres environnements professionnels, fermes, utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, environnements du type chambres d'hôtes.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Débrancher l'appareil avant chaque montage, démontage ou nettoyage.
- Débrancher l'appareil si vous le laissez sans surveillance
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débrancher l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement*
- Débrancher l'appareil s'il a été endommagé (chute, casse,...)*.

* contacter immédiatement le Service Après-Vente.

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur
- L'appareil doit être posé sur une surface plane, solide et suffisamment éloigné du mur pour permettre un apport d'air au ventilateur placé à l'arrière du produit
- Garder l'appareil hors de portée des enfants et vérifier que le câble ne dépasse pas du plan de travail.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude et le laisser éloigner de toute flamme
- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas pincé, écrasé ou entortillé pour éviter de l'endommager et risqué un choc électrique ou un court-circuit avec risque d'incendie.
- Ne rien poser sur l'appareil en cours de cycle.
- Attention risque de brûlure : Prévoir de se protéger les mains avant de sortir les grilles de l'appareil en fin de cycle. Ne pas toucher les parois en cours de cycle qui peuvent être chaudes.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas introduire d'objet risquant de passer au travers de la grille du ventilateur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 24h en continu.

Depuis 1989, BÉABA® accompagne les parents et leur apporte son expertise pour que le repas de bébé soit un moment de plaisir, de partage, mais aussi de découvertes ! Spécialiste de l'alimentation infantile depuis plus de 30 ans et et créateur de l'iconique Babycook, nous avons à cœur de concevoir des produits innovants respectant la santé de bébé ainsi que l'environnement.

Pour continuer à accompagner votre enfant dans son alimentation, nous avons développé Dry 'n' Snack, le déshydrateur qui prépare de délicieux snacks bons et sains.

La déshydratation des aliments est un processus bénéfique. Il permet de conserver les qualités nutritionnelles des aliments car le séchage à basse température évite la destruction des minéraux et vitamines.

Ce processus prolonge la durée de conservation des ingrédients. De plus, contrairement aux conserves ou à la congélation, il s'agit d'un processus consommant peu d'énergie.

Avec Dry 'n' Snack, c'est l'assurance d'un séchage réussi de vos aliments. Facile à utiliser et à manipuler, cet appareil vous permettra de réaliser une multitude de recettes variées.

Apéritifs, goûters, encas... Des morceaux de fruits, un mélange de yaourt ou un restant de légumes réduit en purée font une fois déshydratés de délicieux snacks, sains et faciles à emporter.

Rien de mieux que de bons snacks SAINS et FAITS MAISON ! A vous de jouer !

MODE D'EMPLOI :

1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
2. CONSIGNES D'UTILISATION
3. PROCÉDÉ DE SÉCHAGE étape par étape
 - Préparation des ingrédients
 - Disposition des aliments
 - Conservation
4. GUIDE DE SÉCHAGE
5. QUELQUES RECETTES
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
7. QUESTIONS / RÉPONSES
8. SPÉCIFICATIONS
9. GARANTIE

1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Lors de la première utilisation, il se peut que l'appareil dégage un peu de fumée ou d'autres odeurs. C'est normal et cela disparaîtra rapidement.
- Veuillez placer le déshydrateur dans un endroit bien ventilé. Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre une ventilation appropriée. Un espace libre d'au moins 10 cm doit être maintenu entre la partie supérieure, la partie arrière, la partie gauche et la partie droite de l'appareil avec des parois ou tout autre objet.
- Veuillez vérifier si toutes les pièces et tous les accessoires de l'appareil sont intacts et non endommagés.
- Nettoyez toutes les parties de l'appareil conformément à la section « Nettoyage et entretien ».
- Séchez soigneusement toutes les pièces et installez-les dans l'appareil, et le produit peut être mis en service.

2. INSTRUCTIONS :

1. Après avoir branché l'alimentation électrique, l'appareil sera mis sous tension, il émettra un bip et le panneau de commande affichera « == » **[5]**
2. Appuyez sur le bouton "⏸" l'écran affiche la température par défaut 35°C et la durée 06 heures, les chiffres de la durée clignotent, ce qui signifie que vous pouvez modifier la durée et la température. Notez que s'il n'y a pas de modification dans les 10 secondes, le chiffre de la durée cesse de clignoter et le produit commence à fonctionner selon la température et la durée par défaut.
3. Tournez le « bouton de température » pour régler la température (plage de 35 à 80 °C). Chaque fois que vous le tournez, la température augmente ou diminue de 5°C . La température clignote. **[6]**
4. Tournez le « bouton de durée » pour régler la durée (plage de 1 à 24 heures). Chaque fois que vous le tournez, la durée augmente ou diminue de 1h. La durée clignote.
5. Après avoir réglé la durée et la température, appuyez sur le bouton "▶" pour lancer le cycle de cuisson. Notez que si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, le cycle de cuisson est automatiquement lancé. Le panneau affiche la température sélectionnée et le compte à rebours de la durée. **[7]**
6. Lorsque le cycle de cuisson est terminé. La durée affiche "00" et l'appareil émet 5 bips. L'appareil s'arrête de chauffer et l'écran affiche " = = ". Notez que si la température de l'appareil est supérieure à 45°C, le ventilateur continuera de fonctionner pour abaisser la température en dessous de 45°C. L'appareil revient alors en mode veille. **[9]**
7. Le cycle de cuisson peut être arrêté manuellement en maintenant sur le bouton "⏸" pendant au moins 3 secondes. L'appareil s'arrête de chauffer et l'écran affiche " = = ". Notez que si la température de l'appareil est supérieure à 45°C, le ventilateur continuera de fonctionner pour abaisser la température en dessous de 45°C. L'appareil revient alors en mode veille.

3. PROCÉDÉ DE SÉCHAGE :

Préparation des ingrédients

1. Lavez-vous les mains avant de commencer la préparation des aliments.
2. Lavez tous les fruits et légumes avant de les préparer. Choisissez des fruits et des légumes qui sont de saison pour obtenir les meilleures saveurs.
3. Jetez tous les fruits et légumes qui sont abîmés ou présentent des moisissures.
4. Coupez les aliments de la même épaisseur, taille ou forme avant de les faire sécher pour assurer un séchage uniforme. Plus ils sont coupés fins, plus le séchage est rapide. **[1]**

REMARQUE : Certains fruits et légumes nécessitent un traitement préalable avant d'être séchés. Blanchissez-les pendant 1 à 2 minutes ou ajoutez un antioxydant (exemple : citron) pour éviter la perte de couleur et de saveur pendant le séchage et le stockage. Égouttez et séchez complètement les fruits ou les légumes en les tapotant avant de les faire sécher.

Disposition des aliments

1. Placez les tranches directement sur les plaques en acier inoxydable. **[2]**
- REMARQUE : pour les préparations en purée, étalez-les uniformément sur du papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone placé sur la plaque.
2. Pour assurer une déshydratation uniforme, il est recommandé de ne pas superposer les tranches d'aliment.
 3. Ouvrez la porte et insérez le plateau ramasse-miettes en bas, puis insérez les plaques. **[3]**
 4. Branchez l'appareil. Fermez la porte. **[5]**
 5. Réglez la durée et la température sélectionnées conformément au mode d'emploi. Vous pouvez vous référer au guide de cuisson pour connaître la durée et la température. Lancez le cycle de séchage en appuyant sur le bouton « démarrer ». **[6][7]**
 6. Une fois le cycle de séchage terminé, l'appareil émet un signal sonore. Vérifiez vos aliments. Si besoin, prolongez le séchage. **[9]**

REMARQUE : Ne pas placer d'aliments sur le plateau ramasse-miettes pour la déshydratation.

Conservation

1. Laissez les aliments refroidir complètement avant de les ranger.
2. Une fois déshydratés, les aliments doivent être protégés de l'humidité et de la lumière, car cela modifie le goût et la couleur. Les bocaux et les boîtes sous vide sont parfaits, mais les sacs en plastique comme les sacs de congélation à zip ou thermosoudable conviennent également.
3. Si les récipients laissent passer la lumière, stockez-les dans un placard ou dans une pièce fraîche, sombre et sèche.

REMARQUE :

- Le stockage dans des endroits à température élevée réduira la durée de conservation. Placez les aliments emballés dans le congélateur pour une durée de conservation plus longue.
- Vérifiez toujours l'état de vos aliments avant de les consommer. En cas de doute, jetez-les.
- Nourrissez toujours votre enfant sous la surveillance d'un adulte.

4. GUIDE DE SÉCHAGE : durée et température :

- Ce guide de séchage est un guide de référence. Les durées et les températures peuvent varier selon les types d'aliments ; commencez par sécher les aliments en respectant la durée minimum recommandée indiquée dans le tableau. Si l'ingrédient ne figure pas sur le tableau, choisissez un ingrédient similaire. De nombreux facteurs peuvent influencer la durée de séchage, notamment la teneur en humidité, le type et la quantité, la forme et l'uniformité des tranches de nourriture, la température de l'air, l'humidité et votre préférence personnelle pour la texture.
- Plus la température est élevée, plus la durée de séchage est courte. Notez qu'une température inférieure à 40~50°C est préférable pour préserver les saveurs et les nutriments des aliments. Il est possible d'amorcer le processus avec une température plus élevée pour un cycle de cuisson plus rapide, puis d'abaisser la température pour préserver un maximum de nutriments.
- Plus les aliments à sécher sont fins, plus ils sèchent rapidement.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES FRUITS À 60°C

*B=blanchiment, #A= Antioxydant (voir section 3)

FRUITS	PRÉPARATION	TRAITEMENT PRÉALABLE	DURÉE DE DÉSHYDRATATION
Pommes	Pelées, tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	8 à 12 heures
Abricots	Dénoyautés, tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	15 à 19 heures
Bananes	Tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	6 à 10 heures
Myrtilles	Entières	*B	14 à 18 heures
Kiwi	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	8 à 12 heures
Citrons, citrons verts ou oranges	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	17 à 21 heures
Mangues	Pelées, dénoyautées, tranches de 6 mm d'épaisseur	—	13 à 17 heures
Nectarines	Pelées, dénoyautées, tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	11 à 15 heures
Pêches	Pelées, tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	11 à 15 heures
Poires	Pelées, tranches de 6 mm d'épaisseur	#A	10 à 14 heures
Ananas	Pelé, cœur retiré, tranches de 6 mm d'épaisseur	—	12 à 16 heures
Fraises	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	6 à 10 heures

** Les durées peuvent varier selon la maturité de vos fruits et la quantité placée par plaque.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 55°C

LÉGUMES	PRÉPARATION	TRAITEMENT PRÉALABLE/ DURÉE	DURÉE DE DÉSHYDRATATION
Poivrons	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	9 à 13 heures
Brocolis	En petits fleurons	*B	9 à 13 heures
Carottes	Tranches coupées en diagonale de 6 mm d'épaisseur	*B	11 à 15 heures
Choux-fleurs	En petits fleurons	*B	8 à 12 heures
Céleri	Tranches coupées en diagonale de 6 mm d'épaisseur	—	5 à 9 heures
Tomates cerises	Coupées en deux	—	13 à 17 heures
Haricots verts	Tranches de 6 mm d'épaisseur	*B	12 à 16 heures
Champignons	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	5 à 10 heures
Courge ou courgette	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	7 à 11 heures
Tomates	Tranches de 6 mm d'épaisseur	—	10 à 13 heures

** Les durées peuvent varier selon la teneur en eau de vos légumes.

TABLEAU DE DÉSHYDRATION POUR LES AUTRES ALIMENTS

Fines herbes/thé	40 à 70°C	3 à 8 heures
Levage de la pâte	35 °C	2 à 3 heures
Yaourt	40~45°C	7 à 12 heures
Pâte de fruit en purée	50°C	4 à 8 heures

**Les durées peuvent varier selon le résultat souhaité.

5. QUELQUES RECETTES :

Rouleaux de fruits séchés

- Les rouleaux de fruits peuvent être préparés à partir de fruits frais pelés et dénoyautés, de fruits en conserve bien égouttés et réduits en purée, de fruits surgelés décongelés, égouttés et réduits en purée ou de compote de pommes achetée au magasin. Vous pouvez utiliser un mixeur pour vous assurer que les fruits sont bien mélangés et réduits en purée.

Remarque : presque tous les fruits peuvent être utilisés pour faire confectionner des rouleaux de fruits. Néanmoins, certains fruits de faible consistance (comme les baies rouges ou les kiwis) doivent être mélangés à d'autres fruits comme les bananes ou les mangues pour avoir plus de consistance. Ajoutez quelques cuillères de jus de citron pour conserver la couleur des fruits pendant la déshydratation.

- Étalez uniformément environ 250 g de purée sur la feuille (papier sulfurisé ou tapis de silicone) sur une épaisseur d'environ 5 mm.
- Vérifiez la pâte de fruit au bout de 4 heures pour vous assurer qu'elle est sèche. Séchez à 60°C la première heure, puis 7 heures à 50°C.
- La pâte de fruits sera légèrement collante une fois séchée.
- Laissez toujours refroidir pendant 15 minutes avant de retirer la pâte de fruits de la feuille.
- La pâte de fruits doit être légèrement chaude pour pouvoir être facilement retirée de la feuille.
- Une fois la pâte enroulée, laissez le rouleau refroidir complètement avant de le stocker dans un récipient hermétique.

Exemple :

Copeaux de mangue séchée 250 g de mangues mûres, 1 cuillère à soupe de jus de citron vert.

Copeaux de baies séchées 200 g de framboises, 1 banane, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de jus de citron

Copeaux de banane séchée 4 bananes, 1 cuillère à soupe de jus de citron

Yaourts

Ingrédients : lait pasteurisé, yaourt nature ordinaire

- Faites bouillir le lait pour le stériliser. Retirer du feu et laissez refroidir à 45°C.
- Lorsque le lait est refroidi, ajoutez le yaourt. Mélangez
- Versez la préparation dans des récipients et faites-la incuber dans le déshydrateur pendant au moins 5 heures à 45°C

Crackers

Ingrédients : 250 g d'oignons rouges, 1 gousse d'ail, 400 ml d'eau, 50 ml d'huile de tournesol, 500 g de graines de lin moulues, 450 g de graines de tournesol, 1 cuillère à soupe de poivre noir, 1 cuillère à soupe de thym sec, 1 cuillère à soupe de sel marin

- Versez toutes les graines dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une texture de farine. Réservez dans un bol séparé.
- Mettez le reste des ingrédients dans votre mixeur et mélangez jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Ajoutez à la farine de graines à la préparation lisse.
- Placez du papier sulfurisé ou un tapis en silicone sur les plaques. Et étalez la préparation de manière homogène. L'épaisseur doit être comprise entre 3 et 5 mm.
- Déshydratez à 50°C pendant 16 heures, jusqu'à ce que la préparation soit sèche et croquante.

Rochers coco

Ingrédients : 2 bananes, 200 g de noix de coco râpée, 1 cuillère à soupe de jus de citron. Optionnel : 1 cuillerée à soupe de gingembre râpé en guise d'épice.

- Mixez les bananes avec un mixeur pour obtenir une pâte.
- Ajoutez la noix de coco râpée et le jus de citron au mélange.
- Formez de petites boules et mettez-les sur les plaques.
- Déshydrater pendant 4 à 6 heures à 45°C selon la texture souhaitée.

Autres fonctions :

Il y a plusieurs façons d'utiliser votre déshydrateur. Par exemple, vous pouvez aussi

- Conserver les fines herbes en les faisant sécher à 50 °C pendant 2 à 4 heures. Vous pouvez ensuite mixer les herbes séchées sous forme de poudre et l'utiliser comme condiment.
- Faire lever votre pâte à pain (1 heure à 45°C).
- Faire sécher vos pâtes fraîches.
- Rendre des biscuits croustillants.
- Aromatiser vos boissons en y ajoutant des fruits séchés.
- Et bien d'autres possibilités...

Commencez dès maintenant et dégustez de délicieuses collations saines !

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et attendez que le produit soit complètement refroidi. **10**
- Le plateau ramasse-miettes et les plaques peuvent être lavés directement à l'eau, essuyez les traces d'eau avec un chiffon sec et ne pas tremper l'appareil dans des détergents ou des produits similaires. Notez que les plaques en acier inoxydable peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Un nettoyage au lave-vaisselle peut à long terme entraîner une usure prématurée des pièces. **11**
- Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs pour essuyer l'intérieur de l'appareil afin de protéger le revêtement métallique intérieur. **12**
- Avant d'emballer et de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement propre et sec.

7. QUESTIONS / RÉPONSES:

L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est bien raccordé à l'alimentation électrique. Vérifiez que la prise de courant fonctionne correctement en branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas, mais le ventilateur fonctionne.	Vérifiez que la température a été réglée et que la température sélectionnée est supérieure à la température ambiante. À la fin d'un cycle de séchage, le ventilateur continuera de fonctionner pour refroidir l'enceinte à une température inférieure à 45°. Si l'appareil ne chauffe pas, contactez le service client.
Le ventilateur fait un bruit de frottement.	Veillez à ce que les arrivées d'air soient dégagées.
Les aliments ne séchent pas.	Vous avez peut-être coupé les aliments trop épais ou vous avez laissé la peau. Suivez les recommandations du guide de séchage ou reportez-vous à la recette. Il y a trop d'aliments sur chaque plaque. Retirez certains aliments et déshydratez-les plus longtemps. La durée de séchage n'est pas assez longue. Relancez un cycle de séchage
Les aliments séchent de manière non homogène.	Les aliments doivent être coupés de manière uniforme. Les aliments dont les morceaux sont irréguliers peuvent être tournés pendant le processus de séchage.
Les fruits ou les légumes deviennent mous pendant le stockage.	Trop d'humidité a été laissée dans les aliments. Séchez-les davantage pour éliminer l'excès d'humidité.
Mes pommes sont devenues brunes pendant le séchage. Puis-je encore les manger ?	Certains fruits s'oxydent pendant le séchage. L'oxydation se produit lorsque le fruit entre en contact avec l'air. Un blanchiment rapide ou l'ajout d'un antioxydant naturel (citron) avant le processus de séchage peut empêcher cette oxydation. Les fruits et légumes qui ont subi un brunissement enzymatique peuvent encore être consommés.
Mes barres aux fruits sont très fines et cassantes. Comment faire pour les rendre plus tendres ?	Certains fruits frais (comme les fraises) contiennent beaucoup d'eau, et la purée peut être trop liquide. Pour obtenir une pâte plus molle après séchage, vous pouvez ajouter une banane à la purée pour obtenir une texture plus épaisse. Faites également attention à l'épaisseur de la purée sur la plaque de cuisson : comme les bords séchent plus vite, l'épaisseur optimale est de 7 mm sur les bords et de 5 mm au centre de la plaque.
Que peut-on faire avec des légumes déshydratés, autres que des chips ?	Les légumes déshydratés peuvent être mixés sous forme de poudre. Moulus, les oignons et l'ail entrent dans la composition de nombreux plats et sauces. Les tomates séchées et en poudre sont idéales pour la préparation de sauces, de concentrés de tomates, de ketchup et même de jus de tomate ou de soupes.

8. SPÉCIFICATIONS DE L'APPAREIL :

Électrique : 220-240V ~ 50Hz ,puissance 400W, Température d'usage : 10 à 40°C

Dimension de l'appareil : L x l x H = 270 x 300 x 140 mm

Poids net : 2,6kg

4 plateaux en inox

Dimension d'un plateau : 200 x 245 mm

Bruit en fonctionnement : 50dBA



ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

Vous avez acheté un produit avec le logo ci-contre, cela vous engage à ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères ordinaire. Se renseigner sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Apportez ce produit à un point de de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

9. GARANTIE :

Le Dry 'n' Snack BEABA bénéficie d'une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous garantissons la réparation gratuite de tout défaut résultant d'un défaut matériel ou d'un défaut de fabrication. Cette garantie est soumise à l'évaluation finale de l'importateur.

Pour toute assistance ou demande d'informations supplémentaires, consultez le site web de Beaba ou contactez le service consommateurs de Beaba. Si vous constatez un défaut, commencez par consulter le mode d'emploi.

En l'absence d'une réponse claire dans le manuel, contactez le service client via le site web www.beaba.com.

ANNULATION DE LA GARANTIE

En cas d'utilisation inappropriée, d'erreur de branchement, d'utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine, de négligence, et en cas de défauts causés par l'humidité, le feu, les inondations, la foudre ou les catastrophes naturelles.

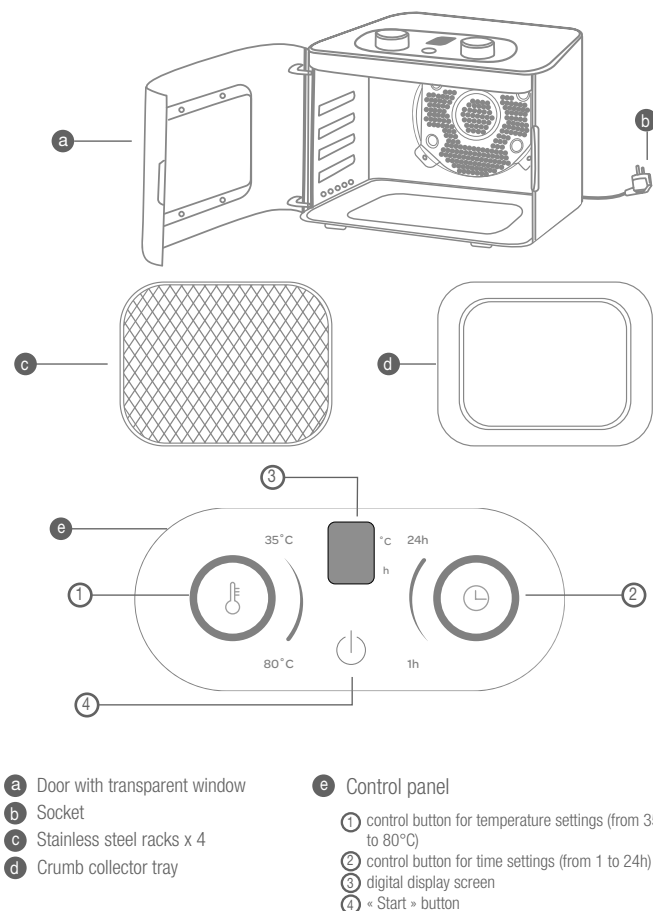
En cas de modifications et/ou de réparations non autorisées réalisées par des tiers.

En cas de transport inapproprié de l'appareil sans emballage approprié, ainsi qu'en cas d'absence de la présente carte de garantie ou de la preuve d'achat.

En outre, la garantie ne couvre pas les câbles de d'alimentation et les prises.

Toute autre responsabilité, notamment en termes de dommages indirects, est exclue.

Pour plus d'informations, téléchargez l'application Beaba & Moi sur l'App Store ou sur Google Play.



EN

**PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY
AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS :

Incorrect use of the appliance may cause injury. Carefully follow the instructions in this booklet.

INSTRUCTIONS FOR USE :

- This appliance may be used by children aged 8 years old and above and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or without any experience or knowledge, if they are correctly supervised or if the instructions for using the appliance safely have been provided and the risks have been understood.
- Children must not use this appliance as a toy.
- Cleaning and care of this appliance must not be carried out by children unless they are aged 8 and above and are under adult supervision.
- Keep the appliance and electrical cord out of the reach of children under 8 years old.

This appliance is designed for domestic use or similar such uses: staff kitchen areas in shops, offices, other professional environments, farms, customer use in hotels, motels and other residential types of environment such as bed and breakfast accommodation.

POWER CONNECTION :

- Never immerse the appliance in water.
- Always unplug the appliance before assembling, dismantling or cleaning.
- Unplug the appliance when not under adult supervision.
- Do not use the appliance if the electrical cord is damaged. If the electrical cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales department or similar qualified persons to avoid any danger.
- Unplug the appliance if it is not working properly*
- Unplug the appliance if it is damaged (dropped, broken...) *.

* immediately contact Customer Services.

WARNING :

- Never use the appliance outside.
- The appliance must be placed on a flat, solid surface and at a sufficient

distance from the wall to allow air ventilation for the fan situated at the rear of the product.

- Keep the appliance out of children's reach and check that the electrical cord does not hang from the worktop.
- Never put the appliance on a heated surface and keep it away from an open flame
- Check that the electrical cord is not trapped, crushed or kinked to avoid any damage and any risks of an electrical shock or short-circuit leading to a risk of fire.
- Never place anything on the appliance when in use.
- Warning risk of burns: Anticipate hand protection before removing the racks from the appliance at the end of the cycle. Do not touch the walls of the appliance during a cycle as they may be hot.
- Do not immerse the appliance in water
- Do not place an item in the appliance which could pass through the fan grill
- Do not continuously use the appliance for more than 24 hours

Since 1989 BÉABA® has accompanied parents and provided them with expertise so that baby's meals are a moment of pleasure, sharing, and also discovering! Baby food specialists for more than 30 years and creator of the iconic Babycook, we care about developing innovating products which protect baby's health as well as the environment.

To continue providing support for your child and his nutrition, we have developed Dry 'n' Snack, the dehydrator which prepares deliciously tasty and healthy snacks.

Dehydrating foods is a beneficial process. It preserves the nutritional quality of foods as it dries them at low temperature avoiding the destruction of nutrients and vitamins.

This process prolongs the conservation time of ingredients. Moreover, contrary to conserving or freezing, this is a very low energy process.

With Dry 'n' Snack, it is the guarantee your foods are successfully dried. Easy to use and operate, this appliance helps you prepare many varied recipes.

Appetizers, teatime and small snacks. Slices of fruit, a mix of yoghurt or leftover pureed vegetables once dehydrated make a delicious, healthy and easy snack to go.

Nothing better than good HEALTHY and HOMEMADE snacks! Try it for yourself!

INSTRUCTIONS FOR USE :

- 1.BEFORE YOUR FIRST USE
- 2.OPERATING INSTRUCTIONS
- 3.FOOD DRYING PROCESS step by step
 - Preparation of the ingredients
 - Food layout
 - Preservation
- 4.DRYING GUIDE
- 5.SOME RECIPES
- 6.CLEANING AND MAINTENANCE
- 7.TROUBLESHOOTING
- 8.SPECIFICATIONS
- 9.WARRANTY

1. BEFORE YOUR FIRST USE :

- When using this product for the first time, there may be a little smoke or other smells. This is normal and will disappear quickly.
- Please put the dehydrator in places with good ventilation. There should be enough space around the product for appropriate ventilation. At least a 10 cm clearance should be kept between the upper, the backside, the left and the right side of the product with walls or any other object.
- Please check whether all parts and accessories of the product are intact and not damaged.
- Clean all parts of the product according to the «Cleaning and Maintenance» chapter.
- Dry all parts thoroughly and assemble them into the product, and the product can be put into use.

2. INSTRUCTIONS :

1. After plugging in the power supply, the product will be powered on, the product will beep, and the control panel will display «==». **[5]**
2. Press the "⏻" button, the screen displays the default temperature «35»°C and time «06» hours, the time digits are flashing meaning that you can change the time and temperature. Note that if there is no modification within 10 seconds, the time number becomes a constant light, and the product starts working according to the default temperature and time.
3. Turn the «Temperature Knob» to adjust the temperature (range from 35 to 80 °C). Each time you turn it, the temperature increases or decreases by 5°C. The temperature flashes. **[6]**
4. Turn the «Time knob» to adjust the time (range from 1 to 24 hours). Each time you turn it, the time decreases or increases by 1 hour. The time flashes.
5. After setting the time and temperature, press the "⏻" button to launch the cooking cycle. Note that if there is no operation within 10 seconds, the cooking cycle is automatically launched. The panel displays the temperature selected, and countdown of the time. **[7]**
6. When the cooking cycle is completed. The time displays "00" and the appliance beeps 5 times. The product stops heating, and the screen displays «= =». Note that if the temperature of the appliance is higher than 45°C, the fan will continue to work to lower the temperature under 45°C. The product will then return to the standby mode. **[9]**
7. The cooking cycle can be manually stopped by maintaining pressure on the "⏻" button for at least 3 seconds. The product stops heating and the screen displays «= =». Note that if the temperature of the appliance is higher than 45°C, the fan will continue to work to lower the temperature under 45°C. The product will then return to the standby mode.

3. FOOD DRYING PROCESS :

Food preparation

1. Wash hands before starting food preparation.
2. Wash all fruits and vegetables before preparation. Choose fruits and vegetables that are in season for best flavors.
3. Discard any fruits and vegetables that have bruises or mold.
4. Cut foods the same thickness, size, or shape before drying to ensure even drying. The thinner the size, the faster it will dry. **[1]**

NOTE: Some fruits and vegetables require pretreatment before drying. Blanch it during 1 to 2 minutes or add natural color protectors (example: lemon) helps to prevent color and flavor loss during drying and storage. Drain and completely pat dry the fruits or vegetables before drying.

Food layout

1. Place the slices directly onto the stainless-steel racks. **[2]**
- Note: for mashed preparations, spread evenly on baking paper or on a silicone mat which is placed on the rack.
2. To ensure even dehydration, it is recommended not to overlap the slices of food.
 3. Open the door and insert the crumble tray at the bottom and then insert the racks. **[3]**
 4. Plug in the appliance. Close the door. **[5]**
 5. Set the selected time and temperature according to the operating instructions. You can refer to the cooking guide for the time and temperature. Launch the drying cycle by pressing the start button. **[6/7]**
 6. Once the drying cycle is finished, the product beeps. Check your food. If necessary, add more time. **[9]**

NOTE: Do not place foods on the crumb tray for dehydration.

Preservation

1. Let food completely cool down on rack before storing.
2. Once dehydrated, food should be protected from moisture and light as this will change flavors and color. Vacuum jars and boxes are perfect, but plastic bags like freezer bags with zipped or heat-sealable closure are also suitable.
3. If the containers allow light to pass through, store them in a cupboard or a cool, dark and dry room.

NOTE:

- Storing at higher temperature locations will shorten the storing time. Place packaged foods in the freezer for a longer storage time.
- Always check the condition of your food prior to consumption. When in doubt, throw it away.
- Always feed your child under the supervision of an adult.

4. DRYING GUIDE: time & temperature :

- This drying guide is a guideline for reference. Times and temperatures may vary for different types of foods; start by drying food at the minimum recommended time referenced on the chart. If the food is not listed on the chart, pick a similar food. Many things may influence drying time, including moisture content, type and amount of food, shape and evenness of food slices, air temperature, humidity, and your personal preference for the texture of your food.
- The higher the temperature, the shorter the drying time. Note that a temperature below 40~50°C is better to preserve food flavors and nutrients. It is possible to initiate the process with a higher temperature for a faster cooking cycle and then lower the temperature to preserve a maximum of nutrients.
- The thinner the food to be dried, the faster it dries.

DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 60°C

#B=blanching, *C= protect color (see part 3)

FRUIT	HOW TO PREPARE	PRE-TREATMENT	DEHYDRATING TIME**
Apples	Peeled, sliced 6 mm thick	*C	8 to 12 hours
Apricots	Pitted, peeled, sliced 6 mm thick	*C	15 to 19 hours
Bananas	Sliced 6 mm thick	*C	6 to 10 hours
Blueberries	Whole	#B	14 to 18 hours
Kiwi	Sliced 6 mm thick	—	8 to 12 hours
Lemons, Limes, or Oranges	Sliced 6 mm thick	—	17 to 21 hours
Mangoes	Peeled, pitted, sliced 6 mm thick	—	13 to 17 hours
Nectarines	Peeled, pitted, sliced 6 mm thick	*C	11 to 15 hours
Peaches	Peeled, sliced 6 mm thick	*C	11 to 15 hours
Pears	Peeled, sliced 6 mm thick	*C	10 to 14 hours
Pineapples	Peeled, sliced 6 mm thick	—	12 to 16 hours
Strawberries	Sliced 6 mm thick	—	6 to 10 hours

**Times may vary depending on the ripeness of your fruits and amount per tray.

DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES AT 55°C

VEGETABLE	HOW TO PREPARE	PRE-TREATMENT	DEHYDRATING TIME**
Bell Peppers	Sliced 6 mm thick	—	9 to 13 hours
Broccoli	Small florets	*B	9 to 13 hours
Carrots	Sliced diagonally 6 mm thick	*B	11 to 15 hours
Cauliflower	Small florets	*B	8 to 12 hours
Celery	Sliced diagonally 6 mm thick	—	5 to 9 hours
Grape Tomatoes	Halved	—	13 to 17 hours
Green Beans	Sliced 6 mm thick	*B	12 to 16 hours
Mushrooms	Sliced 6 mm thick	—	5 to 10 hours
Squash, Yellow or Zucchini	Sliced 6 mm thick	—	7 to 11 hours
Tomatoes	Sliced 6 mm thick	—	10 to 13 hours

**Times may vary depending on the water content of your vegetables.

DEHYDRATING CHART FOR OTHERS

Herbs / Tea	40 to 70°C	3 – 8 hours
Proofing dough	35 °C	2-3 hours
Yoghurt	40~45°C	7 – 12 hours
Fruit pureed paste	50°C	4-8 hours

**Times may vary depending on the required result.

5. SOME RECIPES :

Drying Fruit Rolls

- Fruit rolls can be made with peeled and pitted pureed fresh fruits; canned fruit that has been well drained and pureed; defrosted frozen fruit, drained and pureed; or with store-bought applesauce. You can use a blender to ensure that the fruits are well mixed and pureed.
- Note: almost all fruits can be used to make fruit rolls. Nevertheless, some fruits with low consistency (like red berries or kiwis) must be mixed with other fruits like bananas or mangoes to add consistency. Add a few spoons of lemon juice to prevent color loss during dehydrating.
- Evenly spread about 250 gr of puree onto the sheet (baking paper or silicone mat) about 5 mm thick.
- Fruit rolls should be checked for dryness after 4 hours. Dry at 60°C the first hour, then 7 hours at 50°C.
- Fruit rolls will be slightly tacky when dried.
- Always cool for 15 minutes before removing the fruit roll from the sheet.
- The fruit roll should be slightly warm to easily remove from the sheet.
- Once rolled up, cool completely before storing in an airtight container.

Examples:

Mango leather: 250 gr of ripe mangoes, 1 tablespoon of lime juice.

Berries leather: 200 gr of raspberries, 1 banana, 1 tablespoon of honey, 1 tablespoon of lemon juice

Banana leather: 4 bananas, 1 tablespoon of lemon juice

Yoghurts

Ingredients: pasteurized milk, regular natural yoghurt

- Boil the milk to sterilize it. Remove from the heat and let cool to 45°C.
- When the milk has cooled, add the yoghurt. Mix.
- Pour the preparation into containers and incubate it in the dehydrator for at least 5 hours at 45°C.

Crackers

Ingredients: 250 gr of red onions, 1 clove of garlic, 400 ml of water, 50 ml of sunflower oil, 500 gr of ground flax seeds, 450 gr of sunflower seeds, 1 tsp of black pepper, 1 tbsp of dry thyme, 1 tbsp of sea salt

- Pour all the seeds in a blender. Mix it until you obtain a flour texture. Reserve it in a separate bowl.
- Put the rest of the ingredients in your blender and mix it until you get a smooth puree.
- Add to the seed flour to the smooth preparation.
- Place baking paper or a silicone mat onto the racks. And spread the preparation evenly. The thickness should be 3 to 5 mm.
- Dehydrate at 50°C for 16 hours, until dry and crunchy

Rochers coco

Ingredients: 2 bananas, 200 gr of grated coconut, 1 tbsp of lemon juice. Optional: 1 tbsp of grated ginger for spice.

- Mix the bananas with a blender to obtain a paste.
- Add the grated coconut and lemon juice to the mixture.
- Form small balls and put it on the racks.
- Dehydrate for 4 to 6 hours at 45°C depending on the desired texture.

Other functions:

There are many ways to use your dehydrator. For example, you can also:

- Preserve herbs by drying it at 50 °C for 2 to 4 hours. You can then blend the dried herbs into a powder and use it as a condiment.
- Proof your bread dough (1 hour at 45°C).
- Dry your pasta.
- Crispen biscuits.
- Flavor your drinks by adding dried fruit into them.
- And much more...

Start now and enjoy delicious & healthy snacks!

6. CLEANING AND MAINTENANCE :

1. Always unplug the appliance before cleaning it and wait for the product to be completely cooled down. **10**
2. The crumb tray and racks can be washed directly with water, wipe the water traces with a dry cloth, and do not use detergent or similar detergents to soak. Note that the stainless steels racks are also dishwasher safe. Long-term dishwasher cleaning may result in premature wear of the parts. **11**
3. Wipe the inner cavity of the product with a soft dry cloth. Do not use any sharp or abrasive objects to wipe the inner cavity of the product to protect the inner metal coating. **12**
4. Before packing and storing the product, make sure that it is completely clean and dry.

7. TROUBLESHOOTING :

The appliance does not work	Check that the appliance is connected to the electricity network. Check that the outlet is working correctly by plugging in another appliance.
The appliance does not heat, but the fan is working	Check that the temperature has been set and that the selected temperature is higher than room temperature. At the end of a drying cycle, the fan will continue to work to cool down the enclosure to a temperature lower than 45°. If the appliance does not heat up, contact the customer services.
The fan makes a rubbing noise	Make sure that the air inlets are clear.
Food does not dry	Food may be cut too thickly, or peel may have been left on. Follow recommendations in the drying guide or refer to the recipe. Too much food on each rack. Remove some foods and dehydrate for a longer time. Drying time is not long enough. Relaunch a drying cycle.
Food dries unevenly.	Foods need to be cut uniformly. Foods with uneven pieces can be rotated during the drying process.
Fruits or vegetables become soft during storage.	Too much moisture was left in the food. Dry further to remove excess moisture.
My apples turned brown while drying. Are they still edible?	Some fruits oxidize during the drying process. Oxidation occurs when the fruit comes into contact with air. Quick blanching or adding a natural antioxidant (lemon) before the drying process can prevent this. Fruits and vegetables that have undergone enzymatic browning can still be eaten.
My fruit bars are very thin and brittle. How can they be made softer?	Some fresh fruits (like strawberries) contain a lot of water, and the puree may be too liquid. To obtain a softer paste after drying, you can add a banana to the puree for a thicker texture. Also pay attention to the thickness of the puree on the baking sheet: as the edges dry faster, the optimum thickness is 7 mm at the edges and 5 mm in the center of the baking sheet.
What can be done with dehydrated vegetables, other than chips?	Dehydrated vegetables can be blended into a powder. Ground, onions and garlic are used in the composition of many dishes and sauces. Dried and powdered tomatoes are great for making sauces, tomato concentrates, ketchup, and even tomato juice or soups.

8. PRODUCT SPECIFICATIONS :

Electricity: 220-240V ~ 50Hz, power 400W, Temperature scale: 10 to 40°C

Appliance size: L x W x H = 270 x 300 x 140 mm

Net weight: 2.6 kg

4 stainless steel racks

Size of one rack: 200 x 245 mm

Noise level in operation: 50 dBA



Pay attention to environmental protection!

Please abide by the local regulations. Put discarded electrical products and equipment into the appropriate waste recycling stations.

9.WARRANTY :

The BEABA Dry 'n' Snack benefits from a 24-month warranty from the date of purchase. During this period, we guarantee the free repair of any defect resulting from a material defect or a manufacturing defect. This warranty is subject to the final evaluation of the importer.

If you require assistance or additional information, consult the Beaba website or contact the Beaba consumer services. If you notice a fault, start by consulting the user manual.

In the absence of a clear answer in the manual, contact the customer services via the website www.beaba.com.

INVALIDATION OF THE WARRANTY

In the case of inappropriate use, a connection error, the use of non-original parts or accessories, negligence, and in the case of faults caused by humidity, fire, floods, lightning, or natural disasters.

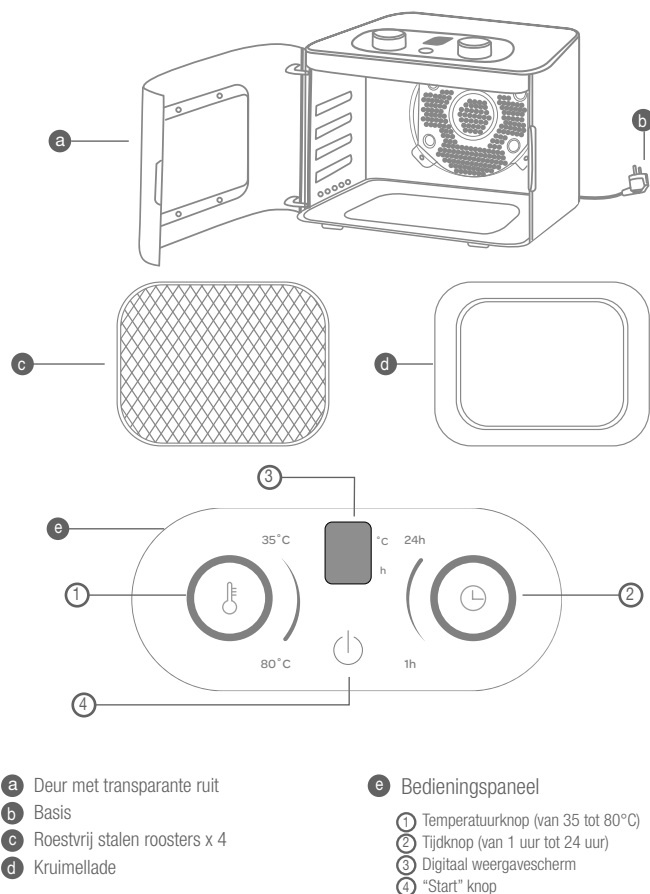
In the case of unauthorized modifications and/or repairs by third parties.

In the case of the unsuitable transport of the device without appropriate packaging, as well as in the case of this warranty card or proof of purchase being absent.

In addition, the warranty does not cover connection cables and plugs.

All other responsibility, in particular, in terms of indirect damages, is excluded.

For further information, download the Beaba & Me app on the App Store or Google Play.



NL

**LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN
BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES :

Een onjuist gebruik van het apparaat kan letsel veroorzaken. Leef de instructies in deze folder nauwlettend na.

GEBRUIKSIINSTRUCTIES :

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of zonder ervaring of kennis, bij voldoende toezicht en als ze de juiste aanwijzingen en uitleg met betrekking tot een veilig gebruik verstrekken krijgen en ze de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden behalve als ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke omstandigheden zoals: pauzeruimtes voor het personeel in winkels, kantoren en overige werkplaatsen, boerderijen, gebruik door klanten in hotels, motels en overige types woonruimtes, accommodaties van het B&B type.

AANSLUITING :

- Dompel de behuizing nooit in water onder om het te reinigen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact vóór het monteren, demonteren of het reinigen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht laat.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Als het snoer beschadigd raakt, moet het vervangen worden door de fabrikant, de After Sales dienst of overige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet correct werkt*

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het beschadigd is geraakt (val, gebroken onderdelen, ...) *.

*neem direct contact op met de After Sales dienst.

WAARSCHUWING :

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke en stabiele ondergrond en op voldoende afstand van de wand opdat de lucht van de ventilator aan de achterzijde van het product vrij weg kan stromen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en controleer of het snoer niet over het werkblad of aanrecht hangt.
- Plaats het apparaat nooit op een warm oppervlak en houd het op afstand van open vuur
- Controleer of het snoer niet bekneeld, verpletterd of gebogen is om schade en risico op elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen wat tevens een risico op brand met zich mee kan brengen.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat in werking.
- Waarschuwing, risico op brandwonden: voorzie ovenwanten of overige bescherming om de roosters na voltooiing van de cyclus uit het apparaat te verwijderen. Raak de wanden van het apparaat tijdens de uitvoer van een cyclus niet aan daar deze heet zijn.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Plaats geen voorwerpen in het apparaat die door het ventilatorrooster kunnen steken.
- Gebruik het apparaat niet meer dan 24 uur achter elkaar.

BÉABA® begeleidt ouders sinds 1989 en biedt hen de nodige knowhow om de babymaaltijden tot een moment van plezier, delen en ontdekking te maken! Wij zijn al meer dan 30 jaar specialist op het gebied van babymaaltijden en uitvinder van de legendarische Babycook. Wij streven ernaar innovatieve producten te ontwikkelen die de gezondheid van de baby en het milieu beschermen.

Om zorg te kunnen dragen voor uw kindje en zijn voeding, hebben wij de Dry 'n' Snack ontwikkeld, een voedseldroger om overheerlijke en gezonde snacks te kunnen bereiden.

Voedsel drogen is een gezond proces. Het behoudt de nutritionele kwaliteit van etenswaren door ze op lage temperatuur te drogen zodat de voedingsstoffen en vitamines bewaard blijven.

Dit proces verlengt de houdbaarheid van de ingrediënten. Daarnaast verbruikt het, in tegenstelling tot inmaken of invriezen, weinig energie.

De Dry 'n' Snack staat garant voor succesvol gedroogde etenswaren. Dit gebruikersvriendelijke apparaat stelt u in staat talloze recepten te bereiden.

Voorafjes, tussendoortjes en kleine snacks. Schijfjes fruit, een yoghurtmix of een rest gepureerde groente worden dankzij het drogen omgetoverd tot een heerlijke, gezonde en eenvoudig mee te nemen snack.

Er gaat niets boven kwaliteitsvolle GEZONDE en THUISBEREIDE snacks! Proef zelf maar!

GEBRUIKSIINSTRUCTIES :

1. VOOR HET EERSTE GEBRUIK
2. GEBRUIKSIINSTRUCTIES
3. HET VOEDSELDRÖÖGPROCES stap per stap
 - Voorbereiding van de ingrediënten
 - Plaatsing van de etenswaren
 - Bewaren
4. DRÖÖGGIDS
5. RECEPTTIPS
6. REINIGING EN ONDERHOUD
7. PROBLEMEN OPLOSSEN
8. SPECIFICATIES
9. GARANTIE

1. VOOR HET EERSTE GEBRUIK :

- Bij het eerste gebruik kunnen er een kleine hoeveelheid rook en geuren vrijkomen. Dit is normaal en is van tijdelijke aard.
- Plaats de voedseldroger in een goed geventileerde ruimte. Er moet voldoende ruimte rond het apparaat zijn voor voldoende ventilatie. Houd minstens 10 cm vrij rond de boven, achter, linker- en rechterzijde van het product ten opzichte van wanden of overige voorwerpen.
- Controleer of alle onderdelen en accessoires in goede staat en niet beschadigd zijn.
- Reinig alle onderdelen van het product volgens het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".
- Droog alle delen zorgvuldig af en monteer ze in het product. Het product kan vervolgens gebruikt worden.

2. INSTRUCTIES :

1. Na de stekker in het stopcontact gestoken te hebben, schakelt het apparaat in. Het geeft een piep af en het bedieningspaneel geeft "=" weer. **[5]**
2. Druk op de "⏸" knop, het scherm geeft de standaardtemperatuur "35" °C en de duur "06" uur weer, de cijfers van de tijdsduur knipperen wat betekent dat u de duur en de temperatuur kunt wijzigen. Als er binnen 10 seconden geen wijziging wordt uitgevoerd, blijven de cijfers constant branden en start het product te werken op basis van de standaardtemperatuur en duur.
3. Draai de "Temperatuurnop" om de gewenste temperatuur in te stellen (bereik van 35 tot 80 °C). Bij elke slag, wordt de temperatuur met 5°C verhoogd of verlaagd. De temperatuur knippert. **[6]**
4. Draai de "Tijdknop" om de gewenste tijdsduur in te stellen (bereik van 1 tot 24 uur). Bij elke slag, wordt de temperatuur met 1 uur verhoogd of verlaagd. De tijdsduur knippert.
5. Druk na het instellen van de tijdsduur en de temperatuur op de "▶" knop om de droogcyclus op te starten. Als er binnen 10 seconden geen handeling uitgevoerd wordt, start de droogcyclus automatisch op. Het bedieningspaneel geeft de ingestelde temperatuur en de resterende tijdsduur weer. **[7]**
6. Na voltooiing van de droogcyclus. De tijdsduur geeft "00" weer en het apparaat geeft 5 piepjes af. Het product stopt met verhitten en het scherm geeft "=" weer. Zolang de temperatuur van het apparaat meer dan 45°C bedraagt, blijf de ventilator werken om de temperatuur tot onder de 45°C te laten zakken. Het apparaat gaat vervolgens over op de stand-by stand. **[9]**
7. De droogcyclus kan handmatig uitgeschakeld worden door de "⏸" knop minstens 3 seconden in te drukken. Het product stopt met verhitten en het scherm geeft "=" weer. Zolang de temperatuur van het apparaat meer dan 45°C bedraagt, blijf de ventilator werken om de temperatuur tot onder de 45°C te laten zakken. Het apparaat gaat vervolgens over op de stand-by stand.

3. VOEDSELDROOGPROCES :

Voorbereiding van de etenswaren

1. Was uw handen alvorens de etenswaren voor te bereiden.
2. Was het fruit en de groente alvorens ze te bereiden. Kies groenten en fruit van het seizoen voor een optimale smaak.
3. Gebruik geen groenten en fruit dat beschadigd of beschimmeld is.
4. Snij de etenswaren vóór het drogen in dezelfde dikte, maat of vorm voor gelijkmatig drogen. Hoe dunner de plakjes, hoe sneller het drogen. **[1]**

Opm.: sommige types fruit of groenten moeten vóór het drogen voorbehandeld worden. Blancheer ze gedurende 1 tot 2 minuten en voeg natuurlijke kleurbeschermers (bijvoorbeeld: citroensap) toe om verlies van smaak en kleur tijdens het drogen en het bewaren te voorkomen. Laat de groente en het fruit goed uitlekken en dep ze droog alvorens ze te drogen.

Plaatsing van de etenswaren

1. Leg de schijfjes direct op de roestvrij stalen roosters. **[2]**

Opm.: verdeel gepureerde bereidingen gelijkmatig op het bakpapier of de siliconen mat, geplaatst op het rooster.

2. Voor een gelijkmatige droging raden we het aan dat de schijfjes elkaar niet overlappen.
3. Open de deur en plaats de kruimellade onderaan, vervolgens de roosters. **[3]**
4. Sluit het apparaat aan. Sluit de deur. **[5]**
5. Stel de tijdsduur en de temperatuur in zoals beschreven in de gebruiksinstructies. Raadpleeg de kookgids voor de tijdsduur en de temperatuur. Start de droogcyclus op door op de startknop te drukken. **[6] [7]**
6. Het apparaat piept aan het einde van de droogcyclus. Controleer de etenswaren. Voeg indien nodig meer tijd toe. **[9]**

Opm.: plaats geen etenswaren op de kruimellade om te drogen.

Bewaren

1. Laat de etenswaren volledig afkoelen op het rooster alvorens ze op te slaan.
2. Na het drogen moeten de etenswaren beschermd worden tegen vocht en licht om de smaak en de kleur te bewaren. Hermetisch afgesloten potten en dozen zijn perfect, maar u kunt tevens gebruikmaken van plastic zakjes zoals vrieszakjes met een zijsluiting of warmte seal zakjes.
3. Als de verpakking licht doorlaat, sla deze dan op in een kast of een koele, donkere en droge ruimte.

Opm:

- Het opslaan in warmere ruimtes verkort de houdbaarheid. Plaats de verpakte etenswaren in de vriezer voor een langere houdbaarheid.
- Controleer altijd de staat van de etenswaren alvorens ze te gebruiken. Werp ze bij twijfel weg.
- Het kindje moet altijd onder toezicht van een volwassene gevoerd worden of eten.

4. DROOGGIDS: tijdsduur & temperatuur:

- Deze drooggids kan als richtlijn gebruikt worden. De tijdsduur en de temperatuur zijn afhankelijk van het type etenswaren; start met het drogen van de etenswaren op de in de tabel vermelde minimale tijdsduur. Baseer u, als de etenswaren niet in de tabel staan, op gelijksoortige etenswaren. De droogtijd wordt beïnvloed door tal van factoren zoals de hoeveelheid vocht, het type en de hoeveelheid etenswaren, de vorm en de gelijkmatigheid van de schijfjes, de omgevingstemperatuur, de vochtigheidsgraad en uw persoonlijke voorkeur voor de textuur van uw voedsel.
- Hoe hoger de temperatuur, des te korter de droogtijd. Wij benadrukken dat een temperatuur onder de 40~50°C beter is om de smaak en de voedingsstoffen te behouden. Het is mogelijk het proces te starten met een hogere temperatuur om de droogcyclus te versnellen en vervolgens de temperatuur te verlagen om een maximum aan voedingsstoffen te behouden.
- Hoe dunner de te drogen etenswaren, hoe sneller het droogt.

DROOGTABEL VOOR FRUIT OP 60°C

B= blancheren, K= kleurbehoud (zie deel 3)

FRUIT	HOE TE BEREIDEN	VOORBEHANDE- LING	DROOGTIJD**
Appels	Geschild, gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	8 tot 12 uur
Abrikozen	Ontpit, geschild, gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	15 tot 19 uur
Bananen	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	6 tot 10 uur
Bosbessen	Hele vrucht	B	14 tot 18 uur
Kiwi	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	8 tot 12 uur
Citroenen, Limoenen of Sinaasappels	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	17 tot 21 uur
Mango's	Geschild, ontpit, gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	13 tot 17 uur
Nectarines	Geschild, ontpit, gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	11 tot 15 uur
Perziken	Geschild, gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	11 tot 15 uur
Peren	Geschild, gesneden in schijfjes van 6mm dik	K	10 tot 14 uur
Ananas	Geschild, kern verwijderd, schijfjes van 6mm dik	—	12 tot 16 uur
Aardbeien	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	6 tot 10 uur

**De tijdsduur is afhankelijk van de rijpheid van het fruit en de hoeveelheid per rooster.

DROOGTABEL VOOR GROENTEN OP 55°C

GROENTEN	HOE TE BEREIDEN	VOORBEHANDE- LING/ DUUR	DROOGTIJD**
Paprika's	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	9 tot 13 uur
Broccoli	Kleine roosjes	B	9 tot 13 uur
Wortels	Schuin gesneden in schijfjes van 6mm dik	B	11 tot 15 uur
Bloemkool	Kleine roosjes	B	8 tot 12 uur
Selderij	Schuin gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	5 tot 9 uur
Trostomaten	Gehalveerd	—	13 tot 17 uur
Sperziebonen	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	B	12 tot 16 uur
Paddenstoelen	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	5 tot 10 uur
Groene en gele Zomerpompoeien of Courgettes	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	7 tot 11 uur
Tomaten	Gesneden in schijfjes van 6mm dik	—	10 tot 13 uur

**De tijdsduur kan variëren naargelang de hoeveelheid vocht in de groente.

DROOGTABEL VOOR OVERIGE ETENSWAREN

Kruiden/ Thee	40 to 70°C	3 - 8 uur
Rijzen van deeg	35 °C	2 - 3 uur
Yoghurt	40~45°C	7 - 12 uur
Gepureerd fruit	50°C	4 - 8 uur

**De tijdsduur kan variëren naargelang het gewenste resultaat.

5. RECEPTTIPS :

Gedroogd fruitleer

- Fruitleer kan gemaakt worden van geschild, ontpit en gepureerd vers fruit; goed uitgelekt en gepureerd blikfruit; ontdooid, uitgelekt en gepureerd diepvriesfruit; of met in de winkel gekochte appelmoes. Gebruik een blender om ervoor te zorgen dat het fruit goed gemixt en gepureerd is.

Opn.: bijna elk type fruit is geschikt voor het maken van fruitleer. Bepaalde soorten fruit met weinig consistentie (zoals rode bessen of kiwi's) moeten gemixt worden met overig fruit zoals bananen of mango's voor meer consistentie. Voeg een paar lepels citroensap toe om de kleur tijdens het drogen te behouden.

- Spreid ongeveer 250 gr vruchtenmoes uit op het blad (vel bakpapier of siliconen mat) in een circa 5 mm dikke laag.
- Controleer het drogen van het fruitleer na 4 uur. Droog op 60°C tijdens het eerste uur en dan nog 7 uur op 50°C.
- Fruitleer is enigszins plakkerig na het drogen.
- Laat het altijd 15 minuten afkoelen alvorens het fruitleer van het blad te verwijderen.
- Het fruitleer moet nog lauw zijn om het eenvoudig van het blad te verwijderen.
- Laat het na het oprollen volledig afkoelen alvorens in een luchtdicht doosje te bewaren.

Voorbeelden:

Mango leer: 250 gr rijpe mango's, 1 lepel citroensap.

Bessen leer: 200 gr frambozen, 1 banaan, 1 eetlepel honing, 1 eetlepel citroensap

Bananen leer: 4 bananen, 1 eetlepel citroensap

Yoghurt

Ingrediënten: Gepasteuriseerde melk, normale natuur yoghurt

- Kook de melk om het te steriliseren. Verwijder het van het vuur en laat het afkoelen tot 45°C.
- Voeg, nadat de melk is afgekoeld, de yoghurt toe. Mix.
- Giet de bereiding in bakjes en zet het minstens 5 uur in de voedseldroger op 45°C.

Crackers

Ingrediënten: 250 gr rode uien, 1 teentje knoflook, 400 ml water, 50 ml zonnebloemolie, 500 gr gemalen lijnzaad, 450 gr zonnebloempitten, 1 theelepel zwarte peper, 1 eetlepel gedroogde tijm, 1 eetlepel zeezout

- Giet alle zaden in de blender. Mix om een meelachtige textuur te krijgen. Giet dit in een aparte kom.
- Doe de overige ingrediënten in de blender en mix tot u een smeuvige puree verkrijgt.
- Voeg dit aan het zadenmeel toe voor een zacht deeg.
- Breng bakpapier of een siliconen mat op de roosters aan. Spreid het deeg gelijkmatig uit. De laag moet zo'n 3 tot 5 mm dik zijn.
- Droog op 50°C gedurende 16 uur tot het droog en knapperig is.

Kokosrotsjes

Ingrediënten: 2 bananen, 200 gr geraspte kokos, 1 eetlepel citroensap. Optioneel: 1 eetlepel geraspte gember voor een pittigere smaak. Mixez les bananes avec un mixeur pour obtenir une pâte.

- Mix de bananen met een blender om ze te pureren.
- Voeg de geraspte kokos en het citroensap toe aan het mengsel.
- Vorm balletjes en leg deze op de roosters.
- Droog 4 tot 6 uur op 45°C naargelang de gewenste textuur.

Overige functies

De voedseldroger kan op talloze manieren gebruikt worden. U kunt bijvoorbeeld tevens:

- Kruiden bewaren door ze 2 tot 4 uur op 50 °C te drogen. U kunt de gedroogde kruiden vervolgens vermalen en in talloze gerechten verwerken.
- Brooddeeg laten rijzen (1 uur op 45°C).
- Uw pasta drogen.
- Koekjes knapperig maken.
- Uw drankjes op smaak brengen met gedroogd fruit.
- En nog veel meer...

START NU EN GENIET VAN OVERHEERLIJKE & GEZONDE SNACKS!

6. REINIGING EN ONDERHOUD :

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen. **10**
2. De kruimellade en de roosters kunnen direct met water afgewassen worden. Droog de watersporen af met een droge doek en gebruik geen reinigingsmiddelen om deze elementen schoon te waken. De roestvrij stalen roosters zijn tevens geschikt voor de vaatwasser. Veelvoudig reinigen in de vaatwasser kan echter leiden tot vroegtijdige slijtage van de onderdelen. **11**
3. Veeg de binnenzijde van het apparaat schoon met een droge, zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen om de binnenzijde te reinigen om de metalen coating niet te beschadigen. **12**
4. Controleer alvorens het apparaat in de verpakking te plaatsen en op te bergen, of het volledig schoon en droog is.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN:

Het apparaat werkt niet	Controleer of het apparaat op het stroomnet is aangesloten. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat warmt niet op, maar de ventilator werkt	Controleer of de ingestelde temperatuur hoger is dan de omgevingstemperatuur. Aan het eind van de droogcyclus, kan de ventilator blijven werken om de behuizing af te laten koelen tot op een temperatuur onder de 45°C. Neem contact op met de klantenservice: als het apparaat niet opwarmt.
De ventilator maakt een wrijvend geluid	Controleer of de luchtinlaten niet verstopt zijn.
De etenswaren drogen niet	De etenswaren zijn te dik of de schil is niet goed verwijderd. Volg de aanwijzingen in de drooggids of het recept op. Te veel etenswaren op de roosters. Verwijder een deel en droog langer. De droogduur is niet lang genoeg. Start een nieuwe droogcyclus op.
De etenswaren drogen niet gelijkmatig	De etenswaren zijn niet gelijkmatig gesneden. Voedsel van ongelijke stukken kan tijdens het droogproces worden gedraaid.
Het fruit of de groente wordt zacht tijdens het bewaren	Er zat nog teveel vocht in de etenswaren. Droog langer om overmatig vocht te verwijderen.
Mijn appels worden bruin tijdens het drogen. Zijn ze nog eetbaar?	Sommige vruchten worden bruin tijdens het drogen. Dit vindt plaats bij contact met lucht. Door vóór het drogen het fruit snel te blancheren of een natuurlijke antioxidant (citroen) te gebruiken kan dit voorkomen worden. Het fruit of de groenten die bruin geworden zijn, kunnen nog steeds geconsumeerd worden.
Mijn fruitrepen zijn erg dun en brokkelig. Hoe kan ik ze zachter krijgen?	Sommige verse vruchten (zoals aardbeien) bevatten veel water en de moes kan te vloeibaar zijn. Om een zachtere pasta na het drogen te verkrijgen kunt u een banaan aan de moes toevoegen om een stevigere textuur te verkrijgen. Let ook op de dikte van de moes op het bakpapier of de siliconen mat: daar de randen sneller drogen, bedraagt de ideale dikte 7 mm aan de randen en 5 mm in het midden.
Wat kan er, behalve chips, gemaakt worden met gedroogde groenten?	Gedroogde groenten kunnen tot poeder vermaald worden. Gemalen uien en knoflook kunnen in talloze gerechten en sauzen gebruikt worden. Gedroogde tomaten zijn perfect voor het maken van sauzen, tomatenpuree, ketchup en zelfs tomatensap of -soep.

8. PRODUCTSPECIFICATIES

Voeding: 220-240V ~ 50Hz, vermogen 400W, Temperatuurbereik: 10 tot 40°C

Afmetingen apparaat: L x B x H = 270 x 300 x 140 mm

Netto gewicht: 2,6 kg

4 roestvrij stalen roosters

Afmeting van een rooster: 200 x 245 mm

Geluidsniveau bij werking: 50 dBA



Draag zorg voor het milieu!

Neem de plaatselijke regelgeving in acht. Breng afgedankte elektrische apparaten en uitrustingen naar een erkend recyclingpunt.

9. GARANTIE :

De BEABA Dry 'n' Snack heeft twee jaar garantie vanaf de datum van aankoop. Tijdens deze periode bieden wij de gratis reparatie van alle door materiaal- of fabrieksfouten veroorzaakte storingen. Deze garantie is onderhevig aan de uiteindelijke beoordeling van de importeur.

Als u bijstand of nadere informatie nodig heeft, kunt u de BEABA website raadplegen of contact opnemen met de consumentendienst van Béaba. Raadpleeg, bij het waarnemen van een storing, eerst de handleiding.

Als de handleiding geen duidelijk antwoord biedt, kunt u contact opnemen met de leverancier via de website www.beaba.com.

VERVALLEN VAN DE GARANTIE

Bij een oneigenlijk en onjuist gebruik, een onjuiste aansluiting, het gebruik van niet originele onderdelen of accessoires, nalatigheid evenals bij storingen veroorzaakt door vocht, vuur, overstromingen, blikseminslag of natuurrampen.

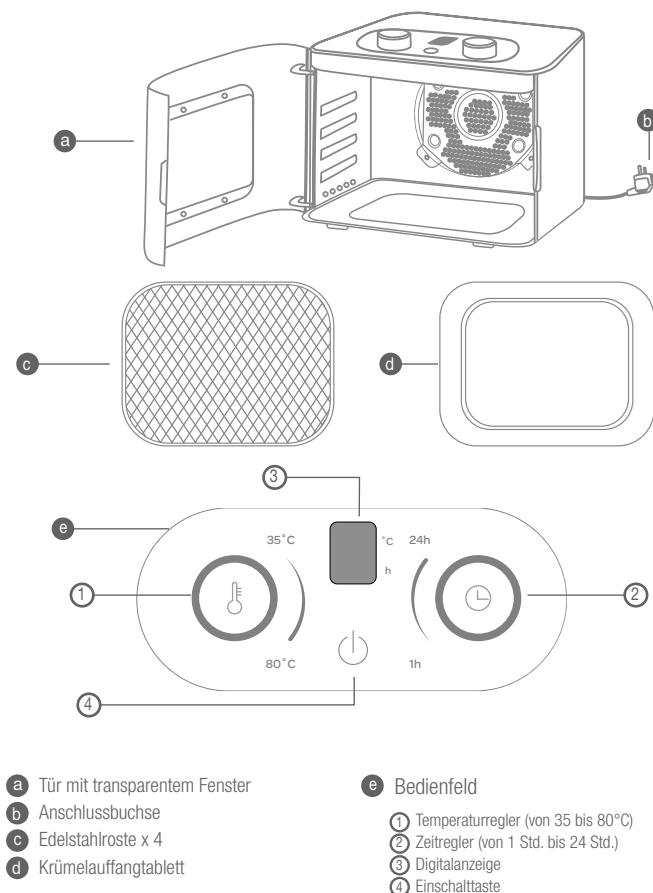
Bij niet toegestane wijzigingen en / of reparaties uitgevoerd door derden.

Bij onjuist vervoer van het apparaat zonder geschikte verpakking evenals bij afwezigheid van de garantiebon en het aankoopbewijs.

De snoeren en stekkers vallen niet onder de garantie.

De onderneming kan niet voor overige situaties en met name voor indirecte schade, aansprakelijk gesteld worden.

Download voor meer informatie de app Béaba & Ik in de App Store of op Google Play.



DE

**DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN
UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE :

Die falsche bzw. unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Körperverletzungen führen. Daher sind die Anweisungen in diesem Heft sorgfältig zu befolgen.

BENUTZERHINWEISE :

- Dieses Gerät darf von Kindern im Alter von 8 Jahren und darüber und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden beaufsichtigt oder haben eine Einweisung in die sichere bzw. sachgemäße Nutzung des Gerätes erhalten und die Risiken verstanden.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht als Spielzeug verwendet werden.

- Die Reinigung und Pflege dieses Geräts dürfen nur dann durch Kinder erfolgen, wenn diese im Mindestalter von 8 Jahren sind und dabei durch Erwachsene beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

Dieses Gerät ist für den privaten Hausgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B. Mitarbeiterküchen-bereiche in Läden, Büros, anderen Arbeitsumfeldern, auf landwirtschaftlichen Betrieben, zur Gästennutzung in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, wie Pensionen, Gästehäusern usw.

NETZANSCHLUSS :

- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Das Gerät vor dem Zusammenbauen, Auseinandernehmen oder Reinigen immer zuerst vom Netzstrom trennen.
- Das Gerät vom Netzstrom trennen, wenn es nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt wird.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Elektrokabel beschädigt ist. Wenn das Elektrokabel schadhaft ist, ist es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlichem fachkundigem Personal zu

ersetzen, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

- Das Gerät vom Netzstrom trennen, wenn es nicht richtig funktioniert*
- Das Gerät vom Netzstrom trennen, wenn es beschädigt ist (heruntergefallen ist, materielle Schäden aufweist usw.)*.

*Sofort den Kundendienst kontaktieren.

WARNHINWEISE :

- Das Gerät niemals im Freien verwenden.
- Das Gerät stets auf eine feste, ebene Oberfläche stellen; das Gerät ist in ausreichendem Abstand von der Wand zu platzieren, um die Luftzirkulation durch den Lüfter an der Rückseite des Geräts zu ermöglichen.
- Das Gerät von Kindern fernhalten und darauf achten, dass das Elektrokabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängt.
- Das Gerät niemals auf eine erhitzte Oberfläche stellen, und stets von nackten Flammen fernhalten.
- Sicherstellen, dass das Elektrokabel nicht eingeklemmt, gequetscht oder geknickt ist, um jegliche Schäden und Risiken von Stromschlag oder Kurzschluss, was zu Brandgefahr führen könnte, zu vermeiden.
- Niemals andere Gegenstände auf das Gerät legen, wenn es in Gebrauch ist.
- Achtung, Verbrennungsgefahr! Vor dem Entnehmen der Roste aus dem Gerät am Ende des Zyklus die Hände schützen. Während das Gerät in Betrieb ist, nicht die Wände berühren, da sie heiß sein könnten.
- Das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
- Keine Sachen in das Gerät legen, die durch das Lüftergitter fallen könnten.
- Das Gerät nicht länger als 24 Stunden durchgehend benutzen.

Seit 1989 begleitet BÉABA® Eltern und ist ihnen ein Ratgeber, sodass Baby-Mahlzeiten zu einem Augenblick der Freude, der Gemeinsamkeit – und der Entdeckung werden! Als Spezialist der Babynahrung mit über 30jähriger Erfahrung und Hersteller des emblematischen Babycook-Automats haben wir es zu unserem Anliegen gemacht, innovative Produkte zu entwickeln, die gesundheitsschonend für Ihr Baby und zugleich auch umweltschonend sind.

Um Eltern weiter in Bezug auf die Ernährung ihrer Kinder zu unterstützen, haben wir den Dry 'n' Snack entwickelt. Mit diesem Dörrautomat lassen sich köstliche und gesunde Snacks bereiten.

Die Lebensmitteltrocknung ist ein vorteilhafter Prozess. Dabei bleibt der Nährwert der Lebensmittel erhalten, denn sie werden bei niedriger Temperatur getrocknet, wobei die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben.

Dieser Prozess verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Außerdem ist dies, im Gegensatz zum Einkochen oder Einfrieren, ein sehr energiesparender Prozess.

Mit Dry 'n' Snack garantieren wir Ihnen, dass Ihre Lebensmittel erfolgreich getrocknet werden. Dieser benutzerfreundliche und einfach zu bedienende Automat hilft Ihnen, eine Vielfalt von Rezepten zuzubereiten.

Vorspeisen, kleine Leckerbissen zum Tee und kleine Snacks. Obstscheiben, eine Mischung von Joghurt oder pürierten Gemüseresten sorgen, wenn sie getrocknet sind, für einen köstlichen, gesunden und einfachen Snack zum Mitnehmen.

Nichts Besseres als gute, GESUNDE und HAUSGEMACHTE Sacks! Probieren Sie es selbst!

BEDIENUNGSANLEITUNG :

1. VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH
2. BEDIENUNGSANLEITUNG
3. LEBENSMITTELTROCKNUNGSPROZESS Schritt für Schritt
 - Vorbereitung der Lebensmittel
 - Anordnung der Lebensmittel
 - Konservierung und Lagerung
4. TROCKNUNGSZEITEN - ÜBERSICHTSTABELLEN
5. REZEPTIDEEN
6. REINIGUNG UND WARTUNG
7. FEHLERBEHEBUNG
8. TECHNISCHE DATEN
9. GARANTIE

1. VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH :

- Beim erstmaligen Gebrauch dieses Geräts können ein wenig Rauch oder sonstige Gerüche entstehen. Dies ist normal und wird sich schnell legen.
- Den Dörrautomat stets an einem Ort mit guter Belüftung platzieren. Dabei ist auf ausreichend Abstand rund um das Gerät für geeignete Lüftung zu achten. Zwischen der Oberseite, der Rückseite, der linken und der rechten Seite des Produkts sollte ein Mindestabstand von 10 cm zu Wänden oder anderen Gegenständen eingehalten werden.
- Sicherstellen, dass alle Teile und Zubehörteile des Geräts einwandfrei und nicht beschädigt sind.
- Alle Teile des Geräts gemäß den Anweisungen in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ reinigen.
- Alle Teile gründlich trocknen und zu dem Produkt zusammenbauen; dann ist das Produkt einsatzbereit.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG :

1. Nach dem Anschließen des Netzkabels steht das Gerät unter Strom; das Gerät piept, und auf der Kontrollanzeige erscheint "==". **5**
2. Die „“ Taste drücken; das Display zeigt die voreingestellte Temperatur von „35“ °C und die Zeit „06“ Stunden an; die Zeitziffern blinken; das bedeutet, die Zeit- und Temperatureinstellungen können geändert werden. Hinweis: Werden innerhalb von 10 Sekunden keine Änderungen vorgenommen, leuchtet die Zeitziffer konstant auf, und das Gerät setzt nach den standardmäßigen Zeit- und Temperatureinstellungen ein.
3. Den Temperaturregler drehen zum Einstellen der Temperatur (Bereich von 35 bis 80 °C). Bei jedem Drehen wird die Temperatur um 5°C erhöht oder verringert. Die Temperaturanzeige blinkt. **6**
4. Den Zeitregler drehen, um die Zeit einzustellen (Bereich von 1 bis 24 Stunden). Bei jedem Drehen wird die Zeit um 1 Stunde erhöht oder verringert. Die Zeitanzeige blinkt.
5. Nach dem Einstellen der Zeit und Temperatur die „“ Taste drücken, um den Trocknungszyklus zu starten. Hinweis: Wird die Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, beginnt der Trocknungszyklus automatisch. Auf der Digitalanzeige erscheint die ausgewählte Temperatur und die ablaufende Zeit. **7**
6. Wenn der Zyklus beendet ist, erscheint die Zeitanzeige „00“ und das Gerät piept fünfmal. Das Gerät wird nicht weiter aufgeheizt, und es erscheint die Anzeige „= =“. Hinweis: Ist die Temperatur des Geräts höher als 45°C, läuft der Lüfter weiter, um die Temperatur auf unter 45°C abzukühlen. Dann geht das Gerät in den Standby-Modus zurück. **9**
7. Der Trocknungszyklus kann manuell gestoppt werden, indem die „“ Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Dann wird das Gerät nicht weiter aufgeheizt, und es erscheint die Anzeige „= =“. Hinweis: Ist die Temperatur des Geräts höher als 45°C, läuft der Lüfter weiter, um die Temperatur auf unter 45°C abzukühlen. Dann geht das Gerät in den Standby-Modus zurück.

3. DER LEBENSMITTELTROCKNUNGSPROZESS :

Vorbereitung der Lebensmittel

1. Vor Beginn der Vorbereitung die Hände waschen.
2. Zunächst einmal alles Obst und Gemüse zur Vorbereitung waschen. Für die besten Aromen wählen Sie am besten Obst und Gemüse je nach Saison aus.
3. Kein Obst und Gemüse verwenden, das schadhafte Stellen hat oder angeschimmelt ist.
4. Das Obst und Gemüse vor dem Dörren in Scheiben von gleichmäßiger Dicke, Größe oder Form zerschneiden, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten. Je dünner die Scheiben, desto schneller die Trocknung. **1**

Hinweis: Manches Obst und Gemüse erfordert eine Vorbehandlung vor dem Dörren. Blanchieren Sie es 1 oder 2 Minuten lang oder fügen Sie natürliche Mittel (z. B. Zitrone) hinzu, damit die Farbe und das Aroma während des Trocknungsprozesses und der Lagerung erhalten bleiben. Das Obst oder Gemüse abtropfen lassen und ganz trocken tupfen.

Anordnung der Lebensmittel

1. Die Scheiben direkt auf die Edelstahlroste legen. **2**
- Hinweis: pürierte Zubereitungen gleichmäßig auf Backpapier oder auf einer Silikonunterlage, die auf das Rost gelegt wird, verteilen.
2. Für eine gleichmäßige Trocknung ist es zu empfehlen, die Obst- oder Gemüsescheiben nicht übereinander zu legen.
3. Die Tür öffnen und das Krümelauffangtablett unten einlegen; dann die Roste einsetzen. **3**
4. Das Gerät an die Steckdose anschließen. Tür schließen. **5**
5. Die gewünschte Zeit und Temperatur nach der Bedienungsanleitung einstellen. Die erforderlichen Zeiten und Temperaturen können Sie den Übersichtstabellen im nachfolgenden Abschnitt 4. entnehmen. Die Einschalttaste drücken, um den Trockenzklus zu starten. **6 7**
6. Wenn der Zyklus beendet ist, piept das Gerät. Prüfen Sie Ihr Obst oder Gemüse; ggf. weiter trocknen. **9**

HINWEIS: Keine Lebensmittel zum Trocknen auf das Krümelauffangtablett legen.

Konservierung und Lagerung

1. Die Lebensmittel vor dem Einlagern ganz auf dem Rost abkühlen lassen.
2. Nach der Trocknung sollten die Lebensmittel vor Feuchtigkeit und Licht geschützt werden, da dies zu Veränderungen der Aromen und der Farbe führen kann. Luftdicht verschließbare Gläser und Dosen sind ideal, doch Plastikbeutel, wie Gefrierbeutel mit Zipp-Verschluss oder heiß versiegelbare Beutel sind ebenfalls geeignet.
3. Falls die Behälter lichtdurchlässig sind, sollten sie in einem Schrank oder in einem dunklen, kühlen und trockenen Raum aufbewahrt werden

HINWEIS:

- Die Lagerung an Orten mit höherer Temperatur verkürzt die Haltbarkeit. Für eine längere Haltbarkeit sollten die verpackten Lebensmittel in der Gefriertruhe gelagert werden.
- Den Zustand der Lebensmittel stets vor dem Verzehr überprüfen. Im Zweifelsfall entsorgen.
- Kinder stets unter der Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen füttern.

4. TROCKNUNGSZEITEN - ÜBERSICHTSTABELLEN: Zeiten und Temperaturen :

- Diese Übersichtstabellen dienen lediglich als Anhaltspunkte. Die Trocknungszeiten und Temperaturen können je nach verschiedenen Arten von Lebensmitteln variieren; stellen Sie zunächst die empfohlene Mindestzykluszeit ein. Falls Ihr Obst oder Gemüse nicht in der Tabelle enthalten ist, dann wählen Sie ein Ähnliches. Die Trocknungszeit kann von vielen Faktoren beeinflusst werden, wie dem Feuchtigkeitsgehalt, der Art und Menge der Lebensmittel, der Form und Gleichmäßigkeit der Obst- und Gemüsescheiben, der Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit und Ihren persönlichen Präferenzen für die Textur Ihrer Lebensmittel.
- Je höher die Temperatur, desto kürzer die Trocknungszeit. Hinweis: Eine Temperatur unter 40~50°C ist besser für den Erhalt der Lebensmittelaromen und Nährstoffe. Der Prozess kann anfänglich bei einer höheren Temperatur für einen schnelleren Zyklus gestartet werden, und dann kann die Temperatur gesenkt werden, um die Nährstoffe weitestgehend zu erhalten.
- Je dünner die Scheiben der zu dorrenden Lebensmittel, desto schneller der Trocknungsprozess.

ÜBERSICHTSTABELLE DER TROCKNUNGSZEITEN FÜR OBST BEI 60°C

#B=Blanchieren, *F= Farbe schützen (siehe Abschnitt 3)

OBST	VORBEREITUNG	VORBE-HANDLUNG	TROCK-NUNGS-ZEIT**
Äpfel	Geschält, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	8 bis 12 Stunden
Aprikosen	Entsteint, geschält, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	15 bis 19 Stunden
Bananen	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	6 bis 10 Stunden
Blaubeeren	Ganz	#B	14 bis 18 Stunden
Kiwi	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	8 bis 12 Stunden
Zitronen, Limonen oder Orangen	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	17 bis 21 Stunden
Mangos	Geschält, entsteint, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	13 bis 17 Stunden
Nektarinen	Geschält, entkernt, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	11 bis 15 Stunden
Pfirsiche	Geschält, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	11 bis 15 Stunden
Birnen	Geschält, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	*F	10 bis 14 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	12 bis 16 Stunden
Erdbeeren	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	6 bis 10 Stunden

**Die Zeiten können je nach Reife der Früchte und nach Menge pro Tablett variieren.

ÜBERSICHTSTABELLE DER TROCKNUNGSZEITEN FÜR GEMÜSE BEI 55°C

GEMÜSE	VORBEREITUNG	VORBEHAND-LUNG/ZEIT	TROCKNUNGSZEIT**
Paprika	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	9 bis 13 Stunden
Broccoli	Kleine Röschen	#B	9 bis 13 Stunden
Karotten	diagonal in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	#B	11 bis 15 Stunden
Blumenkohl	Kleine Röschen	#B	8 bis 12 Stunden
Sellerie	diagonal in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	5 bis 9 Stunden
Cocktail-Tomaten	Halbiert	—	13 bis 17 Stunden
Grüne Bohnen	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	#B	12 bis 16 Stunden
Pilze	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	5 bis 10 Stunden
Grüne oder gelbe Zucchini	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	7 bis 11 Stunden
Tomaten	in 6 mm dicke Scheiben geschnitten	—	10 bis 13 Stunden

** Die Zeiten können je nach dem Wassergehalt der Gemüsearten variieren.

TROCKNUNGSZEITEN FÜR ANDERE LEBENSMITTEL

Kräuter / Tee	40 bis 70°C	3 – 8 Stunden
Teig zur Gärung	35 °C	2 – 3 Stunden
Joghurt	40~45°C	7 – 12 Stunden
Obstpürepaste	50°C	4 – 8 Stunden

**Die Zeiten können je nach dem gewünschten Ergebnis variieren.

5. REZEPTIDEEN :

Trockenfruchttrollen

- Fruchttrollen können aus geschälten und entsteinten, pürierten Früchten hergestellt werden; auch gut abgetropft und püriertes Obst aus Konservendosen oder aufgetautes, abgetropft und püriertes Tiefkühlobst oder Apfelkompott aus dem Laden ist geeignet. Um sicherzugehen, dass das Obst gut vermischt und püriert ist, können Sie einen Mixer verwenden.

Hinweis: Fast alle Früchte lassen sich zum Herstellen von Fruchttleder verwenden. Einige Arten von Früchten mit wenig Konsistenz (wie rote Beeren oder Kiwis) müssen mit anderen Früchten, wie Bananen oder Mangos, für mehr Konsistenz vermischt werden. Ein paar Löffel Zitronensaft hinzugeben, damit die Farbe während des Trocknungsprozesses erhalten bleibt.

- Etwa 250 g Püree gleichmäßig, etwa 5 mm dick, auf dem Backblech (auf Backpapier oder einer Silikonunterlage) verteilen.
- Fruchttleder kann nach 4 Stunden auf Trockenheit geprüft werden. Die erste Stunde bei 60°C trocknen, dann 7 Stunden bei 50°C.
- Fruchttleder ist leicht klebrig, wenn es getrocknet ist.
- Das Fruchttleder vor dem Ablösen vom Backblech immer zuerst 15 Minuten lang abkühlen lassen.
- Das Fruchttleder sollte noch leicht warm sein, damit es sich leicht vom Blech lösen lässt.
- Wenn das Fruchttleder zu kleinen Rollen aufgerollt ist, vollständig abkühlen lassen, bevor die Rollen in einem Vakuum-Behälter aufbewahrt werden.

Beispiele:

Mangoleder: 250 g reife Mangos, 1 Esslöffel Limonensaft.

Beerenleder: 200 g Himbeeren, 1 Banane, 1 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel Zitronensaft

Bananenleder: 4 Bananen, 1 Esslöffel Zitronensaft

Joghurt

Zutaten: pasteurisierte Milch, normaler natürlicher Joghurt

- Die Milch durch Kochen sterilisieren. Von der Kochplatte nehmen und auf 45°C abkühlen lassen.
- Wenn die Milch abgekühlt ist, Joghurt hinzugeben. Vermischen.
- Die Zubereitung in Gefäße füllen und mindestens 5 Stunden bei 45°C im Dörrautomat inkubieren.

Cracker

Zutaten: 250 g rote Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 400 ml Wasser, 50 ml Sonnenblumenöl, 500 g gemahlener Leinsamen, 450 g Sonnenblumenkerne, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 Esslöffel getrockneter Thymian, 1 Esslöffel Meersalz

- Alle Samen in einen Mixer geben. So lange mixen, bis eine Mehltexur entsteht. In einer separaten Schüssel beiseite stellen.
- Die restlichen Zutaten in den Mixer geben und zu einem gleichmäßigen Püree vermischen.
- Das Samenmehl zu dem Püree hinzugeben.
- Backpapier oder eine Silikonunterlage auf die Roste legen und die Zubereitung gleichmäßig verteilen, mit einer Dicke von 3 mm bis 5 mm.
- 16 Stunden lang bei einer Temperatur von 50°C trocknen; das Resultat sollte trocken und knusprig sein

Kokoskugeln („Rochers Coco“)

Zutaten: 2 Bananen, 200 g geriebene Kokosnuss, 1 Esslöffel Zitronensaft. Je nach Belieben: 1 Esslöffel geriebener Ingwer für Würze.

- Die Bananen in einem Mixer pürieren.
- Die geriebene Kokosnuss und den Zitronensaft zu dem Gemisch hinzugeben.
- Kleine Kugeln formen und auf die Roste legen.
- 4 bis 6 Stunden lang bei 45°C trocknen (je nach der gewünschten Textur).

SONSTIGE FUNKTIONEN:

Der Dörrautomat lässt sich vielseitig einsetzen, zum Beispiel auch:

- zum Konservieren von Kräutern durch Trocknen für eine Dauer von 2 bis 4 Stunden bei 50 °C. Dann können die getrockneten Kräuter zu einem Pulver vermischt und als Gewürz verwendet werden.
- zum Gären von Brotteig (1 Stunde bei 45°C).
- zum Trocknen von Nudeln.
- zum Knusprigmachen von Plätzchen.
- zum Aufwerten des Aromas von Getränken durch Hinzufügen von Trockenfrüchten.
- und vieles mehr...

Fangen Sie jetzt an und genießen Sie köstliche und gesunde Snacks!

6. REINIGUNG UND WARTUNG :

1. Das Gerät vor dem Reinigen immer zuerst vom Netzstrom trennen und warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist.¹⁰
2. Das Krümeltablett und die Roste können direkt mit Wasser gespült werden; die Wasserspuren mit einem trockenen Tuch abwischen und kein Lösungsmittel oder ähnliche Reinigungsmittel zum Einweichen verwenden. Hinweis: Die Edelstahlroste sind auch spülmaschinenfest. Langzeitiges Spülen im Geschirrspülautomat kann zu einer vorzeitigen Abnutzung der Teile führen.¹¹
3. Den Innenraum des Geräts mit einem weichen trockenen Tuch abwischen. Keine scharfen oder scheuernden Objekte zum Abwischen des Innenraums des Geräts verwenden, um die innere Metallbeschichtung zu schützen.¹²
4. Vor dem Verpacken und der Einlagerung des Geräts sicherstellen, dass es ganz sauber und getrocknet ist.

7. FEHLERBEHEBUNG :

Das Gerät funktioniert nicht	Prüfen, ob das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist. Prüfen, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt sich nicht auf, doch der Lüfter funktioniert	Prüfen, ob die Temperatur eingestellt wurde und ob die ausgewählte Temperatur höher ist als die Raumtemperatur. Am Ende eines Trockenzklus läuft der Lüfter weiter, um das Gerät auf eine Temperatur unter 45° abzukühlen. Falls sich das Gerät nicht aufheizt, den Kundendienst kontaktieren.
Der Lüfter macht ein reibendes Geräusch	Prüfen und sicherstellen, ob die Lufteinlässe frei sind.
Lebensmittel trocknen nicht	Das Obst oder Gemüse wurde möglicherweise zu dick geschnitten oder nicht ganz geschält. Befolgen Sie die Empfehlungen nach den Übersichtstabellen der Trocknungszeiten oder richten Sie sich nach dem Rezept. Zuviele Teile auf jedem Rost. Einige Teile entfernen und über eine längere Zeit trocknen. Trockenzeit ist nicht lange genug. Einen neuen Trockenzklus starten.
Lebensmittel trocknen ungleichmäßig	Die Teile müssen gleichmäßig geschnitten sein. Lebensmittel mit ungleichen Stücken können während des Trocknungsprozesses rotiert werden.
Obst oder Gemüse wird während der Aufbewahrung weich	Die Lebensmittel enthielten noch zuviel Feuchtigkeit. Weiter trocknen, um übermäßige Feuchtigkeit zu entziehen.
Meine Äpfel sind während des Trocknungsprozesses braun geworden. Sind sie noch genießbar?	Manche Früchte oxidieren während des Trocknungsprozesses. Oxidation tritt ein, wenn das Obst mit Luft in Berührung kommt. Dies kann durch kurzes Blanchieren oder Hinzufügen von natürlichen Antioxidantien (wie z. B. Zitrone) vor dem Trocknungsprozess verhindert werden. Obst und Gemüse, das sich durch eine enzymatische Bräunung verfärbt hat, ist noch genießbar.
Meine Fruchtriegel sind sehr dünn und spröde. Wie können sie weicher gemacht werden?	Manches frische Obst (z. B. Erdbeeren) enthält viel Wasser, und das daraus gewonnene Püree kann zu flüssig sein. Um nach der Trocknung eine weichere Paste zu erhalten, kann dem Püree eine Banane für eine dickere Textur hinzugefügt werden. Achten Sie auch auf die Dicke des Pürees auf dem Backblech: Da die Ränder schneller trocknen, ist die optimale Dicke 7 mm an den Rändern und 5 mm in der Mitte des Backblechs.
Was kann man mit getrocknetem Gemüse machen, außer Chips?	Getrocknetes Gemüse kann zu Pulver vermischt werden. Gemahlene Zwiebeln und gemahlener Knoblauch werden in der Zusammensetzung vieler Speisen und Soßen verwendet. Getrocknete und zu Pulver verarbeitete Tomaten sind hervorragend für die Herstellung von Soßen, Tomatenkonzentrat, Ketchup und selbst Tomatensaft oder Tomatensuppen.

8. TECHNISCHE DATEN :

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz, Leistung 400 W, Temperaturbereich: 10 bis 40°C

Maße des Geräts: L x B x H = 270 x 300 x 140 mm

Nettogewicht: 2,6 Kg

4 Edelstahlroste

Maße eines Rosts: 200 x 245 mm

Geräuschpegel bei Betrieb: 50 dBA



Achten Sie auf den Umweltschutz!

Beachten Sie die örtlichen Vorschriften. Entsorgen Sie alte Elektrogeräte und -produkte bei der geeigneten Recycling-Stelle.

9. GARANTIE :

Der BEABA Dry 'n' Snack ist durch eine 24-monatige Garantie ab dem Kaufdatum gedeckt. Während dieser Periode garantieren wir die kostenlose Reparatur jeglicher Defekte infolge von Material- oder Herstellungsfehlern. Diese Garantie gilt vorbehaltlich der endgültigen Bewertung des Importeurs.

Falls Sie Hilfe oder zusätzliche Informationen benötigen, konsultieren Sie bitte die Beaba-Website oder kontaktieren Sie den Beaba-Kundendienst. Falls Sie eine Störung bemerken, konsultieren Sie bitte nach Möglichkeit zuerst die Bedienungsanleitung.

Sollten Sie der Bedienungsanleitung keine klare Antwort entnehmen können, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst über die Website www.beaba.com.

NICHTIGKEIT DER GARANTIE

Die Garantie erlischt:

- im Falle einer unsachgemäßen Nutzung, eines falschen Anschlusses des Geräts, der Verwendung von Nicht-Originalteilen oder Nicht-Originalzubehör, Fahrlässigkeit und Störungen infolge von Feuchtigkeit, Brand, Überschwemmung, Blitzschlag oder Naturkatastrophen.

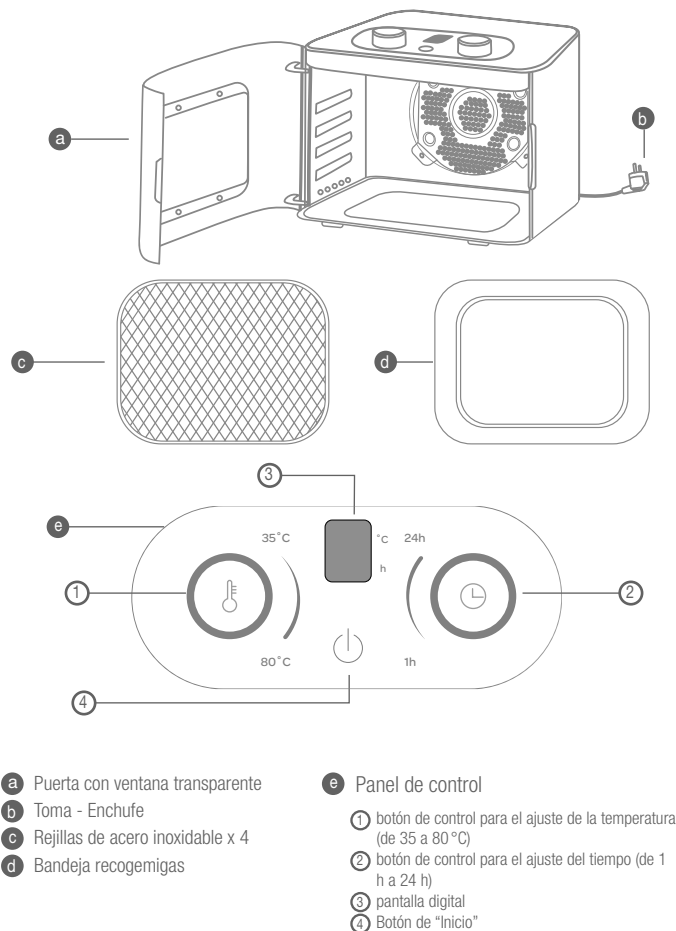
- im Falle von nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen durch Dritte.

- im Falle des unsachgemäßen Transports des Geräts ohne geeignete Verpackung sowie im Falle eines Fehlens dieser Garantiekarte oder eines Kaufbelegs.

Außerdem deckt diese Garantie auch keine Anschlusskabel und Stecker.

Alle anderweitige Haftung, insbesondere in Bezug auf indirekte Schäden, ist ausgeschlossen.

Für weitere Informationen laden Sie bitte die Beaba & Ich-App über App Store oder Google Play herunter.



ES

**LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y
CONSERVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD :

El uso incorrecto del aparato puede causar daños. Siga cuidadosamente las instrucciones de este manual.

INSTRUCCIONES DE USO :

- El presente aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin ninguna experiencia o conocimiento, si tienen una correcta supervisión o si han recibido las instrucciones para usar el aparato de forma segura y han comprendido sus riesgos.
- Los niños no deben utilizar este aparato como un juguete.
- Los niños no deben efectuar la limpieza y el mantenimiento de este aparato si no tienen 8 años o más y, además, tienen que estar supervisados por un adulto.

- Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico o usos similares: zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas, otros entornos profesionales, granjas, uso de los clientes en hoteles, albergues y otros alojamientos residenciales tipo bed and breakfast.

CONEXIÓN ELÉCTRICA :

- No sumerja nunca el aparato en agua.
- Desenchufe siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Desenchufe el aparato cuando no esté bajo la supervisión de un adulto.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico está dañado. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el departamento posventa o personas cualificadas similares para evitar peligros.
- Desenchufe el aparato si no funciona correctamente*
- Desenchufe el aparato si está dañado (caída, rotura...) *.

* Póngase en contacto inmediatamente con el Servicio de Atención al Cliente.

ADVERTENCIAS :

- No utilice nunca el aparato en el exterior.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y resistente, y a una distancia suficiente de la pared para que el ventilador situado en la parte posterior del producto pueda ventilar correctamente.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y compruebe que el cable eléctrico no cuelgue de la encimera.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente y manténgalo alejado de llamas abiertas.
- Compruebe que el cable eléctrico no esté atrapado, aplastado o doblado para evitar cualquier daño y cualquier riesgo de descarga eléctrica o cortocircuito que podría causar un incendio.
- No coloque nunca nada sobre el aparato cuando lo esté utilizando.
- Advertencia de riesgo de quemaduras: protéjase las manos antes de retirar las rejillas del aparato al final del ciclo. No toque las paredes del aparato durante el ciclo, ya que pueden estar calientes.
- No sumerja el aparato en agua.
- No coloque ningún objeto en el aparato que pueda atravesar la rejilla del ventilador.
- No utilice el aparato de forma continuada durante más de 24 horas.

Desde 1989, BÉABA® acompaña a los padres y les aporta su experiencia para que las comidas del bebé sean un momento de placer, ¡pero también un momento para compartir y para descubrir! Especialistas en alimentación infantil desde hace más de 30 años y creadores de la icónica Babycook, nos importa el desarrollo de productos innovadores que protejan la salud del bebé y el medio ambiente.

Para seguir apoyando a su hijo y su alimentación, hemos desarrollado Dry 'n' Snack, el deshidratador que prepara snacks deliciosos y saludables.

Deshidratar los alimentos es un proceso beneficioso. Conserva la calidad nutricional de los alimentos ya que los seca a baja temperatura evitando la destrucción de nutrientes y vitaminas.

Este proceso prolonga el tiempo de conservación de los ingredientes. Además, a diferencia de la conservación o la congelación, se trata de un proceso de muy baja energía.

Dry 'n' Snack es la garantía de que sus alimentos se secarán con éxito. Fácil de usar y manejar, este aparato le ayuda a preparar muchas y variadas recetas.

Aperitivos, meriendas y pequeños snacks. Unas rodajas de fruta, un batido de yogur o un puré de verduras sobrantes, una vez deshidratados, constituyen un tentempié delicioso, sano y fácil de llevar.

¡Nada mejor que unos buenos snacks SANOS y HECHOS EN CASA! ¡Pruébelo usted mismo!

INSTRUCCIONES DE USO :

1. ANTES DEL PRIMER USO
2. INSTRUCCIONES DE USO
3. PROCESO DE SECADO DE LOS ALIMENTOS PASO A PASO
 - Preparación de los alimentos
 - Disposición de los alimentos
 - Conservación
4. GUÍA DE SECADO
5. RECETAS
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
8. ESPECIFICACIONES
9. GARANTÍA

1. ANTES DEL PRIMER USO :

- Al utilizar este producto por primera vez, puede producirse un poco de humo u otros olores. Es normal y desaparecerán rápidamente.
- Coloque el deshidratador en un lugar con buena ventilación. Debe haber suficiente espacio alrededor del producto para una adecuada ventilación. Se debe mantener un espacio de al menos 10 cm entre la parte superior, la parte trasera, el lado izquierdo y el derecho del producto con las paredes o cualquier otro objeto.
- Compruebe que todas las piezas y accesorios del producto estén intactos y no estén dañados.
- Limpie todas las piezas del producto conforme al apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Seque bien todas las piezas y móntelas, y ya podrá poner el aparato en funcionamiento.

2. INSTRUCCIONES :

1. Después de enchufar el aparato a la toma, el producto se enciende, emite un pitido y el panel de control muestra "==" [5]
2. Pulse el botón "🕒", la pantalla muestra la temperatura por defecto "35 °C" y el tiempo "06" horas, los dígitos de tiempo parpadean lo que significa que puede cambiar el tiempo y la temperatura. Recuerde que, si no efectúa ninguna modificación antes de 10 segundos, la cifra del tiempo quedará fija y el producto comenzará a funcionar según la temperatura y el tiempo predeterminados.
3. Gire el "botón de temperatura" para ajustar la temperatura (de 35 a 80 °C). Cada vez que lo gire, la temperatura aumenta o disminuye en 5 °C. La temperatura parpadea. [6]
4. Gire el "botón del tiempo" para ajustar el tiempo (de 1 a 24 horas). Cada vez que lo gire, el tiempo disminuye o aumenta en 1 hora. El tiempo parpadea.
5. Después de ajustar el tiempo y la temperatura, pulse el botón "🔥" para iniciar el ciclo de cocción. Tenga en cuenta que, si no se activa ninguna operación en 10 segundos, el ciclo de cocción se iniciará automáticamente. El panel muestra la temperatura seleccionada, y la cuenta atrás del tiempo. [7]
6. Cuando el ciclo de cocción haya finalizado. El tiempo muestra "00" y el aparato emite 5 pitidos. El aparato deja de calentar y en la pantalla aparece "==" [8]. Si la temperatura del aparato es superior a 45 °C, el ventilador seguirá funcionando para bajar la temperatura por debajo de 45 °C. El producto volverá entonces al modo de espera. [9]
7. El ciclo de cocción puede detenerse manualmente manteniendo pulsado el botón "🕒" durante al menos 3 segundos. El producto deja de calentar y la pantalla muestra "==" [8]. Si la temperatura del aparato es superior a 45 °C, el ventilador seguirá funcionando hasta que la temperatura sea inferior a 45 °C. El producto volverá entonces al modo de espera.

3. PROCESO DE SECADO DE LOS ALIMENTOS :

Preparación de los alimentos

1. Lávese las manos antes de empezar a preparar los alimentos.
2. Lave todas las frutas y verduras antes de prepararlas. Elija frutas y verduras de temporada para obtener los mejores sabores.
3. Deseche las frutas y verduras que tengan magulladuras o moho.
4. Corte los alimentos del mismo grosor, tamaño o forma antes de secarlos para garantizar un secado uniforme. Cuanto más fino sea el tamaño, más rápido, se secará. [1]

Nota: algunas frutas y verduras requieren un tratamiento previo antes del secado. Escaldarlas de 1 a 2 minutos o añadirles conservantes naturales del color (por ejemplo, limón) ayuda a evitar la pérdida de color y sabor durante el secado y el almacenamiento. Escurra y seque completamente las frutas o verduras antes de deshidratarlas. Disposición de los alimentos

1. Coloque las rodajas directamente en las rejillas de acero inoxidable. [2]

Nota: para los purés, extienda las preparaciones uniformemente sobre papel de horno o sobre un tapete de silicona que deberá poner sobre la rejilla.

2. Para garantizar una deshidratación uniforme, se recomienda no superponer las rodajas de alimentos.
3. Abra la puerta e introduzca la bandeja recogemigas en la parte inferior y después introduzca las rejillas. [3]
4. Enchufe el aparato. Cierre la puerta. [5]
5. Ajuste el tiempo y la temperatura seleccionados conforme a las instrucciones de uso. Puede consultar la guía de cocción para saber el tiempo y la temperatura. Inicie el ciclo de secado pulsando el botón de inicio. [6] [7]
6. Una vez finalizado el ciclo de secado, el aparato emite unos pitidos. Compruebe los alimentos. Si es necesario, añada más tiempo. [9]

NOTA: no coloque los alimentos en la bandeja recogemigas para su deshidratación.

Conservación

1. Deje que los alimentos se enfrien completamente en la rejilla antes de guardarlos.
2. Una vez deshidratados, los alimentos deben protegerse de la humedad y la luz, ya que pueden cambiar los sabores y el color. Los tarros y bolsas al vacío son perfectos, pero también son adecuadas las bolsas de plástico como las de congelación con cierre de cremallera o termosellables.
3. Si los recipientes dejan pasar la luz, guárdelos en un armario o en un lugar fresco, oscuro y seco.

NOTA :

- El almacenamiento en lugares con temperaturas más altas acorta el tiempo de almacenamiento. Congele los alimentos envasados para aumentar la duración del almacenamiento.
- Compruebe siempre el estado de los alimentos antes de consumirlos. En caso de duda, deséchelos.
- Alimente a su hijo siempre bajo la supervisión de un adulto.

4. GUÍA DE SECADO: TIEMPO Y TEMPERATURA :

- Esta guía de secado es una guía de referencia. Los tiempos y las temperaturas pueden variar para los distintos tipos de alimentos; comience secando los alimentos durante el tiempo mínimo recomendado que se indica en la tabla. Si el alimento no aparece en la tabla, elija un alimento similar. Hay muchos factores que pueden influir en el tiempo de secado, como el contenido en humedad, el tipo y la cantidad de alimentos, la forma y la uniformidad de las rodajas de los alimentos, la temperatura del aire, la humedad y su preferencia personal respecto a la textura de los alimentos.
- Cuanto mayor sea la temperatura, menor será el tiempo de secado. Una temperatura inferior a 40~50 °C es mejor para conservar los sabores y nutrientes de los alimentos. Se puede iniciar el proceso con una temperatura más alta para un ciclo de cocción más rápido y después bajar la temperatura para conservar la máxima cantidad de nutrientes posible.
- Cuanto más fino sea el alimento que desea secar, más rápido se secará.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS A 60 °C

#B=escaldar, *C= proteger el color con conservantes naturales (ver parte 3)

FRUTAS	CÓMO PREPARAR	TRATAMIENTO PREVIO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**
Manzana	Pelada, cortada en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 8 a 12 horas
Albaricoque	Deshuesado, pelado, cortado en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 15 a 19 horas
Plátano	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 6 a 10 horas
Arándanos	Enteros	*B	De 14 a 18 horas
Kiwi	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 8 a 12 horas
Limón, lima o naranja	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 17 a 21 horas
Mango	Pelado, deshuesado, cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 13 a 17 horas
Nectarina	Pelada, deshuesada, cortada en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 11 a 15 horas
Melocotón	Pelado, cortado en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 11 a 15 horas
Pera	Pelada, cortada en rodajas de 6 mm de grosor	*C	De 10 a 14 horas
Piña	Pelada, sin centro, de 6 mm de grosor	—	De 12 a 16 horas
Fresas	Cortadas en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 6 a 10 horas

**Los tiempos pueden variar en función de la madurez de la fruta y de la cantidad introducida por bandeja.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS A 55 °C

VERDURA	CÓMO PREPARAR	TRATAMIENTO PREVIO/TIEMPO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**
Pimiento	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 9 a 13 horas
Brócoli	Ramilletes pequeños	#B	De 9 a 13 horas
Zanahoria	Cortada en diagonal en trozos de 6 mm de grosor	#B	De 11 a 15 horas
Coliflor	Ramilletes pequeños	#B	De 8 a 12 horas
Apio	Cortado en diagonal de 6 mm de grosor	—	De 5 a 9 horas
Tomate cherry	Cortado por la mitad	—	De 13 a 17 horas
Judía verde	Cortada en rodajas de 6 mm de grosor	#B	De 12 a 16 horas
Champiñón	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 5 a 10 horas
Calabacín verde o amarillo	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 7 a 11 horas
Tomate	Cortado en rodajas de 6 mm de grosor	—	De 10 a 13 horas

**Los tiempos pueden variar según el contenido de agua de las verduras.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA OTROS ALIMENTOS

Hierbas / Té	De 40 a 70 °C	De 3 - 8 horas
Masa de fermentación	35 °C	2-3 horas
Yogur	40~45°C	De 7 a 12 horas
Pasta de puré de frutas	50°C	4-8 horas

**Los tiempos pueden variar en función del resultado deseado.

5. RECETAS :

Rollos de fruta deshidratada :

- Los rollos de fruta pueden prepararse con fruta fresca pelada y deshuesada en forma de puré; con fruta enlatada bien escurrida y hecha puré; con fruta descongelada, escurrida y hecha puré; o con compota de manzana comprada en la tienda. Puede utilizar una batidora para asegurarse de que la fruta esté bien mezclada y hecha puré.

Nota: se pueden utilizar casi todas las frutas para hacer rollos de fruta. Sin embargo, algunas frutas con poca consistencia (como los frutos rojos o los kiwis) deben mezclarse con otras frutas como plátanos o mangos para darles más consistencia. Añada unas cucharadas de zumo de limón para evitar la pérdida de color durante la deshidratación.

- Extienda uniformemente unos 250 g de puré sobre la lámina (papel de horno o tapete de silicona) de unos 5 mm de grosor.
- Compruebe que los rollos de fruta estén secos después de 4 horas. Seque a 60 °C la primera hora, y después 7 horas a 50 °C.
- Los rollos de fruta estarán ligeramente pegajosos cuando se sequen.
- Enfríe siempre durante 15 minutos antes de sacar el rollo de fruta de la lámina.
- El rollo de fruta debe estar un poco caliente para poder sacarlo fácilmente de la lámina.
- Una vez enrollado, enfrielo completamente antes de guardarlo en un recipiente hermético

Ejemplos :

Leather de mango: 250 g de mango maduro, 1 cucharada de zumo de lima

Leather de bayas: 200 g de frambuesas, 1 plátano, 1 cucharada de miel, 1 cucharada de zumo de limón

Leather de plátano: 4 plátanos, 1 cucharada de zumo de limón

Yogures :

Ingredientes: leche pasteurizada, yogur natural normal

- Hierva la leche para esterilizarla. Retire del fuego y deje que se enfríe a 45 °C.
- Cuando la leche se haya enfriado, añada el yogur. Mezcle.
- Vierta la preparación en recipientes e introdúzcala en el deshidratador durante al menos 5 horas a 45 °C.

Crackers :

Ingredientes: 250 gr de cebolla roja, 1 diente de ajo, 400 ml de agua, 50 ml de aceite de girasol, 500 g de semillas de lino molidas, 450 g de semillas de girasol, 1 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharada de tomillo seco, 1 cucharada de sal marina

- Vierta todas las semillas en un molinillo. Muela hasta obtener una textura harinosa. Reserve en un recipiente aparte.
- Ponga el resto de los ingredientes en la batidora y bata hasta obtener un puré suave.
- Añada la harina de semillas a la preparación batida.
- Ponga papel de horno o un tapete de silicona en las rejillas. Extienda la preparación de manera uniforme. Debe tener de 3 a 5 mm de grosor.
- Deshidrate a 50 °C durante 16 horas, hasta que esté seco y crujiente

Rochers de coco :

Ingredientes: 2 plátanos, 200 g de coco rallado, 1 cucharada de zumo de limón. Opcional: 1 cucharada de jengibre rallado para dar sabor.

- Mezcle los plátanos con una batidora hasta obtener una pasta.
- Añada a la mezcla el coco rallado y el zumo de limón.
- Forme bolas pequeñas y póngalas sobre las rejillas.
- Deshidrate de 4 a 6 horas a 45 °C según la textura deseada.

OTRAS FUNCIONES :

Hay muchas maneras de utilizar el deshidratador. Por ejemplo, también puede:

- Conservar hierbas secándolas a 50 °C de 2 a 4 horas. A continuación, puede moler las hierbas secas hasta hacerlas polvo y utilizarlas como condimento.
- Pruebe con la masa de pan (1 hora a 45 °C).
- Seque la masa.
- Tueste galletas.
- Aromatice las bebidas añadiéndoles fruta seca.
- Y mucho más...

¡EMPIECE AHORA Y DISFRUTE DE DELICIOSOS Y SALUDABLES SNACKS!

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO :

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y espere a que el producto se enfríe completamente.¹⁰
2. La bandeja recogemigas y las rejillas se pueden lavar directamente con agua; limpie las huellas de agua con un paño seco y no utilice detergente o similares para poner en remojo. Tenga en cuenta que las rejillas de acero inoxidable también son aptas para el lavavajillas. Una limpieza prolongada en el lavavajillas puede provocar un desgaste prematuro de las piezas.¹¹
3. Limpie el interior del producto con un paño suave y seco. No utilice objetos afilados o abrasivos para limpiar el interior del producto para proteger el revestimiento metálico interior.¹²
4. Antes de embalar y almacenar el producto, asegúrese de que esté completamente limpio y seco.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS :

El aparato no funciona	Compruebe que el aparato esté conectado a la red eléctrica. Compruebe que la toma de corriente funciona correctamente enchufando otro aparato.
El aparato no calienta, pero el ventilador funciona	Compruebe que la temperatura esté ajustada y que la temperatura seleccionada sea superior a la temperatura ambiente. Al final de un ciclo de secado, el ventilador seguirá funcionando para enfriar el interior hasta una temperatura inferior a 45 °C. Si el aparato no calienta, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El ventilador hace un ruido de roce	Asegúrese de que las entradas de aire estén despejadas.
Los alimentos no se secan	Es posible que los alimentos estén cortados demasiado gruesos o que se haya dejado la piel. Siga las recomendaciones de la guía de secado o consulte la receta. Hay demasiados alimentos en cada rejilla. Retire algunos alimentos y deshidrate durante más tiempo. El tiempo de secado no es suficiente Vuelva a iniciar un ciclo de secado.
Los alimentos se secan de forma desigual	Los alimentos deben cortarse de forma uniforme. Los alimentos con trozos desiguales pueden girarse durante el proceso de secado.
Las frutas o verduras se ablandan durante el almacenamiento	Se ha dejado demasiada humedad en los alimentos. Seque más para eliminar el exceso de humedad.
Las manzanas se han vuelto marrones durante el secado. ¿Siguen siendo comestibles?	Algunas frutas se oxidan durante el proceso de secado. La oxidación se produce cuando la fruta entra en contacto con el aire. El escaldado rápido o la incorporación de un antioxidante natural (limón) antes del proceso de secado pueden evitarlo. Las frutas y verduras que han sufrido un pardeamiento enzimático se pueden consumir igualmente.
Mis barritas de fruta son muy finas y quebradizas. ¿Cómo se pueden ablandar?	Algunas frutas frescas (como las fresas) contienen mucha agua y el puré puede quedar demasiado líquido. Para obtener una pasta más blanda después del secado, puede añadir un plátano al puré para obtener una textura más espesa. También hay que vigilar el grosor del puré en la bandeja de horno: como los bordes se secan más rápido, el grosor óptimo es de 7 mm en los bordes y 5 mm en el centro de la bandeja del horno.
¿Qué se puede hacer con las verduras deshidratadas, además de chips?	Las verduras deshidratadas se pueden moler para convertirlas en polvo. Las cebollas y el ajo molidos se utilizan en la composición de muchos platos y salsas. Los tomates deshidratados y en polvo son ideales para salsas, concentrados de tomate, ketchup e incluso zumo de tomate o sopas.

8. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO :

Electricidad: 220-240 V ~ 50 Hz, potencia 400 W, Rango de temperaturas: de 10 a 40 °C

Tamaño del aparato: L x a x A = 270 x 300 x 140 mm

Peso neto: 2,6 kg

4 rejillas de acero inoxidable

Tamaño de una rejilla: 200 x 245 mm

Nivel sonoro en funcionamiento: 50 dBA



¡Proteja el medio ambiente!

Respete la normativa local. Lleve los productos y equipos eléctricos desechados a los puntos de reciclaje de residuos adecuados.

9. GARANTÍA :

El BEABA Dry 'n' Snack tiene una garantía de 24 meses desde la fecha de compra. Durante este período, garantizamos la reparación gratuita de cualquier defecto causado por un defecto del material o de fabricación. Esta garantía está sujeta a la evaluación final del importador.

Si necesita asistencia o más información, consulte el sitio web de Beaba o contacte con el servicio de atención al consumidor de Beaba. Si observa un fallo, consulte primero el manual del usuario.

Si no encuentra una respuesta clara en el manual, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente a través del sitio web www.beaba.com.

INVALIDACIÓN DE LA GARANTÍA

En caso de uso inadecuado, error de conexión, uso de piezas o accesorios no originales, negligencia y, en caso de fallos causados por humedad, fuego, inundaciones, rayos o desastres naturales.

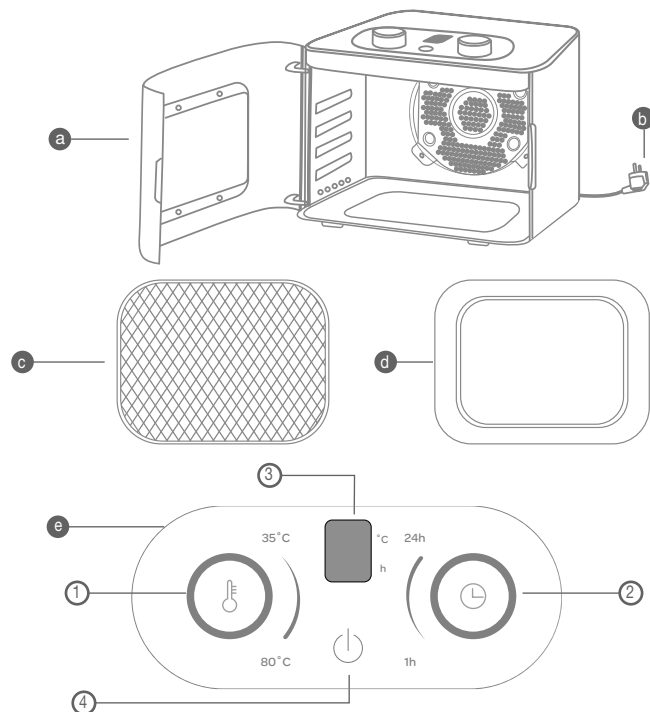
En caso de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas realizadas por terceros.

En caso de transporte inadecuado del aparato sin el embalaje adecuado, así como en caso de ausencia de la tarjeta de garantía o del comprobante de compra.

Además, la garantía no cubre los cables de conexión ni los enchufes.

Queda excluida cualquier otra responsabilidad, en particular, en cuanto a daños indirectos.

Para más información, descargue la aplicación Beaba y yo en la App Store o en Google Play.



a Drzwiczki z szybą

b Gniazdo

c Półki ze stali nierdzewnej x 4

d Taca na okruszki

e Panel sterowania

① Przycisk sterujący do ustawiania temperatury (od 35 do 80°C)

② Przycisk sterujący do ustawiania czasu (od 1 h do 24 h)

③ Ekran wyświetlacza cyfrowego

④ Przycisk „Start”

PL

PROSIMY O DOKŁADNE ZAPOZNANIE SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWANIE JEJ W CELU WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

WAŻNE! INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA :

Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej broszurze.

INSTRUKCJA OBSŁUGI :

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo lub zostały przez takie osoby przeszkolone i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
- Urządzenie nie służy do zabawy.

Dzieciom nie wolno wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem osoby dorosłej.

- Urządzenie i przewód elektryczny należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnych zastosowań: kuchnie dla personelu w sklepach czy biurach, inne miejsca pracy, gospodarstwa rolne, użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych, takich jak pensjonaty ze śniadaniem.

PODŁĄCZANIE ZASILANIA :

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.
- Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem zawsze odłączyć urządzenie od sieci.
- Jeśli brak nadzoru osoby dorosłej, odłączyć urządzenie od sieci.

- Nie używać urządzenia, jeśli przewód elektryczny jest uszkodzony. Jeśli przewód elektryczny jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub odpowiednio wykwalifikowanego profesjonalistę, co pozwoli na uniknięcie niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, odłączyć je od sieci.*
- Jeśli urządzenie ulegnie uszkodzeniu (zostanie upuszczone, pęknie itp.), odłączyć je od sieci.*

* Niezwłocznie skontaktować się z serwisem.

OSTRZEŻENIE :

- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie musi być umieszczone na płaskiej, twardej powierzchni i w wystarczającej odległości od ścian, aby umożliwić przepływ powietrza wokół wentylatora znajdującego się w jego tylnej części.
- Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i sprawdzić, czy przewód elektryczny nie zwisa z blatu kuchennego.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, źródeł iskrzenia, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu.
- Sprawdzić, czy przewód elektryczny nie został przytrzaśnięty,

zgnieciony lub zagięty, aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń i ryzyka porażenia prądem lub zwarcia, prowadzącego do zagrożenia pożarowego.

- Nie wolno niczego umieszczać na urządzeniu podczas jego eksploatacji.
- Ostrzeżenie o ryzyku poparzenia: Przed wyjęciem półek z urządzenia po zakończeniu pracy należy zabezpieczyć ręce przed wysoką temperaturą. Nie dotykać ścianek urządzenia podczas pracy, gdyż mogą być gorące.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.
- Nie umieszczać w urządzeniu żadnych przedmiotów, które mogłyby przedostać się przez kratkę wentylatora.
- Nie używać urządzenia nieprzerwanie przez czas dłuższy niż 24 godzin.

Marka BÉABA® towarzyszy rodzicom od 1989 r., dostarczając im fachową wiedzę, dzięki której mogą sprawić, by posiłki dziecka stały się chwilą przyjemności, dzielenia się, i odkrywania! Specjalizujemy się w żywieniu niemowląt od ponad 30 lat, stworzyliśmy kultowe urządzenie Babycook oraz dbamy o opracowywanie innowacyjnych produktów, które pozwalają chronić zarówno zdrowie dzieci, jak i środowisko.

Aby nadal wspierać dzieci i ich odżywianie, stworzyliśmy Dry 'n' Snack, suszarkę, który pozwala na przygotowanie pysznych i zdrowych przekąsek.

Suszenie żywności to korzystny proces. Pozwala zachować właściwości odżywcze produktów, gdyż suszy je w niskiej temperaturze, nie niszcząc składników odżywczych i witamin.

Proces ten wydłuża czas przechowywania żywności. Ponadto, w przeciwieństwie do konserwowania lub zamrażania, jest to proces o

bardzo niskim zużyciu energii.

Dry 'n' Snack pozwala zagwarantować prawidłowe suszenie żywności. Łatwe w użyciu i obsłudze urządzenie pomoże zrealizować wiele różnorodnych przepisów.

Przystawki, podwieczorki i drobne przekąski. Plasterki owoców, mieszanka jogurtów lub kawałki warzyw po wysuszeniu stanowią pyszną, zdrową i łatwą do przygotowania przekąskę na wynos.

Nie ma nic lepszego, niż dobre ZDROWE i DOMOWE przekąski! Zapraszamy do spróbowania!

INSTRUKCJA OBSŁUGI :

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
2. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI
3. PROCES SUSZENIA ŻYWNOSTCI krok po kroku
 - Przygotowanie składników
 - Rozmieszczenie żywności
 - Przechowywanie
4. INSTRUKCJA SUSZENIA
5. KILKA PRZEPISÓW
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
8. DANE TECHNICZNE
9. GWARANCJA

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM :

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu lub inne zapachy. To normalne zjawisko, które szybko zanika.
- Umieścić suszarkę w dobrze wentylowanym miejscu. Wokół urządzenia powinno być wystarczająco dużo miejsca, by zapewnić odpowiednią wentylację. Zachować co najmniej 10 cm odstępu między górną, tylną, lewą i prawą ścianką urządzenia, a ścianami lub innymi przedmiotami.
- Sprawdzić, czy wszystkie części i akcesoria urządzenia są nienaruszone i nieuszkodzone.
- Oczyszczyć wszystkie elementy urządzenia, zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja”.
- Osuszyć dokładnie wszystkie elementy i złożyć urządzenie; można rozpocząć użytkowanie urządzenia.

2. INSTRUKCJA :

1. Po podłączeniu zasilacza urządzenie włączy się; rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania pojawi się „=”.^[5]
- 2.. Nacisnąć przycisk „⏸” na ekranie pojawi się domyślna temperatura 35°C i czas „06” godzin; cyfry czasu migają, co oznacza, że czas i temperaturę można zmienić. Uwaga: jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana, cyfry czasu zaczną świecić światłem stałym, a urządzenie rozpocznie pracę z domyślnym ustawieniem temperatury i czasu.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę (zakres od 35 do 80°C). Każdy obrót pokrętki powoduje wzrost lub spadek temperatury o 5°C. Oznaczenie temperatury miga.^[6]
4. Obrócić pokrętkę czasu, aby ustawić czas (zakres od 1 do 24 godzin). Każdy obrót pokrętki powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 godzinę. Oznaczenie czasu miga.
5. Po ustawieniu czasu i temperatury nacisnąć przycisk „⏸” aby uruchomić cykl suszenia. Uwaga: jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, cykl suszenia zostanie uruchomiony automatycznie. Na panelu wyświetlana jest wybrana temperatura oraz odliczany czas.^[7]
6. Po zakończeniu cyklu przygotowania: Na wyświetlaczu pojawia się czas „00” i urządzenie wydaje pięciokrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie przestaje podgrzewać, a na ekranie pojawia się symbol „==”. Uwaga: jeśli temperatura urządzenia jest wyższa niż 45°C, wentylator będzie nadal pracować, aby obniżyć temperaturę poniżej tej wartości. Następnie urządzenie powróci do trybu czuwania.^[9]
7. Cykl przygotowania można przerwać ręcznie naciskając przycisk „⏸” na co najmniej 3 sekundy. Urządzenie przestaje podgrzewać, a na ekranie pojawia się symbol „==”. Uwaga: jeśli temperatura urządzenia jest wyższa niż 45°C, wentylator będzie nadal pracować, aby obniżyć temperaturę poniżej tej wartości. Następnie urządzenie powróci do trybu czuwania.

3. PROCES SUSZENIA ŻYWNOSCI :

PROCES SUSZENIA ŻYWNOSCI

1. Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności umyć ręce.
2. Wszystkie owoce i warzywa umyć przed przygotowaniem. Najlepsze wrażenia smakowe zapewni wybieranie owoców sezonowych.
3. Owoce lub warzywa, które są uszkodzone lub na których występuje pleśń, należy wyrzucić.
4. Przed rozpoczęciem suszenia pokroić żywność na kawałki takiej samej grubości, rozmiaru lub kształtu, co zapewni równomierne suszenie. Im mniejszy kawałek, tym szybciej przebiega suszenie. ^[1]
Uwaga: niektóre owoce i warzywa wymagają obróbki wstępnej przed suszeniem. Można je blanszować przez 1 do 2 minut lub dodać naturalne środki chroniące kolor (jak sok cytrynowy), dzięki czemu nie tracą koloru i aromatu podczas suszenia i przechowywania. Przed suszeniem owoce i warzywa osączyć lub całkowicie osuszyć.

Rozmieszczenie żywności

1. Plasterki układać bezpośrednio na półkach ze stali nierdzewnej. ^[2]
Uwaga: w przypadku suszenia przecieru rozłożyć masę równo na papierze do pieczenia lub silikonowej macie, a następnie umieścić silikon lub papier na półce.
2. Aby zapewnić równomierne suszenie, plasterki nie powinny się nakładać.
3. Otworzyć drzwiczki i umieścić tacę na okruchy na dole, a następnie wsunąć półki. ^[3]
4. Podłączyć urządzenie do gniazdka. Zamknąć drzwiczki. ^[5]
5. Ustawić wybrany czas i temperaturę zgodnie z instrukcją obsługi. Czas i temperaturę można sprawdzić w instrukcji przygotowania. Rozpocząć cykl suszenia naciskając przycisk Start. ^{[6] [7]}
6. Po zakończeniu cyklu suszenia, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Sprawdzić stan wysuszenia żywności. W razie potrzeby wydłużyć czas suszenia. ^[9]

UWAGA: nie suszyć żywności na tacy na okruchy.

Przechowywanie

1. Przed przechowywaniem pozostawić do całkowitego ostygnięcia na półkach.
2. Po wysuszeniu żywność chronić przed wilgocią i światłem, ponieważ spowoduje to zmianę smaku i koloru. Idealnie nadają się do tego słoiki i pudełka próżniowe, ale woreczki do zamrażania z zamknięciem strunowym lub zgrzewane także są odpowiednie.
3. Jeśli pojemniki nie chronią przed światłem, przechowywać je w szafce lub w chłodnym, ciemnym i suchym pomieszczeniu.

UWAGA :

- Przechowywanie w miejscach, gdzie panuje wyższa temperatura, spowoduje skrócenie czasu przechowywania. Zapakowane artykuły żywnościowe umieszczać w zamrażarce, co zapewni dłuższy czas przechowywania.
- Przed spożyciem zawsze sprawdzać stan żywności. W razie wątpliwości produkt wyrzucić.
- Dzieci zawsze powinny spożywać posiłki pod nadzorem osoby dorosłej.

4. INSTRUKCJA SUSZENIA: czas i temperatura :

- Niniejsza instrukcja suszenia stanowi jedynie zbiór sugestii. Czasy i temperatury mogą się różnić dla rozmaitych rodzajów żywności; należy zacząć od suszenia żywności w minimalnym zalecanym czasie podanym w tabeli. Jeśli produkt żywnościowy nie został wymieniony w tabeli, wybrać najbardziej zbliżony. Na czas suszenia ma wpływ wiele czynników, jak zawartość wody, rodzaj i ilość żywności, kształt i równomierna grubość plasterków, temperatura powietrza, wilgotność oraz osobiste preferencje dotyczące konsystencji żywności.
- Im wyższa temperatura, tym krótszy czas suszenia. Uwaga: temperatura poniżej 40~50°C pozwala lepiej zachować aromat i składniki odżywcze. Możliwe jest rozpoczęcie procesu z wyższą temperaturą w ramach szybszego cyklu przygotowania, a następnie obniżenie temperatury w celu zachowania maksymalnej ilości składników odżywczych.
- Im cieńsze plasterki suszonej żywności, tym szybciej przebiega suszenie.

TABELA SUSZENIA OWOCÓW W TEMPERATURZE 60°C

#B=BLANSZOWANIE, *K= ochrona koloru (zob. część 3)

OWOCE	SPOSÓB PRZYGOTOWANIA	PRZYGOTOWANIE WSTĘPNE	CZAS SUSZENIA**
Jabłka	Obrane, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	8–12 godzin
Morele	Bez pestek, obrane, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	15–19 godzin
Banany	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	6–10 godzin
Jagody	Cale	#B	14–18 godzin
Kiwi	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	8–12 godzin
Cytryny, limonki lub pomarańcze	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	17–21 godzin
Mango	Obrane, bez pestki, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	13–17 godzin
Nektarynki	Obrane, bez pestki, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	11–15 godzin
Brzoskwinie	Obrane, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	11–15 godzin
Gruszki	Obrane, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	*K	10–14 godzin
Ananasy	Obrane, pozbawione rdzenia, pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	12–16 godzin
Truskawki	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	6–10 godzin

**Czas może się różnić w zależności od dojrzałości i ilości owoców umieszczonej na półce.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 55°C

WARZYWO	SPOSÓB PRZYGOTOWANIA	PRZYGOTOWANIE WSTĘPNE/ CZAS	CZAS SUSZENIA**
Słodkie papryki	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	9–13 godzin
Brokuły	Małe różyczki	#B	9–13 godzin
Marchewki	Pokrojone ukośnie w plastery o grubości 6 mm	#B	11–15 godzin
Kalafiory	Małe różyczki	#B	8–12 godzin
Selery	Pokrojone ukośnie w plastery o grubości 6 mm	–	5–9 godzin
Pomidorki koktajlowe	Przekrojone na pół	–	13–17 godzin
Zielone fasolki	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	#B	12–16 godzin
Grzyby	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	5–10 godzin
Dynie lub cukinie-courgette	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	7–11 godzin
Pomidory	Pokrojone w plastery o grubości 6 mm	–	10–13 godzin

**Czasy mogą się różnić w zależności od zawartości wody w warzywach.

TABELA PARAMETRÓW SUSZENIA DLA INNYCH RODZAJÓW ŻYWNÓŚCI

Ziola/herbata	40–70°C	3–8 godzin
Wyrastanie ciasta	35 °C	2–3 godziny
Jogurt	40~45°C	7–12 godzin
Pasta z przecieru owocowego	50°C	4–8 godzin

**Czasy mogą się różnić w zależności odżądanego rezultatu.

5. KILKA PRZEPISÓW :

Suszone roladki owocowe

- Roladki owocowe można przygotować z obranych i wydrylowanych świeżych owoców, owoców z puszek, które zostały dobrze odsączone i przetarte, mrożonych owoców po rozmrożeniu, odsączonych i przetartych lub z kupionego w sklepie przecieru jabłkowego. Można użyć blendera do dokładnego zmiśowania i rozdrobnienia owoców.

Uwaga: do wykonania rolałek owocowych można użyć prawie każdego owocu. Mimo to niektóre owoce o rzadszej konsystencji (jak czerwone jagody lub kiwi) muszą zostać zmieszane z innymi owocami, jak banany czy mango, aby zagęścić mieszaninę. Dodać kilka łyżek soku z cytryny, co pozwoli zachować kolor podczas suszenia.

- Rozłożyć równą warstwę na arkuszu (na papierze do pieczenia lub silikonowej macie) 250 g przecieru o grubości około 5 mm.
- Po 4 godzinach sprawdzić, czy warstwa owoców jest już sucha. Suszyć przez pierwszą godzinę w temperaturze 60°C, a następnie przez 7 godzin w temperaturze 50°C.
- Podczas suszenia warstwa owoców powinna być lekko lepka.
- Przez zdjęciem warstwy owoców schłodzić przez 15 minut.
- Najłatwiej oddzielić owoce od arkusza, gdy są lekko ciepłe.
- Po zwinięciu w rulonik schłodzić całkowicie przed umieszczeniem w szczelnym pojemniku.

Przykłady :

Suszone mango: 250 g dojrzałego mango, 1 łyżka soku z limonki.

Suszone jagody: 200 g malin, 1 banan, 1 łyżka stołowa miodu, 1 łyżka stołowa soku z cytryny

Suszone banany: 4 banany, 1 łyżka stołowa soku z cytryny

Jogurty

Składniki: pasteryzowane mleko, zwykły jogurt naturalny

- Zagotować mleko, by pozbawić je drobnoustrojów. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia do 45°C.
- Gdy mleko ostygnie, dodać jogurt. Wymieszać.
- Przełąć mieszaninę do pojemników i pozostawić w suszarce na co najmniej 5 godzin w temperaturze 45°C.

Krakersy

Składniki: 250 g czerwonej cebuli, 1 ząbek czosnku, 400 ml wody, 50 ml oleju słonecznikowego, 500 g mielonych nasion lnu, 450 g ziaren słonecznika, 1 łyżeczka czarnego pieprzu, 1 łyżka stołowa suchego tymianku, 1 łyżka stołowa soli morskiej

- Wsypać wszystkie nasiona do blendera. Rozdrabniać do chwili uzyskania konsystencji mąki. Przesypać do oddzielnej miseczki.
- Umieścić resztę składników w blenderze i rozdrabniać do chwili uzyskania gładkiego przecieru.
- Wymieszać z mączką z nasion w celu uzyskania gładkiej masy.
- Rozłożyć na półkach papier do pieczenia lub matę silikonową. Rozprowadzić mieszaninę równomiernie. Grubość warstwy powinna wynosić od 3 do 5 mm.
- Suszyć w temperaturze 50°C przez 16 godzin, aż masa stanie się sucha i chrupiąca..

Kokosowe kuleczki

Składniki: 2 banany, 200 g wiórków kokosowych, 1 łyżka stołowa soku z cytryny. Opcjonalnie: 1 łyżka startego imbiru do smaku.

- Zmiksować banany blenderem do uzyskania pasty.
- Do masy dodać wiórki kokosowe i sok z cytryny.
- Uformować małe kuleczki i umieścić je na półkach.
- Suszyć przez 4 do 6 godzin w temperaturze 45°C, w zależności od pożądanej konsystencji.

Inne funkcje :

Suszarki można używać na wiele sposobów. Na przykład można także:

- Konserwować zioła poprzez suszenie w temperaturze 50°C przez 2 do 4 godzin. Zioła można następnie rozdrobnić na proszek i używać jako przyprawy.
- Podgrzewać ciasto podczas wyrastania (1 godzina w temperaturze 45°C).
- Suszyć makaron.
- Zwiększać chrupkość herbatników.
- Aromatyzować napoje poprzez dodawanie do nich suszonych owoców.
- A to jeszcze nie wszystko...

Radość z pysznych i zdrowych przekąsek już od dziś!

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA :

1. Przed czyszczeniem urządzenia, zawsze odłączyć je od zasilania i poczekać, aż ostygnie. **10**
2. Tacę na okruchy i półki można myć bezpośrednio wodą, ślady wody wytrzeć suchą ściereczką; nie używać detergentów ani podobnych środków do namaczania. Uwaga: półki ze stali nierdzewnej można także myć w zmywarce. Wielokrotne mycie w zmywarce może jednak spowodować przedwczesne zużycie elementów. **11**
3. Wewnętrzną część urządzenia wycierać miękką suchą ściereczką. Nie używać żadnych ostrych ani ściernych przedmiotów do czyszczenia wnętrza urządzenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie wewnętrznej powłoki metalowej. **12**
4. Przed zapakowaniem urządzenia i umieszczeniem go w miejscu przechowywania sprawdzić, czy jest całkowicie czyste i suche.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW :

Urządzenie nie działa	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej. Sprawdzić, czy gniazdko elektryczne działa prawidłowo, poprzez podłączenie do niego innego urządzenia.
Urządzenie nie podgrzewa, lecz wentylator pracuje	Sprawdzić, czy temperatura została ustawiona i czy wybrana temperatura jest wyższa niż temperatura pokojowa. Po zakończeniu cyklu suszenia wentylator będzie nadal pracować, by schłodzić obudowę do temperatury poniżej 45°C. Jeśli urządzenie nie nagrzewa się, skontaktować się z serwisem.
Wentylator wydaje odgłosy przypominające tarcie	Sprawdzić, czy wloty powietrza są drożne
Urządzenie nie suszy żywności	Żywność mogła zostać pokrojona zbyt grubo lub pozostawiono na niej skórkę. Postępować zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji suszenia lub w przepisie. Zbyt dużo żywności na każdej półce. Usunąć część żywności i wydłużyć czas suszenia. Czas suszenia jest zbyt krótki. Uruchomić ponownie cykl suszenia.
Suszenie żywności przebiega nierównomiernie.	Żywność należy kroić na kawałki o zbliżonych rozmiarach. Żywność pokrojoną nierównomiernie można obracać podczas procesu suszenia.
Owoce i warzywa miękną podczas przechowywania.	Zbyt duża zawartość wody w żywności. Suszyć dłużej, aby usunąć nadmiar wilgoci.
Moje jabłka zbrązowiły podczas suszenia. Czy nadal można je jeść?	Niektóre owoce utleniają się podczas procesu suszenia. Utlenianie zachodzi, gdy owoce mają kontakt z powietrzem. Może temu zapobiec krótkie blanszowanie lub dodanie naturalnego przeciwutleniacza (sok z cytryny) przed rozpoczęciem suszenia. Owoce i warzywa, które zbrązowiły pod wpływem procesów enzymatycznych, można nadal jeść.
Moje batony owocowe są bardzo cienkie i kruche. Czy można sprawić, żeby były bardziej miękkie?	Niektóre świeże owoce (np. truskawki) zawierają dużo wody i przecier może być zbyt płynny. Aby po wysuszeniu uzyskać bardziej miękką mieszaninę, można do przecieru dodać banana, co pozwoli uzyskać gęstszą konsystencję. Należy również zwrócić uwagę na grubość masy rozprowadzanej na papierze do pieczenia: ponieważ brzegi schną szybciej, optymalna grubość to 7 mm na brzegach i 5 mm na środku papieru do pieczenia.
Co poza chipsami można zrobić z suszonymi warzywami?	Suszone warzywa można rozdrobnić na proszek. Zmielonej cebuli i czosnku można używać do przygotowania wielu potraw i sosów. Suszone i sproszkowane pomidory doskonale nadają się do przyrządzania sosów, koncentratu pomidorowego, ketchupu, czy nawet soku pomidorowego lub zup.

8. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA :

Zasilanie elektryczne: 220–240 V ~ 50 Hz, moc 400 W, zakres temperatury: 10 do 40°C

Wymiary urządzenia: D x S x W = 270 x 300 x 140 mm

Masa netto: 2,6 kg

4 półki ze stali nierdzewnej

Wymiary jednej półki: 200 x 245 mm

Poziom hałasu podczas pracy: 50 dBA



Przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska!

Postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Urządzenia elektryczne przeznaczone do wyrzucenia, oddawać do odpowiednich punktów recyklingu odpadów.

9. GWARANCJA :

Urządzenie BEABA Dry 'n' Snack jest objęte 24-miesięczną gwarancją od daty zakupu. W tym okresie gwarantujemy bezpłatne usunięcie wszelkich usterek wynikających z wad materiałowych lub wykonania. Niniejsza gwarancja podlega ostatecznej ocenie importera.

W razie konieczności uzyskania pomocy lub dodatkowych informacji należy zapoznać się z witryną internetową Beaba lub skontaktować się z działem obsługi klienta Beaba. W przypadku stwierdzenia usterki należy zacząć od zapoznania się z instrukcją obsługi.

Jeśli w instrukcji obsługi brak jednoznacznej odpowiedzi, należy skontaktować się z działem obsługi klienta za pośrednictwem witryny internetowej www.beaba.pl.

UNIEWAŻNIENIE GWARANCJI

W przypadku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowego podłączenia, użycia nieoryginalnych części lub akcesoriów, zaniedbania, oraz w przypadku usterek spowodowanych wilgocią, pożarem, powodzią, uderzeniem pioruna lub klęską żywiołową.

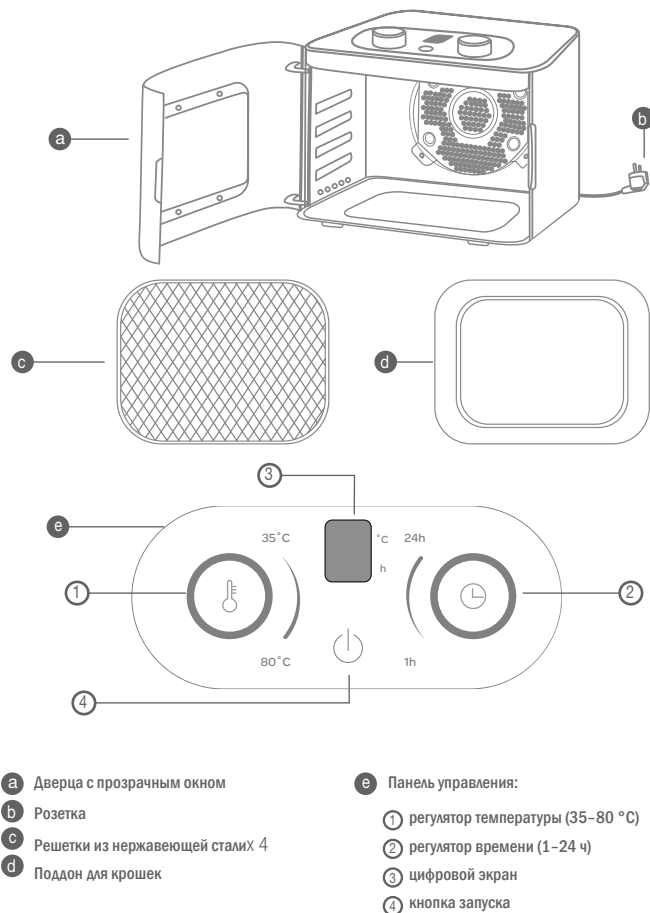
W przypadku nieautoryzowanych modyfikacji i/lub napraw dokonywanych przez osoby trzecie.

W przypadku nieprawidłowego transportu urządzenia bez odpowiedniego opakowania, jak również w przypadku braku niniejszej karty gwarancyjnej lub dowodu zakupu.

Gwarancja nie obejmuje ponadto przewodów połączeniowych i wtyczek.

Wyklucza się wszelką inną odpowiedzialność, w szczególności w zakresie szkód pośrednich.

Więcej informacji można uzyskać pobierając aplikację Beaba & Me w App Store lub Google Play.



RU

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ И
СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ
ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

ВАЖНО: ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Ненадлежащее использование прибора может стать причиной травм. Неукоснительно следуйте инструкциям, описанным в этой брошюре.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо лица, не обладающие специальными навыками и знаниями, при условии, что такие пользователи находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с использованием прибора риски.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- Дети могут осуществлять процедуру чистки

и обслуживания этого прибора только в возрасте 8 лет и старше под присмотром совершеннолетних пользователей.

- Храните прибор и электрический кабель в недоступном месте для детей младше 8 лет.

Этот прибор предназначен для использования в бытовых или аналогичных целях, например в кухонных зонах для персонала магазинов, офисов или других рабочих помещений, ферм, а также в целях использования посетителями отелей, moteley и других мест проживания с включенным в стоимость завтраком.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

- Погружать прибор в воду строго запрещено.
- Обязательно отключайте прибор от сети питания, перед тем как собрать его, разобрать или очистить.
- Отключайте прибор от сети питания в отсутствие контроля совершеннолетнего пользователя.
- Не используйте прибор в случае повреждения электрического кабеля. Во избежание возникновения опасной ситуации поврежденный электрический кабель подлежит замене производителем, его отделом послепродажного обслуживания или аналогичным квалифицированным

персоналом.

- Отключайте прибор от сети питания при возникновении сбоев в его работе.*
- Отключайте прибор от сети питания при наличии повреждений (если он упал, сломался и т. д.).*

* Незамедлительно обратитесь в центр обслуживания клиентов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Прибор запрещается использовать на открытом воздухе.
- Прибор следует устанавливать на плоской твердой поверхности и на достаточном расстоянии от стены для обеспечения циркуляции воздуха в вентиляторе, расположенном в задней части устройства.
- Храните устройство в недоступном для детей месте и следите за тем, чтобы электрический кабель не свисал с рабочей поверхности.
- Размещать прибор на горячей поверхности и подвергать его воздействию источника открытого огня строго запрещено.
- Во избежание повреждений, риска удара электрическим током или короткого замыкания и, как следствие, возгорания, убедитесь в том, что электрический кабель не передавлен, не сломан и не перекручен.
- Размещать другие предметы на приборе во время его использования строго запрещено.
- Предупреждение об опасности ожога: перед тем как вынуть решетки из прибора по окончании рабочего цикла, примите меры по защите рук. Не касайтесь стенок прибора во время рабочего цикла, поскольку они могут быть горячими.
- Погружать прибор в воду запрещено.
- Не помещайте в прибор предметы, которые могут проскользнуть через решетку вентилятора.
- Не используйте прибор более 24 ч подряд.

С 1989 г. бренд ВЕАВА® является незаменимым помощником для родителей, которые хотят готовить детское питание с удовольствием, обмениваясь опытом и открывая новые секреты! Как специалисты по детскому питанию с более чем 30-летним опытом работы и создатели культовой модели Babuscook, мы стремимся разрабатывать инновационные продукты, которые гарантируют охрану не только здоровья ребенка, но и окружающей среды.

Чтобы непрерывно поддерживать благоприятные условия развития вашего ребенка, обеспечивая его здоровым питанием, мы разработали сушилку Dry 'n' Snack для приготовления невероятно вкусных и полезных закусок.

Сушеные продукты полезны, поскольку в процессе сушки сохраняются питательные свойства продуктов за счет обработки при низкой температуре, что предотвращает разрушение питательных веществ и витаминов.

Такая сушка позволяет продлить срок хранения ингредиентов. Более того, в отличие от консервирования или замораживания, сушка — это процесс с низким потреблением энергии.

Прибор Dry 'n' Snack — гарантированно качественная сушка продуктов. Благодаря простоте использования вы можете приготовить множество разнообразных блюд.

Закуски, угощение к чаю и легкие блюда для перекусов. Сушеные ломтики фруктов, смесь йогурта или овощное пюре — это вкусные, полезные и легкие закуски, которые можно брать в дорогу.

Нет ничего лучше ПОЛЕЗНЫХ ДОМАШНИХ закусок! Убедитесь в этом сами!

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
3. СУШКА ПРОДУКТОВ (поэтапно):
 - подготовка ингредиентов;
 - выкладка продуктов;
 - хранение.
4. РУКОВОДСТВО ПО СУШКЕ
5. РЕЦЕПТЫ
6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
7. ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
9. ГАРАНТИЯ

1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- При первом использовании этого прибора возможно появление незначительного количества дыма или других запахов. Это нормальное явление, которое быстро исчезает.
- Сушилку следует размещать в хорошо вентилируемом помещении, с достаточным пространством вокруг прибора для вентиляции. Расстояние между верхней, задней, левой, правой сторонами прибора и стенами или другим предметом должно составлять не менее 10 см.
- Проверьте все детали и дополнительные принадлежности прибора на предмет целостности и повреждений.
- Очищать все детали прибора следует в соответствии с разделом «Чистка и техническое обслуживание».
- Перед началом использования прибора следует тщательно высушить все детали и собрать их.

2. ИНСТРУКЦИИ:

1. После подключения к источнику питания прибор включится и издаст звуковой сигнал, при этом на панели управления появится значок «=».

2. Нажмите кнопку "⏻" после чего на экране отобразится температура (35 °C) и время (06 ч) по умолчанию. Цифры будут мигать, что указывает на возможность изменения времени и температуры. Обратите внимание на то, что если изменения не будут внесены в течение 10 с, цифра, указывающая время, начнет светиться непрерывно, при этом прибор начнет работать в соответствии с температурой и временем по умолчанию.

3. Для регуляции температуры поверните регулятор температуры (35–80 °C). При каждом повороте регулятора температура увеличивается или уменьшается на 5 °C. Цифра, указывающая температуру, мигает.

4. Для регуляции времени поверните регулятор времени (1–24 ч). При каждом повороте регулятора время увеличивается или уменьшается на 1 ч. Цифра, указывающая время, мигает.

5. Установив необходимую температуру и время, нажмите кнопку "⏻" чтобы запустить цикл готовки. Обратите внимание, что если действие не будет выполнено в течение 10 с, цикл готовки запустится автоматически. На панели отображается выбранная температура и обратный отсчет времени.

6. По завершении цикла готовки время будет отображаться как «00», при этом прибор издаст 5 звуковых сигналов. Прибор прекратит нагреваться, на экране отобразится значок «=». Обратите внимание на то, что если температура в приборе выше 45 °C, вентилятор продолжит работать до достижения температуры ниже 45 °C. После этого прибор вернется в режим ожидания.

7. Чтобы остановить цикл готовки вручную, нажмите и удерживайте кнопку "⏻" pendant au moins 3 secondes. L'appareil s'arrête de chauffer et l'écran affiche "=". Notez que si la température de l'appareil est supérieure à 45 °C, le ventilateur continuera de fonctionner pour abaisser la température en dessous de 45 °C. L'appareil revient alors en mode veille.

3. СУШКА ПРОДУКТОВ:

Подготовка продуктов

1. Перед тем как приступить к подготовке продуктов, следует вымыть руки.
2. Перед подготовкой вымойте все фрукты и овощи. Для обеспечения лучших вкусовых характеристик следует отдать предпочтение сезонным овощам и фруктам.
3. Не используйте фрукты, на которых есть темные пятна или плесень.
4. Для обеспечения равномерной сушки перед началом процесса нарежьте продукты на куски одинаковой толщины, размера или формы. Чем тоньше вы нарежете продукты, тем быстрее они высушатся.

Примечание. Некоторые фрукты и овощи требуют предварительной обработки перед сушкой. Чтобы предотвратить потерю цвета и вкуса во время сушки и хранения, бланшируйте продукты в течение 1–2 мин или добавляйте натуральные средства защиты цвета (например, лимон). Удалите излишки жидкости и полностью высушите фрукты или овощи перед сушкой.

Выкладка продуктов

1. Разложите нарезанные продукты непосредственно на решетки из нержавеющей стали.
- Примечание. Для приготовления пюре положите на решетку бумагу для выпечки или силиконовый коврик, а затем равномерно выложите на них продукты.
2. Для обеспечения равномерной сушки кусочки продуктов не должны накладываться друг друга.
3. Откройте дверцу и вставьте поддон для крошек вниз, а затем вставьте решетки.
4. Подключите прибор к сети. Закройте дверцу.
5. Установите необходимое время и температуру в соответствии с инструкциями по эксплуатации. Для установки времени и температуры также см. руководство по приготовлению. Запустите цикл сушки, нажав кнопку запуска.
6. По завершении цикла сушки прибор издаст звуковой сигнал. Проверьте, готовы ли продукты. При необходимости увеличьте время.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не кладите продукты на поддон для крошек, чтобы высушить их.

Хранение

1. Перед помещением продуктов в контейнер для хранения они должны полностью остыть на решетке.
2. После сушки не допускайте воздействия на продукты влаги и света, так как это может повлиять на вкус и цвет. Идеальной тарой для хранения являются вакуумные сосуды и контейнеры, но также могут подойти полиэтиленовые пакеты, например пакеты для заморозки с застежкой-молнией или термосклеиваемым швом.
3. Светопроницаемые емкости следует хранить в шкафу или в прохладном темном и сухом месте.

ПРИМЕЧАНИЕ.

- Повышенная температура хранения обуславливает сокращение срока хранения. Для продления срока хранения поместите упакованные продукты в морозильную камеру.
- Обязательно проверяйте состояние продуктов перед употреблением. Утилизируйте продукты, которые вызывают какие-либо сомнения.
- Ребенок должен есть только под присмотром совершеннолетних пользователей.

4. РУКОВОДСТВО ПО СУШКЕ: время и температура:

- Это руководство по сушке является справочным материалом. Время и температура зависят от типов продуктов. Начните сушку продуктов, выбрав минимальное рекомендуемое время в таблице. Если какие-либо продукты не указаны в таблице, выберите аналогичные им продукты. Время сушки зависит от многих факторов, включая содержание жидкости, тип и количество продуктов, форму и одинаковый размер кусочков, температуру воздуха, влажность и личные предпочтения пользователя в отношении текстуры продуктов.
- Чем выше температура, тем короче время сушки. Обратите внимание на то, что для сохранения вкуса и питательных веществ продуктов рекомендуется устанавливать температуру ниже 40–50 °C. Для ускорения цикла приготовления в начале сушки можно установить более высокую температуру, а затем уменьшить ее, чтобы сохранить как можно больше питательных веществ.
- Чем тоньше кусочки, тем быстрее они сохнут.

ТАБЛИЦА: СУШКА ФРУКТОВ ПРИ 60 °C

#Б = бланширование, *Ц = сохранение цвета (см. ч. 3)

ФРУКТ	ПОДГОТОВКА	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА	ВРЕМЯ СУШКИ **
Яблоки	Снять кожуру, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	8–12 ч
Абрикосы	Удалить косточки, снять кожуру, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	15–19 ч
Бананы	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	6–10 ч
Черника	Целые ягоды	#Б	14–18 ч
Киви	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	8–12 ч
Лимоны, лаймы, апельсины	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	17–21 ч
Манго	Снять кожуру, удалить косточки, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	13–17 ч
Нектарины	Снять кожуру, удалить косточки, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	11–15 ч
Персики	Снять кожуру, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	11–15 ч
Груши	Снять кожуру, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	*Ц	10–14 ч
Ананасы	Pelé, cœur retiré, tranches de 6 mm d'épaisseur	–	12–16 ч
Клубника	Tranches de 6 mm d'épaisseur	–	6–10 ч

** Время зависит от спелости фруктов и их количества на подносе.

ТАБЛИЦА: СУШКА ОВОЩЕЙ ПРИ 55 °C

LÉGUMES	ПОДГОТОВКА	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА / ВРЕМЯ	ВРЕМЯ СУШКИ **
Болгарский перец	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	9–13 ч
Брокколи	Разделить на небольшие соцветия	#Б	9–13 ч
Цветная капуста	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм по диагонали	#Б	11–15 ч
Сельдерей	Разделить на небольшие соцветия	#Б	8–12 ч
Céleri	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм по диагонали	–	5–9 ч
Виноградные помидоры	Разрезать пополам	–	13–17 ч
Стручковая фасоль	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	#Б	12–16 ч
Грибы	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	5–10 ч
Кабачок, желтый кабачок, цуккини	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	7–11 ч
Помидоры	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	–	10–13 ч

** Время зависит от содержания воды в овощах.

ТАБЛИЦА: СУШКА ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

Травы, чай	40–70 °C	3–8 ч
Расстойка теста	35 °C	2–3 ч
Йогурт	40~45°C	7–12 ч
Паста из фруктового пюре	50°C	4–8 ч

** Время зависит от требуемого результата.

5. РЕЦЕПТЫ

СУШКА ФРУКТОВОЙ ПАСТИЛЫ

- Фруктовую пастилу можно изготовить из свежих фруктов без кожуры и косточек; из консервированных фруктов без излишков воды в форме пюре; из размороженных фруктов без излишков воды в форме пюре; из купленного в магазине яблочного пюре. Для надлежащего смешивания и пюрирования фруктов можно использовать блендер.

Примечание. Для изготовления фруктовой пастилы можно использовать практически все фрукты. Однако фрукты не очень плотной консистенции (например, брусника или киви) необходимо смешивать с другими фруктами, такими как бананы или манго, для обеспечения более плотной консистенции. Для сохранения цвета во время сушки следует добавить несколько ложек лимонного сока.

- Равномерно распределите приблизительно 250 г пюре на листе (бумаге для запекания или силиконовом коврике) толщиной приблизительно 5 мм.
- Степень просушки фруктовой пастилы следует проверить через 4 ч. В первый час сушки температура должна составлять 60 °C, а в последующие 7 ч – 50 °C.
- После сушки фруктовая пастила будет немного липкой.
- Перед снятием с листа для запекания фруктовая пастила должна обязательно остыть в течение 15 мин.
- Чтобы фруктовую пастилу можно было без труда снять с листа, она должна быть слегка теплой.
- Перед помещением в контейнер для хранения рулет должен полностью остыть.

Примеры :

Пастила из манго: 250 г спелых манго, 1 ст. л. лаймового сока.

Пастила из ягод: 200 г малины, 1 банан, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока.

Пастила из банана: 4 банана, 1 ст. л. лимонного сока.

ЙОГУРТЫ

Ингредиенты: пастеризованное молоко, обычный натуральный йогурт.

- Прокипятите молоко, чтобы стерилизовать его. Снимите молоко с печи и охладите до 45 °C.
- После охлаждения добавьте к молоку йогурт. Перемешайте.
- Распределите полученную смесь по контейнерам и поместите в сушилку не менее чем на 5 ч при температуре 45 °C.

КРЕКЕРЫ

Ингредиенты: 250 г красного лука, 1 зубчик чеснока, 400 мл воды, 50 мл подсолнечного масла, 500 г молотых семян льна, 450 г семян подсолнечника, 1 ч. л. черного перца, 1 ст. л. сухого тимьяна, 1 ст. л. морской соли.

- Высыпьте все семена в блендер. Размалывайте до порошкового состояния. Высыпьте полученную смесь в отдельную емкость.
- Поместите остальные ингредиенты в блендер и перемешайте до образования однородной пюреобразной массы.
- Добавьте к муке из семян полученную однородную массу.
- Разместите на решетку бумагу для выпечки или силиконовый коврик. Равномерно распределите смесь по поверхности. Рекомендуемая толщина: 3–5 мм.
- Условия сушки: 16 ч при 50 °C до полного высыхания и образования хрустящей корочки.

КОКОСОВЫЕ МАКАРУНЫ

Ингредиенты: 2 банана, 200 г кокосовой стружки, 1 ст. л. лимонного сока. Дополнительно: 1 ст. л. измельченного имбиря для придания пикантного вкуса.

- Перемешивайте бананы в блендере до образования пастообразной смеси.
- Добавьте в полученную смесь кокосовую стружку и лимонный сок.
- Сформируйте шарики небольшого размера и разместите их на решетках.
- Условия сушки: 4–6 ч при 45 °C до получения необходимой текстуры.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ :

Существует множество способов использования сушилки. Например:

- сушка трав в течение 2–4 ч при 50 °C для хранения или последующего использования смеси высушенных трав в качестве приправы;
- расстойка теста для выпечки (1 ч, 45 °C);
- сушка пасты;
- образование хрустящей корочки на печенье;
- придание особого вкуса напиткам при добавлении в них сухофруктов;
- и множество других.

Начните прямо сейчас, чтобы наслаждаться вкусными и полезными закусками!

6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Перед началом чистки обязательно отключите прибор от сети и дождитесь, пока он полностью остынет. **10**
- Поддон для крошек и решетки можно промывать непосредственно водой, удаляя следы воды сухой тканью. Не используйте для замачивания чистящие или моющие средства. Обратите внимание на то, что решетки из нержавеющей стали также можно мыть в посудомоечной машине. Продолжительная чистка в посудомоечной машине может привести к преждевременному износу деталей. **11**
- Внутреннюю поверхность прибора следует протирать мягкой сухой тканью. Не используйте жесткие или абразивные предметы для протирания внутренней поверхности прибора во избежание повреждений внутреннего металлического покрытия. **12**
- Перед упаковкой и размещением продукта в место хранения убедитесь в том, что продукт полностью просушен и чист.

7. ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Прибор не работает	Проверьте подключение прибора к электросети. Проверьте исправность розетки, подключив к ней другой прибор.
Прибор не нагревается, но вентилятор работает	Проверьте, установлена ли температура. Установленная температура должна быть выше комнатной. В конце цикла сушки вентилятор продолжит работу, охлаждая корпус до температуры ниже 45 °C. Если прибор не нагревается, обратитесь в центр обслуживания клиентов.
Вентилятор издает шум трения	Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия не засорены.
Продукты не сушатся	Возможно, толщина кусочков превышает допустимую, или на продуктах осталась кожура. См. рекомендации в руководстве по сушке или рецепт. Количество продуктов на каждой решетке превышает допустимое. Удалите некоторое количество продуктов и увеличьте время сушки. Время сушки меньше допустимого. Перезапустите цикл сушки.
Продукты просушиваются неравномерно	Продукты необходимо нарезать кусочками одинаковой величины. Кусочки разной величины можно переворачивать во время сушки.
Фрукты или овощи становятся мягкими при хранении	В продуктах осталось слишком много жидкости. Увеличьте время сушки для удаления излишков жидкости.
Яблоки потемнели во время сушки. Пригодны ли они к употреблению в пищу?	Некоторые фрукты окисляются во время сушки. Окисление происходит при контакте поверхности фрукта с воздухом. Этот процесс может предотвратить непродолжительное бланширование или добавление натурального антиоксиданта (лимона) перед сушкой. Фрукты и овощи можно есть даже после ферментативного потемнения.
Фруктовые батончики очень тонкие и ломкие. Как сделать их мягче?	Поскольку некоторые свежие фрукты (например, клубника) содержат много воды, пюре из них может быть слишком жидким. Для смягчения пасты после сушки в пюре можно добавить банан, он сделает текстуру более густой. Также стоит учитывать толщину пюре на листе для выпечки: поскольку края сушатся быстрее, оптимальная толщина составляет 7 мм по краям и 5 мм в центре листа для выпекания.
Что, кроме чипсов, можно приготовить из сушеных овощей?	Сушеные овощи можно измельчить в порошок. Молотый лук и чеснок входят в состав многих блюд и соусов. Сушеные и измельченные в порошок помидоры отлично подойдут для приготовления соусов, томатных концентратов, кетчупа и даже томатного сока или супов.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электроснабжение: 220–240 В, ~ 50 Гц; электроэнергия: 400 Вт; температурный диапазон: 10–40 °C.

Размеры прибора: Д × Ш × В = 270 × 300 × 140 мм.

Масса нетто: 2,6 кг.

4 решетки из нержавеющей стали.

Размеры одной решетки: 200 × 245 мм.

Уровень шума во время работы: 50 дБА.



Защищайте окружающую среду!

Следуйте требованиям местного законодательства. Сдавайте использованные электрические приборы и оборудование на соответствующие станции по переработке отходов.

9. ГАРАНТИЯ:

К прибору BEABA Dry 'n' Snack прилагается гарантия, срок действия которой составляет 24 месяца с даты покупки. В течение этого периода мы гарантируем бесплатный ремонт какого-либо дефекта, возникшего в результате дефекта материала или производственного брака. Эта гарантия подлежит окончательной оценке импортером.

Если вам необходима помощь или дополнительная информация, посетите веб-сайт Beaba или обратитесь в центр обслуживания клиентов Beaba. В случае обнаружения неисправности сначала ознакомьтесь с руководством пользователя.

Если четкий ответ в руководстве найти не удалось, обратитесь в центр обслуживания клиентов на веб-сайте www.beaba.com.

АННУЛЯЦИЯ ГАРАНТИИ

В случае ненадлежащего использования, ошибки при подключении, использования неоригинальных деталей или дополнительных принадлежностей, халатности, а также при возникновении неисправностей в результате воздействия влаги, пожара, наводнений, молнии или стихийных бедствий.

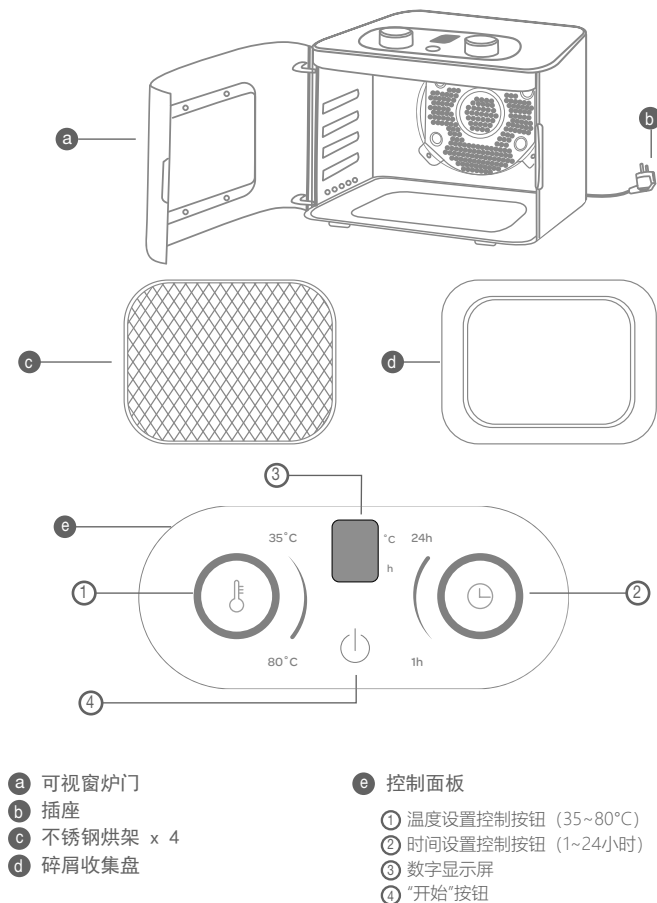
В случае несанкционированных изменений и (или) исправлений, выполненных третьей стороной.

В случае ненадлежащей транспортировки прибора без соответствующей упаковки, а также в отсутствие этого гарантийного талона или документа, подтверждающего покупку.

Кроме того, гарантия не распространяется на соединительные кабели и вилки.

Иная ответственность, в частности ответственность за косвенный ущерб, исключена.

Для получения дополнительной информации скачайте приложение Beaba & Moi в App Store или Google Play.



CN

请仔细阅读使用说明并妥善保存，以备日后参考。

重要安全说明:

本产品使用不当可能会造成伤害。请认真遵循本手册中的说明。

使用说明:

- 任何年满8岁的儿童以及身体、感官或精神能力存在缺陷的人士或毫无经验或知识的人士，如在恰当监护之下或已被告知如何安全使用本产品并已了解相关风险时，可以使用本产品。
- 儿童不得将本产品当作玩具玩耍。
- 除非儿童已年满8岁且需要在成人的监护之下，否则不得自行清洁保养本产品。
- 请将本产品及其电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。

本产品旨在用于家庭使用或类似环境用途：商店、办公室及其他职业场所的员工厨房区域，农场、酒店、汽车旅馆及民宿等其他居住场所中的客用区域。

电源连接:

- 切勿将本产品浸入水中。
- 在装卸或清洁本产品之前，请务必拔下电源插头。
- 在没有成人监护时，请拔下本产品电源插头。

- 如果电源线损坏，请勿使用本产品。如果电源线损坏，则必须由制造商或其售后部门或类似的合格人员进行更换，以避免危险。
- 如果本产品无法正常工作，请拔下电源插头*
- 如果本产品损坏（掉落、破碎等），请拔下电源插头*。

*请立即联系本公司客户服务部。

警告：

- 切勿在室外使用本产品。
- 本产品必须放置在平坦坚固的表面上，并与墙壁保持10cm+的距离，从而使本产品背面的风扇能够良好通风。
- 请将本产品放在儿童够不到的地方，并检查确保电源线不会从工作台面上垂掉下来。
- 切勿将本产品放在发烫表面上并远离明火
- 请检查确保电源线是否有缠绕、压扁或扭结等情况，以免造成损坏以及会引起火灾的触电或短路危险。
- 切勿在本产品使用时在上面放置任何物品。
- 灼伤危险警告：在本产品程序运行结束时取出烘架之前，请做好手部保护准备。在本产品程序运行期间，外壁可能会发烫，请勿触摸。
- 请勿将本产品浸入水中
- 请勿在本产品中放置可能穿过风扇格栅的物品
- 请勿持续使用本产品超过24小时

自1989年以来，苾亚芭（BÉABA®）就一直陪伴着父母们，为他们提供专业知识，使婴幼儿辅食制作成为充满欢乐、互相分享及发现精彩的时刻！作为具有30多年婴幼儿辅食专业经验以及标志性的婴儿辅食机（Babycook）的缔造者，我们致力于开发保护婴儿健康和环境的创新产品。

为了继续为您的宝宝及其营养提供支持，我们开发了Dry'n Snack蔬果烘干机，可以制作出美味可口的健康零食。

食物烘干是一种有益处的工艺。它可以在低温下烘干食物，从而有效锁住食物中的营养水平，避免破坏营养成分和维生素。

该工艺延长了食材的保鲜时间。此外，与保鲜或冷冻不同，这种技术能耗很低。

Dry'n'Snack蔬果烘干机可以保证您的食物能够成功烘干。本产品易于使用操作，可帮助您制作出各种各样的美味零食。

开胃菜、下午茶及小零食。烘干后的果干与酸奶或剩余的蔬菜泥混合在一起即可制成美味健康且方便食用的零食。

没有比美味健康的自制零食更好的了！亲自试一下吧！

使用说明：

- 1. 初次使用之前
- 2. 操作说明
- 3. 食物烘干过程逐步说明
 - 食材准备
 - 食物布局
 - 储存说明
- 4. 烘干指南
- 5. 部分食谱
- 6. 清洁保养
- 7. 故障排除
- 8. 产品规格
- 9. 产品保修

1. 初次使用之前：

1. 初次使用本产品时，可能会冒烟或有异味。这属于正常现象，并会很快消失。
1. 请将烘干机放在通风良好的地方。本产品四周应留有足够的空间，确保通风良好。本产品上部、背面及左右两侧与墙壁或其他任何物体之间应保持至少10厘米的间隙。
1. 请检查本产品所有零配件是否完好无损。
1. 请根据“清洁保养”一章规定清洁本产品所有零件。
1. 请彻底擦干所有零件，然后将其组装到本产品中，则本产品即可投入使用。

2. 使用说明

1. 插上电源后，本产品即通电，接着发出蜂鸣声，并且控制面板将显示“==”。**5**
2. 按下“**U**”按钮，屏幕显示默认温度“35°C”和时间“06”小时，时间数字闪烁，表示您可以更改时间和温度。请注意，如果在10秒钟内未修改，则时间数字将常亮，并且本产品将根据默认的温度和时间开始运行。
3. 转动“温度旋钮”调节温度（范围35~80°C）。每次旋转，温度按5°C递增或递减。温度闪烁。**6**
4. 转动“时间旋钮”调节时间（范围1~24小时）。每次旋转，时间按1小时递增或递减。时间闪烁。
5. 时间和温度设置好后，按“**U**”按钮启动烹饪程序。请注意，如果10秒钟之内无操作，则将自动启动烹饪序。面板显示所选温度以及时间倒计时。**7**
6. 当烹饪程序运行结束时。时间显示为“00”，本产品蜂鸣5次。本产品停止加热，屏幕显示“==”。请注意，如果本产品温度高于45°C，风扇将继续工作，使温度降低到45°C以下。然后本产品将返回待机模式。**9**
7. 按住“**U**”按钮至少3秒钟，即可手动停止烹饪程序。本产品停止加热，屏幕显示“==”。请注意，如果本产品温度高于45°C，风扇将继续工作，使温度降低到45°C以下。然后本产品将返回待机模式。

3. 食物烘干过程：

食物准备

1. 开始准备食物之前请先将手洗净。
2. 准备前请洗净所有蔬果。选择应季蔬果，确保口味最佳。
3. 请丢弃任何有瘀痕或霉菌的蔬果。
4. 烘干前请将食物切成相同的厚度、大小或形状，以确保烘干均匀。食物越薄，烘干速度越快。**1**

注：部分果蔬在烘干前需要进行预处理。将其焯水1到2分钟或添加天然护色剂（如柠檬），有助于防止其颜色和风味在烘干储存过程中流失。烘干前将蔬果沥水并完全用厨房纸吸干水分。

食物布局

1. 将切片直接放在不锈钢烘架上。**2**
- 注：对于捣成糊状的食物，请均匀摊开在烘架上的烘烤纸或硅胶垫上。
2. 为了确保均匀烘干，建议不要将食物切片叠放在一起。
3. 打开炉门，将集屑盘插入底部，然后插入烘架。**3**
4. 将本产品插上电源。关上炉门。**5**
5. 根据操作说明设置选择的时间和温度。您可以参考烹饪指南中的时间和温度。按下开始按钮启动烘干程序。**6/7**
6. 一旦烘干程序结束，本产品将发出蜂鸣声。可查看食物。必要时，可延长烘干时间。**9**

注：请勿将食物放在集屑盘上进行烘干。

储存说明

1. 请将烘架上的食物完全冷却后再储存。
2. 食物烘干后，应确保其防潮避光，否则会变味变色。储存容器最好选择真空罐和真空储物盒，不过也可以使用带拉链或可热封封口的保鲜袋等塑料袋。
3. 如果容器透光，请将其存放在橱柜或阴凉干燥的室内

注：

- 存放在温度较高的地方会缩短储存时间。将包装好的食物放在冰箱中可以延长存储时间。
- 食用前请务必检查食物状况。如有疑问，请将其丢弃。
- 请始终在成人的监护下喂食给宝宝。

4. 烘干指南：时间和温度

- 本干燥指南仅供参考。时间和温度可能因食物种类不同而各异；请从图表上规定的最短建议时间开始烘干食物。如果食物未在图表中列出，请选择类似食物。烘干时间可能受许多因素影响，包括含水量、食物种类和数量、食物切片的形状和均匀度、气温、湿度以及您对食物质地的个人偏好。
- 温度越高，烘干时间越短。请注意，温度低于40~50°C时更适合锁住食物的风味和营养成分。可以在一开始选择较高温度运行来加快烹饪程序，然后再降低温度，从而最大化锁住营养。
- 待烘干的食物越薄，则烘干速度越快。

60°C时水果烘干参考表

焯水，*护色剂（请参阅第3部分）

水果	如何准备	预处理	烘干时间**
苹果	去皮，切成6毫米厚	*护色剂	8至12小时
杏子	去核去皮，切成6毫米厚	*护色剂	15至19小时
香蕉	切成6毫米厚	*护色剂	6至10小时
蓝莓	整果	# 焯水	14至18小时
猕猴桃	切成6毫米厚	—	8至12小时
柠檬、青柠或橙子	切成6毫米厚	—	17至21小时
芒果	去皮去核，切成6毫米厚	—	13至17小时
油桃	去皮去核，切成6毫米厚	*护色剂	11至15小时
桃子	去皮，切成6毫米厚	*护色剂	11至15小时
梨	去皮，切成6毫米厚	*护色剂	10至14小时
菠萝	去皮去芯，切成6毫米厚	—	12至16小时
草莓	切成6毫米厚	—	6至10小时

**时间可能因水果成熟度及每个托盘食物量而各异

55°C时蔬菜烘干参考表

蔬菜	如何准备	预处理/时间	烘干时间**
甜椒	切成6毫米厚	—	9至13小时
西兰花	掰成小瓣	# 焯水	9至13小时
胡萝卜	切成6毫米厚的滚刀块	# 焯水	11至15小时
花椰菜	掰成小瓣	# 焯水	8至12小时
芹菜	切成6毫米厚的滚刀块	—	5至9小时
葡萄番茄	对半切开	—	13至17小时
四季豆	切成6毫米厚	# 焯水	12至16小时
蘑菇	切成6毫米厚	—	5至10小时
黄色长南瓜或西葫芦	切成6毫米厚	—	7至11小时
西红柿	切成6毫米厚	—	10至13小时

**时间可能因蔬菜含水量而各异。

其他食物烘干参考表

草药/茶叶	40 à 70°C	3~8小时
发酵面团	35 °C	2~3小时
酸奶	40~45°C	7~12小时
果泥	50°C	4~8小时

**时间可能因期望结果而异。

5. 食谱建议

干果卷

- 干果卷可以用去皮去核的新鲜水果制成；已彻底沥干并制成果泥的水果罐头；解冻、沥干并制成果泥的冷冻水果；或搭配商店购买的苹果酱。您可以使用搅拌机，确保水果充分混合，果泥质地细腻。

注：几乎所有水果都可以用来制作干果卷。但是，必须将某些稠度较低的水果（如红色浆果或猕猴桃）与其他水果（如香蕉或芒果）混合以增加稠度。加入几汤匙柠檬汁，以防止烘干过程中褪色。

- 将约250克果泥均匀铺在烘焙纸或硅胶垫上，铺成约5毫米厚的薄片。
- 4小时后应查看干果卷的干度。第一个小时采用60°C烘干温度，然后采用50°C烘干7小时。
- 干果卷烘干后会微微发粘。
- 从烘焙纸或硅胶垫上取下干果卷之前，请务必冷却15分钟。
- 干果卷微温时可以轻松取下。
- 卷好后请立即充分冷却，然后再将其存放在密封容器中。

示例：

芒果果丹皮：250克成熟芒果、1汤匙青柠汁。

覆盆子果丹皮：200克覆盆子、1根香蕉、1汤匙蜂蜜、1汤匙柠檬汁

香蕉果丹皮：4根香蕉、1汤匙柠檬汁

酸奶

食材：巴氏杀菌牛奶、普通天然酸奶

- 将牛奶煮沸杀菌。从火上移开，冷却至45°C。
- 牛奶冷却后，加入酸奶。搅拌混合。
- 将混合好的食材倒入容器中，放入烘干机，在45°C下静置至少5小时。

薄脆饼干

食材：250克红洋葱、1瓣大蒜、400毫升水、50毫升葵花籽油、500克研磨好的亚麻籽、450克葵花籽、1茶匙黑胡椒、1汤匙干百里香、1汤匙海盐

- 将全部籽类食材倒入搅拌机中。搅拌混合直到变成粉状。将其倒入单独的一个碗中。
- 将其余食材放入搅拌机中，搅拌均匀，直到变成质地细腻的果泥。

- 将籽粉加入到果泥中。
- 将烘焙纸或硅胶垫放在烘架上。将果泥均匀铺好。厚度应为3到5毫米。
- 在50°C下烘干16小时，直到变干变脆

椰子球

食材：2根香蕉、200克椰蓉、1汤匙柠檬汁。可选：1汤匙姜末作为香料。

- 用搅拌机将香蕉搅拌成香蕉泥。
- 将椰蓉和柠檬汁添加到香蕉泥中。
- 捏成小球并将其放在烘架上。
- 根据期望质地，在45°C下烘干4至6小时。

其他功能

烘干机还有很多使用方式。例如，您还可以：

- 在50°C下将草药烘干2至4小时，可以延长其储存时间。然后，您可以将干草药搅拌成粉末，将其用作调味品。
- 发酵面包面团（45°C下1小时）。
- 烘干意面。
- 让饼干变脆。
- 在饮料中加入干果，令其更具风味。
- 诸如此类等等。

马上开始享受美味健康的零食吧！

6. 清洁保养

- 清洁本产品之前，请务必拔下电源插头，然后等待其完全冷却。¹⁰
- 集屑盘和烘架可以直接用水清洗，用干布擦干水渍，请勿使用洗涤剂或类似的洗涤剂浸泡。请注意，不锈钢烘架可放入洗碗机中清洗。长期使用洗碗机清洗可能会导致零件过早磨损。¹¹
- 请用柔软干布擦拭本产品内壁。请勿使用任何锋利物品或腐蚀性物品擦拭本产品内壁，以保护内部金属涂层。¹²
- 打包存放本产品之前，请确保其完全清洁干燥。

7. 故障排除

本产品无法运行	检查本产品是否已通电。 将其他设备插上电源，以检查插座是否正常工作。
本产品不加热，但 风扇在运行	检查是否已设置好温度并且所选温度是否高于室温。 在烘干程序结束时，风扇将继续工作，从而将机器冷却至低于45° 的温度。 如果本产品不加热，请联系本公司客户服务部。
风扇发出摩擦声	请确保进气口畅通
食物无法烘干	食物可能切得太厚，或者可能有果皮残留。请遵循烘干指南中的建议或参考配方。 每个烘架上的食物过多。取出部分食物并延长烘干时间。 烘干时间不够长。重新启动烘干程序
食物烘干不均匀。	食物需要均匀切开。 可在烘干过程中翻转切不均匀的食物。
果蔬在储存过程中 变软。	食物中水分过多。继续烘干以去除多余的水分。
苹果烘干期间变成 褐色。还可以食用 吗？	部分水果在烘干过程中会氧化。水果与空气接触会发生氧化。烘干前快速焯水或添加天然抗氧化剂（柠檬）可以防止出现这种情况。 经过酶促褐变的蔬果仍然可以食用。
水果棒很细很脆。 怎么才能变得更软 一点？	部分鲜果（如草莓）水分较多，果泥稠度可能不够。要使烘干后的果泥更软，可以在果泥中加入香蕉，使质地更稠。还要注意烘焙纸上果泥的厚度：由于边缘烘干速度更快，最佳厚度是烘焙纸边缘7毫米，烘焙纸中心5毫米。
除薯片外，脱水蔬菜 还能做什么？	可以将脱水蔬菜搅拌成粉末。研磨后的洋葱和大蒜可用作许多菜肴和调味料的成分。干番茄粉非常适合制作酱汁、番茄浓缩汁、番茄酱，甚至是番茄汁或番茄汤。

8. 产品规格

电源：220-240V ~ 50Hz，功率400W，温度范围：10 ~ 40°C

产品尺寸：长x宽x高= 270x300x140毫米

净重：2.6公斤

4个不锈钢烘架

单个烘架尺寸：200x245毫米

运行中的噪声水平：50分贝



注意环保

请遵守当地法规。请将废弃电气产品和设备放入适当的废物回收站。

9. 产品保修

茳芭Dry 'n' Snack蔬果烘干机可享受自购买之日起24个月的保修期。如保修期间出现由于材料缺陷或制造缺陷引起的任何缺陷，我们将提供免费维修。此项保修需要经过进口商最终评估决定。

如果您需要帮助或其他信息，请访问茳芭官网或联系茳芭消费者服务部门。如发现故障，请先查阅用户手册。

如果手册中没有明确的答案，请访问www.beaba.com网站或拨打客户服务服务电话4001725121

保修失效

由于使用不当、电气连接错误、使用非原装零配件、疏忽大意、潮湿、火灾、洪水、雷电或自然灾害而引起故障时。

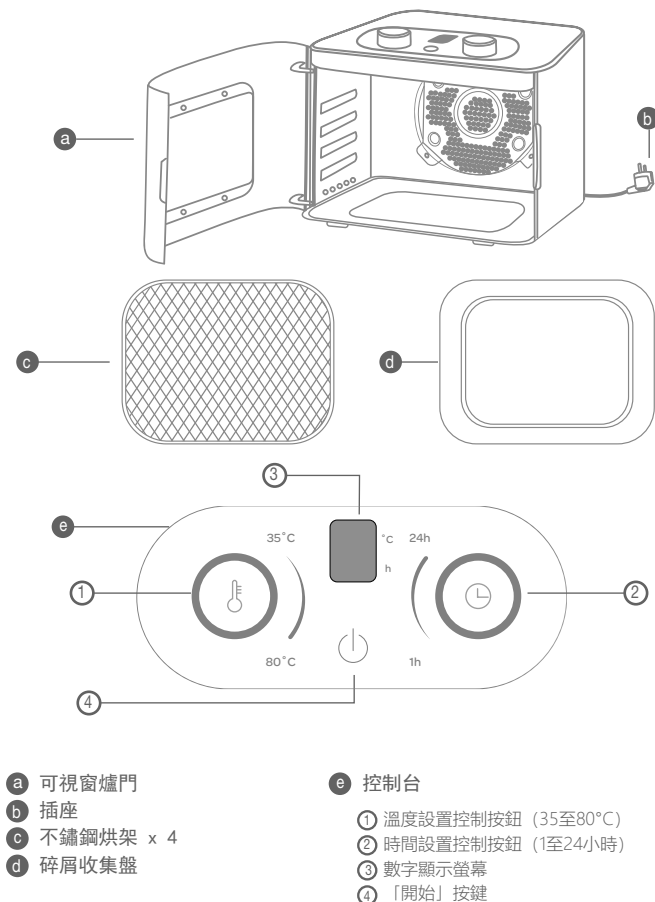
未经授权修改和/或由第三方进行维修时。

在包装不当的情况下采用不合适的方式运输设备时，以及没有此保修卡或购买凭证时。

此外，保修范围不包括连接电缆和插头。

保修不包括其他所有责任，尤其是间接损失方面的责任。

有关更多信息，请在App Store或Google Play上下载Beaba & Me应用程序。



CT 請詳細閱讀使用手冊並妥善保存，以備日後參考。

重要安全說明

使用本產品不當可能會造成傷害。請認真遵從本手冊中的說明。

使用說明：

- 任何年滿八歲的兒童，以及身體、感官或精神能力存在缺陷的人士，或毫無經驗、知識的人士，如在適當監護之下或已被告知如何安全使用本產品之下，並已了解相關風險時，可以使用本產品。
- 兒童不得將本產品當作玩具。
- 除非兒童已年滿八歲且在成年人的監護之下，否則不得自行清潔保養本產品。
- 請將本產品及其電源線放在八歲以下兒童接觸不到的地方。

本設備是專供各種家庭應用及類似如下地方應用：商店、辦公室或其他工作環境中專為員工設置的小廚房，由農莊、酒店、汽車旅館及其他居住屬性環境、客房類型環境的賓客使用。

電源連接

- 切勿將本產品浸入水中。
- 在裝卸或清潔本產品之前，請務必拔下電源插頭。

- 在沒有成年人監護時，請拔下本產品電源插頭。
- 如果電源線損壞，切勿使用本產品。如果電源線損壞，則必須由製造商或其售後部門或類似的合格人員進行更換，以避免危險。
- 如果本產品無法正常工作，請拔下電源插頭。*
- 如果本產品損壞（掉落、破碎等），請拔下電源插頭。*

*請立即聯繫本公司客戶服務部。

警告

- 切勿在室外使用本產品。
- 本產品必須放置於平坦堅固的表面上，並確保與牆壁保持足夠的距離，以使本產品背面的風扇能夠良好通風。
- 請將本產品放在兒童接觸不到的地方，並檢查確保電源線不會從工作台上垂掉下來。
- 切勿將本產品放在發燙表面上，並遠離明火。
- 請檢查確保電源線沒有纏繞、壓扁或扭結，以免造成損壞以及會引起火災的觸電或短路危險。
- 在使用本產品時，切勿在其上面放置任何物品。
- 灼傷危險警告：在本產品程序運行結束時取出烘架之前，請做好手部保護準備。在本產品程序運行時，外壁可能會發燙，請勿觸摸。
- 請勿將本產品浸入水中。
- 請勿在本產品中放置可能穿過風扇格柵的物品
- 請勿持續使用本產品超過二十四小時。

自1989年以來，BÉABA®就一直陪伴著父母，為他們提供專業知識，使嬰幼兒輔食製作成為充滿歡樂、互相分享及探索的精彩時刻！作為具有三十多年嬰幼兒輔食專業經驗以及標誌性的嬰兒輔食機（BABYCOOK®）的締造者，本公司致力於開發保護嬰兒健康和環境的創新產品。

為了繼續為您的嬰兒及其營養提供支援，本公司開發了Dry 'n' Snack蔬果烘乾機，可以製作出美味可口的健康零食。

食物烘乾是一種有益工藝。可以在低溫下烘乾食物，從而有效鎖住食物中的營養水平，避免破壞營養成分和維他命。

該技術延長了食材的保鮮時間。此外，與保鮮或冷凍不同，這種技術耗能很低。

Dry 'n' Snack 蔬果烘乾機可以保證您的食物能夠成功烘乾。本產品易於使用操作，可幫助您製作出各種各樣的美味零食。

開胃菜、下午茶及小零食。烘乾後的果乾與優酪乳或剩餘的蔬菜泥混合在一起即可製成美味健康且方便食用的零食。

沒有比美味“健康”的“自製”零食更好的了！親自試一下吧！

使用說明：

1. 初次使用之前
2. 操作說明
3. 食物烘乾過程逐步說明
 - 食材準備
 - 食物佈局
 - 儲存說明
4. 烘乾指南
5. 部分食譜
6. 清潔保養
7. 故障排除
8. 產品規格
9. 產品保固

1. 初次使用之前：

1. 初次使用本產品時，可能會冒煙或有異味。這屬於正常現象，並會很快消失。
1. 請將烘乾機放在通風良好的地方。本產品周圍應留有足夠的空間，確保通風良好。本產品上部、背面及左右兩側與牆壁或其他任何物體之間應保持至少十厘米的間隙。
1. 請檢查本產品所有配件是否完好無損。
1. 請根據「清潔保養」一章規定清潔本產品所有零件。
1. 請徹底擦乾所有零件，然後將其組裝到本產品中，則本產品即可投入使用。

2. 使用說明：

1. 插上電源後，本產品即通電，接著發出蜂鳴聲，並且控制台將顯示「=」。**5**
2. 按下“**⏸**”按鈕，螢幕顯示預設溫度「35」°C和時間「06」小時，時間數位閃爍，表示您可以更改時間和溫度。請注意，如果在10秒鐘內未修改，則時間數字將常亮，並且本產品將根據預設的溫度和時間開始運行。
3. 轉動「溫度旋鈕」調節溫度（範圍35至80°C）。每次旋轉，溫度按5°C遞增或遞減。溫度閃爍。**6**
4. 轉動「時間旋鈕」調節時間（範圍1至24小時）。每次旋轉，時間按1小時遞增或遞減。時間閃爍。
5. 時間和溫度設置好後，按“**⏸**”按鈕啟動烹飪程式。請注意，如果10秒鐘之內無操作，則將自動啟動烹飪序。面板顯示所選溫度以及時間倒計時。**7**
6. 當烹飪程式運行結束時。時間顯示為「00」，本產品蜂鳴5次。本產品停止加熱，螢幕顯示「=」。請注意，如果本產品溫度高於45°C，風扇將繼續工作，使溫度降低到45°C以下。然後本產品將返回待機模式。**9**
7. 按住“**⏸**”按鈕至少3秒鐘，即可手動停止烹飪程式。本產品停止加熱，螢幕顯示「=」。請注意，如果本產品溫度高於45°C，風扇將繼續工作，使溫度降低到45°C以下。然後本產品將返回待機模式。

3. 食物烘乾過程：

食物準備

1. 開始準備食物之前請先洗手。
2. 準備前請洗淨所有蔬果。選擇應季蔬果，確保口味最佳。
3. 請丟棄任何有瘀痕或黴菌的蔬果。
4. 烘乾前請將食物切成相同的厚度、大小或形狀，以確保烘乾均勻。食物越薄，烘乾速度越快。**1**

注：部分蔬果在烘乾前需要進行預處理。將其焯水一到二分鐘或添加天然護色劑（如檸檬），有助於防止其顏色和風味在烘乾儲存過程中流失。烘乾前將蔬果瀝水並完全拍乾。

食物佈局

1. 將切片直接放在不鏽鋼烘架上。**2**
- 注：對於搗成糊狀的食物，請均勻攤開在烘架上的烘烤紙或矽膠墊上。
2. 為了確保均勻烘乾，建議不要將食物切片疊放在一起。
3. 打開爐門，將集屑盤插入底部，然後插入烘架。**3**
4. 將本產品插上電源。關上爐門。**5**
5. 根據操作說明設置選擇的時間和溫度。您可以參考烹飪指南中的時間和溫度。按下開始按鈕啟動烘乾程式。**6 7**
6. 一旦烘乾程式結束，本產品將發出蜂鳴聲。先查看食物，如有必要時可延長烘乾時間。**9**

注：請勿將食物放在集屑盤上進行烘乾。

儲存說明

1. 請將烘架上的食物完全冷卻後再儲存。
2. 食物烘乾後，應確保其防潮避光，否則會變味變色。儲存容器最好選擇真空罐和真空儲物盒，不過也可以使用帶拉鍊或可熱封封口的保鮮袋等塑膠袋。
3. 如果容器透光，請將其存放在櫥櫃或陰涼乾燥的室內。

注：

- 存放在溫度較高的地方會縮短儲存時間。將包裝好的食物放在冰箱中可以延長存儲時間。
- 食用前請務必檢查食物狀況。如有疑問，請將其丟棄。
- 請在成年人的監護下餵食嬰兒。

4. 烘乾指南：時間和溫度

- 本烘乾指南僅供參考。時間和溫度可能因食物種類不同而各異；請從圖表上規定的最短建議時間開始烘乾食物。如果食物未在圖表中列出，請選擇類似食物。烘乾時間可能受許多因素影響，包括含水量、食物種類和數量、食物切片的形狀和均勻度、氣溫、濕度以及您對食物質地的個人偏好。
- 溫度越高，烘乾時間越短。請注意，溫度低於40至50°C時更適合鎖住食物的風味和營養成分。可以在一開始選擇較高溫度運行來加快烹飪程序，然後再降低溫度，從而最大化鎖住營養。
- 待烘乾的食物越薄，則烘乾速度越快。

60°C時水果烘乾參考表

#焯水，*護色劑（請參閱第三部分）

水果	如何準備	預處理	烘乾時間**
蘋果	去皮，切成6毫米厚	*護色劑	8至12小時
杏子	去核去皮，切成6毫米厚	*護色劑	15至19小時
香蕉	切成6毫米厚	*護色劑	6至10小時
藍莓	整顆	#焯水	14至18小時
奇異果	切成6毫米厚	—	8至12小時
檸檬、青檸 或柳丁	切成6毫米厚	—	17至21小時
芒果	去皮去核，切成6毫米厚	—	13至17小時
油桃	去皮去核，切成6毫米厚	*護色劑	11至15小時
桃子	去皮，切成6毫米厚	*護色劑	11至15小時
梨	去皮，切成6毫米厚	*護色劑	10至14小時
鳳梨	去皮去芯，切成6毫米厚	—	12至16小時
草莓	切成6毫米厚	—	6至10小時

**時間可能因水果成熟度及每個託盤食物量而各異。

55°C時蔬菜烘乾參考表

蔬菜	如何準備	預處理/時間	烘乾時間**
甜椒	切成6毫米厚	—	9至13小時
西蘭花	切成小朵	#焯水	9至13小時
胡蘿蔔	切成六毫米厚的滾刀塊	#焯水	11至15小時
花椰菜	切成小朵	#焯水	8至12小時
芹菜	切成六毫米厚的滾刀塊	—	5至9小時
葡萄番茄	對半切開	—	13至17小時
四季豆	切成6毫米厚	#焯水	12至16小時
蘑菇	切成6毫米厚	—	5至10小時
黃色長南瓜或 櫛瓜	切成6毫米厚	—	7至11小時
番茄	切成6毫米厚	—	10至13小時

**時間可能因蔬菜含水量而各異。

其他食物烘乾參考表

草藥/茶葉	40至70°C	3至8小時
發酵麵團	35 °C	2至3小時
優格乳酪	40至45°C	7至12小時
果泥	50°C	4至8小時

**時間可能因期望結果而異。

5. 有趣食譜分享

乾果卷

- 乾果卷可以用去皮去核的新鮮水果製成；已徹底瀝乾並制成果泥的水果罐頭；解凍、瀝乾並制成果泥的冷凍水果；或搭配商店購買的蘋果醬。您可以使用攪拌機，確保水果充分混合，果泥質地細膩。

注：幾乎所有水果都可以用來製作乾果卷。但是，必須將某些稠度較低的水果（如紅色果漿或奇異果）與其他水果（如香蕉或芒果）混合以增加稠度。加入幾湯匙檸檬汁，以防止烘乾過程中褪色。

- 將約250克果泥均勻鋪在烘焙紙或矽膠墊上，鋪成約五毫米厚的薄片。
- 四小時後應查看乾果卷的乾度。第一個小時採用60°C烘乾溫度，然後採用50°C烘乾七小時。
- 乾果卷烘乾後會微微發黏。
- 從烘焙紙或矽膠墊上取下乾果卷之前，請務必冷卻15分鐘。
- 乾果卷微溫時可以輕鬆取下。
- 卷好後請立即充分冷卻，然後再將其存放在密封容器中。

示例：

芒果果丹皮：250克成熟芒果、一湯匙青檸汁。

覆盆子果丹皮：200克覆盆子、一根香蕉、一湯匙蜂蜜、一湯匙檸檬汁

香蕉果丹皮：四根香蕉、一湯匙檸檬汁

優格乳酪

食材：巴氏殺菌牛奶、普通天然優格乳酪

- 將牛奶煮沸殺菌。關火冷卻至45°C。
- 牛奶冷卻後，加入優格乳酪。攪拌混合。
- 將混合好的食材倒入容器中，放入烘乾機，在45°C下靜置至少五小時。

薄脆餅乾

食材：250克紅洋蔥、一瓣大蒜、400毫升水、50毫升葵花籽油、500克研磨好的亞麻籽、450克葵花籽、一茶匙黑胡椒、一湯匙乾百里香、一湯匙海鹽

- 將全部籽類食材倒入攪拌機中。攪拌混合直到變成粉狀。將其倒入單獨的一個碗中。
- 將其餘食材放入攪拌機中，攪拌均勻，直到變成質地細膩的果泥。

- 將籽粉加入到果泥中。
- 將烘焙紙或矽膠墊放在烘架上。將果泥均勻鋪好。厚度應為三到五毫米。
- 在50°C下烘乾16小時，直到變乾變脆

椰子球

食材：二根香蕉、200克椰蓉、一湯匙檸檬汁。可選：一湯匙姜末作為香料。

- 用攪拌機將香蕉攪拌成香蕉泥。
- 將椰蓉和檸檬汁添加到香蕉泥中。
- 捏成小球並將其放在烘架上。
- 根據期望質地，在45°C下烘乾四至六小時。

其他功能

烘乾機還有很多使用方式。例如，您還可以：

- 在50°C下將草藥烘乾二至四小時，可以延長其儲存時間。然後，您可以將乾草藥攪拌成粉末，將其用作調味品。
- 發酵麵包麵團（45°C下一小時）。
- 烘乾麵條。
- 讓餅乾變脆。
- 在飲料中加入乾果，令其更具風味。
- 諸如此類等等。

馬上開始享受美味健康的零食吧！

6. 清潔保養

- 清潔產品之前，請務必拔下電源插頭，然後等待其完全冷卻。¹⁰
- 集屑盤和烘架可以直接用水清洗，用乾布擦乾水漬，請勿使用洗滌劑或類似的洗滌劑浸泡。請注意，不鏽鋼烘架可放入洗碗機中清洗。長期使用洗碗機清洗可能會導致零件過早磨損。¹¹
- 請用柔軟乾布擦拭本產品內腔。請勿使用任何鋒利物品或腐蝕性物品擦拭本產品內腔，以保護內部金屬塗層。¹²
- 打包存放本產品之前，請確保其完全清潔乾燥。

7. 故障排除

本產品無法運行	檢查本產品是否已通電。 將其他設備插上電源，以檢查插座是否正常工作。
本產品不加熱，但風扇在運行	檢查是否已設置好溫度並且所選溫度是否高於室溫。 在烘乾程序結束時，風扇將繼續工作，從而將機殼冷卻至低於45度的溫度。 如果本產品不加熱，請聯繫本公司客戶服務部。
風扇發出摩擦聲	請確保進氣口暢通。
食物無法烘乾	食物可能切得太厚，或者可能有果皮殘留。請遵從烘乾指南中的建議或參考配方。 每個烘架上的食物過多。取出部分食物並延長烘乾時間。 烘乾時間不夠長。重新開機烘乾程序。
食物烘乾不均勻	食物需要均勻切開。 可在烘乾過程中翻轉切不均勻的食物。
果蔬在儲存過程中變軟	食物中水分過多。繼續烘乾以去除多餘的水分。
蘋果烘乾期間變成棕色。還可以食用嗎？	部分水果在烘乾過程中會氧化。水果與空氣接觸會發生氧化。烘乾前快速焯水或添加天然抗氧化劑（檸檬）可以防止出現這種情況。 經過酶促褐變的蔬果仍然可以食用。
水果棒很細很脆。怎麼才能變得更軟一點？	部分鮮果（如草莓）水分較多，果泥稠度可能不夠。要使烘乾後的果泥更軟，可以在果泥中加入香蕉，使質地更稠。還要注意烘焙紙上果泥的厚度：由於邊緣烘乾速度更快，最佳厚度是烘焙紙邊緣7毫米，烘焙紙中心五毫米。
除薯片外，脫水蔬菜還能做什麼？	可以將脫水蔬菜攪拌成粉末。研磨後的洋蔥和大蒜可用作許多菜肴和調味料的成分。乾番茄粉非常適合製作醬汁、番茄濃縮汁、番茄醬，甚至是番茄汁或番茄湯。

8. 產品規格

電源：220-240V~50Hz，功率400W，溫度範圍：10至40°C

產品尺寸：長×寬×高 = 270×300×140毫米

淨重：2.6公斤

四個不鏽鋼烘架

單個烘架尺寸：200×245毫米

運行中的雜訊水準：50分貝



注意環保！

請遵守當地法規，將廢棄電氣產品和設備放入適當的廢物回收站。

9. 產品保養

BEABA Dry 'n' Snack蔬果烘乾機可享受自購買之日起24個月的保養期。如保養期間出現由於材料缺陷或製造缺陷引起的任何缺陷，本公司將提供免費維修。此項保固需要經過進口商最終評估決定。

如果您需要幫助或其他資訊，請訪問Beaba官網或聯繫Beaba售後服務部門。如發現故障，請先查閱使用者手冊。

如果手冊中沒有明確的答案，請訪問www.beaba.com.hk / www.beaba.com 網站與客戶服務部聯繫。

保養失效

由於使用不當、電氣連接錯誤、使用非原裝零配件、疏忽大意、潮濕、火災、洪水、雷電或自然災害而引起故障時。

未經授權修改或由協力廠商進行維修時。

在包裝不當的情況下採用不合適的方式運輸設備時，以及沒有此保養卡或購買憑證時。

此外，保養範圍不包括連接電纜和插頭。

保養不包括其他所有責任，尤其是間接損失方面的責任。

有關更多資訊，請在App Store或Google Play上下載Beaba & Me手機應用程式。

間出
需要
現故
與客
水、
憑證

BÉABA
37 rue de Liège
75008 Paris – FRANCE
www.beaba.com

MADE IN CHINA



02/21

N'OUBLIEZ PAS DE
TÉLÉCHARGER ...

L'APPLI
QUI REND
HAPPY !

BÉABA® & MOI



- DES RECETTES VARIÉES
ET PERSONNALISÉES À VOTRE ENFANT
- DES CONSEILS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
POUR CHAQUE RECETTE
- LE SAVOIR-FAIRE DES PROFESSIONNELS
ET LE PARTAGE DES RECETTES ENTRE PARENTS
- DES PROPOSITIONS DE MENUS ÉQUILIBRÉS
ET LA LISTE DE COURSES ASSOCIÉES
- VARIED RECIPES AND PERSONALIZED TO YOUR CHILD
- ADVICE AND NUTRITIONAL INFORMATION
FOR EACH RECIPE
- PROFESSIONAL'S KNOW-HOW
AND PARENTS SHARE RECIPES
- MENU SUGGESTIONS AND RELEVANT SHOPPING LIST

Téléchargez l'application Béaba & Moi / Download the app Béaba & Me



BÉABA® C'EST AUSSI :



le repas



la maison



les sorties

www.beaba.com

