

Deshidratador



Referencia: DOM202
Versión: 1.7
Idioma: Español

Usted ha comprado una marca LIVOO producto y le damos las gracias. Tenemos mucho cuidado en el diseño, ergonomía y facilidad de uso de nuestros productos. Esperamos que este producto le dará plena satisfacción.

Este manual de instrucciones es disponible también en nuestro sitio www.livoo.fr

CONSIGNA DE SEGURIDAD

POR FAVOR, TÓMESE UN TIEMPO PARA LEER BIEN LA RESEÑA DE UTILIZACIÓN PARTICULARMENTE ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

Un mal uso del aparato puede dañarlo o herir al usuario. Asegúrese que usted utiliza el aparato para el uso por el cual es concebido; declinamos toda responsabilidad en cuanto a los daños provocados por una utilización incorrecta o una mala manipulación.

1. No haga funcionar el aparato más de 40 horas. Después de un uso prolongado, desconecte la alimentación (el interruptor debe estar en "OFF"), desconectar y dejar enfriar.
2. Un uso indebido del aparato puede causar daños y lesiones al usuario.
3. Utilizar el aparato únicamente siguiendo las instrucciones de este manual.
4. Desconectar el aparato sino lo utiliza.
5. Retire la base del motor del agua. No apague el aparato si las superficies están mojadas.
6. Si el cable es dañado, debe ser substituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de modo similar para evitar un riesgo.
7. Desconectar el aparato antes de limpiarla.
8. Nunca estirar del cable para desconectar el aparato.
9. Utilizar este aparato únicamente para fines domésticos, no

está destinado a uso comercial.

10. No cubra el aparato.

11. No deje el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.

12. Colocar el aparato únicamente en una superficie plana.

13. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y más, y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallasen reducidas o personas privadas de experiencia o conocimiento, si pueden beneficiarse de una vigilancia o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato en total seguridad y haber comprendido los peligros implicados.

14. Los niños no deben jugar con el aparato.

15. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños salvo si tienen más de 8 años y si están vigilados.

16. Conservar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.

17. La aplicación no es querida para ser manejado mediante el temporizador externo o el sistema de mando a distancia separado.

18. Refiriendo a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimento, gracias por referirle párrafo más abajo "limpieza" del manual.

19. Es absolutamente necesario mantener limpio el aparato en todo momento, ya que entra en contacto directo con alimentos.

20. Este dispositivo debe utilizarse únicamente para usos domésticos y similares, como por ejemplo:

- Cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
- Empresas
- Clientes de hoteles, moteles y cualquier otro tipo de entorno residencial

(*) Electricista calificado competente: se refiere al departamento de ventas del fabricante o importador o a cualquier persona calificada, aprobada y competente para llevar a cabo este tipo de reparaciones de manera de evitar todo tipo de peligros. En cualquier caso, deberá entregar el electrodoméstico a este electricista.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V~ 50-60 Hz ; Potencia: 245W

UTILIZACIÓN DEL APARATO

ATENCIÓN! Antes de la primera utilización:

- Desembalar el aparato
- Asegúrese de que los parámetros eléctricos del aparato correspondan a las características de la red eléctrica local.
- Lave las tapas y las secciones del dispositivo. Lave las secciones en agua caliente mediante la adición de una pequeña cantidad de detergente líquido. Limpie el motor con un paño húmedo (no sumerja en agua y no lavarlos).

FUNCIONAMIENTO

Secar los productos es un medio eficaz de conservarlos.

El aire calienta a una temperatura fija controlada circulando libremente dentro del aparato. Por esta razón los productos que se encuentran en las secciones del dispositivo se secan de manera uniforme y con una mínima pérdida de las vitaminas que son beneficiosas para la salud. Usted puede comer frutas, verduras y setas que se preparan sin el uso de sustancias nocivas durante todo el año.

También se pueden secar las flores, plantas medicinales, preparación de cereales con la ayuda de este aparato.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

1. Coloque los productos preparados de antemano en las diferentes secciones. Los productos deben ser colocados a fin de permitir que el aire circule libremente entre ellos (se puede ajustar la altura de las secciones). Es por eso que no debemos poner un montón de productos en las diferentes secciones.
2. Coloque las secciones en el interior sobre la base del aparato.
3. Coloque la cubierta superior del aparato. Durante el secado, la cubierta superior siempre debe cubrir el aparato.
4. Conectar y encender el aparato, colocando el interruptor en posición "ON" - el LED se encenderá en color rojo
5. Ajustar la temperatura del deshidratador.

DESHIDRATADOR TEMPERATURA

Consejos para el modo temperatura:

- Hierbas 35-40°C
- Verduras 50-55°C
- Frutas 55-60°C
- Carne, pescado 65-70°C

NOTA : deshidratar los productos siguiendo las indicaciones de este manual.

1. Cuando usted haya terminado de utilizar el aparato, apáguelo poniendo el interruptor en posición "OFF". Dejar enfriar el aparato. Colocar los productos secados en un recipiente estanco de vidrio o plástico y en un lugar fresco y seco al amparo de la luz al fin bien conservarlos. Usted puede también ponerlos al vacío para una conservación más larga.

2. Atención: las frutas y las verduras deshidratadas no se conservan más de un año.

3. Desconectar el aparato.

NOTA: de secciones que estén vacías.

NOTA : Se recomienda instalar las 5 secciones del aparato durante su uso, independientemente del número

INSTRUCCIONES SUPLEMENTARIAS

Lavar los alimentos antes de colocarlos en el aparato. No poner productos mojados en el aparato, secarlos.

ATENCIÓN! No coloque los alimentos en las secciones si están llenos de agua

Cortar las partes dañadas de los alimentos. Cortar los alimentos antes de colocarlos en las diferentes secciones.

La duración de deshidratación de los alimentos depende del tamaño de los trozos etc...

Puede cambiar la posición de las secciones si contienen algunos productos que no están bien secos. Usted puede colocar la sección superior hacia abajo, más cerca de la base del motor, y las secciones por debajo del nivel de las secciones superiores. Algunas frutas pueden estar cubiertas por su capa protectora natural y por lo tanto el tiempo de secado puede ser mayor. Para evitar esto, lo mejor es hervir los alimentos durante 1 a 2 minutos y luego sumergirlos en agua fría y secarlos.

SABER : LA DURACIÓN DE DESHIDRATACIÓN INDICADA EN LAS INSTRUCCIONES ES APROXIMADA.

La duración de deshidratación depende de la temperatura y de la humedad de la pieza, del nivel de humedad de los alimentos, del grosor de los trozos etc.

DESHIDRATAR FRUTAS

1. Lavar las frutas.
2. Quitar el piñón y cortar las partes dañadas.
3. Cortar en rodajas para que se puedan colocar entre las secciones.
4. Se puede añadir jugo de limón o piña para que la fruta no se pudra.
5. Si desea dar un agradable sabor a la fruta, agregar canela o coco.

DESHIDRATAR LAS VERDUAS

1. Lavar las verduras.
2. Cortar las partes dañadas.
3. Cortar en rodajas para que se puedan colocar entre las secciones.
4. Se aconseja hervir las verduras de 1 a 5 minutos, antes de sumergirlas en agua fría y secarlas.

DESHIDRATAR PLANTAS MEDICINALES

1. Se recomienda secar las hojas y las ramas.
2. Después de la deshidratación, colocar las plantas medicinales en una bolsa de papel o en botes de cristal y guárdelas en un lugar fresco y seco.

ALMACENAR FRUTOS SECOS

1. Los recipientes para almacenar estos productos secos deben estar limpios y secos.
2. Para una mejor conservación de frutos secos, utilizar botes de cristal con tapa metálica y colocarlo en un lugar seco a una temperatura entre 5 y 20 ° C.
3. En el transcurso de la primera semana después de la deshidratación, comprobar que el recipiente no presente moho. En este caso, esto significa que los productos no han sido correctamente deshidratados.

ATENCIÓN! No llene los recipientes de alimentos calientes ni templados.

PREPARACION PREVIA DE ALIMENTOS

La preparación previa de los alimentos conserva su color natural, su gusto y su sabor.

Lea las siguientes recomendaciones para saber cómo preparar los alimentos deshidratados:

Poner 1 / 4 de vaso de zumo (preferentemente natural). Recuerde que el zumo que usted elija debe ser el mismo que la fruta que prepare. Por ejemplo, si usted prepara manzanas, usted debe utilizar zumo de manzana.

Mezclar el zumo en 2 vasos de agua. Después sumergir las frutas previamente preparadas (ver en la “tabla de preparación de las frutas deshidratadas”) en el líquido durante 2 horas.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS

Nombre	Preparación	Condiciones después de la deshidratación	Duración de la deshidratación
Albaricoque	Cortar y quitar el piñón	Dulce	13-20
Piel de naranja	Cortar en tiras largas	Frágil	6-16
Piña (fresca)	Pelar y cortarla en trozos o en cuadraditos	Duro	6-20
Piña (en conserva)	Tirar el zumo y secarla	Dulce	6-20
Platano	Quitar la piel y cortarlo (3-4mm grosor)	Crujiente	8-20
Uvas	No cortar	Dulce	8-20
Cereza	No hay necesidad de eliminar el piñón (se puede retirar cuando la cereza este seca)	Dulce	8-20
Pera	Pelarla y cortarla	Dulce	8-20
Higos	Cortarlos	Duro	6-20
Arándanos	No cortar	Dulce	6-20
Melocotón	Cortar en 2 trozos y retirar el piñón cuando el fruto este seco	Dulce	6-20
Manzana	Pelar, retirar el corazón, cortar en rodajas	Dulce	4-6

OBSERVACIÓN : La duración y los métodos de tratamiento previos de las frutas indicadas en la tabla

PREPARACIÓN PREVIA DE VERDURAS

1. Se aconseja hacer blanquea: las judías verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas ya que estas verduras suelen prepararse para un primer o segundo plato, de esta manera ayuda a mantener su color natural.
2. Hervir: Colocar las verduras previamente preparadas en una cazuela con agua hirviendo durante unos 3 a 5 minutos. Vacíe el agua y vierta los vegetales en el aparato.
3. Si usted desea añadir un poco de zumo de limón a las judías verdes, espárragos, etc., colocar estas verduras en el zumo de limón durante unos 2 minutos.

OBSERVACIÓN: LAS RECOMENDACIONES INDICADAS SON A TITULO INDICATIVO Y NO ESTA OBLIGADO A SEGUIRLAS.

TABLA DE PREPACIÓN DE LAS VERDURAS PARA LA DESHIDRATACIÓN

Nombre	Preparación	Condición después de la deshidratación	Tiempo en Horas
Alcachofa	Cortar en tiras (3-4mm de grosor)	Frágil	5-13
Berenjenas	Pelarlo y cortarlas en trozos(6-12mm de grosor)	Frágil	6-18
Brocoli	Pelarlo y cortarlo. Cocerlo durante 3-5 min.	Frágil	6-20
Champiñones	Cortarlos y secarlos completamente	Duro	6-14
Judías verdes	Cortarlas y hervirlas hasta que estén transparentes	Frágil	8-20
Calabaza	Cortar en trozos (6mm de grosor)	Frágil	6-18
Col	Pelarla y cortarla en tiras (3mm de grosor). Retirar el corazón	Duro	6-14
Col de bruselas	Cortarlas en 2 trozos	Crujiente	8-20
Coliflor	Hervir hasta que este cocida	Dura	6-16
Patata	Cortarla en rodajas, hervir durante 8-10min	Crujiente	8-20
Cebolla	Cortar en rodajas finas	Crujiente	8-14
Zanahoria	Hervirla hasta que este cocida y cortarla en rodajas	Crujiente	8-14
Pepino	Pelarlo y cortarlo en rodajas (12mm de grosor)	Duro	6-18
Pimiento	Cortarlo en tiras o en trozos redondos (6mm de grosor).	Crujiente	4-14
Perejil	Cortar las hojas en pequeñas partes	Crujiente	2-10
Tomate	Pelarlo. Cortarlo en trozos o en rodajas	Duro	8-24
Ruibardo	Pelarlo y cortarlo en trozos (3mm de grosor)	Perdida de humedad del vegetal	8-20
Remolacha	Hervirla, dejar enfriar, cortar en rodajas	Crujiente	8-20
Apio	Cortarlo en trozos (6mm de grosor)	Crujiente	6-14
Cebollino	Deshilar	Crujiente	6-10
Espárragos	Cortar en trozos (2,5mm Grosor)	Crujiente	6-14
Ajo	Pelarlo y cortarlo en rodajas	Crujiente	6-16
Espinacas	Hervirlas	Crujiente	6-16

Rehidratación de alimentos

Las frutas deshidratadas pueden consumirse tal cual o después de rehidratarse, las verduras, sin embargo, debe rehidratarse (si van a ser directamente añadidas a sopas o salsas, simplemente viértalas y remuévalas un poco).

Las verduras pueden rehidratarse hirviéndolas en agua, calentándolas al vapor o remojándolas.

No añada azúcar ni sal, ya que podría retardar el proceso de rehidratación.

Remojo:

Durante el remojo, se recomienda mantener las frutas y las verduras en la nevera, escasamente remojadas en agua o caldo, para evitar el crecimiento bacteriológico.

El período de remojo varía. Sin embargo, se recomienda por norma general unas cuatro (4) horas para las frutas y de dos (2) a diez (10) horas para las verduras.

Rehidratación a fuego lento

Para las frutas: una taza de frutas con una taza de agua a fuego lento hasta lograr la consistencia correcta.

Para las verduras: una taza de verduras deshidratadas con una taza de agua hirviendo. Dejar a remojo hasta lograr la consistencia correcta.

Rehidratación al vapor

Para las frutas: cocinar la fruta al vapor durante 3 a 5 minutos, aproximadamente, hasta que la fruta engorde. Para las verduras: cocinar las verduras al vapor hasta que se cocinen (varía en función del tipo de verdura).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiarlo, comprobar que el aparato este desconectado y enfriado.

Limpiar las superficies del aparato con un paño húmedo y después secarlo con un trapo.

No utilizar cepillos metálicos ni detergentes abrasivos para limpiar el aparato ya que estos productos podrían dañar las superficies del aparato.

Las bandejas son aptas para el lavavajillas. También puedes Sumerja las bandejas en agua caliente con jabón y límpielas.



Eliminación correcta de la unidad (Aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y el resto de Europa que han adoptado los países sistemas de recogida selectiva de residuos)

La Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los que electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores habituales para residuos domésticos.

Aparatos viejos deben ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada

se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. El consumidor debe

contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su producto.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCIA

Ilustración no contractuales

La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.