

LIVOO
Feel good moments
Istruzioni per l'uso

Essiccatore



Riferimento: DOM202
Versione: 1.7
Lingua: Italiano

Istruzioni per l'uso

Grazie di aver acquistato un prodotto di marca LIVOO. Ci impegniamo con grande cura nel design, nell'ergonomia e nella facilità d'uso dei nostri prodotti. Speriamo che rimarrete pienamente soddisfatti da questo prodotto.

Questa manuale di uso è anche disponibile sul nostro sito www.livoo.fr

ISTRUZIONI GENERALI

PER FAVORE, PRENDETE IL TEMPO DI LEGGERE BENE L'AVVERTENZA DI UTILIZZAZIONE PARTICOLARMENTE PRIMA DI LA PRIMA UTILIZZAZIONE.

Un cattivo uso dell'apparecchio può danneggiarlo o può ferire l'utente. Assicuratevi che utilizzate l'apparecchio per l'uso per che è concepito; rifiutiamo ogni responsabilità in quanto ai danni trascinati da un'utilizzazione scorretta o una cattiva manipolazione.

1. Non far funzionare l'apparecchio più di 40 ore. Al completamento del lavoro ininterrotto del dispositivo durante le 40 ore, spegnere l'apparecchio (l'interruttore deve essere in posizione "OFF"), staccare la spina e lasciarlo raffreddare.
2. Un uso improprio dell'apparecchio può provocare danni all'apparecchio e lesioni all'utente che lo utilizza.
3. Utilizzare l'apparecchio solo per la sua destinazione d'uso e seguire sempre le istruzioni del presente manuale.
4. Staccare la spina quando l'apparecchio non è in uso.
5. Tenere la base di alimentazione lontano dall'acqua. Non accendere l'apparecchio se le sue superfici sono bagnate.
6. Se la corda di approvvigionamento è danneggiata, deve essere sostituito dal fabbricante, il suo agente di servizio o similmente persone qualificate per evitare un azzardo(*).
7. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
8. Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio, ma

Istruzioni per l'uso

afferrare e tirare la spina stessa.

9. Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico, non è progettato per l'uso commerciale.

10. Non coprire l'apparecchio:

11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.

12. Mettere l'apparecchio solo su una superficie piana.

13. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, solo se siano sorvegliate o istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se capiscono i rischi derivati.

14. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.

15. La pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini salvo hanno più di 8 anni e se sono sorvegliati .

16. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.

17. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite timer esterno o un sistema di telecomando separato.

18. Concernente le istruzioni di pulizia delle superfici in contatto col cibo, grazie per riferirvi al paragrafo sotto "pulizia" del manuale.

19. È assolutamente necessario mantenere quest'apparecchio sempre pulito quando entra in contatto diretto con gli alimenti.

20. Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico o simile, ad esempio:

Istruzioni per l'uso

- Cucine per i dipendenti, negozi, uffici e altri luoghi di lavoro
- Ditte
- Clienti in hotel, motel e altre strutture alberghiere

(*) Elettricista qualificato e competente: l'ufficio vendite del produttore o importatore o qualsiasi persona qualificata, approvata e competente per effettuare questo tipo di riparazioni in modo da evitare tutti i pericoli. In ogni caso si dovrebbe rendere l'elettrodomestico all'elettricista.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Votaggio: 220-240 V ~ 50-60 Hz ; Potenza: 245W.

USO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! Prima di utilizzare per la prima volta:

- disimballare l'apparecchio.
- Prima dell'uso assicurarsi che i parametri elettrici del vostro apparecchio, indicati sulla tabella con caratteristiche tecniche, corrispondano alle caratteristiche della rete elettrica locale.
- Lavaggio dei coperchi e delle sezioni dell'apparecchio. Lavare le sezioni in acqua calda aggiungendo una piccola quantità di detergente per lavaggio di piatti. Pulire la base di alimentazione, con l'aiuto di uno straccio umido (non metterla in acqua e non lavarla).

FUNZIONAMENTO

L'essiccazione di prodotti è un modo efficace per la loro conservazione.

L'aria calda a temperatura controllabile fissa circola liberamente all'interno dell'apparecchio tra i coperchi superiori e inferiori, le sezioni rimovibili controllabili separati e la base di alimentazione. Ecco perché i prodotti che si trovano sulle sezioni dell'apparecchio si stanno essiccando con perdite minime delle vitamine salutari. Così si può godere tutto l'anno di frutta, verdura e funghi, che sono preparati senza l'utilizzo di sostanze insalubri.

Con l'aiuto di questo apparecchio si possono anche essiccare fiori, piante medicinali, cereali.

USO DELL'APPARECCHIO

1. Mettere il preparato in anticipo su una sezione rimovibile. Le sezioni per prodotti devono essere collocate in modo tale da lasciare che l'aria circoli liberamente tra di loro. È per questo che non si dovrebbero mettere troppi prodotti o sovrapporre i prodotti nelle sezioni.
2. Mettere le sezioni sulla base di alimentazione.
3. Mettere il coperchio superiore sull'apparecchio. Durante l'essiccazione, il coperchio superiore deve essere sempre collocato sull'apparecchio.
4. Collegare e accendere l'apparecchio portando l'interruttore in posizione "ON", la spia diventa rossa.
5. Impostare la temperatura del disidratatore.

TEMPERATURA DEL DISIDRATATORE

Consigli sull'impostazione di temperatura:

-Erbe 35-40 °C

Istruzioni per l'uso

- Verdure 40 °C
- Ortaggi 50-55 °C
- Frutta 55-60 °C
- Carne, Pesce 65-70 °C

NOTA: essiccare i prodotti seguendo le linee guida di questo manuale.

1. Quando hai finito di utilizzare l'apparecchio spegnerlo portando l'interruttore in posizione "OFF". Porre i prodotti asciugati in un recipiente stagno in bicchiere o in plastica ed in un luogo fresco e secco al riparo dalla luce per bene conservarli. Potete metterli anche sotto vuoto per una più lunga conservazione.
2. Attenzione: i frutti e verdure disidratate non si conservano non più di un anno.
3. Staccare la spina.

NOTA : si raccomanda di mettere tutte le 5 sezioni per l'apparecchio durante l'uso, non importa quante

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Lavare i prodotti prima di metterli all'interno dell'apparecchio. Non mettere prodotti umidi, strofinare per asciugarli.

ATTENZIONE! Non mettere le sezioni con i prodotti se c'è acqua.

Tagliare le parti rovinare di prodotti. Tagliare i prodotti in modo tale da collocarli liberamente tra le sezioni.

La durata di essiccazione dei prodotti dipende dallo spessore dei pezzi in cui i prodotti vengono affettati. È possibile modificare la posizione delle sezioni, in caso in cui non tutti i prodotti vengono essiccati adeguatamente. È possibile mettere le sezioni superiori nella parte inferiore, più vicine alla base di alimentazione e le sezioni inferiori si possono collocare nelle posizioni delle sezioni superiori. Alcuni frutti potrebbero essere coperti dal proprio strato protettivo naturale, quindi la durata di essiccazione può aumentare. Per evitare questo problema è meglio bollire i prodotti per circa 1-2 minuti e poi metterli in acqua fredda e quindi asciugarli con uno strofinaccio.

COSE DA TENER PRESENTE: LA DURATA DI ESSICCAZIONE INDICATA IN QUESTE ISTRUZIONI È APROSSIMATIVA.

La durata di essiccazione dipende dalla temperatura e dall'umidità del locale, dal livello di umidità dei prodotti, dallo spessore dei pezzi ecc.

ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

1. Lavare la frutta.
2. Estrarre il nocciolo ed eliminare le parti andate male.
3. Tagliare a pezzi di misura adeguata per inserirli liberamente tra le sezioni.
4. Usare succo naturale di limone o succo di ananas per non far ossidare i frutti.
5. Se volete che i vostri frutti odorino piacevolmente, è possibile aggiungere polvere di cannella o cocco.

ESSICCAZIONE DELLE VERDURE

1. Lavare le verdure.
2. Estrarre il nocciolo ed eliminare le parti andate male.

Istruzioni per l'uso

3. Tagliare a pezzi di misura adeguata per inserirli liberamente tra le sezioni.
4. È consigliabile far bollire le verdure per circa 1-5 minuti e poi metterle in acqua fredda e quindi asciugarli con uno strofinaccio.

ESSICCAZIONE DELLE PIANTE MEDICINALI

1. Si raccomanda di asciugare foglie, propaguli.
2. Dopo l'essiccazione è meglio mettere le piante medicinali in sacchetti di carta o barattoli di vetro e conservarli in luogo fresco e buio.

CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA ESSICCATA

1. I contenitori per lo stoccaggio dei prodotti secchi devono essere puliti e asciutti.
2. Per una migliore conservazione di frutta secca utilizzare contenitori di vetro con coperchi di metallo e metterli in un luogo buio e asciutto con la temperatura tra 5 e 20 gradi.
3. Durante la prima settimana dopo l'essiccazione è meglio controllare se all'interno del contenitore si è formata l'umidità. In caso positivo, significa che i prodotti non siano essiccati adeguatamente e si deve procedere nuovamente con l'essiccazione.

ATTENZIONE! Non posizionare prodotti caldi e molto caldi in contenitori per lo stoccaggio.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DEI FRUTTI

La preparazione preliminare dei frutti salva il loro colore, gusto e sapore naturale.

Di seguito si possono trovare alcune raccomandazioni utili su come preparare la frutta per l'essiccazione:

Prendere 1/4 bicchiere di succo di frutta (preferibilmente naturale). Ricordare che il succo dovrebbe corrispondere al frutto che si prepara. Ad esempio, per la preparazione di mele si dovrebbe prendere il succo di mela.

Mescolare il succo con 2 bicchieri d'acqua. Quindi immergere la frutta preparata precedentemente (vedi "tabella di preparazione dei frutti per l'essiccazione") nel liquido preparato per 2 ore.

TABELLA DI PREPARAZIONE DEI FRUTTI PER L'ESSICCAZIONE

Nome	Preparazione	Condizione dopo essiccazione	Durata di essiccazione in ora
Albicocca	Affettare e togliere il nocciolo	Morbida	13-20
Scorza di limone	Tagliare a strisce lunghe	Fragile	6-16
Ananas (fresco)	Sbucciare e tagliare a pezzi o in pezzi quadrati	Duro	6-20
Ananas (in scatola)	Versate il succo e asciugare i frutti	Morbido	6-20
Banana	Sbucciare e affettare a pezzi arrotondati (spessore 3-4mm)	Croccante	8-20
Uva	Nessuna necessità di tagliare	Morbida	8-20

Istruzioni per l'uso

Ciliegia	Non è necessario togliere il nocciolo (si può già estrarre quando la ciliegia è metà secca)	Morbida	8-20
Pera	Sbucciare e affettare	Morbida	8-20
Fichi	Affettarli	Duri	6-20
Mirtillo rosso	Nessuna necessità di tagliare	Morbido	6-20
Pesca	Tagliare in 2 pezzi e togliere il nocciolo quando i frutti sono semi-secchi	Morbida	6-20
Dattero	Eliminare il nocciolo e affettare	Duri	6-20
Mela	Sbucciare, togliere il cuore, tagliare a pezzi tondi o segmenti	Morbida	4-6

AVVISO: Il tempo e la modalità di trattamento preliminare dei frutti che sono descritti nella tabella solo per accertamento dei fatti. Le preferenze personali dei clienti possono differire rispetto alle raccomandazioni incluse nella tabella.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DEGLI ORTAGGI

1. Si consiglia di far bollire fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi e patate, perché queste verdure vengono spesso preparati per primi e secondi piatti. In questo modo si conserva il loro colore naturale.
2. Come bollire: mettere le verdure preparate in una pentola con acqua bollente per circa 3-5 minuti. Quindi, versare l'acqua e mettere le verdure all'interno dell'apparecchio.
3. Se si desidera aggiungere un sapore di limone per fagiolini, asparagi ecc, basta metterli in succo di limone per circa 2 minuti.

AVVISO: LE RACCOMANDAZIONI CUI SOPRA SONO SOLO PER ACCERTAMENTO DEI FATTI NON È NECESSARIO SEGUIRLE.

TABELLA DI PREPARAZIONE DELLE VERDURE PER L'ESSICCAZIONE

Nome	Preparazione	Condizione dopo essiccazione	Durata di essiccazione
Carciofo	Tagliare a strisce (spessore 3-4mm)	Fragile	5-13
Melanzana	Sbucciare e tagliare a pezzi (spessore 6-12mm)	Fragile	6-18
Broccoli	Sbucciare e tagliare. Far bollire per circa 3-5min.	Fragile	6-20
Funghi	Affettare e essicarli interi (piccoli funghi)	Duri	6-14
Fagiolini	Tagliare e far bollire fino a diventare trasparente	Fragile	8-20
Zucche	Tagliare a pezzi (spessore 6 mm)	Fragile	6-18
Cavolo	Sbucciare e tagliare a strisce (3mm di spessore). Estrarre il cuore	Duro	6-14
Cavolini di Bruxelles	Tagliare i gambi in 2 pezzi	Croccante	8-20
Cavolfiore	Far bollire fino a quando diventa morbido	Duro	6-16
Patata	Affettare, far bollire per circa 8-10min	Croccante	8-20

Istruzioni per l'uso

Cipolla	Tagliare a pezzi tondi sottili	Croccante	8-14
Carota	Far bollire fino a quando diventa morbida. Affettare o tagliare in pezzi tondi	Croccante	8-14
Cetriolo	Sbucciare e tagliare a pezzi tondi (spessore 12 mm)	Duro	6-18
Peperone	Tagliare a strisce o pezzi tondi (spessore 6 mm). Estrarre il cuore	Croccante	4-14
Pepe piccante	Nessuna necessità di tagliare	Duro	8-14
prezzemolo	Mettere le foglie in sezioni	Croccante	2-10
Pomodoro	Sbucciare. Tagliare a pezzi o in pezzi tondi.	Duro	8-24
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare a pezzi (spessore 3mm)	Perdita di umidità in un vegetale	8-20
Barbabietola rossa	Bollire, lasciar raffreddare, tagliare le radici e le cime. Affettare a pezzi tondi	Croccante	8-20
Sedano	Tagliare a pezzi (spessore 6 mm)	Croccante	6-14
Cipollotto	Affettare	Croccante	6-10
Asparagi	Tagliare a pezzi (spessore 2,5mm)	Croccante	6-14
Aglio	Sbucciare e tagliare a pezzi tondi	Croccante	6-16
Spinaci	Far bollire fino a quando diventino appassiti	Croccante	6-16

Reidratazione dei cibi

La frutta disidratata può essere mangiata così com'è o reidratata prima di mangiarla, le verdure devono essere reidratate (Se devono essere aggiunte direttamente a una zuppa o salsa, metterle così come sono).

Le verdure possono essere reidratate bollendole in acqua, riscaldandole al vapore o mettendole a mollo. Non aggiungere zucchero o sale perché ritarderebbero il processo di reidratazione.

Mettere a mollo

Si consiglia di conservare la frutta e la verdura in ammollo nel frigorifero, leggermente in ammollo in acqua o nel brodo, in modo da impedire la proliferazione di batteri.

Il tempo in ammollo è variabile ma in genere si consigliano quattro (4) ore per la frutta e da due(2) a dieci (10) ore per le verdure.

Reidratazione cuocendo a fuoco lento

Per la frutta: una tazza di frutta con una tazza di acqua permette di cuocere a fuoco lento finché non si raggiunge la giusta consistenza.

Per le verdure: una tazza di verdure disidratate con una tazza di acqua bollente permette di tenerle a mollo fino al raggiungimento della giusta consistenza.

Reidratazione a vapore

Per la frutta: Cuoci a vapore la frutta per 3-5 minuti circa finché la frutta non diventa piena.

Per le verdure: Cuoci le verdure al vapore finché non sono cotte (dipende dal tipo di verdura).

Istruzioni per l'uso

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della pulizia, controllare se l'apparecchio sia scollegato e lasciato raffreddare.

Pulire il corpo dell'apparecchio con l'aiuto di una spugna bagnata e poi asciugarlo con uno strofinaccio.

Non usare spazzole metalliche o depuratori abrasivi e rigidi per la pulizia dell'apparecchio, perché questi possono danneggiare la superficie.

Os tabuleiros são laváveis na máquina de lavar louça. Também pode Immergere i vassoi in acqua calda e sapone e pulirli.



**Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)
(applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata)**

La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) richiede che gli apparecchi domestici non vengano smaltiti insieme ai normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali che li compongono e per ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del secchio dell'immondizia con una croce sopra è presente su tutti i prodotti per ricordare al consumatore l'obbligo di smaltirli in modo separato. I consumatori devono contattare le autorità locali o il rivenditore per conoscere le procedure da seguire per la rimozione dell'apparecchio.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCIA

Foto non vincolante

- Al fine di assicurare sempre la qualità dei suoi prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso