

# PremierTech®

## Disidratatore Essiccatore 5 scomparti

# PT-DE5



DADO SRL Via Petrarra 81, 89124 Reggio Calabria (RC) Italy Piva/Vat IT 02681390809

# MANUALE D'ISTRUZIONI

Per evitare danni si prega di leggere questo manuale con attenzione prima di utilizzare l'apparecchio.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

È NECESSARIO CHE INSERISCA MATERIALE RESISTENTE AL CALORE SOTTO L'APPARECCHIO DURANTE L'USO (PIASTRELLE DI CERAMICA, ECC.) PER EVITARE POSSIBILI INFIAMMAZIONI.

- Non far funzionare l'apparecchio più di 40 ore. Dopo il termine del lavoro ininterrotto dell'apparecchio per 40 ore, spegnere l'apparecchio, scollegare l'apparecchio e lasciatelo raffreddare. Un uso improprio dell'apparecchio può causare un danno al prodotto ed un problema all'utente.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto e seguire le linee guida di questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete quando non utilizzato.
- Mantenere il cavo di corrente e la base lontano dall'acqua. Non accendere l'apparecchio se le superfici sono bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo elettrico danneggiato, spina, se l'apparecchio è caduto o presenta altri danni. Se è successo rivolgersi al centro assistenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza stretta sorveglianza.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare dalla presa, ma afferrare la spina e tirare per scollegare.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico, non è progettato per uso commerciale.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio coperto mentre è in uso.
- Appoggiare l'apparecchio solo su una superficie piatta.

## USO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! Utilizzo dell'apparecchio la prima volta:

- Aprire la confezione.
- Prima di utilizzare assicurarsi che i parametri elettrici, indicati nella tabella caratteristiche tecniche, corrispondono alle caratteristiche della rete elettrica locale.
- Lavare i coperchi e le sezioni/scomparti dell'apparecchio. Lavare le sezioni in acqua calda aggiungendo una piccola quantità di detersivo per piatti. Pulire la base con l'aiuto di un panno bagnato (non immergerlo in acqua e non lavarlo).

## FUNZIONAMENTO

L'essiccazione è un metodo naturale di conservazione degli alimenti basato sull'eliminazione dell'acqua contenuta nei prodotti. Un prodotto essiccato rimane inalterato a lungo, mantenendo intatte le sue proprietà e le caratteristiche organolettiche, e si presta quindi ad una conservazione a lungo termine

L'aria calda ad una temperatura fissa controllabile circola liberamente all'interno dell'apparecchio tra i coperchi superiori e inferiori. Questo è il motivo per cui i prodotti che si trovano sulle sezioni dell'apparecchio si asciugano uniformemente e con minime perdite di vitamine salutari. Così puoi gustare molti tipi di frutta, molti tipi di ortaggi, funghi, carne e pesce, cereali, piante medicinali, erbe aromatiche e fiori senza l'uso di sostanze nocive, tutto l'anno.

## USO DELL'APPARECCHIO

1. Mettere i prodotti preparati in anticipo in uno scomparto/sezione rimovibile. Gli scomparti ed i prodotti devono essere collocati in modo tale da permettere all'aria di circolare liberamente tra di loro (la regolazione dell'altezza degli scomparti è possibile). Non inserire troppi prodotti e né l'uno sull'altro.
2. Metti gli scomparti su una base
3. Mettere il coperchio superiore dell'apparecchio. Durante l'asciugatura la parte superiore deve essere sempre sull'apparecchio.
4. Collegare e accendere l'apparecchio premendo il pulsante "ON/OFF"- la luce diventa rossa. Impostare la temperatura dell'essiccatore.

Temperatura dell'essiccatore:

Consigli:

- Erbe aromatiche 35-40°C
- Ortaggi 40°C
- Piante 40-50°C
- Yogurt 45°C
- Verdure 50-55°C
- Frutta 55-60°C
- Carne, Pesce 65-70°C

NOTA: essiccare i Prodotti seguendo le linee guida del presente manuale

5. Quando si termina di utilizzare l'apparecchio spegnerlo premendo il pulsante "ON/OFF". Lasciate raffreddare i prodotti. Mettere prodotti secchi in un contenitore/confezione per mantenere il cibo e metterlo in un congelatore. Scollegare l'essiccatore dalla presa.

NOTA: si consiglia di mettere tutti e 5 gli scomparti sull'apparecchio durante l'uso, non importa che molti scomparti siano vuoti.

Esempi:

1. I prodotti sono nella prima parte superiore, altri 4 scomparti/sezioni sono vuoti. Assicurarsi che il coperchio superiore sia sull'apparecchio.
2. I prodotti sono sulle prime 2 sezioni, altre 3 sezioni sono vuote. Assicurarsi che il coperchio superiore sia sull'apparecchio.

## ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Lavare i prodotti prima di metterli nell'apparecchio. Non mettere prodotti bagnati nell'apparecchi.

**ATTENZIONE!** Non inserire sezioni con prodotti se contengono acqua.

Tagliare le parti viziate dei prodotti. Taglia i prodotti in modo tale da posizionarli liberamente tra le sezioni. La durata dell'essiccazione dei prodotti dipende dallo spessore dei pezzi in cui sono stati affettati, ecc.

È possibile modificare la posizione delle sezioni, se non tutti i prodotti si sono asciugati bene. È possibile inserire sezioni superiori in basso, più vicino alla base, e sezioni più basse nell'alto. Alcuni frutti possono essere coperti dal naturale strato protettivo ed ecco perché può aumentare la durata dell'essiccazione. Per evitare questo è meglio bollire i prodotti per circa 1-2 minuti, poi inserirli in acqua fredda e su un panno secco per asciugare.

**BISOGNA SAPERE: LA DURATA DELL'ESSICCAZIONE DICHIARATA IN QUESTA GUIDA È APPROSSIMATIVA.**

**La durata dell'essiccazione dipende dalla temperatura e umidità della stanza, il livello di umidità dei prodotti, lo spessore dei pezzi ecc.**

### ESSICCARE FRUTTA

- Lavare la frutta
- Taglia in piccoli pezzi ed elimina le parti viziate.
- Tagliare in pezzi che sia possibile inserire liberamente tra le sezioni.
- Potete applicare succo di limone o succo di mela per non farli sbiadire.
- Se si desidera che i frutti abbiano un odore piacevole, è possibile aggiungere cannella o della noce di cocco.

### ESSICCARE VERDURE

- Lavare le verdure
- Taglia in piccoli pezzi ed elimina le parti viziate.
- Tagliare in pezzi che sia possibile inserire liberamente tra le sezioni.
- E' meglio far bollire le verdure per 1-5minuti circa, dopo mettere in acqua fredda e su un panno secco per asciugare.

### ESSICCARE PIANTE MEDICINALI

- Si consiglia di asciugare foglie, germogli.
- Dopo l'essiccazione è consigliabile mettere le piante medicinali in sacchetti di carta o recipienti in vetro e lasciarli in luogo fresco e buio.

### CONSERVARE LA FRUTTA ESSICCATA

- Contenitori per la conservazione dei prodotti secchi devono essere puliti e asciutti.
- Per la migliore conservazione della frutta secca utilizzare contenitori di vetro con coperchi in metallo e metterli in un luogo buio e asciutto dove la temperatura dovrebbe essere di 5-20 gradi.
- Durante la prima settimana dopo l'essiccazione è meglio controllare se è presente umidità nel contenitore. Se sì, vuol dire che i prodotti non sono essiccati bene e si dovrebbero essiccare nuovamente.

**ATTENZIONE!** Non collocare oggetti caldi o mettere a caldo i contenitori.

## PRELIMINARI PER LA PREPARAZIONE DI FRUTTA

Tale preliminare per preservare il suo colore naturale, gusto e sapore. Di seguito puoi vedere alcuni consigli utili su come è meglio preparare l'essiccazione di frutta:

Prendere 1/4 di bicchiere di succo (naturale preferibilmente). Ricordate che il succo che si utilizza, deve corrispondere alla frutta che si prepara. Ad esempio per la preparazione di mele si deve utilizzare il succo di mela.

Mescolare il succo con 2 bicchieri di acqua. Immergere i frutti nel succo precedentemente preparato per 2 ore. (Vedi "tabella preparare i frutti per l'asciugatura")

TABELLA DI PREPARAZIONE PER FRUTTA DA FRIGGERE

Nome	Preparazione	Condizioni post essiccazione	Durata essiccazione (ore)
Albicocca	Affettare e togliere il nocciolo	Morbido	13-28
Buccia d'arancia	Tagliare in lunghe strisce	Friabile	8-16
Ananas fresca	Sbucciatela e tagliatela a pezzi o parti quadrate	Dura	8-36
Ananas in scatola	Svuota il succo e lasciala asciugare	Morbida	8-36
Banana	Sbucciatela e tagliatela a pezzi rotondi da 3-4mm di spessore	Croccante	10-38
Uva	Non bisogna tagliarla	Morbida	10-26
Ciliegia	Taglia a metà e toglie il seme	ND	
Pera	Sbuccia e taglia a fette	Morbida	10-30
Fichi	Taglia a fette	Duro	8-26
Mirtillo rosso	Non bisogna tagliarli	Morbido	8-26
Pesca	Tagliare in due pezzi e togliere il nocciolo	Morbido	8-26
Datteri	Tagliarlo e toglie il nocciolo	Duro	8-26
Mela	Sbuccia, estrai il nocciolo, affettala a pezzi o pezzi rotondi	Morbida	8-10

NOTE: Tempi e modi di elaborazione dei frutti che sono descritti nella tabella solo un'informazione aggiuntiva. Preferenze personali dei clienti possono differire dai dati descritti nella tabella.

## PRELIMINARI PER LA PREPARAZIONE DI VERDURE

Si raccomanda di bollire i fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi e patate, perché queste verdure spesso si utilizzano per primi e secondi piatti, e così conserveranno il suo colore naturale. Bollire per 3-5 minuti, dopo scolare (aggiungere del limone premuto se si desidera) e lasciare asciugare correttamente.

**TABELLA DI PREPARAZIONE DI VERDURE**

Nome	Preparazione	Condizioni post essiccazione	Durata essiccazione (ore)
Carciofo	Taglia a strisce (3-4mm di spessore)	Friabile	8-13
Melanzana	Sbucciatela e tagliatela a pezzi (6-12mm di spessore)	Friabile	8-18
Broccoli	Sbucciateli e tagliateli. Vaporizzateli per 5min	Friabile	8-20
Funghi	Affettateli e lasciarli asciugare	Duri	8-14
Fagioli Verdi	Tagliarli e farli bollire	Friabile	10-26
Zucchine	Tagliare a pezzi (6mm di spessore)	Friabile	8-18
Cavolo	Sbucciatelo e tagliatelo a strisce (3 mm di spessore) Estrarre il cuore	Duro	8-14
Cavoletti di Bruxelles	Taglia i gambi in 2 pezzi	Croccanti	10-30
Cavolfiore	Bollire fino a diventare morbido e lasciare asciugare	Duro	8-16
Patate	Affettare e bollire per 8-10minuti	Croccante	10-30
Cipolle	Tagliare a pezzi rotondi sottili	Croccante	10-14
Carote	Bollire fino a diventare morbido. Affettare o tagliatele a pezzi rotondi	Croccante	10-14
Cetriolo	Sbucciatelo e tagliatelo a pezzi rotondi (spessore 12 mm)	Duro	8-18
Peperone	Tagliarlo a strisce o a pezzi rotondi (spessore 6mm). Estrarre il cuore	Croccante	8-14
Pepe picante	Non tagliarlo	Duro	8-14
Prezzemolo	Metti le foglie nelle	Croccante	8-10

	sezioni		
Pomodoro	Sbucciatelo. Tagliarlo a pezzi o in pezzi rotondi	Duro	10-24
Rabarbaro	Sbucciatelo e tagliatelo a strisce (3mm di spessore)	ND	10-38
Barbabietola	Bollire, lascialo raffreddare, taglia le radici e le cime. Tagliarlo a pezzi rotondi	Croccante	10-26
Sedano	Taglia a pezzi (6mm spessore)	Croccante	8-14
Cipollotto	Tagliate a pezzetti	Croccante	8-10
Asparagi	Affettateli	croccante	8-14
Aglione	Sbucciate e tagliate a pezzi rotondi	Croccante	8-16
Spinaci	Bollire molto	Croccante	8-16
Champignons	Scegli i funghi con i cappelli che si piegano all'interno. Tagliate a pezzi	Duri e croccanti	8-10

NOTE: Tempi e modi di elaborazione dei frutti che sono descritti nella tabella solo un'informazione aggiuntiva. Preferenze personali dei clienti possono differire dai dati descritti nella tabella.

## PRELIMINARI PER LA PREPARAZIONE DI CARNE, PESCE, POLLO

La preparazione preliminare della carne è indispensabile e necessaria per salvaguardare la salute del cliente. Usa carne senza additivi per un'essiccazione efficace. Si consiglia di marinare, aiuta a rimuovere l'acqua dalla carne e salvarla meglio.

Marinatura standard:

1/2 bicchiere di salsa di soia

1 spicchio d'aglio tagliato a pezzetti

2 cucchiaini grandi di ketchup

1 1/4 di cucchiaino da dessert di sale

1/2 cucchiaino da dessert di pepe essiccato

Mischiare tutti gli ingredienti con cura.

POLLO

Prima dell'inizio di essiccazione, il pollame deve essere anticipatamente preparato. È meglio bollire o friggere. Lasciare asciugare per circa 2-8 ore o fino ad umidità terminata.

PESCE

Si consiglia di bollire o cuocere su un fornello prima dell'inizio dell'essiccazione (cuocere per circa 20 minuti con una temperatura di 200 gradi o fino a che i pesci diventano friabili). Lasciare asciugare per circa 2-8 ore o fino ad umidità terminata

CARNE



Prepararla, tagliarla in piccoli pezzi e mettere nell'apparecchio per circa 2-8 ore o fino ad umidità terminata.

### PULIZIA E MANTENIMENTO

- Prima della pulizia controllare se l'apparecchio è freddo e scollegato dalla rete.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con l'aiuto di una spugna umida ed un panno asciutto.
- Non utilizzare spazzole in metallo, spugne rigide e abrasive per pulire l'apparecchio, perché potrebbero danneggiare la superficie.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza	245 Watt
Corrente	220-230 Volts,50Hz

 	<p>Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE per i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se non sono stati smaltiti nel modo corretto.</p> <p>Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.</p> <p>Questo apparecchio richiede uno speciale smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove avete acquistato il prodotto.</p>
--	--

**SMALTIMENTO:** Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccolta di tali rifiuti deve essere effettuata separatamente come trattamento speciale.

Per richieste d'assistenza scrivere a: [assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)

°Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech

DADO SRL Via Petrarà 81, 89124 Reggio Calabria (RC) Italy Piva/Vat IT 02681390809

V29052019