

Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE BREEZE FOOD DEHYDRATOR



Instruction
Booklet
LBFD500EU



Luvele . eu

Safety

Please be sure to read all instructions before using the Luvele Breeze Food Dehydrator. Keep these instructions for future reference.

- Remove all packaging material before using your Food Dehydrator for the first time.
- Do not place your Food Dehydrator near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, free of liquids or other substances.
- Do not place your Food Dehydrator on or near a hot stove or oven.
- Use only recommended accessories & attachments with your Luvele Food Dehydrator and do not use this appliance for any other purpose except for its intended use.
- Do not place the power base of the Food Dehydrator or Tray Holders in the dishwasher.
- Do not immerse the power base of the Food Dehydrator in water or other liquids.
- Never operate damaged appliance (incl. Mains cable).
- Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage and do not use extension cables.
- Never remove main cable with wet hands, or lay cable on hot surface, or let cable come into contact with oil.
- Unplug the appliance after each use, when the appliance is not in use and before changing accessories or cleaning appliance.
- Do not try and perform any maintenance, other than cleaning. For any maintenance issues please contact Luvele Australia/UK at support@luvele.eu
- Do not operate outdoors.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Use a fire blanket only to extinguish fires on appliance.
- The appliance is not designed for commercial or industrial use, it is for household use only.

Congratulations

on the purchase of your new Luvele Breeze Food Dehydrator

Safety

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children 8 years and above can use this appliance, however, they should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance should not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Check the power supply cord for damage from time to time. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Use only designated accessories enclosed. This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

Introduction

SAY HELLO TO THE LUVELE BREEZE FOOD DEHYDRATOR!

We hope you Luv your Luvele Breeze Food Dehydrator as much as we enjoyed designing it. The Luvele team have been Designing food dehydrators for over 10 years, and the Luvele Breeze marks our fifth design iteration. We believe we have thought of just about everything in our new design, to equip you to be the master of dehydrating in your kitchen! Please read this instruction booklet in full, so you can get the most out of your new kitchen companion.

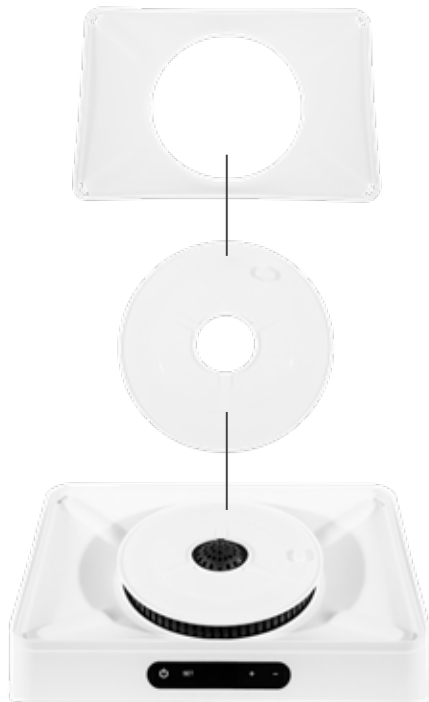


Features

DRIP TRAYS

Drying food in a dehydrator can get a little messy at times. The two drip trays solve this problem. They have been designed to catch all drips that may come from the drying food above. They are easily removed after each use and can be washed separately with warm soap water.

IMPORTANT: Do not wash Drip Trays in the dishwasher.



The **Rectangular Drip Tray** sits in the Power Base of the Dehydrator

The **Round Drip Tray** sits on the Fan Cover.

Power Base Unit



NOTE:
Remove both drip trays after each use and clean thoroughly.

Features

FAN COVER VENTS

IMPORTANT: The Fan Cover Vents can be opened and closed. The closed position is used when cleaning of the Power Base is required.

The open position is used when the dehydrator is in operation. Do not turn on the dehydrator with the vents closed.



Fan Cover Vents Open & Close Switch



WARNING:
Do not operate the dehydrator with the fan vents closed.

Features

OPAQUE EXTERIOR

The opaque exterior lid and trays help block harmful light which can destroy the nutritional content of food that is being dehydrated.



POWER BASE UNIT

The Power Base has been designed with a powerful yet super quiet 500w motor. It has an automatic internal over-heat protection switch for added safety and peace of mind.

The accurate temperature controls can be set to a temperature range of between 25 and 75 degrees C with 5 degree C increments.

On the low temperature settings of 25 and 30 degrees C, the digital timer can be set for a drying period of up to 72 hours. For temperatures between 35 and 75 degree C the timer can be set for a drying period of up to 24 hours.

Features

STAINLESS STEEL DRYING TRAYS

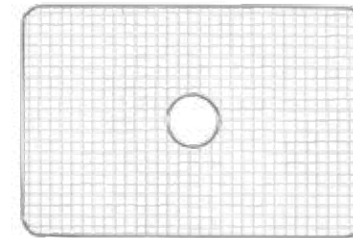
The Luvele Breeze Dehydrator comes with six stainless steel drying trays and is expandable to nine trays.



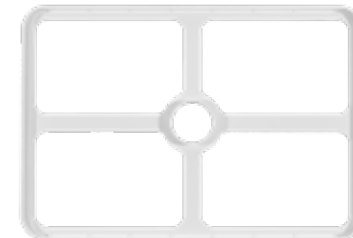
NOTE:
Packs of three trays can be purchased separately at luvele.eu



The Stainless Steel Tray Insert simply sits in the Tray Holder, ready to place your food on for drying.



Stainless Steel Tray Insert



BPA free Tray Holder



Features

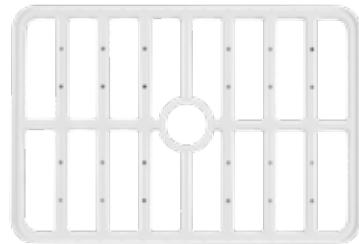
BILTONG MAKER & HANGING RACK

The Luvele Breeze Food Dehydrator has been designed with a unique hanging rack system for making meat jerky, biltong, drying flowers etc...

To set up the Hanging Rack feature, simply remove the Stainless Steel Tray Inserts from each of the Tray Holders and stack them on top of each other to create a hollow structure.



BPA FREE TRAY HOLDER



BPA FREE HANGING RACK

Place the Hanging Rack on top of the Tray Holder stack, then use the supplied Stainless Steel Hooks to hang items for drying. Once items have been hung, place the lid on to the Hanging Rack and set your desired temperature and time.



Features

STAINLESS STEEL HOOK

Twenty four Stainless Steel Hooks are supplied with the Luvele Breeze Food Dehydrator. These can be washed in a dishwasher or by hand with warm soapy water.



NOTE:
See page 18 to 19 for tips on making biltong and our biltong recipe.



Features

DIGITAL TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Both the drying time and the drying temperature can be accurately controlled using the Digital Control Panel.



NOTE:

See page 16 for further instructions on using the Digital Control Panel



TEMPERATURE: The Luvele Breeze Dehydrator can operate at a temperature range of between 25 and 75 degrees C, with 5 degree C increments.



DRYING TIME: A drying times of between 1 hour and 72 hours can be set. Please note, a drying temperature of 25 or 30 degrees C can be set for a drying times of between 1 and 72 hours.

When drying at a temperature range of between 35 and 75 degrees C, a maximum drying time of 24 hours only should be set.

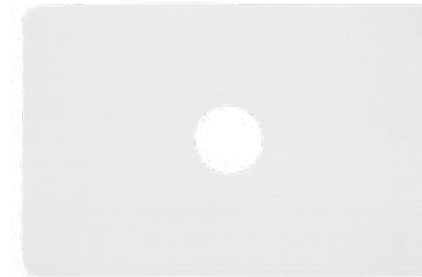


WARNING:

Do not operate at a temperature above 30 degrees C for more that 24 hours

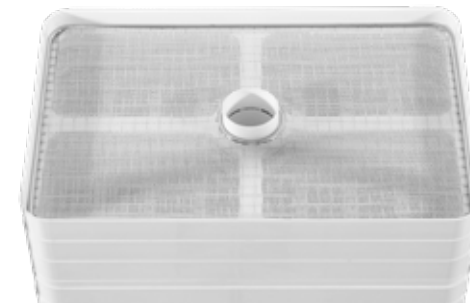
Accessories

NON-STICK SILICONE MESH SHEETS - PACK OF THREE



Luvele Mesh Sheets are used to prevent foods with high sugar content, such as bananas, tomatoes and watermelon, from sticking to the trays. Without Mesh Sheets sticky foods can be difficult and frustrating to peel or scrape off the trays. The Mesh Sheets also help prevent small pieces of food, like herbs, from falling through the trays. They minimize liquid or juice from dripping down from one tray onto another.

Our unique, reusable Non-Stick Silicone Mesh Sheets are made with medical grade silicone and are 100% food safe and free from all plastic chemicals and are suitable to be washed in a dishwasher. They are available in packs of three at luvele.eu.



NOTE:

Not included, available for separate purchase at luvele.eu

Accessories

ROLL-UP SHEET - PACK OF FOUR

The Luvele roll-up sheet is a silicone liner that fits on top of the dehydrator tray. They are used for foods that are high in liquid content which cannot be dehydrated directly on the drying tray or mesh sheets because they would drip through.

The roll-up sheets provide a way to make fruit and vegetable roll-ups out of just about any fruit and veg combination imaginable. They can also be used to dry crackers, thick or pureed foods such as apple sauce, spaghetti sauce, yoghurt, soups, stew, refried beans, pea soup etc. They are available in packs of four at luvele.com.au.



TIP:

Please visit our website luvele.com.au for great roll up sheet recipes.

Accessories

ADD EXTRA TRAYS - PACK OF THREE

If you are enjoying your dried foods, why not add extra trays to increase the drying capacity of your dehydrator. Luvele offers packs of three spare trays. The Luvele Breeze Food dehydrator can be stacked to nine trays high. Drying more food in one batch is an efficient, power saving way to enjoy more dried foods, more often.



NOTE:

All accessories and spare parts can be purchased from our website luvele.eu

Operation

BEFORE USING YOUR NEW DEHYDRATOR

STEP 1

Wash the Tray Holders in warm soapy water.

NOTE: THE TRAY HOLDERS CANNOT BE WASHED IN A DISHWASHER

Operation

STEP 2 Wash Stainless Steel Tray Inserts with warm soapy water or in a dishwasher.

STEP 3 Do not put the Power Base Unit in water. Wipe down the Power Base Unit with a damp soapy cloth only.

STEP 4 Set the Power Base Unit on a level bench top or table.

STEP 5 Place the Rectangular Drip Tray and the Round Drip Tray into position as shown on page 6.

STEP 6 You are now ready to place your food onto each tray. See page 17 for more information about selecting and preparing food for drying.

STEP 7 Stack each of the six trays, one on top of each other, onto the Power Base Unit.

NOTE: ALL SIX TRAYS MUST BE USED FOR A DRYING CYCLE.

STEP 8 Place the lid on to the sixth tray.

STEP 9 Plug the power cord into an electrical outlet and you're ready to begin dehydrating your food.

STEP 10 Use the Digital Control Panel to set your desired drying temperature and time.

Operation

SETTING THE DIGITAL CONTROLS

Once trays are loaded with food and have been stacked, its time to set the temperature and time for the drying cycle.



STEP 1 Press the Power Button once; this will automatically turn on the Dehydrator with the default time setting of 10 hours and the default temperature setting of 50 degrees C.

STEP 2 To adjust the temperature press the SET Button once, the LED temperature display will start to flash, use the Add and Subtract buttons to increase or decrease.

STEP 3 When desired temperature is set, press the SET button again and the LED time display will start to flash. Use the Add and Subtract buttons to set time.

STEP 4 When the time has been selected do not touch any other buttons, the LED display will stop flashing and the time and temperature will automatically be saved.

STEP 5 When the digital timer counts down fully, the dehydrator will automatically turn off.

STEP 6 To turn off the dehydrator at any time press the Power Button.

Operation

SELECTING FOOD & LOADING TRAY FOR DRYING

Select high quality produce that is ripe and full of flavour for the best results. Wash all fruits and vegetables to remove any debris, dust or insects. Cut away any bruised or damaged sections. Lay food pieces evenly onto the trays. Do not overlap the food pieces as this may inhibit drying. As each tray is loaded, stack them one by one onto the Power Base Unit ready for drying.

TIP: To get the best result be sure to slice your food between 5mm and 10mm in thickness. Any thicker than this and the food may not dry evenly.

DRYING TIME: Drying times will vary, depending on the type and amount of food, the thickness of the slices, the percentage of water in the food and the weather when using the Dehydrator. See pages 23 through to 28 for approx. drying times.

TEMPERATURE CONTROL: The Luvele Breeze Dehydrator has a temperature range of between 25 degrees C & 75 degrees C.

TEMP RANGE 25 TO 30 DEGREES C: This temperature setting range is for making biltong and drying flower etc.. over a 2-3 day period. The maximum drying time on the 25 and 30 degrees C setting is 72 hours.

TEMP RANGE 35 TO 45 DEGREES C: This temperature setting range is ideal for drying foods that need to remain raw. This lower temperature will dehydrate foods slower, so it may be necessary to slice food thinner when using these temperatures.

IMPORTANT: The maximum drying time on the 35 to 45 degrees C settings is 24 hours.

TEMP RANGE 50 TO 75 DEGREES C: This temperature range is for produce with a high water content like meats, fruits and vegetables etc. It is recommended to dehydrate all meats on the 75 degrees C temperature setting.

IMPORTANT: The maximum drying time on the 50 to 75 degrees C settings is 24 hours.

Biltong

SELECTING THE MEAT

Many different types of meats can be used to make biltong, from fish to turkey, but by far the most popular meat to use is beef, as it will suit most tastes. Venison is a good choice due to its leaner quality. Topside and silverside are also good cuts for biltong. Whatever you select, the standard factors of cut, aging and fat content apply, and will all affect your biltong in the same way they do when you cook with these meats. Fatty cuts of meat are more likely to spoil during the drying process and should be avoided.

PREPARATION: Start by removing any excess fat. This will help with the drying process, and ensure greater longevity of the final product. Leave some fat for extra flavour, as you like it. Don't cut the slices too thick or they will take too long to dry, 8mm to 10mm is ideal. When hanging biltong with six tray, cut to a length of 10cm and when using nine trays cut to a maximum length of 19cm. Get rid of any gristle or sinew as these parts become extremely tough to chew when dried. Longer strips are more space efficient for drying, and reduce the number of drying hooks you'll need to use. However, it is important the biltong strips do not touch the base or sides of the dehydrator.

BASTING & SEASONING RECIPE - FOR APPROXIMATELY 2KG OF MEAT:

250ml vinegar (for basting)
2 Tbs ground black pepper

1/2 cup ground coriander
2 Tbs sea salt
2 tsps paprika

The easiest way to prepare meat for drying is to baste and season simultaneously. Start by adding a layer of your basting mix (vinegar) and seasoning spices to the bottom of a wide, flat dish or tray.

Lay your steaks flat in the dish, then add another equal layer of basting and seasoning on top. Additional spices like paprika and peri peri can be added according to your preference for spicy flavouring. Let the steaks marinade for three hours in the fridge before proceeding to the drying phase.

Biltong

DRYING: You are now ready to hang your biltong strips for drying. If any excess liquid remains on the meat from basting, remove with paper towel. When hanging your strips of meat, be sure to separate your strips evenly throughout the dehydrator, using the 24 stainless steel hooks supplied. It is important that the strips of meat are not touching each other, or the sides or bottom of the dehydrator. Once you have completed hanging your meat, simply place the lid on to the dehydrator and set your desired time and temperature.

TEMPERATURE & TIME SETTINGS: For the best results, dry biltong on the 25 or 30 degree C temperature setting.

Depending on the type of meat used, biltong may take between 48 and 72 hours to dry. Personal taste comes into play, as some like their biltong moist while others prefer the rock hard variety. Some experimentation with drying times will be required when you first start making your biltong.



WARNING:

Do not operate the dehydrator above 30 degrees C for more than 24 hours.



NOTE:

When operating the dehydrator for more than 24 hours on the 25 or 30 degree C temperature setting, it should be checked every 12 hours, after the first 24 hour period.

STORING BILTONG: Even though biltong is cured and air-dried, it's still meat. Homemade biltong is preservative free, so we recommend storing it in the fridge in a paper bag over short periods of 4-5 days. Should you wish to store it for longer than 5 days, or you want the biltong to stay soft (moist), we recommend you store it in an air-tight container in the freezer. Biltong can be stored in the freezer for up to 6 months. The Luvele range of vacuum sealers and vacuum canisters are ideal for storing biltong in the freezer and can be purchased at luvele.eu.

Storage

PACKAGING

Dried foods should be packaged straight after drying to prevent stickiness and re-hydration caused by humidity. Store dried foods in airtight, moisture proof containers. If foods are insufficiently dried, or are exposed to moisture from faulty packaging, they can lose their quality and nutrition, and can even form mould during storage. The Luvele vacuum sealers and vacuum canister range are ideal for packaging dried foods. They can extend the shelf life of dried foods 4-5 times.

The Luvele vacuum sealer products can be purchased from our website luvele.eu

Plastic freezer bags can be used. Plastic storage bags that are not labeled for use in the freezer generally are not airtight, nor moisture-proof and should not be used to store dried foods. Since most packaging materials are transparent, store packaged dried foods in a plastic or metal container which will not allow the light to penetrate. Store all foods separately so flavours do not mix.

STORAGE

The storage area should be cool, dry, and dark. The darker and cooler the storage area, the longer the dried foods will last. The ideal storage temperature for dehydrated food is between 15°C to below freezing. The ideal storage place is a freezer or refrigerator, particularly for storing low acid foods such as meats, fish and veg.

Re-hydrating

RE-HYDRATING DRIED FOOD

Enjoy dehydrated foods when dry or rehydrate foods to use in recipes. Re-hydrating can be done by placing dried foods in enough water to cover the food and then soaking for approximately one hour. Boiling water will re-hydrates foods much faster than cold water. Fruits or vegetables may also be re-hydrated in liquids other than water, including fruit juices, cider, vegetable juices, milk etc. Adding salt or sugar during re-hydration will slow the re-hydration process down.

COOKING DRIED FOOD

After re-hydrating food, cook it as you would normally. Most fruits and vegetables will rehydrate to about 70-90% of their fresh state. Keep in mind they will be more chewy than fresh or frozen fruit and vegetable. Dried food used in cooking will absorb additional liquid, so adjust the recipe accordingly by adding more water.



Fruit

PREPARATION

Wash fruit and dry with paper towels. Remove any blemishes, pips and stones, then slice evenly to a thickness of between 5mm and 10mm. Pre-treat where recommended. Read following table for further information.

PRE-TREATMENT

The pre-treatment of fruit is recommended to help slow down browning while the fruit is drying. We recommended you use a natural pre-treatment solution of pineapple or lemon juice. Soak prepared, sliced fruit for 1-2 minutes in the juice before placing on drying racks.

BLANCHING

Some fruits with natural protective wax coatings e.g. figs, grapes and prunes, need to be blanched to speed the drying process. To blanch place whole fruits in boiling water for 1 - 2 minutes. Then plunge into ice cold water, slice and commence drying.

Fruits	Preparation	Pre-Treatment	Dry-Test	Time
Apples	Core & Slice	Soak in pre-treatment	Pliable	8-12 Hrs
Apricots	Cut in half, stone, slice in quarters	Soak in pre-treatment	Pliable	12-18 Hrs
Bananas	Peel & Slice	Dip in pre-treatment	Pliable	12-14 Hrs
Berries	Remove stalks & slice	None	Crisp	7-12 Hrs
Citrus Fruits	Peel & Slice	None	Crisp	14-18 Hrs

Fruit

DRYING TEMPERATURE

Most fruits should be dehydrated at a temperature of 75 degrees C.

Fruits	Preparation	Pre-Treatment	Dry-Test	Time
Cherries	Remove stems, cut in half & remove stone	Blanch	Leathery	10-14 Hrs
Figs	Remove Stem and half or quarter	Blanch	Leathery	14-18 Hrs
Grapes	Use seedless, remove stem & halve	Blanch	Pliable	18-22 Hrs
Kiwi Fruit	Peel & Slice	None	Pliable	10-12 Hrs
Mangoes	Peel & Slice	None	Pliable	8-10 Hrs
Melons	Remove skin & seeds	None	Leathery	14-16 Hrs
Nectarines	Halve & remove stone	Soak in pre-treatment	Pliable	12-16 Hrs
Paw Paw	Peel & remove Black seeds	None	Leathery	12-16 Hrs
Peach	Peel, halve & remove stone	Soak in pre-treatment	Leathery	12-16 Hrs
Pineapple	Peel & remove core	None	Pliable	14-16 Hrs
Plums	Halve & remove stones	None	Leathery	12-16 Hrs

Vegetables

PREPARATION

Wash all vegetables thoroughly and remove any blemishes, then slice evenly to a thickness of between 5mm and 10mm. Pre-treat where recommended. Read following chart for further information

PRE-TREATMENT

Blanching may be required to speed up the drying process for certain vegetables.

STEAM BLANCH

Bring a saucepan of water to the boil then place vegetables in a colander, place colander into saucepan and cover. You can also steam vegetables in the microwave. Steam for as long as suggested in the drying chart below, then cool in ice water, drain and pat vegetables dry. Commence drying. Blanching preserves colour, stops the ripening process and generally makes the produce dry faster.

BLANCH

Soak vegetables in boiling water for 1-2 minutes. Then plunge into ice cold water and slice.

Vegetables	Preparation	Pre-Treatment	Dry-Test	Time
Artichoke hearts	Cut hearts into strips	Steam until tender.	Brittle	8-12 Hrs
Asparagus	Cut into lengths	Steam blanch for 4-5 minutes	Brittle	8-10 Hrs
Beans	Cut into lengths	Steam blanch until translucent	Brittle	6-8 Hrs
Beetroot	Remove skin and slice	Cook until tender	Brittle	12-14 Hrs
Broccoli	Soak in salt water for 5 minutes, to remove hidden insects.	Steam blanch	Brittle	10-12 Hrs
Brussel Sprouts	Remove outer leaves, cut in half	Steam blanch for 3 minutes	Brittle	10-14 Hrs

Vegetables

DRYING TEMPERATURE

Most vegetables should be dehydrated at a temperature of 75 degrees C.

Vegetables	Preparation	Pre-Treatment	Dry-Test	Time
Cabbage	Cut into strips	Steam blanch for 4-5 minutes	Leathery	10-12 Hrs
Carrots	Peel, cut into cubes or slices	Steam blanch for 5 minutes	Leathery	10-12 Hrs
Cauliflower	Cut into flowerettes	Steam blanch for 3 minutes	Brittle	10-12 Hrs
Celery	Cut into lengths	None	Crisp	8-10 Hrs
Tomatoes	Remove stems & slice	None	Pliable	10-12 Hrs
Corn	Remove husk & trim cobs	Steam cobs until cooked. Remove kernels & dry	Brittle	10-12 Hrs
Mushrooms	Slice	None	Crisp	6-8 Hrs
Onions	Remove skin & slice	None	Crisp	12-16 Hrs
Potatoes	Peel & Slice	Steam blanch	Crisp	10-12 Hrs
Peas	Shell & wash.	Steam blanch until cooked	Brittle	6-8 Hrs
Red/Green Peppers	Remove seeds, cut into strips	None	Brittle	6-8 Hrs
Zucchini	Remove ends & slice	Steam blanch for 2 minutes	Pliable	8-10 Hrs

Herbs

Most herbs may be dried in your dehydrator right on the plant stalk or stem. Seeds and leaves are easily stripped from the plant when dry. Do not dry herbs with fruits and vegetables. Store finished product in a cool, dark place to reduce flavour loss. Do not powder leaves until you are ready to use.

PREPARATION

Leaves and stems should be washed under cold running water to remove any dust or insects. Remove any dead or discoloured parts. If flowers are to be used in teas, dry them whole. When seed pods have dried, their outer covering may be removed by rubbing the seeds between the palms of your hands while blowing on them to remove the husks. Place seeds on a non-stick Mesh Sheet. Dehydrate until there is no moisture evident.

DRYING TEMPERATURE

Most herbs should be dehydrated at a temperature of between 60 & 75 degrees C.

Herbs	Part of Plant	Preparation	Use	Time
Basil	Leaves	Rinse in cold water	Italian and Mediterranean dishes, tomato dishes, meat, salads, soups, fish, poultry dishes	1-3 Hrs
Caraway	Seeds	Clip entire plant, then dip in boiling water	Pork, sauerkraut, rye bread, cheese, vegetables and cookies	3-5 Hrs
Chili Peppers	Pods	Rinse and dice	Mild onion flavor, use in moist recipes	2-3 Hrs
Coriander	Seeds	Clip entire plant, dip in boiling water	Sausage, pickling, spices, apple and pear dishes	2-5 Hrs
Dill	Leaves	Rinse in cold water	Salads, vegetables, potatoes and fish	1-3 Hrs

Herbs

Herbs	Part of Plant	Preparation	Use	Time
Fennel	Leaves	Rinse in cold water	Salads, soups or stews	1-3 Hrs
Fennel	Seeds	Rinse in cold water	Cakes, cookies, breads	3-5 Hrs
Garlic	Clove	Cut in half length ways	Salt, powder, recipes	6-12 Hrs
Ginger	Root	Rinse then slice or grate	Meat, vegetables, cookies and dessert dishes	2-5 Hrs
Mint	Leaves	Rinse in cold water	Sauces, mint jelly & lamb dishes.	1-3 Hrs
Mustard	Seeds	Rinse in cold water	Corned beef, sauerkraut, salad dressings & cabbage	2-5 Hrs
Oregano	Leaves	Rinse in cold water	Italian, Greek, Mexican & tomato dishes	1-3 Hrs
Parsley	Leaves & stems	Rinse in cold water	Powder, use leaves for flakes	1-3 Hrs
Tarragon	Leaves	Rinse in cold water	Sauces, salads, fish and poultry	1-3 Hrs
Rosemary	Leaves	Rinse in cold water	Barbecue sauces, eggs poultry, meats, dishes, lamb, & vegetables	1-3 Hrs
Sage	Leaves & stems	Rinse in cold water	Poultry, pork, lamb, veal & fish dishes	1-3 Hrs
Thyme	Leaves	Rinse in cold water	Meat, fish & poultry dishes, green beans, beets, carrots & potatoes	1-3 Hrs

Meats

DRYING MEAT - MEAT JERKY

Trim excess fat from the meat and slice into thin strips of between 5mm and 10mm. Marinate your meat in the refrigerator for 6-8 hours in a marinade of your choice. Place meat to dry on a non-stick Mesh Sheet, then dry meat uninterrupted for 8-10 hours at 75 degrees C.

STORAGE

Store dried meat in an air-tight container. Refrigerate if storing for any length of time. The recommended shelf life is 3 months. Be sure to test for dryness every 2-3 weeks.

Flowers

DRYING FLOWERS

You can dry your own flowers, blossoms and petals using your Luvele Breeze Food Dehydrator. You have the option of drying them lying flat on the Stainless Steel Trays, or by hanging them using the Hanging Rack system.

PREPARATION

Cut flowers when they are dry and cool. Choose flowers that are firm but only half open. Full bloom flowers tend to lose their petals. Position your flowers and petals sparsely on the drying trays or Hanging Rack and dry for 8-10 hours, at 75 degrees C, until flowers are brittle.

To make potpourri use a handful of flowers, blossoms and petals and combine with 3-4 drops of perfumed oil e.g. tea rose or lavender. Arrange flowers, blossoms and petals sparsely on the drying trays using a Mesh Sheet, then dry for 6-8 hours at 75 degrees C. When drying is completed, place flowers into a large air tight glass container and apply another 3-4 drops of perfumed oil.

Cleaning

CLEANING YOUR LUVELE BREEZE FOOD DEHYDRATOR

Power Base Unit

Do not put the Power Base Unit in water. Wipe down the Power Base Unit with a damp soapy cloth only.

Drip Trays

Wash the Drip Trays in warm soapy water. Do not use any metal objects or scouring pads to clean Drip Trays, as they may damage the surface of the trays.



WARNING:

Drip Trays cannot be washed in a dishwasher

Tray Holders & Lid

Wash the Tray Holders and Lid in warm soapy water. Do not use any metal objects or scouring pads to clean the Tray Holders or Lid, as they may cause damage.



WARNING:

The Tray Holders and Lid cannot be washed in a dishwasher

Hanging Rack

Wash the Hanging Rack in warm soapy water. Do not use any metal objects or scouring pads to clean the Hanging Rack as they may cause damage.

Cleaning



WARNING:

The Hanging Rack cannot be washed in a dishwasher

Stainless Steel Tray Inserts

Wash Stainless Steel Tray Inserts with warm soapy water or in a dishwasher.

Stainless Steel Hooks

Wash Stainless Steel Hooks with warm soapy water or in a dishwasher.

Non-Stick Mesh Sheet (Not Included)

Wash Mesh Sheets with warm soapy water or in a dishwasher.



Warranty

The Luvele Breeze Food Dehydrator comes with a 1 Year Total Cover Warranty. Our warranty will covers any manufacturing fault with the product and will also cover damage caused during transit.

Your warranty starts from the purchase date of your Luvele product. Please visit www.luvele.eu to register your warranty. Further instructions can be found on your warranty card.

Warranty Process

We want to make any warranty claim as simple as possible for you. All you need to do is contact us at support@luvele.eu and provide us information about the problem you are having with your item. Firstly, we will suggest some troubleshooting ideas to establish whether or not the issue can be fixed without a return. Photos or a short video of the fault may be requested if and where appropriate, and if it will ensure a faster resolution.

Generally, if you have an issue with your item within 30 days of receiving it, we will send you a brand new item. The new item will be shipped within 48 hours of receiving the faulty item back. A confirmation email will be sent when we receive your product back.

If you have an issue after the 30 day period we will consider repairing your item if suitable. If it cannot be repaired it will be replaced with a brand new item.

We are here to help, so please email us and the best solution to meet your needs will be offered. support@luvele.eu | www.luvele.eu

Notes



Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE BREEZE DÖRRAUTOMAT



Bedienungsanleitung
LBFD500EU



Herzlichen Glückwunsch

zum Kauf Ihres neuen Luvele Breeze Dörrautomaten

Luvele . de

Sicherheit

Lesen Sie bitte die komplette Anleitung, bevor Sie den Luvele Breeze Dörrautomaten in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, bevor Sie den Dörrautomaten das erste Mal in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Dörrautomaten während der Nutzung nicht zu nah an die Kante der Arbeitsfläche oder des Tisches.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und frei von Flüssigkeiten und anderen Substanzen ist.
- Platzieren Sie den Dörrautomaten nicht auf oder in der Nähe einer heißen Herdplatte oder eines Ofens.
- Verwenden Sie Ihren Luvele Food Dörrautomaten nur mit dem empfohlenen Zubehör und nutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck und nicht für andere Dinge.
- Reinigen Sie die Basis des Dörrautomaten und die Trockenbleche nicht in der Spülmaschine.
- Tauchen Sie die Basis des Dörrautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb (inkl. Netzkabel).
- Betreiben Sie das Gerät nur über eine fachmännisch installierte Steckdose mit der korrekten Spannung und verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Entfernen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen, legen Sie das Kabel niemals auf eine heiße Oberfläche und lassen Sie das Kabel niemals in Kontakt mit Öl kommen.
- Trennen Sie die Stromverbindung nach jeder Benutzung, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und bevor Sie Zubehör wechseln oder das Gerät reinigen.
- Versuchen Sie nicht, selbstständig Wartungsarbeiten durchzuführen (außer Reinigung). Bei Problemen kontaktieren Sie bitte Luvele Australien/UK über **support@luvele.de**
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät sollte nicht ohne Aufsicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet werden.
- Ein brennendes Gerät darf nur mit einer Feuerlöschdecke gelöscht werden.
- Das Gerät ist nicht für die kommerzielle oder industrielle Nutzung vorgesehen, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt

Sicherheit

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Dies sind zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Umgebungen, die einem Wohnumfeld gleichen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Umgebungen.

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (inklusive Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer wenn diese von jemandem, der für die Sicherheit dieser Personen verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder in den Betrieb des Gerätes eingewiesen wurden.

Kinder, die 8 Jahre alt oder älter sind, können dieses Gerät benutzen, sollten jedoch beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ist kein Spielzeug.

Die Reinigung und Pflege des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

Das Gerät und das Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, wenn diese jünger als 8 Jahre sind.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie nur das beiliegende und vorgesehene Zubehör. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

Einleitung

BEGRÜßEN SIE IHREN LUVELE BREEZE DÖRRAUTOMATEN!

Wir hoffen, dass Sie Ihren Luvele Breeze Dörrautomaten genauso sehr lieben, wie wir Freude daran hatten, ihn zu entwerfen. Das Luvele-Team entwirft schon seit über 10 Jahren Dörrautomaten und der Luvele Breeze ist bereits unser fünfter, noch besserer Entwurf. Wir glauben, dass wir bei unserem neuen Gerät wirklich an alles gedacht haben, damit Sie in Ihrer eigenen Küche zum Dörremeister werden können! Lesen Sie bitte die komplette Bedienungsanleitung, damit Sie das Beste aus Ihrem neuen Küchenkameraden herausholen können.

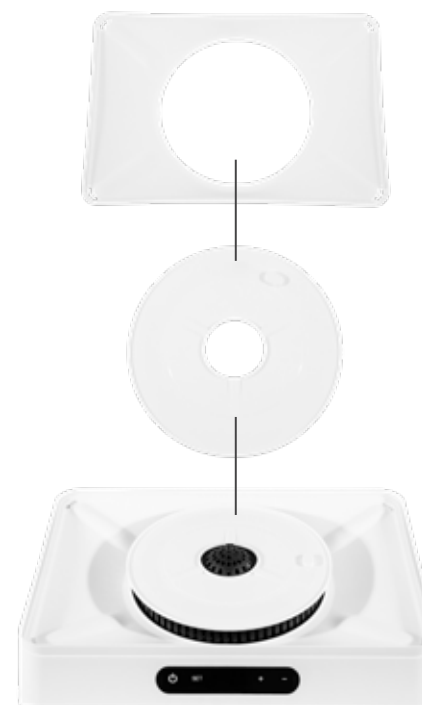


Ausstattung

AUFFANGSCHALEN

Das Trocknen von Lebensmitteln in einem Dörrautomaten kann hin und wieder etwas schmutzig werden. Die zwei Auffangschalen sorgen für die Lösung dieses Problems. Sie wurden so konzipiert, dass alle Tropfen, die möglicherweise durch die darüber trocknenden Lebensmittel entstehen, in den Schalen aufgefangen werden. Die Schalen können nach jeder Anwendung ganz leicht entfernt und mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

WICHTIG: einigen Sie die Auffangschalen nicht in der Spülmaschine.



Die **rechteckige Auffangschale** liegt auf der Basis des Dörrautomaten

Die **runde Auffangschale** liegt auf der Lüfterabdeckung

Basis



HINWEIS:
ENTFERNEN SIE NACH JEDER NUTZUNG BEIDE AUFFANGSCHALEN UND REINIGEN SIE DIESE GRÜNDLICH.

Ausstattung

LÜFTUNGSSCHLITZE DER LÜFTERABDECKUNG

WICHTIG: Die Lüftungsschlitze der Lüfterabdeckung können geöffnet und geschlossen werden. Die geschlossene Stellung wird verwendet, wenn die Basis gereinigt werden muss.

Die geöffnete Stellung wird verwendet, wenn der Dörrautomat in Betrieb ist. Schalten Sie den Dörrautomaten nicht an, wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind.



Die runde Auffangschale liegt auf der Lüfterabdeckung



HINWEIS:

Nehmen Sie den Dörrautomaten nicht in Betrieb, wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind.

Ausstattung

UNDURCHSICHTIGES GEHÄUSE

Das undurchsichtige Äußere des Deckels und der Trockenbleche helfen dabei, schädliches Licht auszusperren. Licht kann den Nährstoffgehalt der Lebensmittel, die gedörrt werden, zerstören.



BASIS

Die Basis wurde mit einem kraftvollen, aber zugleich extrem leisen 500W-Motor ausgestattet. Sie verfügt über einen integrierten, automatischen Überhitzungsschutzschalter für zusätzliche Sicherheit und Sorgenfreiheit.

Die präzisen Temperaturregler können auf eine Temperatur zwischen 25 und 75 Grad Celsius eingestellt werden, mit schrittweiser Änderung der Temperatur um je 5 Grad Celsius.

Bei niedrigen Temperatureinstellungen von 25 und 30 Grad Celsius kann die digitale Zeitschaltuhr auf eine Trocknungsdauer von bis zu 72 Stunden eingestellt werden. Bei Temperaturen zwischen 35 und 75 Grad Celsius, kann die Zeitschaltuhr auf eine Trocknungsdauer von bis zu 24 Stunden eingestellt werden.

Ausstattung

TROCKENBLECHE AUS EDELSTAHL

Der Luvele Breeze Dörrautomat wird mit sechs Trockenblechen aus Edelstahl geliefert und kann auf bis zu neun Bleche erweitert werden.

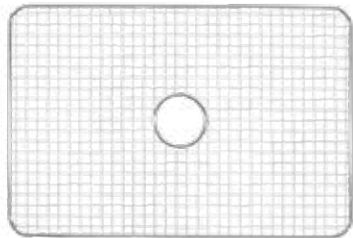


HINWEIS:

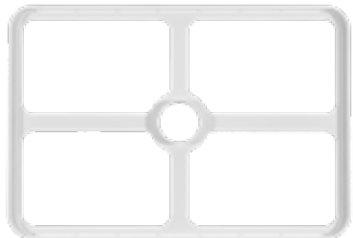
Zusätzliche Trockenbleche im Dreierpack können auf [luvele.de.au](https://www.luvele.de.au) erworben werden.



Der Trockenblech-Einsatz aus Edelstahl wird einfach in die Halterung für das Blech gelegt und schon können Sie Ihre Lebensmittel zum Trocknen darauflegen.



**Trockenblech-Einsatz aus
Edelstahl**



**BPA-freie Trockenblech-
Halterung**



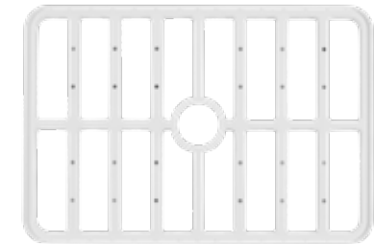
Luvele

Ausstattung

BILTONG-HERSTELLUNG & HÄNGEGESTELL

Der Luvele Breeze Dörrautomat wurde mit einem einzigartigen Hängegestell zur Herstellung von Trockenfleisch, Biltong, getrockneten Blumen etc. ausgestattet.

Um das Hängegestell zu nutzen, entfernen Sie einfach die Edelstahl-Trockenblecheinsätze aus den Halterungen und stapeln Sie diese übereinander, sodass eine Hohlstruktur entsteht.



BPA-FREIE TROCKENBLECH-HALTERUNG

BPA-FREIES HÄNGEGESTELL

Platzieren Sie das Hängegestell auf den gestapelten Trockenblech-Halterungen. Verwenden Sie anschließend die mitgelieferten Haken aus Edelstahl, um Ihre Lebensmittel/Blumen zum Trocknen aufzuhängen. Sobald Sie die Lebensmittel/Blumen aufgehängt haben, legen Sie den Deckel auf



Luvele

Ausstattung

HAKEN AUS EDELSTAHL

Der Luvele Breeze Dörrautomat wird mit 24 Haken aus Edelstahl geliefert. Diese können in der Spülmaschine oder von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.



HINWEIS:
AUF SEITE 18 BIS 19 FINDEN SIE TIPPS FÜR
DIE HERSTELLUNG VON BILTONG UND
UNSER BILTONG-REZEPT.



Luvele

Ausstattung

DIGITALES BEDIENFELD MIT TOUCHSCREEN

Sowohl die Dauer als auch die Temperatur für die Trocknung können präzise mit Hilfe des digitalen Bedienfeldes eingestellt werden.



HINWEIS:
Auf Seite 16 finden Sie weitere Anweisungen zur Nutzung des digitalen Bedienfeldes



TEMPERATUR: Der Luvele Breeze Dörrautomat kann in einem Temperaturbereich von 25 bis 75 Grad Celsius, mit einer schrittweisen Änderung um je 5 Grad Celsius, betrieben werden.



TROCKNUNGSDAUER: Es können Trocknungszeiten zwischen 1 Stunde und 72 Stunden eingestellt werden. Bitte beachten Sie, dass die Trocknungstemperatur von 25 oder 30 Grad Celsius für eine Trocknungsdauer von 1 bis 72 Stunden eingestellt werden kann.

Wenn Sie im Temperaturbereich zwischen 35 und 75 Grad Celsius trocknen, sollte nur eine maximale Trocknungsdauer von 24 Stunden eingestellt werden

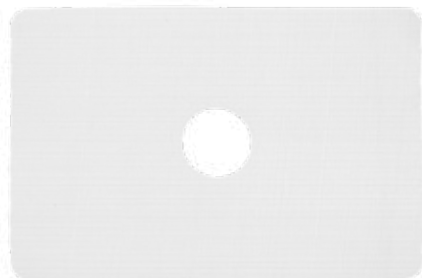


WARNUNG:
Das Gerät sollte bei einer Temperatur von über 30 Grad Celsius nicht länger als 24 Stunden in Betrieb bleiben.

Luvele

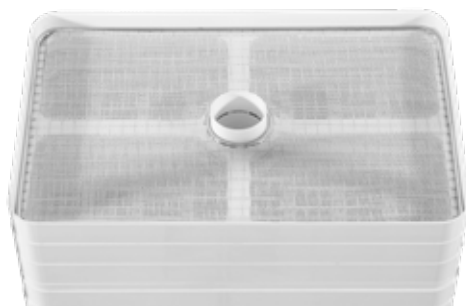
Zubehör

ANTIHAFT-SILIKONMATTEN – DREIERPACK



Die Luvele Silikonmatten sorgen dafür, dass Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, wie Bananen, Tomaten und Wassermelone, nicht an den Blechen kleben bleiben. Ohne Silikonmatten kann es schwierig und nervenaufreibend sein, klebrige Lebensmittel von den Blechen zu entfernen. Die Silikonmatten sorgen auch dafür, dass kleine Lebensmittel, wie zum Beispiel Kräuter, nicht durch das Gitter fallen. Auch wird die Menge an Flüssigkeit oder Saft, der von einem Blech zum anderen tropft, minimiert.

Unsere einzigartigen wiederverwendbaren Antihaft-Silikonmatten sind aus Silikon von medizinischer Qualität hergestellt und zu 100% lebensmittelecht. Sie sind frei von allen Kunststoffchemikalien und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Matten sind in Dreierpacks auf [luvele.de](https://www.luvele.de) erhältlich.

**HINWEIS:**

Nicht im Lieferumfang enthalten. Separat zum Kauf auf [luvele.de](https://www.luvele.de) erhältlich.

Luvele

Zubehör

FRUCHTLEDERMATTEN – VIERERPACK

Die Luvele Fruchtlederplatte ist eine Silikonplatte, die auf die Einschübe des Dörrautomaten passt. Sie eignet sich für Lebensmittel mit viel Flüssigkeit, welche durch die Einschübe oder feinmaschigen Matten tropfen würde. Die Fruchtlederplatten ermöglichen es Ihnen, Fruchtleder aus beliebigen Obst- und Gemüsekombinationen herzustellen. Außerdem können sie für Cracker und dicke bzw. pürierte Lebensmittel wie Apfelmus, Spaghettisaucen, Joghurt, Suppen, Eintöpfe, Bohnenmus, Erbsensuppe etc.... verwendet werden. Sie sind im Viererpack auf [luvele.de](https://www.luvele.de) erhältlich.

**TIPP:**

Auf unserer Webseite [luvele.de](https://www.luvele.de) finden Sie tolle Fruchtlederrezepte.

Luvele

Zubehör

ZUSÄTZLICHE BLECHE - DREIERPACK

Wenn Sie gerne getrocknete Lebensmittel essen, empfehlen wir zusätzliche Trockenbleche, um die Trocknungskapazität Ihres Dörrautomaten zu erhöhen. Luvele bietet Ersatzbleche im Dreierpack an. Der Luvele Breeze Dörrautomat kann mit bis zu neun übereinander gestapelten Blechen betrieben werden. Wenn Sie größere Mengen an Lebensmitteln in einem Durchgang trocknen, können Sie effizient und stromsparend in den Genuss von noch mehr getrockneten Lebensmitteln kommen.



HINWEIS:

Alle Zubehör- und Ersatzteile können auf unserer Webseite [luvele.de](https://www.luvele.de) erworben werden.

Bedienung

BEVOR SIE IHREN NEUEN DÖRRAUTOMATEN BENUTZEN

SCHRITT 1 Reinigen Sie die Trockenblech-Halterungen mit warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS: DIE TROCKENBLECH-HALTERUNGEN DÜRFEN NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEREINIGT WERDEN.

Bedienung

- SCHRITT 2** Reinigen Sie die Edelstahlansätze der Trockenbleche mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine
- SCHRITT 3** Legen Sie die Basis nicht ins Wasser. Wischen Sie die Basis nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
- SCHRITT 4** Positionieren Sie die Basis auf einer ebenen Arbeitsplatte oder einem Tisch.
- SCHRITT 5** Legen Sie die rechteckige Auffangschale und die runde Auffangschale auf ihre Position, wie auf Seite 6 gezeigt.
- SCHRITT 6** Nun können Sie die Lebensmittel auf den Trockenblechen verteilen. Auf Seite 17 finden Sie weitere Informationen zur Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel
- SCHRITT 7** Stapeln Sie die sechs Trockenbleche auf der Basis übereinander.

HINWEIS: ES MÜSSEN ALLE SECHS BLECHE FÜR EINEN TROCKNUNGSDURCHGANG VERWENDET WERDEN.

- SCHRITT 8** Legen Sie den Deckel auf das oberste Trocknungsblech.
- SCHRITT 9** Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und schon können Sie damit beginnen, Ihre Lebensmittel trocknen.
- SCHRITT 10** Nutzen Sie das digitale Bedienfeld, um die gewünschte Temperatur und Zeit für den Dörrvorgang einzustellen.

Bedienung

EINSTELLUNG DER DIGITALEN STEUERUNG

Sobald die Trockenbleche mit Lebensmitteln beladen und übereinandergestapelt wurden, ist es an der Zeit die Temperatur und Dauer für den Dörrvorgang einzustellen.



- SCHRITT 1** Drücken Sie die Betriebstaste einmal; der Dörrautomat schaltet sich nun automatisch ein. Die Grundeinstellung für die Zeit beträgt 10 Stunden und die Grundeinstellung für die Temperatur beträgt 50 Grad Celsius.
- SCHRITT 2** Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal die SET-Taste. Nun blinkt die LED-Anzeige für die Temperatur und Sie können die Temperatur mit Hilfe der Hinzufügen- und Entfernen-Tasten erhöhen oder verringern.
- SCHRITT 3** Wenn Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie erneut die SET-Taste und die LED-Anzeige für die Zeit beginnt zu blinken. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der Hinzufügen- und Entfernen-Tasten ein.
- SCHRITT 4** Wenn Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, müssen Sie keine weiteren Tasten mehr drücken. Die LED-Anzeige hört auf zu blinken und die Zeit- und Temperatureinstellungen werden automatisch gespeichert.
- SCHRITT 5** Sobald die digitale Zeitschaltuhr komplett abgelaufen ist, schaltet sich der Dörrautomat automatisch aus.
- SCHRITT 6** Der Dörrautomat lässt sich jederzeit durch Drücken der Betriebstaste ausschalten.

Bedienung

AUSWAHL DER LEBENSMITTEL & BELADEN DER BLECHE ZUM DÖRREN

Verwenden Sie für die besten Ergebnisse hochwertige Produkte, die reif und voller Geschmack sind. Waschen Sie das Obst und Gemüse, um Schmutz, Staub oder Insekten zu entfernen. Schneiden Sie mangelhafte oder beschädigte Teile heraus. Verteilen Sie die Stücke gleichmäßig auf den Trockenblechen. Legen Sie die Stücke nicht übereinander, da dies die Trocknung behindern würde. Wenn die Bleche beladen sind, stapeln Sie diese für die Trocknung auf der Basis übereinander.

TIPP: Schneiden Sie die Lebensmittel für ein optimales Ergebnis in 5 bis 10 mm dicke Scheiben. Wenn die Lebensmittel dicker sind, trocknen sie möglicherweise nicht gleichmäßig.

TROCKNUNGSDAUER: Die Trocknungsdauer variiert abhängig von der Art und Menge der Lebensmittel, sowie von der Dicke der Scheiben, vom Wasseranteil der Lebensmittel und vom Wetter während des Dörrrens.

Auf den Seiten 23 bis 28 finden Sie die ungefähren Trocknungszeiten.

TEMPERATUREINSTELLUNG: Der Luvele Breeze Dörrautomat hat einen Temperaturbereich von 25 bis 75 Grad Celsius.

TEMPERATURBEREICH 25 BIS 30 GRAD CELSIUS: Dieser Temperaturbereich ist ideal für die Herstellung von Biltong oder getrockneten Blumen über einen Zeitraum von 2 – 3 Tagen. Die maximale Trocknungszeit bei 25 bis 30 Grad Celsius beträgt 72 Stunden.

TEMPERATURBEREICH 35 BIS 45 GRAD CELSIUS: Dieser Temperaturbereich ist ideal für die Trocknung von Lebensmitteln, die roh bleiben sollen. Die niedrigere Temperatur sorgt für eine langsame Trocknung, es kann also nötig sein, Lebensmittel für diesen Temperaturbereich dünner zu schneiden.

WICHTIG: Die maximale Trocknungsdauer bei 35 bis 45 Grad Celsius beträgt 24 Stunden.

TEMPERATURBEREICH 50 BIS 75 GRAD CELSIUS: Dieser Temperaturbereich wird für Produkte verwendet, die einen hohen Wassergehalt haben, wie Fleisch, Obst und Gemüse. Es wird empfohlen Fleisch immer bei 75 Grad Celsius zu trocknen.

WICHTIG: Die maximale Trocknungsdauer bei 50 bis 75 Grad Celsius beträgt 24 Stunden.

Biltong

WAHL DES FLEISCHES

Viele verschiedene Arten von Fleisch eignen sich für die Herstellung von Biltong, von Fisch bis Pute, aber das mit Abstand beliebteste Fleisch ist Rindfleisch, da es den meisten Geschmäckern gerecht wird. Außerdem ist Wildfleisch eine gute Wahl, da es sehr mager ist. Oberschale und Unterschale sind ebenfalls gute Stücke für Biltong. Für was Sie sich auch entscheiden, auch hier gilt, dass übliche Faktoren wie Teilstück, Alterung und Fettgehalt denselben Effekt auf Ihr Biltong haben, wie wenn Sie das Fleisch braten würden. Fetthaltige Fleischstücke haben eine höhere Wahrscheinlichkeit, während des Trocknungsprozesses zu verderben und sollten daher gemieden werden.

VORBEREITUNG: Beginnen Sie mit der Entfernung von überschüssigem Fett. So wird der Trocknungsprozess unterstützt und Sie sorgen dafür, dass das fertige Produkt langlebiger ist. Sie können einen Teil des Fetts für zusätzlichen Geschmack behalten, je nachdem, wie Sie es mögen. Schneiden Sie keine zu dicken Scheiben, sonst dauert es zu lange. 8 bis 10 mm sind ideal. Wenn Sie sechs Bleche für die Aufhängung des Biltong nutzen, schneiden Sie es auf eine Länge von 10 cm zurecht, wenn Sie neun Bleche verwenden, schneiden Sie eine maximale Länge von 19 cm. Entfernen Sie Knorpel und Sehnen, da diese Teile im getrockneten Zustand nur mühsam gekaut werden können. Längere Streifen sind platzsparender für die Trocknung und die Zahl der Haken, die Sie verwenden müssen, wird reduziert. Es ist jedoch wichtig, dass die Biltong-Streifen weder den Boden noch die Seiten des Dörrautomaten berühren.

REZEPT FÜR MARINADE & WÜRZUNG – FÜR ETWA 2 KG FLEISCH:

250 ml Essig (für Marinade)
2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

60 g gemahlener Koriander
2 TL Meersalz
2 TL Paprika

Die einfachste Art, Fleisch für die Trocknung vorzubereiten, ist gleichzeitig zu marinieren und zu würzen. Beginnen Sie, indem Sie eine Lage der Marinade mit den Gewürzen in eine große, flache Schüssel oder Schale geben.

Legen Sie die Steaks nebeneinander in die Schale und geben Sie eine weitere Lage der Marinade mit Gewürzen darüber. Je nach Präferenz können Sie weitere Gewürze wie Paprika und Piri Piri für etwas Schärfe hinzufügen. Lassen Sie die Steaks für 3 Stunden im Kühlschrank marinieren, bevor Sie zum Trocknen übergehen.

Biltong

TROCKNEN: : Nun sind Sie soweit, dass Sie die Biltong-Streifen zum Trocknen aufhängen können. Falls sich noch überschüssige Flüssigkeit vom Marinieren am Fleisch befindet, entfernen Sie diese mit einem Papiertuch. Achten Sie beim Aufhängen des Fleisches darauf, dass die Streifen mit Hilfe der 24 mitgelieferten Edelstahl-Haken gleichmäßig im Dörrautomaten verteilt werden. Es ist wichtig, dass sich die Fleisch-Streifen nicht gegenseitig berühren, und auch nicht die Wände oder den Boden des Dörrautomaten. Wenn Sie das Fleisch aufgehängt haben, können Sie einfach den Deckel auf den Dörrautomaten legen und die gewünschte Zeit und Temperatur einstellen.

TEMPERATUR- & ZEITEINSTELLUNGEN: Trocknen Sie Biltong für ein optimales Ergebnis bei 25 oder 30 Grad Celsius. Je nach Art des verwendeten Fleisches, benötigt Biltong 48 bis 72 Stunden für die Trocknung. Hier spielt auch der persönliche Geschmack eine Rolle, da manche Menschen Biltong etwas saftiger mögen und andere bevorzugen die steinharte Variante. Wenn Sie das erste Mal Biltong machen, müssen Sie sicherlich ein wenig mit den Trocknungszeiten experimentieren.



WARNUNG:

Betreiben Sie den Dörrautomaten bei einer Temperatureinstellung von über 30 Grad Celsius nicht länger als 24 Stunden.



HINWEIS:

Wenn Sie den Dörrautomaten länger als 24 Stunden bei einer Temperatureinstellung von 25 oder 30 Grad Celsius verwenden, sollten Sie nach den ersten 24 Stunden das Gerät alle 12 Stunden überprüfen.

AUFBEWAHRUNG VON BILTONG: Auch wenn Biltong ausgehärtet und luftgetrocknet ist, handelt es sich immer noch um Fleisch. Selbst hergestelltes Biltong ist frei von Konservierungsstoffen, deshalb empfehlen wir die Aufbewahrung in einer Papiertüte im Kühlschrank für kurze Zeiträume von 4 – 5 Tagen. Wenn Sie das Biltong länger als 5 Tage aufbewahren möchten oder wenn Sie möchten, dass das Biltong weich (saftig) bleibt, empfehlen wir die Aufbewahrung in einem luftdichten Gefäß im Gefrierschrank. Biltong kann bis zu 6 Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Das Luvele-Angebot an Vakuumiergeräten und Vakuum-Behältern ist ideal für die Aufbewahrung von Biltong im Gefrierfach. Sie können die Produkte unter **luvele.de** erwerben.

Aufbewahrung

VERPACKUNG

Getrocknete Lebensmittel sollten direkt nach dem Trocknen verpackt werden, um Klebrigkeit und eine Rehydrierung durch Luftfeuchtigkeit zu verhindern. Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel in luftdichten, feuchtigkeitsbeständigen Behältern auf. Wenn die Lebensmittel nicht ausreichend getrocknet wurden oder durch falsche Lagerung Feuchtigkeit ausgesetzt werden, können Qualität und Nährstoffe verloren gehen und es kann sich sogar Schimmel bilden. Das Angebot an Vakuuiergeräten und Vakuumbehältern von Luvele ist ideal für das Verpacken von getrockneten Lebensmitteln. So kann die Haltbarkeit von getrockneten Lebensmitteln um das 4 – 5-fache verbessert werden.

Die Produkte zum Vakuumieren von Luvele können Sie auf unserer Webseite [luvele.de](https://www.luvele.de) erwerben

Sie können Gefrierbeutel aus Plastik verwenden. Plastikbeutel, die nicht explizit für Verwendung im Gefrierschrank gekennzeichnet sind, sind in der Regel nicht feuchtigkeitsbeständig und sollten nicht verwendet werden, um getrocknete Lebensmittel aufzubewahren. Da die meisten Verpackungen durchsichtig sind, sollten Sie die verpackten getrockneten Lebensmittel außerdem in einem lichtundurchlässigen Plastik- oder Metallbehälter aufbewahren. Bewahren Sie verschiedene Lebensmittel getrennt voneinander auf, um zu vermeiden, dass sich Aromen vermischen.

AUFBEWAHRUNG

Der Aufbewahrungsort sollte kühl, trocken und dunkel sein. Je dunkler und kühler, desto länger halten sich die getrockneten Lebensmittel. Die optimale Aufbewahrungstemperatur für getrocknete Lebensmittel liegt zwischen 15 Grad Celsius und Einfrieren. Der ideale Aufbewahrungsort ist ein Gefrierschrank oder Kühlschrank, insbesondere für die Aufbewahrung von säurearmen Produkten wie Fleisch, Fisch und Gemüse.

Rehydrieren

REHYDRIEREN VON GETROCKNETEN LEBENSMITTELN

Sie das Produkt, um es weiterzuverwenden. Sie können die getrockneten Lebensmittel rehydrieren, indem Sie diese mit Wasser bedecken und etwa eine Stunde einweichen lassen. Mit kochendem Wasser können die getrockneten Lebensmittel viel schneller rehydriert werden als mit kaltem Wasser. Obst oder Gemüse kann auch in anderen Flüssigkeiten als Wasser rehydriert werden, wie zum Beispiel in Fruchtsäften, Cidre, Gemüsesäften, Milch etc. Wenn Sie während dem Rehydrieren Salz oder Zucker hinzufügen, verlangsamt sich der Rehydrierungsprozess.

MIT GETROCKNETEN LEBENSMITTELN KOCHEN

Nachdem Sie die Lebensmittel rehydriert haben, können Sie diese wieder ganz normal kochen. Die meisten Arten von Obst und Gemüse könne nur um etwa 70 – 90 % im Vergleich zum frischen Zustand rehydriert werden. Beachten Sie also, dass das rehydrierte Produkt zäher sein wird als das frische oder tiefgefrorene Obst und Gemüse. Getrocknete Lebensmittel, die zum Kochen verwendet werden, nehmen zusätzliche Mengen an Flüssigkeit auf, Sie müssen Rezepte also entsprechend ändern und mehr Wasser hinzufügen.



Obst**VORBEREITUNG**

Waschen Sie das Obst und trocknen Sie es mit einem Papiertuch. Entfernen Sie makelhafte Stellen und Kerne und schneiden Sie das Obst gleichmäßig in 5 bis 10 mm dicke Scheiben. Vorbehandlung wie empfohlen. Weitere Informationen finden Sie in der folgenden Tabelle.

VORBEHANDLUNG

Die Vorbehandlung von Obst wird empfohlen, um eine Bräunung während des Dörrovorgangs zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen eine natürliche Vorbehandlung mit Hilfe von Ananas- oder Zitronensaft. Weichen Sie das vorbereitete, geschnittene Obst 1 – 2 Minuten in diesem Saft ein, bevor Sie es auf die Trockenbleche legen.

BLANCHIEREN

Einige Obstsorten mit einer natürlichen schützenden Wachsschicht, z. B. Feigen, Weintrauben und Pflaumen müssen blanchiert werden, um den Dörrovorgang zu beschleunigen. Legen Sie zum Blanchieren die ganze Frucht für 1 – 2 Minuten in

Obst	Vorbereitung	Vorbehandlung	Trocknungs-Test	Zeit
Äpfel	Entkernen & in Scheiben schneiden	In Säure einweichen	Biegsbar	8-12 Std.
Aprikosen	Halbieren, entkernen & in Viertel schneiden	In Säure einweichen	Biegsbar	12-18 Std.
Bananen	Schälen & schneiden	In Säure eintauchen	Biegsbar	12-14 Std.
Beeren	Stiele entfernen & schneiden	Keine	Kross	7-12 Std.

TROCKNUNGSTEMPERATUR

Die meisten Obstsorten sollten bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius getrocknet werden.

Obst	Vorbereitung	Vorbehandlung	Trocknungs-Test	Zeit
Kirschen	Stiele entfernen, halbieren & Kern entfernen	Blanchieren	Ledrig	10-14 Std.
Feigen	Stiele entfernen & halbieren oder vierteln	Blanchieren	Ledrig	14-18 Std.
Weintrauben	Kernlos verwenden, Stiel entfernen & halbieren	Blanchieren	Biegsbar	18-22 Std.
Kiwis	Schälen & in Scheiben schneiden	Keine	Biegsbar	10-12 Std.
Mangos	Schälen & in Scheiben schneiden	Keine	Biegsbar	8-10 Std.
Melonen	Schale & Kerne entfernen	Keine	Ledrig	14-16 Std.
Nektarinen	Halbieren & Kern entfernen	In Säure einweichen	Biegsbar	12-16 Std.
Papau	Schälen & schwarze Kerne entfernen	Keine	Ledrig	12-16 Std.

Obst

Gemüse**VORBEREITUNG**

Waschen Sie das Gemüse gründlich und entfernen Sie alle makelhaften Stellen. Schneiden Sie das Gemüse anschließend gleichmäßig in 5 bis 10 mm dicke Scheiben. Vorbehandlung wie empfohlen. Weitere Informationen finden Sie in der folgenden Tabelle.

VORBEHANDLUNG

Bestimmte Gemüsesorten müssen blanchiert werden, um den Dörrvorgang zu beschleunigen.

DÄMPFEN

Bringen Sie einen Topf Wasser zum Kochen und legen Sie das Gemüse in ein Sieb oder eine Gemüseinsatz. Platzieren Sie diesen im Topf und legen Sie den Deckel darauf. Sie können Gemüse auch in der Mikrowelle dämpfen. Dämpfen Sie das Gemüse so lange, wie in der unten stehenden Tabelle angegeben. Kühlen Sie es dann in Eiswasser ab, gießen Sie es ab und tupfen Sie das Gemüse trocken. Das Dämpfen erhält die Farbe des Gemüses, unterbricht den Reifeprozess und ermöglicht es Ihnen, das Gemüse schneller zu dörren.

BLANCHIEREN

Gemüse für 1 – 2 Minuten in kochendes Wasser geben. Anschließend in eiskaltes Wasser tauchen und klein schneiden.

Gemüse	Vorbereitung	Vorbehandlung	Trocknungs-Test	Zeit
Artischocken-	Cut hearts into strips	Steam until tender.	Brittle	8-12 Hrs
herzen	Herzen in Streifen schneiden	Blanchieren bis weich	Brüchig	8-12 Std.
Spargel	In Streifen schneiden	4-5 Minuten blanchieren	Brüchig	8-10 Std.
Bohnen	In Streifen schneiden	Blanchieren bis durchscheinend	Brüchig	6-8 Std.
Rote Beete	Schale entfernen und schneiden	Kochen bis weich	Brüchig	12-14 Std.

Gemüse**TROCKNUNGSTEMPERATUR**

Die meisten Gemüsesorten sollten bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius getrocknet werden

Gemüse	Vorbereitung	Vorbehandlung	Trocknungs-Test	Zeit
Kohl	In Streifen schneiden	4-5 Minuten blanchieren	Ledrig	10-12 Std.
Karotten	Schälen, in Würfel oder Streifen schneiden	5 Minuten blanchieren	Ledrig	10-12 Std.
Blumenkohl	In Röschen schneiden	3 Minuten blanchieren	Brüchig	10-12 Std.
Sellerie	In Streifen schneiden	Keine	Kross	8-10 Std.
Tomaten	Stiel entfernen und schneiden	Keine	Biegsam	10-12 Std.
Mais	Hülse entfernen & Kolben zuschneiden	Kolben dämpfen bis gekocht, Körner entfernen & trocknen	Brüchig	10-12 Std.
Pilze	Schneiden	Keine	Kross	6-8 Std.
Zwiebeln	Haut entfernen & schneiden	Keine	Kross	12-16 Std.
Kartoffeln	Schälen & schneiden	Blanchieren	Kross	10-12 Std.
Erbsen	Enthülsen & waschen	Blanchieren bis gekocht	Brüchig	6-8 Std.

Kräuter

Die meisten Kräuter können direkt am Stängel im Dörrautomaten getrocknet werden. Samen und Blätter können dann ganz einfach abgezogen werden, wenn die Pflanze trocken ist. Trocknen Sie Kräuter nicht zusammen mit Obst und Gemüse. Bewahren Sie das fertige Produkt an einem kühlen, dunklen Ort auf, um zu verhindern, dass Aromen verloren gehen. Zermahlen Sie die Blätter erst bei der Verwendung.

VORBEREITUNG

Blätter und Stängel sollten unter kaltem, laufendem Wasser abgebraust werden, um Staub oder Insekten zu entfernen. Entfernen Sie abgestorbene oder verfärbte Teile. Wenn Sie Blüten für Tee verwenden möchten, trocknen Sie diese im Ganzen. Wenn die Samenschoten trocken sind, entfernen Sie die äußere Hülle, indem Sie die Schoten zwischen den Handflächen reiben und darauf pusten, um die Hülsen zu beseitigen. Legen Sie die Samen auf eine Antihalt-Silikonmatte. Trocknen Sie so lange, bis sich keine Feuchtigkeit mehr nachweisen lässt.

TROCKNUNGSTEMPERATUR

Die meisten Kräuter sollte bei einer Temperatur von 60 bis 75 Grad Celsius getrocknet werden.

Kräuter	Teil der Pflanze	Vorbereitung	Verwendung	Zeit
Basilikum	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Italienische und mediterrane Gerichte, Tomatengerichte, Fleisch, Salate, Suppen, Fisch, Geflügelgerichte	1-3 Std.
Kümmel	Samen	Ganze Pflanze abschneiden, dann in kochendes Wasser tauchen	Schwein, Sauerkraut, Roggenbrot, Käse, Gemüse und Kekse	3-5 Std.
Chili	Schoten	Waschen und schneiden	Milder Zwiebelgeschmack, kann in fast allen Rezepten verwendet werden	2-3 Std.
Koriander	Samen	Ganze Pflanze abschneiden, dann in kochendes Wasser tauchen	Wurst, zum Marinieren, Gewürze, Apfel- und Birnengerichte	2-5 Std.

Kräuter

Kräuter	Teil der Pflanze	Vorbereitung	Verwendung	Zeit
Dill	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Salate, Gemüse, Kartoffeln und Fisch	1-3 Std.
Fenchel	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Salate, Suppen oder Eintöpfe	1-3 Std.
Fenchel	Samen	Unter kaltem Wasser abbrausen	Kuchen, Kekse, Brot	3-5 Std.
Knoblauch	Zehen	Der Länge nach halbieren	Salz, Puder, Rezepte	6-12 Std.
Ingwer	Wurzel	Waschen, dann schneiden oder reiben	Fleisch Gemüse, Kekse und Desserts	2-5 Std.
Minze	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Soßen, Minzgelee & Lammgerichte	1-3 Std.
Senf	Samen	Unter kaltem Wasser abbrausen	Cornedbeef, Sauerkraut, Salatdressing & Kohl	2-5 Std.
Oregano	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Italienische, griechische & mexikanische Gerichte, Tomatengerichte	1-3 Std.
Petersilie	Blätter & Stängel	Unter kaltem Wasser abbrausen	Puder, Blätter als Flocken verwenden	1-3 Std.
Estragon	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Soßen, Salate, Fisch und Geflügel	1-3 Std.
Rosmarin	Blätter	Unter kaltem Wasser abbrausen	Barbecue-Soßen, Eier, Geflügel, Fleisch, Lamm & Gemüse	1-3 Std.
Salbei	Blätter & Stängel	Unter kaltem Wasser abbrausen	Geflügel, Schwein, Lamm, Kalb & Fisch	1-3 Std.

Fleisch

FLEISCH TROCKNEN - TROCKENFLEISCH

Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch und schneiden Sie es in 5 bis 10 mm dicke Streifen. Marinieren Sie das Fleisch mit einer Marinade Ihrer Wahl für 6 – 8 Stunden im Kühlschrank. Legen Sie das Fleisch zum Trocknen auf eine Antihaf-Silikonmatte und trocknen Sie das Fleisch nun ununterbrochen für 8 – 10 Stunden bei 75 Grad Celsius.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie getrocknetes Fleisch in luftdichten Behältern auf. Stellen Sie das getrocknete Fleisch kühl, wenn Sie es eine Zeit lang aufbewahren möchten. Die empfohlene Haltbarkeitsdauer liegt bei 3 Monaten. Überprüfen Sie alle 2 – 3 Wochen, ob das Fleisch noch trocken ist.

Blumen

BLUMEN TROCKNEN

Mit dem Luvele Breeze Dörrautomat können Sie Ihre eigenen Blumen, Blüten und Blätter trocknen. Sie können wählen, ob Sie die Blumen liegend auf einem der Edelstahl-Trockenbleche oder hängend im Hängestell trocknen wollen.

VORBEREITUNG

Schneiden Sie Blumen, wenn diese trocken und kühl sind. Wählen Sie Blumen die fest, aber nur halb geöffnet sind. Blumen in voller Blüte tendieren dazu, ihre Blätter zu verlieren. Legen Sie die Blumen und Blätter weit verstreut auf das Trockenblech oder nutzen Sie das Hängestell und trocknen Sie für 8 – 10 Stunden bei 75 Grad Celsius, bis die Blumen brüchig sind.

Um Potpourri herzustellen, nehmen Sie eine Handvoll Blumen, Blüten und Blätter und fügen Sie 3 – 4 Tropfen ätherisches Öl hinzu, z. B. Teerose oder Lavendel. Streuen Sie die Blumen, Blüten und Blätter auf ein Trockenblech mit Silikonmatte und trocknen Sie für 6 – 8 Stunden bei 75 Grad Celsius. Wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Blumen in einen großen, luftdichten Behälter und fügen Sie weitere

Reinigung

REINIGUNG IHRES LUVELE BREEZE DÖRRAUTOMATEN

Basis

Geben Sie die Basis nicht ins Wasser. Wischen Sie die Basis nur mit einem leicht feuchten Tuch und Spülmittel ab.

Auffangschalen

Reinigen Sie die Auffangschalen mit warmem Wasser und Spülmittel. Nutzen Sie keine metallischen Objekte oder Scheuerschwämme, um die Auffangschalen zu reinigen, da diese die Oberfläche der Schalen beschädigen könnten.



WARNUNG:

Die Auffangschalen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Trockenblech-Halterungen & Deckel

Reinigen Sie die Trockenblech-Halterungen und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel. Nutzen Sie keine metallischen Objekte oder Scheuerschwämme, um die Halterungen oder den Deckel zu reinigen, da dies zu Beschädigungen führen könnte.



WARNUNG:

Die Trockenblech-Halterungen und der Deckel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hängestell

Reinigen Sie das Hängestell mit warmem Wasser und Spülmittel. Nutzen Sie keine metallischen Objekte oder Scheuerschwämme, um das Hängestell zu reinigen, da dies zu Beschädigungen führen könnte.

Reinigung



WARNUNG:

Das Hängegestell darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Edelstahl-Einsätze für die Trockenbleche

Reinigen Sie die Edelstahl-Einsätze mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Edelstahl-Haken

Reinigen Sie die Edelstahl-Haken mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Antihaft-Silikonmatten (nicht im Lieferumfang enthalten)

Reinigen Sie die Silikonmatten mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.



Garantie

Der Luvele Breeze Dörrautomat verfügt über eine Garantie von 1 Jahr. Unsere Garantie deckt Produktionsfehler während der Herstellung ebenso ab wie Schäden, die während des Transports entstanden sind.

Der Garantiezeitraum beginnt ab dem Kaufzeitpunkt Ihres Luvele-Produkts. Bitte besuchen Sie www.luvele.de, um sich für die Garantie zu registrieren. Weitere Anweisungen finden Sie auf Ihrer Garantiekarte.

Garantieabwicklung

Wie möchten es Ihnen so einfach wie möglich machen, einen Garantiefall zu melden. Alles, was Sie hierfür tun müssen, ist, uns über support@luvele.de zu kontaktieren und uns über die Probleme, die Sie mit Ihrem Produkt haben, zu informieren. Im ersten Schritt werden wir Ihnen einige Lösungsvorschläge machen, um herauszufinden, ob das Problem möglicherweise auch ohne eine Rücksendung gelöst werden kann. Gegebenenfalls bitten wir Sie um Fotos oder ein kurzes Video des Mangels, sofern dies einer schnelleren Lösung des Problems dient.

Wenn ein Problem innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt des Produkts auftritt, senden wir Ihnen normalerweise ein komplett neues Produkt zu. Das neue Produkt wird innerhalb von 48 Stunden, nachdem wir das mangelhafte Produkt erhalten haben, an Sie versendet. Sie erhalten eine E-Mail zur Bestätigung, dass wir das Produkt von Ihnen zurückerhalten haben.

Wenn ein Problem erst nach diesem 30-tägigen Zeitraum auftritt, überprüfen wir, ob wir das Produkt reparieren können. Wenn es nicht repariert werden kann, ersetzen wir es Ihnen mit einem neuen Produkt.

Wir stehen gerne für Sie zur Verfügung. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail und wir werden die beste Lösung für Ihre Bedürfnisse finden.

support@luvele.de | www.luvele.de

Notizen



LUVELE BREEZE DÖRRAUTOMAT
INBEDIENUNGSANLEITUNG & BENUTZERHANDBUCH
Luv life. Luv health.



Luvele

Luv life. Luv health.

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS LUVELE BREEZE



Manual de
instrucciones
LBFD500EU



Luvele .es

Seguridad

Asegúrate de leer todas las instrucciones antes de usar el deshidratador de alimentos Luvele Breeze. Guarda estas instrucciones para futuras consultas.

- Retira todo el embalaje antes de usar tu deshidratador de alimentos por primera vez.
- No coloques el deshidratador de alimentos cerca del borde de un banco o mesa mientras está en funcionamiento. Asegúrate de colocarlo sobre una superficie nivelada y libre de líquidos u otro tipo de sustancias.
- No coloques el deshidratador de alimentos cerca o sobre una estufa u horno caliente.
- Utiliza únicamente los accesorios y piezas recomendados para tu deshidratador de alimentos Luvele y no uses este aparato para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- No coloques la base eléctrica ni los portabandejas en el lavavajillas.
- No sumerjas la base eléctrica en agua u otros líquidos. Nunca utilices el aparato si está dañado (esto incluye el cable de alimentación).
- Conecta el aparato únicamente a un enchufe instalado por un profesional y que suministre el voltaje correcto. No utilices cables de extensión.
- Nunca desenchufes el cable principal con las manos mojadas, no lo coloques sobre una superficie caliente, ni permitas que entre en contacto con aceite.
- Desenchufa el aparato después de cada uso y antes de cambiar accesorios o de limpiarlo.
- No intentes realizar ningún mantenimiento más allá de la limpieza. Para cualquier problema de mantenimiento, comunícate con Luvele Australia/UK en: **support@luvele.es**
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas débiles sin supervisión.
- Si debes extinguir un incendio en el aparato, hazlo únicamente con una manta ignífuga.
- Este aparato es para uso doméstico exclusivamente, no está diseñado para uso comercial o industrial.

Enhorabuena

por la compra de tu nuevo deshidratador de alimentos Luvele Breeze

Seguridad

Este aparato está diseñado para uso doméstico u otros usos similares, tales como:

- cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
- granjas
- para ser usado por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de hospedaje
- instalaciones tipo Bed&Breakfast

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluyendo niños), o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que dichas personas estén bajo supervisión o sean instruidos en el uso del aparato por alguien que se haga responsable de su seguridad.

Los niños mayores de 8 años pueden utilizar este aparato, pero deben ser supervisados para que no lo utilicen para jugar. Los niños no deben jugar con este aparato.

La limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños menores de 8 años, a menos que estén bajo la supervisión de un adulto.

Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años

Te aconsejamos comprobar el estado del cable de alimentación cada cierto tiempo. Si estuviera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, tu servicio técnico o una persona igualmente calificada, con el fin de evitar cualquier peligro.

Utiliza únicamente los accesorios incluidos. Este aparato no está diseñado para ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

Introducción

¡SALUDA A TU NUEVO DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS LUVELE BREEZE!

Esperamos que disfrutes de tu deshidratador de alimentos Luvele Breeze tanto como nosotros hemos disfrutado durante su diseño. El equipo de Luvele ha diseñado deshidratadores de alimentos durante más de 10 años, Luvele Breeze es nuestra quinta iteración de diseño. ¡Creemos que en nuestro nuevo diseño hemos pensado en prácticamente todo lo necesario para equiparte como el maestro o maestra de la deshidratación en tu cocina!

Lee este manual de instrucciones completo, para que puedas aprovechar al máximo a tu nuevo compañero de cocina.

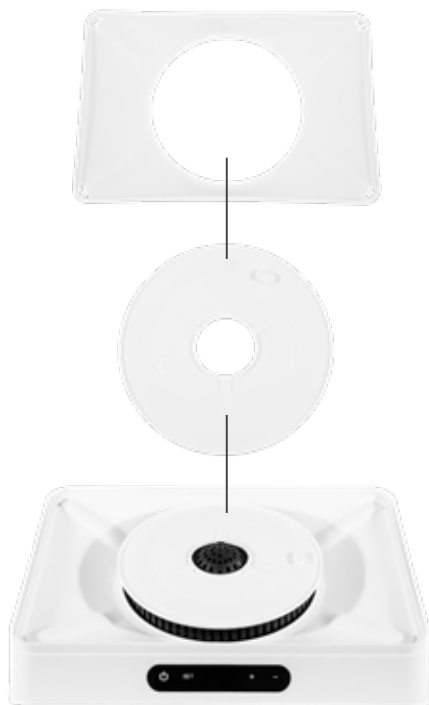


Características

BANDEJAS DE GOTEO

Deshidratar alimentos a veces puede resultar un poco sucio. Las dos bandejas de goteo incluidas resuelven este problema. Han sido diseñadas para recoger los líquidos que puedan gotear de los alimentos que se secan arriba. Se quitan fácilmente después de cada uso y las puedes lavar por separado con agua tibia y jabón

IMPORTANTE: No laves las bandejas de goteo en el lavavajillas.



La **bandeja de goteo rectangular** se coloca sobre la base eléctrica del deshidratador

La **bandeja de goteo redonda** se coloca sobre la cubierta del ventilador.

Base eléctrica



NOTA:

Después de cada uso, retira las dos bandejas de goteo y límpialas bien.

Características

REJILLAS DEL CUBRE VENTILADOR

IMPORTANTE: Las rejillas del cubre ventilador se pueden abrir y cerrar. La posición cerrada se utiliza cuando se desea limpiar la base eléctrica.

La posición abierta se utiliza cuando el deshidratador está en funcionamiento. No enciendas el deshidratador si las rejillas están cerradas.



Cubre ventilador

Interruptor de apertura y cierre de rejillas del cubre ventilador



ADVERTENCIA:

No enciendas el deshidratador con las rejillas de ventilación cerradas.

Características

EXTERIOR OPACO

La tapa exterior y las bandejas opacas bloquean la luz, ya que ésta puede tener un efecto dañino sobre el contenido nutricional de los alimentos que se están deshidratando



BASE ELÉCTRICA

La base eléctrica ha sido diseñada con un potente pero silencioso motor de 500 W. Para mayor seguridad y tranquilidad, posee un interruptor automático de protección contra sobrecalentamiento.

Sus precisos controles de temperatura se pueden configurar en un rango de entre 25 y 75 °C, con incrementos de 5 °C.

En los ajustes de baja temperatura de 25 y 30 °C, puedes configurar el temporizador digital para un período de secado de hasta 72 horas. Para temperaturas de entre 35 y 75 °C, puedes configurar el temporizador para un período de secado de hasta 24 horas.

Características

BANDEJAS DE SECADO DE ACERO INOXIDABLE

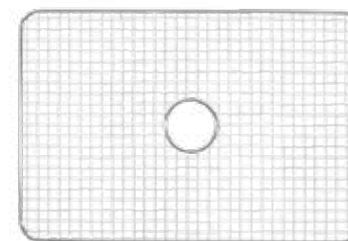
El deshidratador Luvele Breeze viene con seis bandejas de secado de acero inoxidable, a las que puedes agregar hasta un máximo de nueve bandejas.



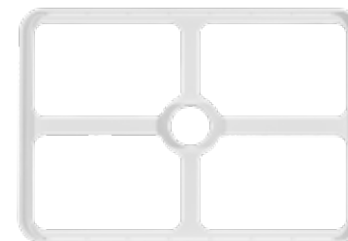
NOTA:
Puedes comprar sets de tres bandejas por separado en luvele.es



Coloca la bandeja insertable de acero inoxidable en el portabandejas y ya está todo listo para poner alimentos a secar.



Bandeja insertable de acero inoxidable



Portabandejas libre de BPA



Características

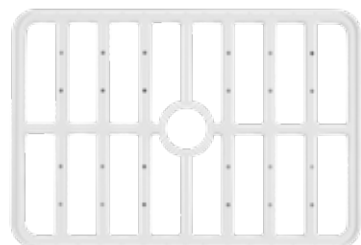
ESTANTE PARA COLGAR Y HACER BILTONG

El deshidratador de alimentos Luvele Breeze ha sido diseñado con un estante exclusivo para colgar alimentos y hacer carne seca, biltong, flores secas, etc.

Si deseas utilizar el estante para colgar, simplemente retira las bandejas insertables de acero inoxidable de los portabandejas y coloca a estos últimos uno encima del otro, formando una estructura hueca.



PORTABANDEJAS LIBRE DE BPA



ESTANTE PARA COLGAR LIBRE DE BPA

Coloca el estante para colgar sobre la pila de portabandejas y usa los ganchos de acero inoxidable suministrados para colgar lo que quieras deshidratar. Cuando hayas colgado los artículos, coloca la tapa sobre el estante para colgar y configura la temperatura y el tiempo que desees.



Características

GANCHO DE ACERO INOXIDABLE

Junto al deshidratador de alimentos Luvele Breeze, se suministran veinticuatro ganchos de acero inoxidable. Puedes lavarlos en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón.



NOTA:
CONSULTA LAS PÁGINAS 18 A
19 PARA VER NUESTRA RECETA DE
BILTONG Y ALGUNOS CONSEJOS PARA
PREPARARLO.



Características

PANEL DE CONTROL DIGITAL CON PANTALLA TÁCTIL

Mediante el panel de control digital, puedes controlar con precisión tanto el tiempo como la temperatura de secado.



NOTA:

Consulta la página 16 para obtener más instrucciones sobre el uso del panel de control digital.



TEMPERATURA: El deshidratador Luvele Breeze puede funcionar en un rango de temperaturas de entre 25 y 75 °C, con incrementos de 5 °C.



TIEMPO DE SECADO: Se pueden configurar tiempos de secado de entre 1 y 72 horas. Ten en cuenta que puedes establecer una temperatura de secado de 25 o 30 °C para tiempos de secado de entre 1 y 72 horas. Si utilizas un rango de temperaturas entre 35 y 75 °C, debes establecer un tiempo máximo de secado que no supere las 24 horas.

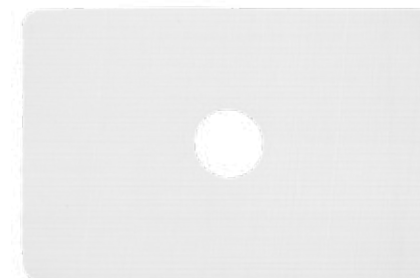


ADVERTENCIA:

No utilices temperaturas superiores a 30 °C durante más de 24 horas.

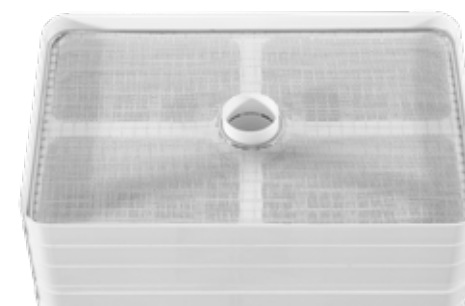
Accesorios

PAQUETE DE TRES LÁMINAS DE MALLA DE SILICONA ANTIADHERENTE



Las láminas de malla Luvele se utilizan para evitar que los alimentos con alto contenido de azúcar (como plátanos, tomates y sandías) se peguen a las bandejas. Sin las láminas de malla, puede ser difícil retirar los alimentos pegajosos de las bandejas. Las láminas de malla también evitan que los alimentos pequeños, como las hierbas, caigan entre las bandejas. También minimizan la cantidad de líquido que gotea de una bandeja a otra.

Nuestras exclusivas láminas de malla de silicona antiadherente son reutilizables. Están fabricadas con silicona de grado médico y son 100 % seguras para su uso con alimentos. Además, no poseen ningún producto plástico químico y son aptas para lavar en lavavajillas. Están disponibles en paquetes de tres unidades, en luvele.es.



NOTA:

Láminas de malla no incluidas. Disponibles para su compra por separado en luvele.es

Accesorios

PLACA ENROLLABLE - PAQUETE DE CUATRO UNIDADES

La placa enrollable Luvele es un recubrimiento de silicona que se coloca sobre la bandeja del deshidratador. Se utiliza para alimentos con alto contenido de líquidos, que no pueden deshidratarse directamente sobre la bandeja de secado o las láminas de malla, ya que se escurrirían. Las placas enrollables permiten hacer arrollados con casi cualquier tipo de combinación de frutas y vegetales que puedas imaginar. También puedes usarlas para secar galletas o preparar alimentos espesos, como salsa de manzanas, salsa para espaguetis, yogur, sopas, guisos, humus, sopa de guisantes, etc... Están disponibles en paquetes de cuatro unidades, en luvele.es



CONSEJO:

Visita nuestra página web, luvele.es, para obtener recetas geniales para preparar con la placa enrollable.

Accesorios

AÑADIR MÁS BANDEJAS - PAQUETE DE TRES UNIDADES

Si estás disfrutando de tus alimentos deshidratados, ¿por qué no agregar algunas bandejas para aumentar la capacidad de secado del deshidratador? Luvele te ofrece paquetes de tres bandejas de repuesto. Puedes apilar hasta nueve bandejas en el deshidratador Luvele Breeze. Secar más alimentos en un mismo lote es una forma eficiente de ahorrar energía y disfrutar de más alimentos deshidratados más a menudo.



NOTA:

Todos los accesorios y repuestos se pueden comprar en nuestro sitio web luvele.es

Funcionamiento

ANTES DE UTILIZAR TU NUEVO DESHIDRATADOR

PASO
1

Lava los portabandejas con agua tibia y jabón.

NOTA: LOS PORTABANDEJAS NO SE PUEDEN LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS

Funcionamiento

PASO 2 Lava las bandejas insertables de acero inoxidable con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

PASO 3 No sumerjas la base eléctrica en agua. Límpiala utilizando únicamente un paño húmedo con jabón.

PASO 4 Coloca la base eléctrica sobre una mesa o superficie nivelada.

PASO 5 Coloca la bandeja de goteo rectangular y la bandeja de goteo redonda en sus respectivas posiciones, como se muestra en la página 6.

PASO 6 Ya está todo listo para colocar los alimentos en las bandejas. Consulta la página 17 para obtener más información sobre cómo seleccionar y preparar alimentos para deshidratar.

PASO 7 Apila las seis bandejas, una encima de la otra, sobre la base eléctrica.

NOTA: DEBEN UTILIZARSE LAS SEIS BANDEJAS PARA UN CICLO DE SECADO.

PASO 8 Coloca la tapa sobre la sexta bandeja.

PASO 9 Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente y ya está todo listo para comenzar a deshidratar tus alimentos.

PASO 10 Utiliza el panel de control digital para configurar la temperatura y el tiempo de secado que desees.

Funcionamiento

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DIGITALES

Una vez que hayas colocado los alimentos en las bandejas y las hayas apilado, es hora de configurar la temperatura y el tiempo del ciclo de secado.



PASO 1 Presiona el botón de encendido una vez; el deshidratador se encenderá automáticamente con la configuración de tiempo predeterminada de 10 horas y la configuración de temperatura predeterminada de 50 °C.

PASO 2 Para ajustar la temperatura, presiona el botón SET una vez; la pantalla LED con la temperatura comenzará a parpadear. Usa los botones más y menos para aumentar o disminuir el valor.

PASO 3 Cuando hayas establecido la temperatura que desees, presiona el botón SET nuevamente; la pantalla LED con el tiempo comenzará a parpadear. Usa los botones más y menos para establecer el tiempo que desees.

PASO 4 Una vez que hayas seleccionado el tiempo, no toques ningún otro botón; la pantalla LED dejará de parpadear y los valores de tiempo y temperatura se guardarán automáticamente.

PASO 5 Cuando el temporizador digital finalice la cuenta regresiva, el deshidratador se apagará automáticamente.

PASO 6 Si desees apagar el deshidratador en cualquier otro momento, presiona el botón de encendido.

Funcionamiento

SELECCIONAR ALIMENTOS Y CARGAR LAS BANDEJAS PARA DESHIDRATAR

Para obtener los mejores resultados, selecciona productos de alta calidad, que estén maduros y tengan buen sabor. Lava las frutas y verduras para eliminar cualquier tipo de residuo, polvo o insectos. Retira las secciones que estén magulladas o estropeadas. Coloca los trozos de alimento de forma uniforme sobre las bandejas. No superpongas trozos de alimentos, ya que esto puede inhibir el proceso de deshidratación. A medida que cargues las bandejas, colócalas una sobre otra encima de la base eléctrica.

CONSEJO: Schneiden Sie die Lebensmittel für ein optimales Ergebnis in 5 bis 10 mm dicke Scheiben. Wenn die Lebensmittel dicker sind, trocknen sie möglicherweise nicht gleichmäßig.

TIEMPO DE SECADO: Die Trocknungsdauer variiert abhängig von der Art und Menge der Lebensmittel, sowie von der Dicke der Scheiben, vom Wasseranteil der Lebensmittel und vom Wetter während des Dörrrens. Auf den Seiten 23 bis 28 finden Sie die ungefähren Trocknungszeiten.

CONTROL DE TEMPERATURA: Der Luvele Breeze Dörrautomat hat einen Temperaturbereich von 25 bis 75 Grad Celsius.

RANGO DE TEMPERATURAS DE 25 A 30 °C: Este rango de temperaturas está indicado para hacer biltong y secar flores y otros artículos similares durante un período de 2-3 días. El tiempo máximo de secado a temperaturas de 25 y 30 °C es de 72 horas.

RANGO DE TEMPERATURAS DE 35 A 45 °C: Este rango de temperatura es ideal para secar alimentos que deben permanecer crudos. Las temperaturas más bajas realizan el proceso de deshidratación más lentamente, por lo que al usar estas temperaturas puede ser necesario cortar los alimentos en rebanadas más finas.

Funcionamiento

IMPORTANTE: El tiempo máximo de secado en las configuraciones de entre 35 y 45 °C es de 24 horas.

RANGO DE TEMPERATURAS DE 50 A 75 °C: Este rango de temperaturas es apropiado para productos con un alto contenido de agua, tales como carnes, frutas, verduras, etc. Se recomienda deshidratar las carnes a una temperatura de 75 °C.

IMPORTANTE: El tiempo máximo de secado en las configuraciones de entre 50 y 75 °C es de 24 horas.

Biltong

SELECCIÓN DE LA CARNE: Se pueden usar diferentes tipos de carnes para hacer biltong, desde pescado hasta pavo; pero la carne más popular es la de res, ya que se adapta a la mayoría de los gustos. El venado es una buena opción debido a su calidad más magra. La paletilla y el pejerrey también son buenos cortes para biltong. Independientemente de la carne que selecciones, el corte, la madurez y el contenido de grasa afectarán la calidad del biltong de la misma manera que si cocinaras otros platillos con ellas. Es más probable que los cortes grasos se echen a perder durante el proceso de secado, por lo que es mejor evitarlos.

PREPARACIÓN: Comienza eliminando el exceso de grasa. Esto agilizará el proceso de secado y garantizará una mayor longevidad del producto final. Deja un poco de grasa para dar sabor, si te gusta. No cortes rodajas demasiado gruesas o tardarán demasiado en secarse; el grosor ideal es de entre 8 y 10 mm. Cuando cuelgues biltong con seis bandejas, realiza cortes de 10 cm de longitud; cuando utilices nueve bandejas, corta a una longitud máxima de 19 cm. Elimina cualquier cartílago o tendón, ya que estas partes se vuelven muy difíciles de masticar al deshidratarse. Cortar tiras más largas te permitirá ahorrar espacio y usar menos ganchos de secado. Sin embargo, es importante que las tiras de biltong no toquen la base ni los lados del deshidratador.

250 ml de vinagre (para el adobo)
2 cucharadas de pimienta negra molida

1/2 taza de cilantro molido
2 cucharadas de sal marina
2 cucharaditas de pimentón

Biltong

La forma más sencilla de preparar carne para deshidratar es adobarla y sazónarla simultáneamente. Comienza agregando una capa de adobo (vinagre) y especias en el fondo de un plato o bandeja ancha y plana.

Coloca los filetes en el plato y agrega otra capa igual de adobo y especias. Puedes agregar otras especias, como pimentón y piri-piri, según tu preferencia de sabores picantes. Deja marinar los filetes durante tres horas dentro del frigorífico antes de pasar a la fase de deshidratación.

SECADO: Ya está todo listo para colgar las tiras de biltong para que se deshidraten. Si queda algún exceso de adobo en la carne, sécalo con una toalla de papel. Cuando cuelgues las tiras de carne, asegúrate de separarlas uniformemente por todo el deshidratador, utilizando los 24 ganchos de acero inoxidable suministrados. Es importante que no se toquen entre sí, ni toquen los lados o el fondo del deshidratador. Una vez que hayas terminado de colgar la carne, coloca la tapa del deshidratador y configura el tiempo y la temperatura deseados.

AJUSTES DE TIEMPO Y TEMPERATURA: Para obtener los mejores resultados, seca el biltong a una temperatura de 25 o 30 °C. Dependiendo del tipo de carne que utilices, el biltong puede tardar entre 48 y 72 horas en deshidratarse. Aquí es importante el gusto personal, ya que a algunas personas les gusta el biltong húmedo mientras que otros prefieren que esté duro. Debes experimentar un poco con los tiempos de secado al comenzar a hacer biltong.



ADVERTENCIA:

No utilices el deshidratador a temperaturas superiores a 30 °C durante más de 24 horas.



NOTA:

Cuando utilices el deshidratador durante más de 24 horas a temperaturas de 25 o 30 °C, debes chequearlo cada 12 horas, después del primer período de 24 horas.

Biltong

ALMACENAR EL BILTONG: Aunque el biltong se cura y se seca al aire, sigue siendo carne. El biltong casero no contiene conservantes, por lo que recomendamos guardarlo en el frigorífico dentro de una bolsa de papel, durante periodos cortos de 4 o 5 días. Si deseas almacenarlo por más de 5 días o deseas que el biltong se mantenga suave (húmedo), te recomendamos que lo guardes en un recipiente hermético dentro del congelador. Puedes almacenar biltong en el congelador por hasta 6 meses. La gama Luvele de selladores y botes al vacío son ideales para almacenar biltong en el congelador. Puedes comprarlos en luvele.es.

Almacenamiento

EMPAQUETADO

Los alimentos deshidratados deben empaquetarse inmediatamente después de secarlos para evitar que se vuelvan pegajosos o se rehidraten a causa de la humedad. Almacena los alimentos deshidratados en recipientes herméticos y a prueba de humedad. Si los alimentos no están lo suficientemente secos o quedan expuestos a la humedad a causa de un empaque defectuoso, pueden perder su calidad y sus valores nutricionales, e incluso se puede formar moho durante el almacenamiento. La gama de selladores y botes al vacío Luvele son ideales para envasar alimentos deshidratados. Pueden extender su vida útil 4 o 5 veces.

Puedes comprar los productos de sellado al vacío Luvele en nuestro sitio web: luvele.es

Puedes utilizar bolsas de plástico para congelador. Las bolsas de plástico para almacenamiento que no están expresamente indicadas para usar en congelador generalmente no son herméticas ni a prueba de humedad y no deben usarse para almacenar alimentos deshidratados. La mayoría de los materiales para envasar son transparentes; guarda los alimentos deshidratados en recipientes de plástico o metal que no permitan el ingreso de la luz. Almacena los alimentos por separado para que sus sabores no se mezclen.

Almacenamiento

ALMACENAMIENTO

Se deshidrata el producto, para que pueda ser utilizado nuevamente. Se pueden volver a hidratar los alimentos deshidratados, rehidratando los alimentos con agua suficiente como para cubrirlos y dejándolos remojar durante aproximadamente una hora. Si utilizas agua hirviendo la rehidratación será mucho más rápida que con agua fría. Las frutas o verduras también se pueden rehidratar en otros líquidos, como zumos de frutas, sidra, zumos de verduras, leche, etc. Agregar sal o azúcar durante la rehidratación hará que el proceso sea más lento.

REHIDRATAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS

Disfruta de tus alimentos deshidratados secos o vuelve a hidratarlos para usarlos en alguna receta. Puedes rehidratar los alimentos colocándolos en agua suficiente como para cubrirlos y dejándolos remojar durante aproximadamente una hora. Si utilizas agua hirviendo

la rehidratación será mucho más rápida que con agua fría. Las frutas o verduras también se pueden rehidratar en otros líquidos, como zumos de frutas, sidra, zumos de verduras, leche, etc. Agregar sal o azúcar durante la rehidratación hará que el proceso sea más lento.

COCINAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS

Después de rehidratar alimentos, cocínalos como lo harías normalmente. La mayoría de las frutas y verduras se rehidratan hasta aproximadamente un 70-90 % de su estado fresco. Ten en cuenta que tendrán una textura más gomosa que las frutas y verduras frescas o congeladas. Si utilizas alimentos deshidratados para cocinar, debes tener en cuenta que absorberán más líquido, por lo tanto, debes ajustar la cantidad de agua de la receta en consecuencia.

Rehidratación

Frutas

PREPARACIÓN

Lava las frutas y sécalas con una toalla de papel. Elimina las imperfecciones, retira las semillas y los huesos, y luego corta en trozos uniformes de entre 5 y 10 mm de espesor. Realiza el tratamiento previo en aquellas frutas para las que se recomiende. Lee la siguiente tabla para obtener más información.

TRATAMIENTO PREVIO

Se recomienda tratar previamente a las frutas para ralentizar el proceso de amarronamiento durante la deshidratación. Te recomendamos realizar un tratamiento previo natural con zumo de piña o limón. Remoja las rodajas de fruta en el zumo durante 1-2 minutos, antes de colocarlas en las rejillas de secado.

ESCALDADO

Algunas frutas, como los higos, las uvas y las ciruelas pasas, poseen un revestimiento de cera protectora natural, y deben escaldarse para acelerar el proceso de deshidratación. Para esto, coloca las frutas enteras en agua hirviendo durante 1 - 2 minutos. Luego sumérgelas en agua helada, córtalas y comienza el proceso de deshidratación.

Frutas	Preparación	Tratamiento previo	Prueba de secado	Tiempo
Manzanas	Retirar el núcleo y cortar en rebanadas	Remojar en	Biegar	8-12 Std.
tratamiento previo	Flexible	8-12 horas	Biegar	12-18 Std.
Albaricoques	Cortar en mitades, quitar el hueso,	In Säure eintauchen	Biegar	12-14 Std.
cortar en cuartos	Remojar en	Keine	Kross	7-12 Std.
tratamiento previo	Flexible	12-18 horas	Kross	14-18 Std.

Frutas

TEMPERATURA DE SECADO

La mayoría de las frutas deben deshidratarse a una temperatura de 75 °C

Frutas	Preparación	Tratamiento previo	Prueba de secado	Tiempo
Cerezas	Quitar los tallos, cortar en mitades y retirar el hueso	Escaldar	Correosa	10-14 horas
Higos	Retirar el tallo y cortar en mitades o cuartos	Escaldar	Correosa	14-18 horas
Uvas	Usar sin semillas, retirar el tallo y cortar en mitades	Escaldar	Flexible	18-22 horas
Kiwis	Pelar y cortar en rebanadas	Ninguno	Flexible	10-12 horas
Mangos	Pelar y cortar en rebanadas	Ninguno	Flexible	8-10 horas
Melones	Retirar la piel y las semillas	Ninguno	Correosa	14-16 horas
Nectarinas	Cortar en mitades y quitar el hueso	Remoja en	Biegar	12-16 Std.
tratamiento previo	Flexible	12-16 horas	Ledrig	12-16 Std.
Papayas	Pelar y quitar las semillas negras	Ninguno	Correosa	12-16 horas
Melocotones	Pelar, cortar en mitades y quitar el hueso	Remoja en	Biegar	14-16 Std.

Verduras

PREPARACIÓN

Lava bien todas las verduras, elimina las imperfecciones y córtalas en trozos uniformes de entre 5 y 10 mm de espesor. Realiza el tratamiento previo de aquellas verduras para las que se recomiende. Lee el siguiente cuadro para obtener más información.

TRATAMIENTO PREVIO

Es posible que debas escaldar algunas verduras para acelerar el proceso de deshidratación.

ESCALDADO AL VAPOR

Hierve agua en una cacerola, luego coloca las verduras en un colador, introduce el colador en la cacerola y tápala. Otra opción es cocinar las verduras al vapor en el microondas. Hazlo durante el tiempo sugerido en la siguiente tabla de secado, luego sumerge las verduras en agua helada para enfriarlas, escúrrelas y sécalas. Ya puedes comenzar el proceso de deshidratación. El escaldado conserva el color, detiene el proceso de maduración y, en general, permite que el producto se seque más rápido.

ESCALDADO

Sumerge las verduras en agua hirviendo durante 1-2 minutos. Luego, sumérgelas en agua helada y córtalas en rebanadas.

Verduras	Preparación	Tratamiento previo	Prueba de secado	Tiempo
Corazones de alcachofa	Cortar en tiras	Cocinar al vapor hasta que estén tiernos.	Quebradizo	8-12 horas
Espárragos	Cortar a lo largo	Escaldar al vapor durante 4-5 minutos.	Quebradizo	8-10 horas
Frijoles	Cortar a lo largo	Escaldar al vapor hasta que estén transparentes	Quebradizo	6-8 horas
Remolacha	Quitar la piel y cortar en rebanadas	Cocinar hasta que esté tierna	Quebradizo	12-14 horas
Brócoli	Remojar en agua salada durante 5 minutos, para eliminar insectos.	Escaldar al vapor	Quebradizo	10-12 horas
Coles de Bruselas	Retirar las hojas exteriores, cortar en mitades	Escaldar al vapor durante 3 minutos	Quebradizo	10-14 horas

Verduras

TEMPERATURA DE SECADO

La mayoría de las verduras deben deshidratarse a una temperatura de 75 °C

Verduras	Preparación	Tratamiento previo	Prueba de secado	Tiempo
Col	Cortar en tiras	Escaldar al vapor durante 4-5 minutos.	Correosa	10-12 horas
Zanahorias	Pelar, cortar en cubos o rebanadas	Escaldar al vapor durante 5 minutos	Correosa	10-12 horas
Coliflor	Cortar en florecitas	Escaldar al vapor durante 3 minutos	Quebradizo	10-12 horas
Apio	Cortar a lo largo	Ninguno	Crujiente	8-10 horas
Tomate	Quitar los tallos y cortar en rebanadas	Ninguno	Flexible	10-12 horas
Maíz	Quitar la cáscara y cortar la mazorca	Cocinar al vapor hasta que la mazorca esté cocida. Retirar los granos y secar	Quebradizo	10-12 horas
Setas	Cortar en rebanadas	Ninguno	Crujiente	6-8 horas
Cebollas	Quitar la piel y cortar en rebanadas	Ninguno	Crujiente	12-16 horas
Patatas	Pelar y cortar en rebanadas	Escaldar al vapor	Crujiente	10-12 horas
Guisantes	Pelar y lavar	Escaldar al vapor hasta que estén cocidos	Quebradizo	6-8 horas
Pimientos rojos o verdes	Quitar las semillas, cortar en tiras	Ninguno	Quebradizo	6-8 horas
Calabacín	Retirar los extremos y cortar en rebanadas	Escaldar al vapor durante 2 minutos	Flexible	8-10 horas

Hierbas

La mayoría de las hierbas se pueden secar en el deshidratador directamente en el tallo de la Planta. Las semillas y las hojas se quitan fácilmente de la planta cuando se secan. No deshidrates hierbas junto con frutas y verduras. Almacena el producto terminado en un lugar fresco y oscuro para reducir la pérdida de sabor. No pulverices las hojas hasta que no vayas a usarlas.

PREPARACIÓN

Lava las hojas y tallos con agua fría para eliminar el polvo o insectos. Retira las partes muertas o descoloridas. Si vas a utilizar flores para hacer té, sécalas enteras. Cuando las vainas de semillas se hayan secado, puedes quitar su cubierta exterior frotándolas entre las palmas de las manos mientras soplas para quitar las cáscaras. Coloca las semillas sobre una lámina de malla antiadherente. Deshidrátalas hasta que no se perciban rastros de humedad.

TEMPERATURA DE SECADO

La mayoría de las hierbas deben deshidratarse a temperaturas de entre 60 y 75 °C.

Hierbas	Parte de la planta	Preparación	Uso	Tiempo
Albahaca	Hojas	Aclarar en agua fría	Platos italianos y mediterráneos, platos con tomate, carnes, ensaladas, sopas, pescados, platos de aves	1-3 horas
Alcaravea	Semillas	Cortar toda la planta, sumergir en agua hirviendo	Cerdo, chucrut, pan de centeno, queso, verduras y galletas	3-5 horas
Pimientos picantes	Vainas	Aclarar y cortar en dados	Sabor suave a cebolla, usar en recetas húmedas	2-3 horas
Cilantro	Semillas	Cortar toda la planta, sumergir en agua hirviendo	Platos con salchichas, encurtidos, especias, manzana y pera	2-5 horas
Eneldo	Hojas	Aclarar en agua fría	Ensaladas, verduras, patatas y pescado	1-3 horas

Hierbas

Hierbas	Parte de la planta	Preparación	Uso	Tiempo
Hinojo	Hojas	Aclarar en agua fría	Ensaladas, sopas o guisos	1-3 horas
Hinojo	Semillas	Aclarar en agua fría	Tortas, galletas, panes	3-5 horas
Ajo	Diente	Cortar por la mitad	Sal, polvo, recetas	6-12
horas	Zehen	Der Länge nach halbieren	Salz, Puder, Rezepte	6-12 Std.
Jengibre	Raíz	Aclarar y rallar o cortar en rebanadas	Carnes, verduras, galletas y postres	2-5 horas
Menta	Hojas	Aclarar en agua fría	Salsas, gelatina de menta y platos con cordero.	1-3 horas
Mostaza	Semillas	Aclarar en agua fría	Carne en conserva, chucrut, aderezos para ensaladas y repollo	2-5 horas
Orégano	Hojas	Aclarar en agua fría	Platos italianos, griegos, mexicanos y con tomate	1-3 horas
Perejil	Hojas y tallos	Aclarar en agua fría	Polvo, usa las hojas para decorar	1-3 horas
Estragón	Hojas	Aclarar en agua fría	Salsas, ensaladas, pescados y aves	1-3 horas
Romero	Hojas	Aclarar en agua fría	Salsas para barbacoa, huevos, aves, carnes, cordero y verduras	1-3 horas
Salvia	Hojas y tallos	Aclarar en agua fría	Platos de aves, cerdo, cordero, ternera y pescado	1-3 horas
Tomillo	Hojas	Aclarar en agua fría	Platos de carne, pescado y aves, judías verdes, remolacha, zanahorias y patatas	1-3 horas

Carnes

SECAR CARNE: CECINA

Retira el exceso de grasa de la carne y corta en tiras finas de entre 5 y 10 mm. Marina la carne en un adobo de tu elección, dentro del refrigerador, durante 6-8 horas. Coloca la carne a secar en una lámina de malla antiadherente, luego deshidrátala durante 8-10 horas ininterrumpidas a 75 °C.

ALMACENAMIENTO

Guarda la carne deshidratada en un recipiente hermético. Si deseas almacenarla por un tiempo prolongado, refrigérala. El tiempo máximo recomendado de almacenamiento es de 3 meses. Asegúrate de comprobar la sequedad cada 2-3 semanas.

Flores

DESHIDRATAR FLORES

Con tu deshidratador de alimentos Luvele Breeze, puedes secar flores, capullos y pétalos. Puedes secarlas extendiéndolas sobre las bandejas de acero inoxidable o colgarlas utilizando el estante para colgar.

PREPARACIÓN

Corta flores cuando estén secas y frescas. Elige flores que estén firmes pero abiertas solo a medias. Las flores en plena floración tienden a perder sus pétalos. Esparce tus flores y pétalos sobre las bandejas de secado o el estante para colgar y sécalas durante 8-10 horas a 75 °C, hasta que estén quebradizas.

Para hacer popurrí, usa un puñado de flores, capullos y pétalos y mézclalos con 3-4 gotas de aceite perfumado, como aceite de rosa o de lavanda. Esparce las flores, los capullos y los pétalos sobre las bandejas de secado usando una lámina de malla, y luego seca durante 6-8 horas a 75 °C. Al finalizar el proceso de secado, coloca las flores en un recipiente grande de vidrio hermético y aplica otras 3-4 gotas de aceite perfumado.

Limpieza

CÓMO LIMPIAR TU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS LUVELE BREEZE

Base eléctrica

No sumerjas la base eléctrica en agua. Límpiela utilizando únicamente un paño húmedo con jabón.

Bandejas de goteo

Lava las bandejas de goteo con agua tibia y jabón. No utilices ningún objeto ni estropajo metálico para limpiarlas, ya que podrías dañar la superficie.



ADVERTENCIA:

Las bandejas de goteo no se pueden lavar en el lavavajillas.

Portabandejas y tapa

Lava la tapa y los portabandejas con agua tibia y jabón. No utilices ningún objeto ni estropajo metálico para limpiarlos, ya que podrías dañarlos.



ADVERTENCIA:

Los portabandejas y la tapa no se pueden lavar en lavavajillas.

Estante para colgar

Lava el estante para colgar con agua tibia y jabón. No utilices ningún objeto ni estropajo metálico para limpiarlo, ya que podrías dañararlo.

Limpieza



ADVERTENCIA:

El estante para colgar no se puede lavar en el lavavajillas.

Bandejas insertables de acero inoxidable

Lava las bandejas insertables de acero inoxidable con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

Ganchos de acero inoxidable

Lava los ganchos de acero inoxidable con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

Lámina de malla antiadherente (no incluida)

Lava las láminas de malla con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.



Garantía

El deshidratador de alimentos Luvele Breeze trae una garantía de cobertura total por 1 año.

Nuestra garantía cubre cualquier falla de fabricación del producto, así como cualquier daño causado durante su transporte.

Tu garantía comienza a partir de la fecha de compra del producto Luvele. Visita www.luvele.es para registrar tu garantía. Encontrarás más instrucciones en tu tarjeta de garantía.

Proceso de garantía

Queremos que cualquier reclamación de garantía sea lo más sencilla posible para ti. Todo lo que debes hacer es contactarnos en support@luvele.es y proporcionarnos información sobre tu problema con el producto. Primero, te sugeriremos algunas ideas de resolución del problema para establecer si puede solucionarse sin necesidad de devolver el producto. Podríamos solicitarte fotos o un breve vídeo de la falla si esto fuera apropiado y pudiera ayudarnos a resolver el problema más rápido.

Por lo general, si tienes un problema con un artículo dentro de los 30 días posteriores a su recepción, te enviaremos un artículo nuevo. Este nuevo artículo se enviará dentro de las 48 horas posteriores a la recepción del artículo defectuoso. Te enviaremos un correo electrónico de confirmación cuando recibamos tu producto.

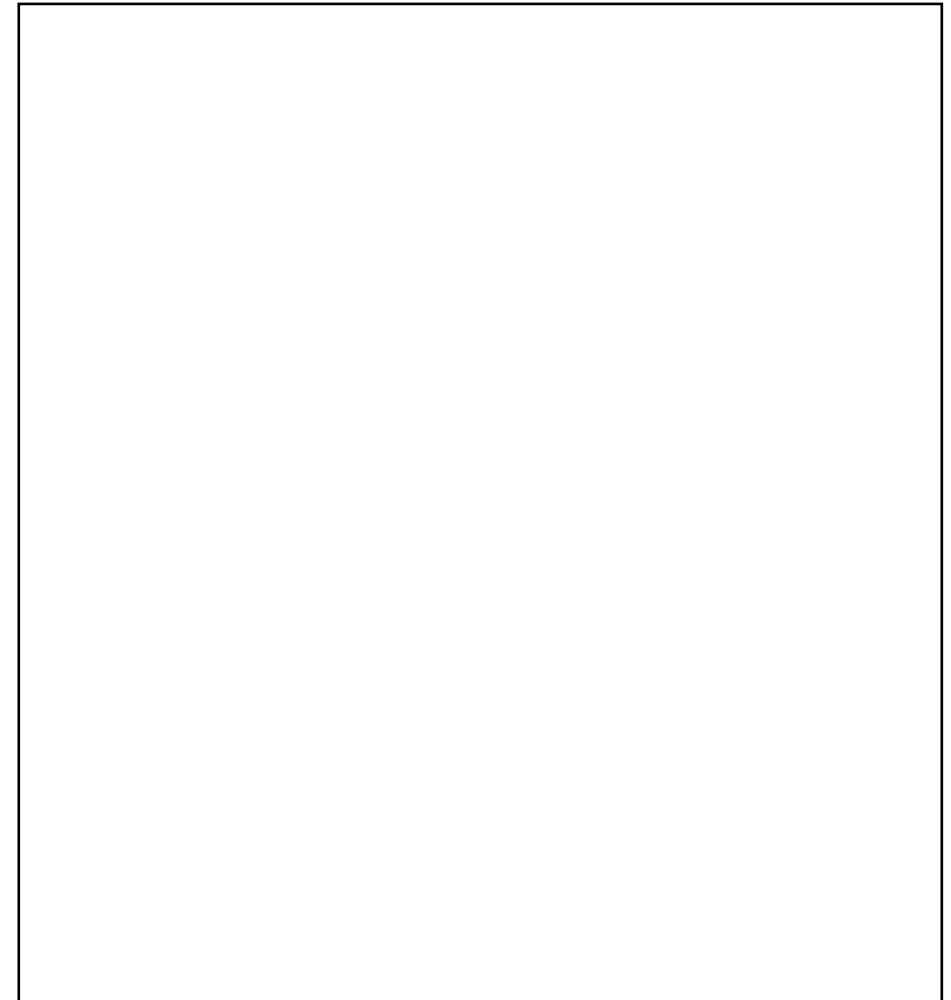
Si tienes un problema después del período de 30 días, consideraremos la posibilidad de reparar tu artículo si esto fuera posible. Si no se puede reparar, lo reemplazaremos por un artículo nuevo.

Estamos aquí para ayudarte; envíanos un correo electrónico y te ofreceremos la mejor solución para satisfacer tus necesidades.

support@luvele.es | www.luvele.es



Notas



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS LUVELE BREEZE
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GUÍA DE USUARIO
Luvele life. Luvele health.

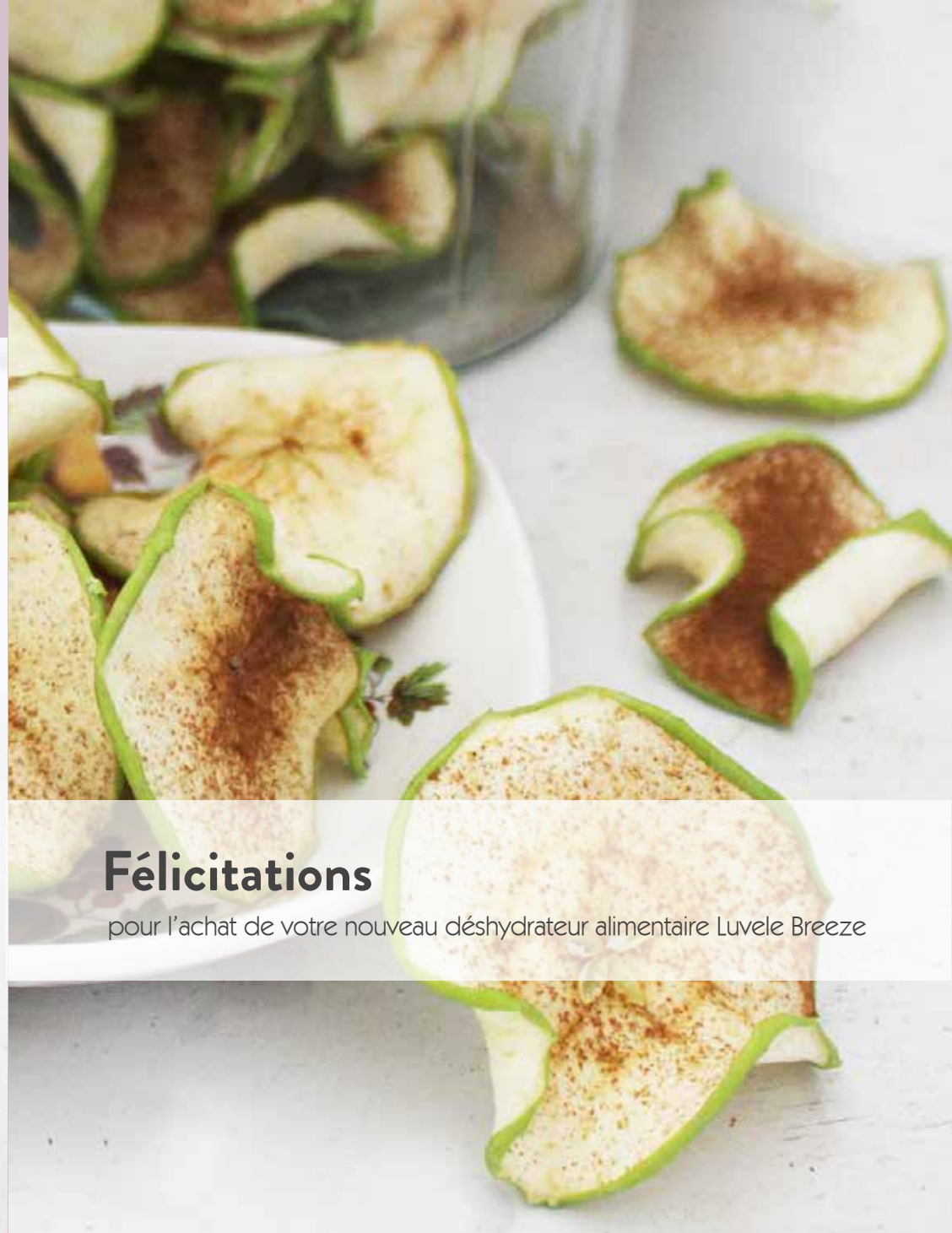
Luvele

Luv life. Luv health.

DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS LUVELE BREEZE



Mode d'emploi
LBFD500EU



Félicitations

pour l'achat de votre nouveau déshydrateur alimentaire Luvele Breeze

Luvele . fr

Sécurité

Veillez à lire toutes les instructions avant d'utiliser le déshydrateur d'aliments Breeze de Luvele. Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

- Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser votre déshydrateur d'aliments pour la première fois. Ne placez pas votre déshydrateur près du bord d'un banc ou d'une table pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est plane, exempte de liquides ou d'autres substances.
- Ne placez pas votre déshydrateur sur ou près d'une cuisinière ou d'un four chaud.
- Utilisez uniquement les accessoires et pièces jointes recommandés avec votre déshydrateur et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne mettez pas le socle électrique du déshydrateur ou les supports de plateaux dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez pas le socle d'alimentation électrique du déshydrateur dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé (y compris le câble d'alimentation).
- Faites fonctionner l'appareil à travers une prise de courant installée par un professionnel uniquement et fournissant la bonne tension et n'utilisez pas de rallonge.
- Ne retirez jamais le câble principal avec des mains mouillées, ne posez jamais le câble sur une surface chaude et ne laissez jamais le câble entrer en contact avec de l'huile.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- N'essayez pas d'effectuer un entretien autre que le nettoyage. Pour tout problème d'entretien, veuillez contacter Luvele Australia/RU à l'adresse support@luvele.fr.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Utilisez une couverture anti-feu uniquement pour éteindre les feux sur l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel, il est destiné à un usage domestique uniquement.

Sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels;
- Les maisons de ferme;
- Par les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel;
- Les environnements de type chambres d'hôte

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil, mais ils doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. 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 sont surveillés.

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

Vérifiez de temps en temps que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Utilisez uniquement les accessoires désignés ci-joints. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Introduction

DÉCOUVREZ VOTRE DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE BREEZE DE LUVELE!

Nous espérons que vous apprécierez votre déshydrateur alimentaire Breeze de Luvele autant que nous avons été passionnés par sa conception. L'équipe de Luvele conçoit des déshydrateurs alimentaires depuis plus de 10 ans, et le Breeze est notre cinquième conception. Nous pensons avoir pensé à tout dans notre nouveau design, pour vous équiper et devenir le maître de la déshydratation dans votre cuisine! Veuillez lire ce mode d'emploi dans son intégralité, afin de tirer le meilleur parti de votre nouveau compagnon de cuisine.

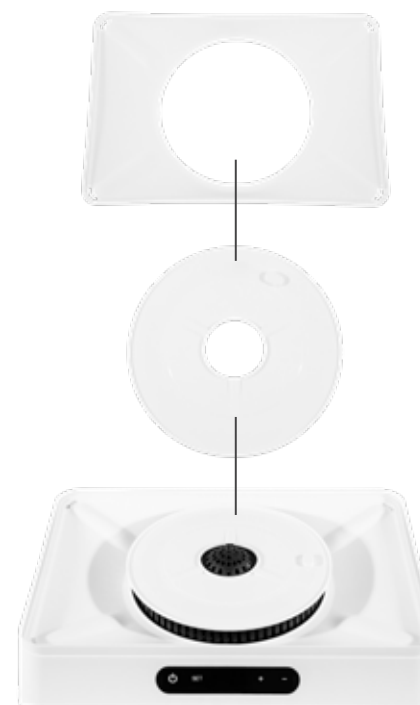


Caractéristiques

PLATEAUX D'ÉGOUTTEMENT

Le séchage des aliments dans un déshydrateur peut parfois être un peu salissant. Les deux plateaux d'égouttement résolvent ce problème. Ils ont été conçus pour recueillir toutes les gouttes qui peuvent provenir du séchage des aliments ci-dessus. Ils s'enlèvent facilement après chaque utilisation et peuvent être lavés séparément à l'eau chaude savonneuse.

IMPORTANT: Ne lavez pas les plateaux d'égouttement au lave-vaisselle.



Le **bac d'égouttement rectangulaire** se trouve dans le socle d'alimentation électrique du déshydrateur.

Le **plateau d'égouttement rond** se trouve sur le couvercle du ventilateur

Socle d'alimentation électrique



NOTE:
RETIREZ LES DEUX PLATEAUX D'ÉGOUTTEMENT APRÈS CHAQUE UTILISATION ET NETTOYEZ-LES SOIGNEUSEMENT.

Caractéristiques

FENTES DU COUVERCLE DU VENTILATEUR

IMPORTANT: Les fentes du couvercle du ventilateur peuvent être ouvertes et fermées. La position fermée est utilisée lorsque le nettoyage du socle d'alimentation électrique est nécessaire.

La position ouverte est utilisée lorsque le déshydrateur est en fonctionnement. Ne mettez pas le déshydrateur en marche si les fentes sont fermées.



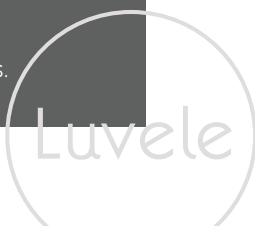
Couvercle du ventilateur

Interrupteur d'ouverture et de fermeture des fentes du couvercle du ventilateur



AVERTISSEMENT:

Ne faites pas fonctionner le déshydrateur avec les fentes fermées.



Caractéristiques

EXTÉRIEUR OPAQUE

Le couvercle extérieur opaque et les plateaux permettent de bloquer la lumière nocive qui peut détruire le contenu nutritionnel des aliments en cours de déshydratation.

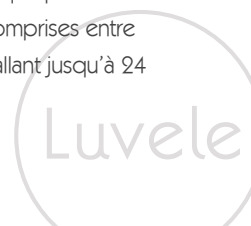


SOCLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'UNITÉ

Le socle d'alimentation électrique a été conçu avec un moteur de 500 w puissant, mais très silencieux. Il est doté d'un interrupteur interne automatique de protection contre la surchauffe pour plus de sécurité et de tranquillité d'esprit.

Les contrôles précis de la température peuvent être réglés sur une plage de température comprise entre 25 et 75 degrés Celsius, par incréments de 5 degrés Celsius.

Sur les réglages de basse température de 25 et 30 degrés C, le minuteur numérique peut être pour une période de séchage allant jusqu'à 72 heures. Pour les températures comprises entre 35 et 75 degrés C, la minuterie peut être réglée pour une période de séchage allant jusqu'à 24 heures.



Caractéristiques

PLATEAUX DE SÉCHAGE EN ACIER INOXYDABLE

Le déshydrateur Breeze de Luvele est livré avec six plateaux de séchage en acier inoxydable et est extensible à neuf plateaux.

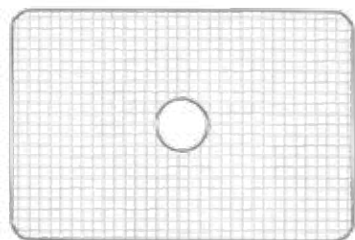


REMARQUE:

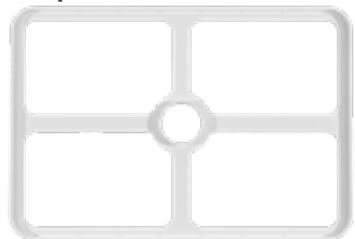
Des packs de trois plateaux peuvent être achetés séparément sur [luvele.fr](https://www.luvele.fr).



L'insert pour plateau en acier inoxydable se place simplement dans le porte-plateau, prêt à recevoir vos aliments pour les sécher.



Insert pour plateau en acier inoxydable



Porte-plateau sans BPA



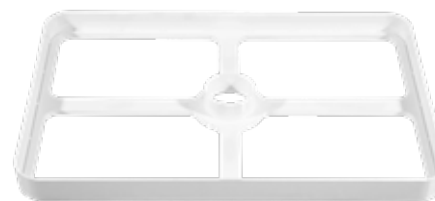
Luvele

Caractéristiques

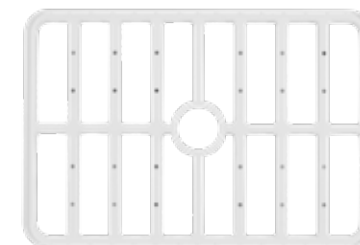
SÉCHAGE DE VIANDE & SUPPORT DE SUSPENSION

Le déshydrateur alimentaire Breeze de Luvele a été conçu avec un système unique d'étagères suspendues pour faire de la viande séchée, du biltong, sécher des fleurs, etc...

Pour mettre en place la fonction de support suspendu, il suffit de retirer les inserts de plateau en acier inoxydable de chacun des supports de plateau et de les empiler les uns sur les autres pour créer une structure creuse.



PORTE-PLATEAU SANS BPA



SUPPORT DE SUSPENSION SANS BPA

Placez la grille de suspension sur la pile de supports de plateaux, puis utilisez les crochets en acier inoxydable fournis pour suspendre les aliments à sécher. Lorsque les aliments sont suspendus, placez le couvercle sur la grille de suspension et réglez la température et la durée souhaitées.



Luvele

Caractéristiques

CROCHET EN ACIER INOXYDABLE

Vingt-quatre crochets en acier inoxydable sont fournis avec le déshydrateur. Ils peuvent être lavés dans un lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude savonneuse.



REMARQUE :
VOIR LES PAGES 18 ET 19 POUR DES
CONSEILS SUR LA PRÉPARATION DU
BILTONG ET NOTRE RECETTE DU BILTONG.



Caractéristiques

PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE À ÉCRAN TACTILE

La durée et la température de séchage peuvent être contrôlées avec précision à l'aide du panneau de commande numérique.



REMARQUE:
Voir page 16 pour de plus amples instructions sur l'utilisation du panneau de commande numérique



TEMPÉRATURE: Le déshydrateur peut fonctionner à une température comprise entre 25 et 75 degrés C, avec des incréments de 5 degrés C.



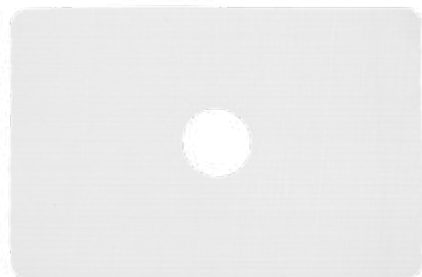
TEMPS DE SÉCHAGE: Il est possible de régler un temps de séchage compris entre 1 heure et 72 heures. Veuillez noter qu'une température de séchage de 25 ou 30 degrés C peut être réglée pour un temps de séchage compris entre 1 et 72 heures. En cas de séchage à une température comprise entre 35 et 75 degrés C, il convient de fixer une durée maximale de séchage de 24 heures seulement.



AVERTISSEMENT:
Ne faites pas fonctionner à une température supérieure à 30 degrés C pendant plus de 24 heures.

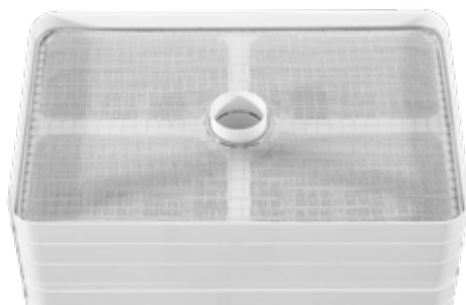
Accessoires

FEUILLES DE PLATEAUX EN SILICONE ANTIADHÉSIVES – LOT DE TROIS



Les feuilles de plateaux Luvele sont utilisées pour empêcher les aliments à forte teneur en sucre, tels que les bananes, les tomates et les pastèques, de coller aux plateaux. Sans les feuilles de plateaux, les aliments collants peuvent être difficiles et frustrants à décoller ou à gratter des plateaux. Les feuilles de plateaux empêchent également les petits morceaux d'aliments, comme les herbes, de tomber à travers les plateaux. Elles empêchent le liquide ou le jus de couler d'un plateau à un autre.

Nos feuilles de plateaux en silicone antiadhésives, uniques et réutilisables, sont fabriquées en silicone de qualité médicale. Elles sont 100 % sûres pour les aliments et exemptes de tout produit chimique plastique. Elles sont disponibles en paquets de trois sur luvele.fr.

**REMARQUE:**

Non inclus, disponible pour un achat séparé sur luvele.fr.

Accessories

FEUILLE À ROULER – SET DE 4

The Luvele roll-up sheet is a silicone liner that fits on top of the dehydrator tray. They are used for foods that are high in liquid content which cannot be dehydrated directly on the drying tray or mesh sheets because they would drip through.

The roll-up sheets provide a way to make fruit and vegetable roll-ups out of just about any fruit and veg combination imaginable. They can also be used to dry crackers, thick or pureed foods such as apple sauce, spaghetti sauce, yoghurt, soups, stew, refried beans, pea soup etc. They are available in packs of four at luvele.fr.

**ASTUCE:**

Visitez notre site luvele.fr pour nos super-recettes avec feuilles silicone.

Accessoires

AJOUTER DES PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES – PAQUET DE TROIS

Si vous appréciez vos aliments séchés, pourquoi ne pas ajouter des plateaux supplémentaires pour augmenter la capacité de séchage de votre déshydrateur. Luvele propose des packs de trois plateaux de rechange. Neuf plateaux peuvent être empilés dans le déshydrateur alimentaire Breeze de Luvele. Le séchage d'une plus grande quantité d'aliments en une seule fois est un moyen efficace et économe en énergie de profiter de plus d'aliments séchés, plus souvent.



REMARQUE:

Tous les accessoires et les pièces détachées peuvent être achetés sur notre site internet luvele.fr.

Fonctionnement

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU DÉSHYDRATEUR

ÉTAPE
1

Lavez les supports de plateau à l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE : LES SUPPORTS DE PLATEAU NE PEUVENT PAS ÊTRE LAVÉS DANS UN LAVE-VAISSELLE.

Fonctionnement

ÉTAPE
2

Lavez les inserts de plateau en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

ÉTAPE
3

Ne mettez pas le socle d'alimentation électrique dans l'eau. Essuyez le socle d'alimentation avec un chiffon humide et savonneux uniquement.

ÉTAPE
4

Placez le socle d'alimentation électrique sur un banc ou une table de niveau.

ÉTAPE
5

Placez le plateau d'égouttement rectangulaire et le plateau d'égouttement rond en position comme indiqué à la page 6

ÉTAPE
6

Vous êtes maintenant prêt à placer vos aliments sur chaque plateau. Voir page 17 pour plus d'informations sur la sélection et la préparation des aliments à sécher..

ÉTAPE
7

Empilez chacun des six plateaux, l'un sur l'autre, sur le socle d'alimentation électrique de l'unité.

REMARQUE : LES SIX PLATEAUX DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR UN CYCLE DE SÉCHAGE.

ÉTAPE
8

Placez le couvercle sur le sixième plateau.

ÉTAPE
9

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique et vous êtes prêt à commencer à déshydrater votre nourriture.

ÉTAPE
10

Utilisez le panneau de commande numérique pour régler la température et la durée de séchage souhaitées.

Fonctionnement

RÉGLAGE DES COMMANDES NUMÉRIQUES

Une fois les plateaux remplis d'aliments et empilés, il est temps de régler la température et la durée du cycle de séchage.



Bouton
d'alimentation

Bouton
de réglage

Bouton
pour
augmenter

Bouton
pour
diminuer

ÉTAPE
1

Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation, ce qui mettra automatiquement en marche le déshydrateur avec une durée par défaut de 10 heures et une température par défaut de 50 degrés C.

ÉTAPE
2

Pour régler la température, appuyez une fois sur le bouton SET, l'affichage de la température par LED se met à clignoter, utilisez les boutons d'augmentation et de diminution pour augmenter ou diminuer la température.

ÉTAPE
3

Lorsque la température souhaitée est réglée, appuyez à nouveau sur le bouton SET et l'affichage de l'heure à LED se met à clignoter. Utilisez les boutons Augmenter et Diminuer pour régler la durée.

ÉTAPE
4

Lorsque la durée a été sélectionnée, ne touchez à aucun autre bouton, l'affichage LED cessera de clignoter et la durée et la température seront automatiquement enregistrées.

ÉTAPE
5

Lorsque le compte à rebours de la minuterie numérique est terminé, le déshydrateur s'éteint automatiquement.

ÉTAPE
6

Pour éteindre le déshydrateur à tout moment, appuyez sur le bouton d'alimentation.

Fonctionnement

SÉLECTION DES ALIMENTS ET CHARGEMENT DU PLATEAU POUR LE SÉCHAGE

Choisissez des produits de haute qualité, mûrs et pleins de saveur pour obtenir les meilleurs résultats. Lavez tous les fruits et légumes pour éliminer les débris, la poussière ou les insectes. Coupez les parties abîmées ou meurtries. Disposez les morceaux d'aliments de manière uniforme sur les plateaux. Faites en sorte que les morceaux d'aliments ne se chevauchent pas car cela pourrait empêcher le séchage. Au fur et à mesure que les plateaux sont chargés, empilez-les un par un sur l'unité de base, prêts à sécher.

CONSEIL: Pour obtenir le meilleur résultat, veillez à couper vos aliments en tranches de 5 à 10 mm d'épaisseur. Si l'épaisseur est supérieure, les aliments risquent de ne pas sécher uniformément.

TEMPS DE SÉCHAGE: Le temps de séchage varie en fonction du type et de la quantité d'aliments, de l'épaisseur des tranches, du pourcentage d'eau dans les aliments et du temps qu'il fait lorsque vous utilisez le déshydrateur. Voir les pages 23 à 28 pour les temps de séchage approximatifs.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE: Le déshydrateur Breeze de Luvele a une gamme de température comprise entre 25 et 75 degrés.

GAMME DE TEMPÉRATURE 25 À 30 DEGRÉS C: Cette gamme de température est destinée à la préparation du biltong et au séchage des fleurs, etc. sur une période de 2 à 3 jours. Le temps de séchage maximum pour les réglages de 25 et 30 degrés C est de 72 heures.

GAMME DE TEMPÉRATURE 35 À 45 DEGRÉS C: Cette gamme de température est idéale pour le séchage des aliments qui doivent rester crus. Cette température plus basse déshydrate les aliments plus lentement, il peut donc être nécessaire de trancher les aliments plus finement lorsque vous utilisez ces températures.

Fonctionnement

IMPORTANT: Le temps de séchage maximum sur les réglages de 35 à 45 degrés C est de 24 heures.

GAMME DE TEMPÉRATURE 50 À 75 DEGRÉS C: Cette gamme de température est destinée aux produits à forte teneur en eau comme les viandes, les fruits et les légumes, etc. Il est recommandé de déshydrater toutes les viandes sur le réglage de température de 75 degrés C.

IMPORTANT: Le temps de séchage maximum sur les réglages de 50 à 75 degrés C est de 24 heures.

Biltong

SÉLECTION DE LA VIANDE: De nombreux types de viandes peuvent être utilisés pour faire du biltong, du poisson à la dinde, mais la viande la plus populaire est de loin le boeuf, car elle convient à tous les goûts. Le gibier est un bon choix en raison de sa qualité plus maigre. Les cuisses et le corned-beef sont également de bons morceaux pour le biltong. Quel que soit votre choix, les facteurs habituels que sont la coupe, le vieillissement et la teneur en graisse s'appliquent et affecteront votre biltong de la même manière que lorsque vous cuisinez avec ces viandes. Les morceaux de viande gras sont plus susceptibles de s'abîmer pendant le processus de séchage et doivent être évités.

PRÉPARATION: Commencez par enlever tout excès de graisse. Cela facilitera le processus de séchage et assurera une plus grande longévité au produit final. Laissez un peu de graisse pour une saveur supplémentaire, comme vous l'aimez. Ne coupez pas les tranches trop épaisses ou elles prendront trop de temps à sécher, 8 mm à 10 mm est idéal. Si vous suspendez le biltong sur six plateaux, coupez une longueur de 10 cm et si vous utilisez neuf plateaux, coupez une longueur maximale de 19 cm. Débarrassez-vous des cartilages et des tendons, car ces parties deviennent extrêmement dures à mâcher une fois séchées. Les bandes plus longues sont plus efficaces pour le séchage et réduisent le nombre de crochets de séchage que vous devrez utiliser. Cependant, il est important que les bandes de biltong ne touchent pas la base ou les côtés du déshydrateur.

Biltong

RECETTE DE BADIGEONNAGE ET D'ASSAISONNEMENT – POUR ENVIRON 2 KG DE VIANDE :

250 ml de vinaigre (pour badigeonner)
2 cuillères à soupe de poivre noir moulu

1/2 tasse de coriandre moulue
2 cuillères à soupe de sel de mer
2 cuillères à café de paprika

La façon la plus simple de préparer la viande pour le séchage est de badigeonner et d'assaisonner simultanément. Commencez par ajouter une couche de votre mélange (vinaigre) et d'épices d'assaisonnement au fond d'un plat large et plat ou d'un plateau.

Posez vos steaks à plat dans le plat, puis ajoutez une autre couche égale de badigeonnage et d'assaisonnement sur le dessus. Des épices supplémentaires comme le paprika et le peri peri peuvent être ajoutées selon votre préférence pour une saveur épicée. Laissez les steaks mariner pendant trois heures au réfrigérateur avant de passer à la phase de séchage.

SÉCHAGE: Vous êtes maintenant prêt à suspendre vos bandes de biltong pour les faire sécher. S'il reste un excès de liquide sur la viande après l'avoir badigeonnée, retirez-le avec une serviette en papier. Lorsque vous suspendez vos lanières de viande, veillez à les séparer uniformément dans le déshydrateur, en utilisant les 24 crochets en acier inoxydable fournis. Il est important que les bandes de viande ne se touchent pas entre elles ni avec les parois ou le fond du déshydrateur. Une fois la viande suspendue, placez simplement le couvercle sur le déshydrateur et réglez le temps et la température souhaités.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE: Pour obtenir les meilleurs résultats, faites sécher le biltong sur le réglage de température de 25 ou 30 degrés C. En fonction du type de viande utilisé, le biltong peut prendre entre 48 et 72 heures pour sécher. Les goûts personnels entrent en jeu, car certains aiment le biltong humide tandis que d'autres préfèrent le biltong dur comme de la pierre. Vous devrez expérimenter les temps de séchage lorsque vous commencerez à préparer votre biltong.

Biltong



AVERTISSEMENT:

Ne faites pas fonctionner le déshydrateur à plus de 30 degrés C pendant plus de 24 heures.



REMARQUE:

Si vous faites fonctionner le déshydrateur pendant plus de 24 heures sur le réglage de température de 25 ou 30 degrés C, il faut le vérifier toutes les 12 heures, après la première période de 24 heures.

CONSERVATION DU BILTONG: : Même si le biltong est traité et séché à l'air, il s'agit toujours de viande. Le biltong fait maison ne contient pas de conservateur, nous vous recommandons donc de le conserver au réfrigérateur dans un sac en papier pendant de courtes périodes de 4 à 5 jours. Si vous souhaitez le conserver plus de 5 jours, ou si vous voulez que le biltong reste mou (humide), nous vous recommandons de le conserver dans un récipient hermétique au congélateur. Le biltong peut être conservé au congélateur jusqu'à 6 mois. La gamme Luvele de scelleuses sous vide et de boîtes sous vide est idéale pour conserver le biltong au congélateur et peut être achetée sur le site luvele.fr.

Conservation

EMBALLAGE

Les aliments séchés doivent être emballés immédiatement après le séchage pour éviter qu'ils ne collent et ne se réhydratent à cause de l'humidité. Conservez les aliments séchés dans des récipients hermétiques et étanches à l'humidité. Si les aliments ne sont pas suffisamment séchés, ou s'ils sont exposés à l'humidité en raison d'un emballage défectueux, ils peuvent perdre leur qualité et leur valeur nutritive, et même former des moisissures pendant la conservation. La gamme Luvele de scelleuses sous vide et de boîtes sous vide est idéale pour emballer les aliments séchés. Elles peuvent prolonger la durée de conservation des aliments secs de 4 à 5 fois.

Les produits d'emballage sous vide Luvele peuvent être achetés sur notre site Internet luvele.fr.

Conservation

STOCKAGE

La zone de stockage doit être fraîche, sèche et sombre. Plus le lieu de stockage est sombre et frais, plus les aliments déshydratés se conservent longtemps. La température idéale de stockage des aliments déshydratés se situe entre 15 °C et le point de congélation. Le lieu de stockage idéal est le congélateur ou le réfrigérateur, en particulier pour les aliments peu acides comme les viandes, les poissons et les légumes.

Réhydratation

RÉHYDRATATION DES ALIMENTS SECS

Savourez les aliments déshydratés lorsqu'ils sont secs ou réhydratez-les pour les utiliser dans des recettes.

La réhydratation peut se faire en plaçant les aliments secs dans suffisamment d'eau pour les recouvrir, puis en les laissant tremper pendant environ une heure. L'eau bouillante réhydrate les aliments beaucoup plus rapidement que l'eau froide. Les fruits ou les légumes peuvent également être réhydratés dans des liquides autres que l'eau, notamment les jus de fruits, le cidre, les jus de légumes, le lait, etc. L'ajout de sel ou de sucre pendant la réhydratation ralentit le processus de réhydratation.

CUISSON DES ALIMENTS SECS

Après avoir réhydraté les aliments, faites-les cuire comme vous le feriez normalement. La plupart des fruits et légumes se réhydratent à environ 70-90 % de leur état frais. Gardez à l'esprit qu'ils seront plus moelleux que les fruits et légumes frais ou congelés. Les aliments séchés utilisés pour la cuisson absorbent davantage de liquide, il faut donc adapter la recette en conséquence en ajoutant plus d'eau.

Fruits

PRÉPARATION

Lavez les fruits et séchez-les avec du papier absorbant. Enlevez les taches, les pépins et les noyaux, puis coupez-les en tranches régulières d'une épaisseur comprise entre 5 et 10 mm. Effectuez un prétraitement lorsque cela est recommandé. Lisez le tableau suivant pour plus d'informations.

PRÉTRAITEMENT

Le prétraitement des fruits est recommandé pour aider à ralentir le brunissement pendant le séchage des fruits. Nous vous recommandons d'utiliser une solution de prétraitement naturelle à base de jus d'ananas ou de citron. Faites tremper les fruits préparés et coupés en tranches pendant 1 à 2 minutes dans le jus avant de les placer sur les grilles de séchage.

BLANCHISSEMENT

Certains fruits ayant une couche de cire protectrice naturelle, comme les figues, les raisins et les pruneaux, doivent être blanchis pour accélérer le processus de séchage. Pour blanchir, placez les fruits entiers dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Plongez-les ensuite dans de l'eau glacée, coupez-les en tranches et commencez le séchage.

Fruits	Préparation	Prétraitement	Test de séchage	Durée
Pommes	Dénoyauter et trancher	Imprégner dans le prétraitement	Malléable	8-12 Std.
Abricots	Couper en deux, dénoyauter, trancher en quartiers	Imprégner dans le prétraitement	Malléable	12-18 heures
Bananes	Peler et couper en tranches	Plonger dans le prétraitement	Malléable	12-14 heures
Baies	Retirer les tiges et trancher	Aucun	Croquant	7-12 heures

Fruits

TEMPERATURA DE SECADO

La mayoría de las frutas deben deshidratarse a una temperatura de 75 °C

Frutas	Preparación	Tratamiento previo	Prueba de secado	Tiempo
Baies	Retirer les tiges et trancher	Aucun	Croquant	7-12 heures
Agrumes	Peler et couper en tranches	Aucun	Croquant	14-18 heures
Cerises	Retirer les tiges, couper en deux et enlever le noyau.	Blanchir	Caoutchouteux	10-14 heures
Figues	Retirer les tiges, couper en deux ou en quartiers	Blanchir	Caoutchouteux	14-18 heures
Raisins	Sans pépins, enlever la tige et couper en deux	Blanchir	Malléable	18-22 heures
Kiwi	Peler et couper en tranches	Aucun	Malléable	10-12 heures
Mangues	Peler et couper en tranches	Aucun	Malléable	8-10 heures
Melons	Retirer la peau et les noyaux	Aucun	Caoutchouteux	14-16 heures
Nectarines	Couper en deux et retirer le noyau	Imprégner dans le	Correosa	12-16 horas
Papaye	Peler et enlever les graines noires	Aucun	Caoutchouteux	12-16 heures
Pêche	Peler, couper en deux et enlever le noyau	Imprégner dans le	Flexible	14-16 horas
Ananas	Peler et enlever le cœur	Aucun	Malléable	14-16 heures
Prunes		Aucun	Malléable	12-16 heures

Légumes

PRÉPARATION

Lavez soigneusement tous les légumes et éliminez les éventuelles imperfections, puis coupez-les en tranches régulières d'une épaisseur comprise entre 5 et 10 mm. Prétraitez-les lorsque cela est recommandé. Lisez le tableau suivant pour plus d'informations.

PRÉTRAITEMENT

Le blanchiment peut être nécessaire pour accélérer le processus de séchage de certains légumes.

BLANC VAPEUR

Portez une casserole d'eau à ébullition puis placez les légumes dans une passoire, placez la passoire dans la casserole et couvrez. Vous pouvez également faire cuire les légumes à la vapeur au micro-ondes. Faites cuire à la vapeur aussi longtemps que le suggère le tableau de séchage ci-dessous, puis laissez refroidir dans de l'eau glacée, égouttez et épongez les légumes. Commencez le séchage. Le blanchiment préserve la couleur, arrête le processus de maturation et permet généralement aux produits de sécher plus rapidement.

BLANCHIMENT À LA VAPEUR

Faites tremper les légumes dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Plongez-les ensuite dans l'eau glacée et coupez-les en tranches

Légumes	Préparation	Prétraitement	Test de séchage	Durée
Cœurs d'artichauts	Couper les cœurs en bandes	Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Friable	8-12 heures
Asperges	Couper en longueur	Blanchir à la vapeur pendant 4-5 minutes	Friable	8-10 heures
Haricots	Couper en longueur	Blanchir à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient translucides	Friable	6-8 heures
Betterave rouge	Retirer la peau et découper en tranche	Cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre	Friable	12-14 heures
Brocoli	Les tremper dans de l'eau salée pendant 5 minutes, pour éliminer les insectes cachés.	Blanchir à la vapeur	Friable	10-12 heures

Légumes

TEMPÉRATURE DE SÉCHAGE

La plupart des légumes doivent être déshydratés à une température de 75 degrés C.

Légumes	Préparation	Prétraitement	Test de séchage	Durée
Choux de Bruxelles	Ôter les feuilles extérieures, couper en deux	Blanchir à la vapeur pendant 3 minutes	Friable	10-14 heures
Chou	Couper en bandes	Blanchir à la vapeur pendant 4-5 minutes	Caoutchouteux	10-12 heures
Carottes	Peler, couper en cubes ou en tranches	Blanchir à la vapeur pendant 5 minutes	Caoutchouteux	10-12 heures
Chou-fleur	Couper en fleurons	Blanchir à la vapeur pendant 3 minutes	Friable	10-12 heures
Céleri	Couper en longueur	Aucun	Croquant	8-10 heures
Tomates	Retirer les tiges et couper en tranches	Aucun	Malléable	10-12 heures
Maïs	Retirer l'enveloppe et l'épi	Faire cuire les épis à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirer les grains et les sécher.	Friable	10-12 heures
Champignons	Couper en tranches	Aucun	Croquant	6-8 heures
Oignons	Retirer la peau et couper en tranches	Aucun	Croquant	12-16 heures
Pommes de terre	Peler et couper en tranches	Blanchir à la vapeur	Croquant	10-12 heures
Pois	Écosser et laver.	Blanchir à la vapeur jusqu'à la cuisson	Friable	6-8 heures
Poivrons rouges/verts	Retirer les grains, couper en tranches	Aucun	Friable	6-8 heures

Herbes aromatiques

La plupart des herbes peuvent être séchées dans votre déshydrateur directement sur la tige de la plante.

ou la tige. Les graines et les feuilles se détachent facilement de la plante lorsqu'elle est sèche. Ne faites pas sécher les herbes avec les fruits et les légumes. Conservez le produit fini dans un endroit frais et sombre pour réduire la perte de saveur. Ne réduisez pas les feuilles en poudre avant d'être prêt à les utiliser.

PRÉPARATION

Les feuilles et les tiges doivent être lavées à l'eau froide courante pour éliminer toute poussière ou tout insecte. Enlevez toutes les parties mortes ou décolorées. Si les fleurs sont destinées à être utilisées en infusion, séchez-les entièrement. Lorsque les cosses de graines ont séché, leur enveloppe extérieure peut être utilisée.

Retirez les graines en les frottant entre les paumes de vos mains tout en soufflant dessus pour enlever les enveloppes. Placez les graines sur une feuille de plateau antiadhésive. Déshydrater jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

TEMPÉRATURE DE SÉCHAGE

La plupart des herbes doivent être déshydratées à une température comprise entre 60 et 75 degrés

Herbes aromatiques	Partie de la plante	Préparation	Utilisation	Durée
Basilic	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Plats italiens et méditerranéens, plats à base de tomates, viandes, salades, soupes, poissons, plats de volaille	1-3 heures
Cumin	Graines	Couper la plante entière, puis la plonger dans l'eau bouillante.	Porc, choucroute, pain de seigle, fromage, légumes et biscuits.	3-5 heures
Piments	Gousses	Rincer et couper en dés	Saveur douce d'oignon, à utiliser dans les recettes humides.	2-3 heures
Coriandre	Graines	Couper la plante entière, la plonger dans l'eau bouillante.	Saucisses, marinades, épices, plats de pommes et de poires	2-5 heures

Herbes

Herbes aromatiques	Partie de la plante	Préparation	Utilisation	Durée
Aneth	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Salades, légumes, pommes de terre et poisson	1-3 heures
Fenouil	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Salades, soupes ou ragoûts	1-3 heures
Fenouil	Graines	Rincer à l'eau froide	Gâteaux, biscuits, pains	3-5 heures
Ail	Gousse	Couper en deux dans le sens de la longueur	Sel, poudre, recettes	6-12 heures
heures	Zehen	Der Länge nach halbieren	Salz, Puder, Rezepte	6-12 Std.
Gingembre	Racine	Rincer puis trancher ou râper	Viande, légumes, biscuits et desserts	2-5 heures
Menthe	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Sauces, gelée de menthe et plats d'agneau	1-3 heures
Moutarde	Graines	Rincer à l'eau froide	Corned-beef, choucroute, sauces à salade et chou.	2-5 heures
Origan	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Plats italiens, grecs, mexicains et tomates	1-3 heures
Persil	Feuilles et tiges	Rincer à l'eau froide	Poudre, utiliser les feuilles pour les flocons	1-3 heures
Estragon	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Sauces, salades, poissons et volailles	1-3 heures
Rose — marie	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Sauces barbecue, œufs, volaille, viandes, plats, agneau et légumes	1-3 heures
Sage	Feuilles et tiges	Rincer à l'eau froide	Plats de volaille, de porc, d'agneau, de veau et de poisson	1-3 heures
Thym	Feuilles	Rincer à l'eau froide	Plats de viande, poisson et volaille, haricots verts, betteraves, carottes et pommes de terre	1-3 heures

Viandes

SÉCHAGE DE LA VIANDE – VIANDE SÉCHÉE:

Coupez l'excès de graisse de la viande et découpez-la en fines lamelles de 5 à 10 mm. Faites mariner votre viande au réfrigérateur pendant 6-8 heures dans une marinade de votre choix.

Placez la viande à sécher sur une feuille de plateau antiadhésive, puis faites sécher la viande sans interruption pendant 8-10 heures à 75 degrés C.

STOCKAGE

Conservez la viande séchée dans un récipient hermétique. Réfrigérez-la si vous la conservez pendant un certain temps. La durée de conservation recommandée est de 3 mois. Veillez à vérifier la sécheresse toutes les 2 ou 3 semaines.semanas.

Fleurs

SÉCHAGE DES FLEURS

Vous pouvez sécher vos propres fleurs et pétales à l'aide de votre déshydrateur. Vous avez la possibilité de les faire sécher à plat sur les plateaux en acier inoxydable, ou de les suspendre à l'aide du système de suspension.

PRÉPARATION

Coupez les fleurs lorsqu'elles sont sèches et fraîches. Choisissez des fleurs qui sont fermes, mais seulement à moitié ouvertes. Les fleurs en pleine floraison ont tendance à perdre leurs pétales. Placez vos fleurs et leurs pétales de manière éparse sur les plateaux de séchage ou sur la grille de suspension et faites-les sécher pendant 8 à 10 heures, à 75 degrés C, jusqu'à ce que les fleurs soient friables.

Pour faire un pot-pourri, utilisez une poignée de fleurs, et de pétales et combinez-les avec 3-4 gouttes d'huile parfumée, par exemple de rose thé ou de lavande. Disposez les fleurs et les pétales de manière éparse sur les plateaux de séchage à l'aide d'une feuille de plateau, puis laissez sécher pendant 6-8 heures à 75 degrés C. Une fois le séchage terminé, placez les fleurs dans un grand récipient en verre hermétique et appliquez encore 3-4 gouttes d'huile parfumée.

Nettoyage

NETTOYAGE DE VOTRE DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE BREEZE DE LUELE

Socle d'alimentation électrique

Ne mettez pas le socle d'alimentation électrique dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide et savonneux uniquement.

Bacs d'égouttement

Lavez les plateaux d'égouttement à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'objets métalliques ou de tampons à récurer pour nettoyer les plateaux d'égouttement, car ils



AVERTISSEMENT:

Les plateaux d'égouttement ne peuvent pas être lavés dans un lave-vaisselle.

Supports de plateaux et couvercle

Lavez les supports de plateau et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'objets métalliques ou de tampons à récurer pour nettoyer les supports de plateaux ou le couvercle, car ils pourraient les endommager.



AVERTISSEMENT:

Les supports de plateaux et le couvercle ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

Supports suspendus

Lavez le support de suspension à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'objets métalliques ou de tampons à récurer pour nettoyer le support de suspension, car ils pourraient l'endommager.

Nettoyage



AVERTISSEMENT:

Le support de suspension ne peut pas être lavé dans un lave-vaisselle.

Inserts pour plateaux en acier inoxydable

Lavez les inserts de plateau en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

Crochets en acier inoxydable

Lavez les crochets en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

Feuille de plateaux antiadhésive (non incluse)

Lavez les feuilles de plateaux avec de l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.



Garantie

Le déshydrateur alimentaire Breeze de Luvele est livré avec une garantie totale d'un an. Notre garantie couvre tout défaut de fabrication du produit et couvre également les dommages causés pendant le transport.

Votre garantie commence à partir de la date d'achat de votre produit Luvele. Veuillez consulter le site www.luvele.fr pour enregistrer votre garantie. Vous trouverez d'autres instructions sur votre carte de garantie.

Processus de garantie

Nous voulons rendre toute demande de garantie aussi simple que possible pour vous. Il vous suffit de nous contacter à l'adresse support@luvele.fr et de nous fournir des informations sur le problème que vous rencontrez avec votre article. Dans un premier temps, nous vous proposerons quelques idées de dépannage afin d'établir si le problème peut être résolu sans retour. Des photos ou une courte vidéo du problème peuvent être demandées si cela est approprié et si cela permet une résolution plus rapide.

En règle générale, si vous avez un problème avec votre article dans les 30 jours suivant sa réception, nous vous enverrons un nouvel article. Le nouvel article sera expédié dans les 48 heures suivant la réception de l'article défectueux. Un courriel de confirmation vous sera envoyé lorsque nous recevrons votre produit en retour.

Si vous avez un problème après la période de 30 jours, nous envisagerons de réparer votre article si cela est possible. S'il ne peut être réparé, il sera remplacé par un article neuf.

Nous sommes là pour vous aider, alors envoyez-nous un courriel et nous vous proposerons la meilleure solution pour répondre à vos besoins.

support@luvele.fr | www.luvele.fr

Remarques



DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS BREEZE DE LUVELE
MODE D'EMPLOI ET GUIDE D'UTILISATION
Luv life. Luv health.



Luvele

Luv life. Luv health.

ESSICCATORE ALIMENTARE BREEZE



Manuale di
istruzioni
LBFD500EU



Sicurezza

Prima di utilizzare l'essiccatore alimentare Breeze Luvele leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare le istruzioni per futura consultazione.

- Prima di utilizzare l'essiccatore alimentare rimuovere completamente tutto l'imballaggio.
- Mentre è in funzione non posizionare l'essiccatore alimentare sul bordo di ripiani o tavoli.
- Assicurarsi che la superficie di appoggio sia piana e priva di liquidi o altre sostanze.
- Non posizionare l'essiccatore alimentare vicino a fornelli o forno caldi.
- Utilizzare con l'essiccatore alimentare Luvele solo gli accessori raccomandati e usare l'apparecchio solo per l'impiego a cui è destinato.
- Non mettere in lavastoviglie né la base di alimentazione né i supporti per i vassoi dell'essiccatore alimentare.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi la base di alimentazione dell'essiccatore alimentare.
- In caso di danni all'apparecchio (inclusi i cavi) sospendere immediatamente l'utilizzo.
- Alimentare l'apparecchio solo tramite una presa installata da un professionista, la quale fornisca il voltaggio corretto, senza utilizzare prolunghe.
- Non staccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, non posizionarlo su una superficie calda e non farlo entrare in contatto con olii.
- Scollegare l'alimentazione dell'apparecchio dopo ogni utilizzo, quando non lo si utilizza e prima di pulirlo o di cambiare gli accessori.
- Non eseguire nessun tipo di manutenzione al di là dell'ordinaria pulizia. Per qualsiasi intervento di manutenzione contattare Luvele Australia/UK scrivendo all'indirizzo email support@luvele.it.
- Non utilizzare all'esterno.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato da bambini piccoli o da invalidi senza supervisione.
- Usare solo una coperta ignifuga per estinguere le fiamme in caso di incendio dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato industrialmente o commercialmente; è destinato al solo uso domestico.



Congratulazioni!

Ora puoi goderti il tuo nuovo essiccatore alimentare Breeze Luvele

Sicurezza

L'apparecchio è progettato per un uso domestico o simile, ad esempio:

- nelle cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- negli agriturismi;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- in bed and breakfast.

L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o carenti in quanto a conoscenza ed esperienza (inclusi i bambini), salvo che siano supervisionate e indirizzate all'utilizzo dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini con più di 8 anni possono usare l'apparecchio, tuttavia è meglio che siano supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, salvo che abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Mantenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.

Di tanto in tanto controllare se il cavo di alimentazione è danneggiato. In caso lo sia, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un suo servizio delegato o da una persona qualificata per tale compito.

Utilizzare solo gli accessori inclusi o progettati per l'apparecchio. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto indipendente.

Introduzione

PRONTO A GODERTI IL TUO ESSICCATORE ALIMENTARE BREEZE LUVELE?

Sono più di 10 anni che noi di Luvele progettiamo essiccatori alimentari cercando di rispecchiare uno dei nostri motti "Luv your Luvele". Per questo, speriamo tu possa goderti il tuo nuovo essiccatore alimentare Breeze, la nostra quinta versione.

Un nuovo design nel quale abbiamo tenuto conto di ogni aspetto importante per fornire alla tua cucina un prodotto di eccellenza per essiccare i cibi.

Ti invitiamo a leggere bene l'intero manuale di istruzioni, così da ottenere il meglio dal tuo nuovo partner in cucina.



Funzionalità

VASSOI RACCOGLI GOCCE

Essicare i cibi non è sempre un lavoro pulito. Per questo abbiamo progettato i due vassoi raccogli gocce, studiati appositamente per raccogliere tutta l'umidità rilasciata dal cibo sovrastante in essiccazione. Inoltre, possono essere facilmente rimossi dopo ogni utilizzo, e lavati separatamente con acqua calda e sapone

IMPORTANTE: non lavare in lavastoviglie i vassoi raccogli gocce.



Il **vassoio raccogli gocce rettangolare**
poggia sulla base di alimentazione

Il **vassoio raccogli gocce rotondo**
poggia sul copriventola.

Base di alimentazione



NOTA:
RIMUOVERE E PULIRE ENTRAMBI I VASSOI DOPO OGNI UTILIZZO.

Funzionalità

PRESE D'ARIA DELLA COPRIVENTOLA

IMPORTANTE: le prese d'aria del copriventola possono essere chiuse o aperte. Chiuderle quando è necessario pulire la base di alimentazione.

Non accendere l'essiccatore quando le prese d'aria sono chiuse e mantenerle aperte quando è in funzione.



Copriventola

Pulsante di apertura e chiusura delle prese
d'aria



ATTENZIONE:
Non utilizzare l'essiccatore con le prese d'aria chiuse.

Funzionalità

RIVESTIMENTO OPACO

Il rivestimento opaco aiuta a bloccare la dannosa luce esterna, in grado di deteriorare i nutrienti del cibo in disidratazione.



BASE DI ALIMENTAZIONE

La base di alimentazione è stata progettata con un motore da 500 W potente e silenzioso. Inoltre, per maggior sicurezza, include un meccanismo interno automatico di spegnimento in caso di surriscaldamento.

La temperatura può essere regolata con precisione tra i 25 e i 75 °C con incrementi pari a 5 °C.

Per le temperature basse pari a 25 e 30 °C, il timer digitale può essere impostato a un massimo di 72 ore. Per le temperature comprese tra i 35 e i 75 °C il timer può essere impostato a un massimo di 24 ore.

Funzionalità

VASSOI PER L'ESSICCAZIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

L'essiccatore Breeze Luvele è dotato di sei vassoi per l'essiccazione in acciaio inossidabile e la dotazione può essere espansa portandola a nove vassoi.

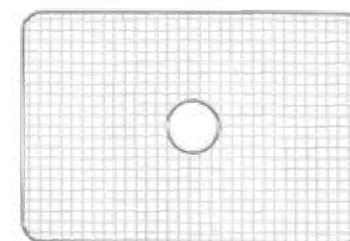


NOTA:

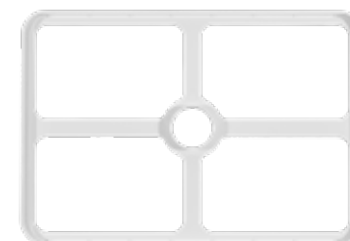
Set di tre vassoi possono essere acquistati separatamente su luvele.it



Il vassoio in acciaio inossidabile poggia semplicemente sul supporto per vassoi, pronto a ospitare i cibi per l'essiccazione.



Vassoio in acciaio per l'essiccazione



Supporto per vassoi senza BPA

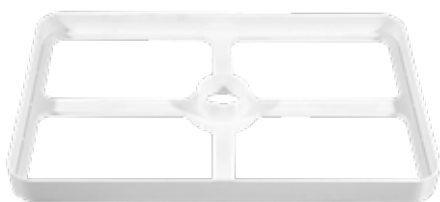


Funzionalità

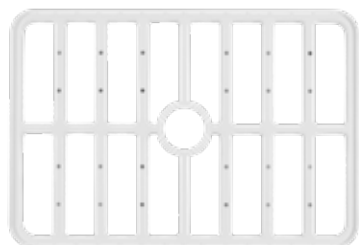
GRIGLIA PER SOSPENSIONE E PER BILTONG

L'essiccatore alimentare Breeze Luvele è stato progettato con una griglia per appendere i cibi perfetta per carne essiccata, biltong, fiori secchi e tanti altri utilizzi.

Per utilizzare la griglia per sospensione rimuovere i vassoi di acciaio inossidabile dai supporti per vassoi e impilare questi ultimi creando una struttura cava.



SUPPORTO PER VASSOI SENZA BPA



GRIGLIA PER SOSPENSIONE SENZA BPA

Posizionare la griglia per sospensione sopra la pila di supporti per vassoi e usare i ganci in acciaio inossidabile per appendere i cibi da essiccare. Una volta appesi gli alimenti posizionare il coperchio sopra la griglia per sospensione e impostare la temperatura e il timer per l'essiccazione.



Funzionalità

GANCI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Insieme all'essiccatore alimentare Breeze di Luvele vengono forniti ventiquattro ganci in acciaio inossidabile. Possono essere lavati in lavastoviglie o a mano con acqua calda e sapone.



NOTA:
A PAGINA 18 E 19 TROVI I NOSTRI
CONSIGLI PER IL BILTONG E UNA
GUSTOSA RICETTA.



Funzionalità

PANNELLO DI CONTROLLO CON TOUCH SCREEN DIGITALE

La temperatura e il tempo di essiccazione possono essere regolati con precisione grazie al pannello di controllo digitale.



NOTA:

A pagina 16 trovi maggiori informazioni su come usare il pannello



TEMPERATURA: l'essiccatore alimentare Breeze Luvele può essere impostato tra i 25 e i 75 °C, con incrementi pari a 5 °C.



TEMPO DI ESSICCAZIONE: il tempo di essiccazione può essere impostato tra 1 e 72 ore. Per temperature pari a 25 o 30 °C il tempo di essiccazione può essere impostato tra 1 e 72 ore. Per temperature

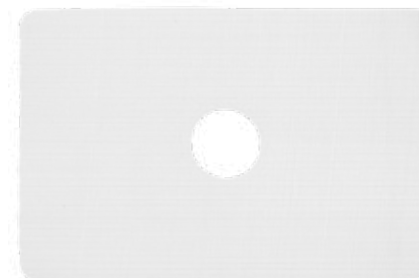


ATTENZIONE:

Non utilizzare l'apparecchio sopra i 30 °C per più di 24 ore

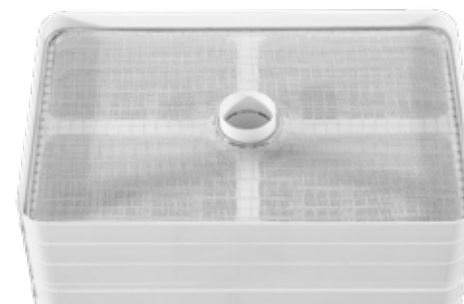
Accessori

FOGLI A RETE ANTIADERENTI IN SILICONE – SET DA TRE



I fogli a rete Luvele sono progettati per impedire ai cibi con alto contenuto di zuccheri, come banane, pomodori e angurie, di rimanere attaccati ai vassoi. Senza i fogli a rete il cibo può essere difficile da staccare e pulire dai vassoi. Inoltre, i fogli a rete impediscono a piccoli pezzi di cibo, come erbe, di cadere dai vassoi, e minimizzano la quantità di liquidi che cola da un vassoio all'altro.

I fogli a rete sono riutilizzabili e composti da silicone medico antiaderente, perfetti e sicuri per i propri alimenti e privi di qualsiasi sostanza chimica nociva. Possono essere lavati in lavastoviglie e sono disponibili in set da tre su luvele.it.



NOTA:

Non inclusi e disponibili per l'acquisto separatamente su luvele.it.

Accessori

FOGLIO AVVOLGIBILE – CONFEZIONE DA QUATTRO

Il foglio avvolgibile Luvele è un rivestimento in silicone che si adatta alla parte superiore del vassoio dell'essiccatore. Vengono usati per alimenti che hanno un elevato contenuto di liquidi e non possono essere essiccati direttamente sul vassoio d'essiccazione o sui fogli a rete perchè sgocciolerebbero tra i vassoi. I fogli avvolgibili forniscono un modo per preparare involtini di frutta e verdura da qualsiasi combinazione di frutta e verdura immaginabile. Possono anche essere usati per essiccare cracker, alimenti densi o passati come salsa di mele, sugo, yogurt, zuppe, stufati, purè di fagioli, zuppa di piselli, ecc... Sono disponibili in confezioni da quattro su luvele.it.



SUGGERIMENTO:

Ti preghiamo di visitare il nostro sito web luvele.it per fantastiche ricette da preparare con i fogli avvolgibili.

Accessori

VASSOI EXTRA – SET DA TRE

È possibile aggiungere vassoi extra all'essiccatore per aumentare la quantità di alimenti essiccabili. Luvele offre set di tre vassoi. L'essiccatore alimentare Breeze Luvele supporta fino a nove vassoi in altezza. Essiccare più alimenti allo stesso tempo è un ottimo modo per risparmiare energia, tempo e godersi più spesso i cibi disidratati.



NOTA:

Tutti gli accessori e i ricambi possono essere acquistati su luvele.it.

Utilizzo

PRIMA SI USARE L'ESSICCATORE NUOVO

PASSO
1

Lavare i supporti per vassoi con acqua calda e sapone.

NOTA: I SUPPORTI PER I VASSOI NON VANNO IN LAVASTOVIGLIE

Utilizzo

- PASSO 2** Lavare i vassoi in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- PASSO 3** Non mettere la base di alimentazione in contatto con l'acqua. Pulire la base solo con un panno umido.
- PASSO 4** Posizionare la base di alimentazione su un ripiano o un tavolo.
- PASSO 5** Posizionare il vassoio raccogli gocce rettangolare e il vassoio raccogli gocce rotondo come mostrato a pagina 6.
- PASSO 6** Posizionare gli alimenti sui vassoi. A pagina 17 sono disponibili maggiori informazioni su come scegliere e preparare il cibo per l'essiccazione.
- PASSO 7** Impilare i sei vassoi sopra la base di alimentazione.

NOTA: BISOGNA USARE TUTTI E SEI I VASSOI PER L'ESSICCAZIONE.

- PASSO 8** Posizionare il coperchio sopra il sesto vassoio.
- PASSO 9** Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- PASSO 10** Usare il pannello di controllo digitale per impostare temperatura e durata.

Utilizzo

IMPOSTARE I CONTROLLI DIGITALI

Dopo aver riempito e impilato i vassoi è il momento di impostare la temperatura e il tempo di essiccazione.



- PASSO 1** Premere una volta il pulsante di accensione per accendere l'essiccatore con le impostazioni predefinite: tempo 10 ore; temperatura 50 °C.
- PASSO 2** Per regolare la temperatura premere una volta il pulsante SET; il display LED indicante la temperatura inizierà a lampeggiare; utilizzare i pulsanti più e meno per aumentare o diminuire la temperatura.
- PASSO 3** Impostata la temperatura, premere il pulsante SET di nuovo; il display LED indicante il tempo inizierà a lampeggiare; utilizzare i pulsanti più e meno per aumentare o diminuire il tempo di essiccazione.
- PASSO 4** Impostato il tempo, non toccare gli altri pulsanti; il display LED smetterà di lampeggiare e la temperatura e il tempo verranno salvati.
- PASSO 5** Quando il timer esaurirà il tempo di essiccazione, l'essiccatore si spegnerà automaticamente.
- PASSO 6** È possibile spegnere l'essiccatore in qualsiasi momento con il pulsante di accensione.

Utilizzo

SCEGLIERE IL CIBO E CARICARE I VASSOI PER L'ESSICCAZIONE

I migliori risultati si ottengono con alimenti maturi e di alta qualità. Lavare frutta e verdura per rimuovere detriti, polvere e insetti. Togliere le parti ammaccate o danneggiate. Distribuire i pezzi di cibo uniformemente sui vassoi. Non sovrapporre i pezzi di cibo perché la sovrapposizione potrebbe ostacolare l'essiccazione. Caricati tutti i vassoi, impilarli sulla base di alimentazione.

CONSIGLIO: i migliori risultati si ottengono affettando il cibo tra i 5 e i 10 mm di spessore. Fette più spesse potrebbero non essiccarsi uniformemente.

TEMPO DI ESSICCAZIONE: il tempo di essiccazione varia in base al tipo di cibo, alla sua quantità, allo spessore delle fette, alla percentuale d'acqua presente negli alimenti e al tempo atmosferico mentre si usa l'essiccatore. Da pagina 23 a 28 sono riportati dei tempi di essiccazione approssimativi.

TEMPERATURA: la temperatura impostabile varia da 25 a 75 °C.

TEMPERATURA TRA I 25 E I 30 °C: si tratta della temperatura ideale per il biltong e per i fiori secchi, essiccati in 2-3 giorni. Il tempo massimo di essiccazione con queste temperature è di 72 ore.

TEMPERATURA TRA I 35 E I 45 °C: si tratta della temperatura ideale per essiccare gli alimenti che devono rimanere crudi. Disidrata il cibo lentamente e può essere necessario tagliare gli alimenti in fette più sottili.

IMPORTANTE: il tempo massimo di essiccazione con temperature comprese tra 35 e 45 °C è di 24 ore.

TEMPERATURA TRA I 50 E I 75 °C: si tratta della temperatura ideale per i prodotti con molta acqua come carne, frutta e verdure. Consigliamo di disidratare la carne a 75 °C.

IMPORTANTE: il tempo massimo di essiccazione con temperature comprese tra 50 e 75 °C è di 24 ore.

Biltong

SCEGLIERE LA CARNE:

Sono molti i tipi di carne che possono essere usati per il biltong, dal pesce al tacchino, ma la carne più popolare è sicuramente quella di manzo perché si adatta a tutti i palati. Anche la selvaggina è un'ottima scelta grazie alla sua carne più magra. Il girello (o magatello) è un ottimo taglio per il biltong. Qualsiasi sia il taglio o la carne scelta, si applicano le stesse prerogative che si applicano alle altre preparazioni a base di carne. I tagli grassi tendono ad andare a male più facilmente durante l'essiccazione, quindi è meglio evitarli.

PREPARAZIONE:

rimuovere tutto il grasso in eccesso. Serve ad aiutare il processo di essiccazione e a migliorare la longevità del prodotto finale. È possibile lasciare del grasso in eccesso per migliorare il sapore, a seconda delle proprie preferenze. Non tagliare a fette troppo spesse perché altrimenti l'essiccazione richiederà più tempo; l'ideale è tra gli 8 e i 10 mm. Quando si appende il biltong con sei vassoi, la lunghezza massima deve essere di 10 cm, mentre con nove vassoi è possibile raggiungere i 19 cm. Eliminare tutti i nervi e le cartilagini, in quanto sono parti che diventano estremamente dure da masticare dopo l'essiccazione. Più lunghe sono le strisce più è efficiente l'essiccazione, perché è possibile usare meno ganci. Tuttavia, è importante che le strisce di biltong non tocchino la base o i lati dell'essiccatore.

CONDIMENTI E SPEZIE PER CIRCA 2 KG DI CARNE:

250 ml di aceto (per irrorare)
2 cucchiaini di pepe nero

1/2 tz di coriandolo in grani
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di paprika

Il modo più facile per preparare la carne per l'essiccazione consiste nell'irrorare e speziare simultaneamente. Creare uno strato composto dalla miscela di aceto e pepe nero e dalle spezie in un vassoio o in un piatto piano ampio.

Biltong

Adagiare la carne sul piatto e poi aggiungere un altro strato di miscela e spezie. In base alle proprie preferenze, si possono aggiungere altre spezie come il piri piri per rendere il composto piccante. Lasciare marinare la carne per tre ore in frigo prima di procedere con l'essiccazione.

ESSICCAZIONE: ora è il momento di appendere il biltong per l'essiccazione.

Rimuovere tutti i liquidi in eccesso dopo la marinatura tamponando con carta assorbente. Assicurarsi di appendere le strisce di carne uniformemente all'interno dell'essiccatore utilizzando i 24 ganci in acciaio inossidabile forniti. È importante che le strisce non si tocchino tra di loro e che non tocchino i lati o la base dell'essiccatore. Una volta appesa la carne, chiudere con il coperchio l'essiccatore e impostare il tempo e la temperatura desiderati.

TEMPERATURA E TEMPO DI ESSICCAZIONE: i migliori risultati si ottengono essiccando il biltong tra i 25 e i 30 °C.

A seconda del tipo di carne, possono volerci tra le 48 e le 72 ore per completare l'essiccazione. Molto dipende dal gusto personale, dato che ad alcuni piace morbido mentre ad altri durissimo. È necessario fare più tentativi per identificare il tempo di essiccazione perfetto per i propri gusti.



ATTENZIONE:

Non utilizzare l'essiccatore a temperature oltre i 30 °C per più di 24 ore.



NOTA:

Quando si utilizza l'essiccatore per più di 24 ore a 25 o 30 °C è importante controllare l'apparecchio ogni 12 ore dopo le prime 24 ore di essiccazione.

Biltong

CONSERVARE IL BILTONG:

Anche se il biltong è stagionato e disidratato, è pur sempre carne. Il biltong fatto in casa è senza conservanti, quindi consigliamo di conservarlo in frigo in una busta di carta per massimo 4-5 giorni. Se si vuole conservarlo per più di 5 giorni o si vuole mantenerlo morbido, consigliamo di conservarlo in un recipiente ermetico all'interno del freezer. In tal modo, resiste fino a 6 mesi. I contenitori ermetici e la confezionatrice sottovuoto di Luvele sono l'ideale per conservare il biltong nel freezer e possono essere acquistati facilmente su luvele.it.

Conservazione

CONTENITORI

I cibi essiccati dovrebbero essere messi in un contenitore non appena disidratati per prevenire la reidratazione causata dall'umidità. Quindi è necessario conservarli in contenitori sigillati a prova di umidità. Se l'alimento non è abbastanza essiccato o è stato esposto all'umidità a causa di un contenitore difettoso, può perdere in fretta i propri nutrienti ed è anche possibile che si formi della muffa durante la conservazione. I contenitori sottovuoto e la confezionatrice sottovuoto di Luvele sono l'ideale per conservare i cibi disidratati, riuscendo a estenderne la durata fino a cinque volte.

I prodotti per il sottovuoto Luvele possono essere acquistati sul sito web luvele.it.

In generale le buste di plastica non create specificatamente per il freezer tendono a non essere ermetiche e lasciano passare l'umidità; quindi, è meglio evitarle per la conservazione dei cibi essiccati. Dato che la maggior parte degli imballaggi è trasparente, è meglio chiudere i cibi essiccati in un contenitore di metallo o di plastica che non lasci passare la luce. Inoltre, consigliamo di conservare i diversi tipi di alimenti separati, per non mischiare i sapori.

Conservazione

CONSERVAZIONE

Lo spazio in cui vengono conservati i cibi deve essere freddo, asciutto e buio. Quanto più è freddo e buio, tanto più i cibi dureranno. La temperatura ideale per conservare i cibi disidratati è dai 15 °C in giù, quindi il freezer o il frigo risultano essere spazi perfetti, in particolare per i cibi poco acidi come carne, pesce e verdure.

Reidratazione

REIDRATAZIONE DEGLI ALIMENTI ESSICCATI

È possibile godersi i prodotti essiccati così come sono o reidratarli per usarli in altre ricette.

Reidrattare i cibi essiccati è semplice, basta immergerli in acqua sufficiente a coprirli e lasciarli riposare per un'ora. L'acqua bollente reidrata gli alimenti molto più velocemente rispetto all'acqua fredda. I frutti e le verdure possono anche essere reidratati in liquidi diversi dall'acqua, come succhi di frutta, sidro o latte. Aggiungere sale o zucchero ai liquidi rallenta la reidratazione degli alimenti.

CUCINARE GLI ALIMENTI ESSICCATI

Dopo aver reidratato il cibo è possibile cucinarlo come di norma. La maggior parte dei frutti e delle verdure verrà reidratata del 70-90 % rispetto allo stato pre-essiccazione. Ovviamente, risultano più gommosi degli alimenti freschi o congelati. I cibi essiccati assorbono acqua anche durante la cottura, quindi è bene aggiustare le dosi aggiungendo più acqua alla propria ricetta.

Frutta

PREPARAZIONE

Lavare la frutta e asciugarla con carta assorbente. Rimuovere imperfezioni, vinaccioli e semi, e tagliare uniformemente in fette spesse da 5 a 10 mm. Pretrattare la frutta se consigliato. Leggere la tabella per maggiori informazioni.

PRETRATTAMENTO

Il pretrattamento della frutta è consigliato quando si vuole ridurre l'imbrunimento durante il processo di essiccazione. Consigliamo un pretrattamento naturale a base di succo di ananas o limone. Immergere le fette di frutta per 1-2 minuti nel succo prima di posizionarle sui vassoi per l'essiccazione.

SBOLLENTARE

Alcuni frutti, in particolare fichi, uva e prugne, è meglio che vengano sbollentati per ridurre il tempo di essiccazione. Immergerli in acqua bollente per 1-2 minuti, poi immergerli in acqua molto fredda, prima di affettarli e posizionarli nell'essiccatrice.

Frutto	Preparazione	Pretrattamento	Controllo essiccazione	tempo
Mele	Togliere torsolo e affettare	Immersione in succo	Malleabile	8-12 ore
Albicocche	Togliere il seme e tagliare in quarti	Immersione in succo	Malleabile	12-18 ore
Banane	Pelare e affettare	Immersione in succo	Malleabile	12-14 ore
Frutti di bosco	Eliminare i rametti e affettare	Nessuno	Croccante	7-12 ore
Agrumi	Sbucciare e affettare	Nessuno	Croccante	14-18 ore

Frutta

TEMPERATURA DI ESSICCAZIONE

La maggior parte della frutta dovrebbe essere disidratata a 75 °C.

Frutto	Preparazione	Pretrattamento	Controllo essiccazione	Tempo
Ciliegie	Togliere picciolo e seme e tagliare a metà	Sbollentare	Coriaceo	10-14 ore
Fichi	Togliere i piccioli e tagliare a metà o quarti	Sbollentare	Coriaceo	14-18 ore
Uva	Tagliare a metà togliendo semi e piccioli	Sbollentare	Malleabile	18-22 ore
Kiwi	Pelare e affettare	Nessuno	Malleabile	10-12 ore
Mango	Pelare e affettare	Nessuno	Malleabile	8-10 ore
Melone	Togliere buccia e semi	Nessuno	Coriaceo	14-16 ore
Pesche noci	Togliere nocciolo e tagliare a metà	Immersione in succo	Malleabile	12-16 ore
Paw Paw	Sbucciare e togliere i semi	None	Coriaceo	12-16 ore
Pesche	Togliere il nocciolo e tagliare a metà	Immersione in succo	Coriaceo	12-16 ore
Ananas	Sbucciare e togliere il cuore	Nessuno	Malleabile	14-16 ore

Verdura

PREPARAZIONE

Lavare tutta la verdura accuratamente ed eliminare le imperfezioni. Tagliare uniformemente in fette spesse da 5 a 10 mm. Pretrattare la verdura se consigliato. Leggere la tabella per maggiori informazioni.

PRETRATTAMENTO

Può essere necessario sbollentare alcune verdure per velocizzare il processo di essiccazione

SBOLLENTARE A VAPORE

Porta ad ebollizione una pentola d'acqua poi metti le verdure in un colino, piazza il colino nella pentola e copri. Puoi anche sbollentare le verdure in un forno a microonde. Cuoci a vapore seguendo le tempistiche suggerite nella tabella d'essiccazione qui sotto, poi raffredda in acqua molto fredda, scola ed asciuga leggermente le verdure. Fai partire l'essiccazione. La sbollentatura conserva i colori, interrompe il processo di maturazione e, generalmente, fa essiccare il prodotto più velocemente.

SBOLLENTARE

Immergere la verdura in acqua bollente per 1-2 minuti; poi immergerla in acqua molto fredda e affettare.

Verdura	Preparazione	Pretrattamento	Controllo essiccazione	Tempo
Cuori di carciofo	Tagliare i cuori a strisce	A vapore finché teneri	Friabile	8-12 ore
Asparagi	Tagliare a pezzi	A vapore per 4-5 minuti	Friabile	8-10 ore
Fagioli	Tagliare a pezzi	A vapore finché traslucidi	Friabile	6-8 ore
Bietole	Togliere pelle e affettare	Cuocere finché teneri	Friabile	12-14 ore
Broccoli	Immergere in acqua salata per 5 minuti per eliminare gli insetti.	A vapore	Friabile	10-12 ore
Cavolini di Bruxelles	Togliere foglie esterne e tagliare a metà	A vapore per 4 minuti	Friabile	10-14 ore

Verdura

TEMPERATURA DI ESSICCAZIONE

La maggior parte della verdura dovrebbe essere disidratata a 75 °C

Verdura	Preparazione	Pretrattamento	Controllo essiccazione	Tempo
Cavoli	Tagliare a strisce	A vapore per 4-5 minuti	Coriaceo	10-12 ore
Carote	Pelare e affettare	A vapore per 5 minuti	Coriaceo	10-12 ore
Cavolfiore	Tagliare in cimette	A vapore per 3 minuti	Friabile	10-12 ore
Sedano	Tagliare a pezzi	Nessuno	Crocante	8-10 ore
Pomodoro	Togliere i piccioli e affettare	Nessuno	Malleabile	10-12 ore
Mais	Togliere le foglie e tagliare la pannocchia	A vapore finché cotti. Togliere gusci e asciugare	Friabile	10-12 ore
Funghi	Slice	Nessuno	Crocante	6-8 ore
Cipolle	Togliere la buccia e affettare	Nessuno	Crocante	12-16 ore
Patate	Pelare e affettare	A vapore	Crocante	10-12 ore
Piselli	Sgusciare e lavare	A vapore finché cotti	Friabile	6-8 ore
Peperoni	Togliere i semi e tagliare	Nessuno	Friabile	6-8 ore
Zucchine	Togliere estremità e affettare	A vapore per 2 minuti	Malleabile	8-10 ore

Erbe

La maggior parte delle erbe può essere essiccata direttamente quando ancora attaccata

ai rametti o steli. I semi e le foglie possono essere separati con facilità una volta secchi. Non essiccare le erbe insieme a frutta e verdura. Conservare le erbe disidratate in un luogo fresco e asciutto per ridurre la perdita di aroma. Macinare al momento dell'utilizzo.

PREPARAZIONE

Lavare le foglie e i rami sotto acqua fredda corrente per rimuovere polvere e insetti. Eliminare le parti appassite o morte. Se i fiori sono da usare nel tè, essiccarli interi. Una volta che i gusci dei semi sono essiccati, è possibile rimuoverli sfregandoli tra le mani e soffiando via i gusci. Disidratare i semi sui fogli a rete antiaderenti fino a quando non c'è più traccia di umidità.

TEMPERATURA DI ESSICCAZIONE

La maggior parte delle erbe dovrebbe essere disidratata tra i 60 e i 75 °C.

Erba	Parte della pianta	Preparazione	Uso	tempo
Basilico	Foglie	Lavare in acqua fredda	Piatti italiani e mediterranei con pomodoro, carne, insalate, zuppe, pesce e pollo	1-3 ore
Cumino	Semi	Tagliare la pianta intera e immergere in acqua bollente	Maiale, crauti, pane di segale, formaggio, verdure e biscotti	3-5 ore
		Rincer et couper en dés	Saveur douce d'oignon, à utiliser dans les recettes humides.	2-3 heures
Peperoncino	Baccelli	Lavare e tagliare	Varie ricette piccanti	2-3 ore
Coriandolo	Semi	Tagliare la pianta intera e immergere in acqua bollente	Salsicce, piatti piccanti, mele e pere	2-5 ore
Aneto	Foglie	Lavare in acqua fredda	Insalate, verdure, patate e pesce	1-3 ore

Erbe

Erba	Parte della pianta	Preparazione	Uso	Tempo
Finocchietto	Foglie	Lavare in acqua fredda	Insalate, zuppe, bolliti	1-3 ore
Finocchietto	Semi	Lavare in acqua fredda	Torte, biscotti, pane	3-5 ore
Aglio	Spicchi	Tagliare a metà per il lungo	Varie ricette salate	6-12
ore	Gousse	Couper en deux dans le sens de la longueur	Sel, poudre, recettes	6-12
Zenzero	Radici	Lavare e affettare o grattugiare	Carne, verdure, biscotti e dolci	2-5 ore
Menta	Foglie	Lavare in acqua fredda	Salse, gelatine e agnello	1-3 ore
Mostarda	Semi	Lavare in acqua fredda	Stufato, crauti, insalate e salse	2-5 ore
Origano	Foglie	Lavare in acqua fredda	Piatti italiani, greci e messicani	1-3 ore
Prezzemolo	Foglie e rami	Lavare in acqua fredda	In polvere o le foglie nei cereali	1-3 ore
Dragoncello	Foglie	Lavare in acqua fredda	Salse, insalate, pesce e pollo	1-3 ore
Rosmarino	Foglie	Lavare in acqua fredda	Salse barbecue, uova, pollo, carne, agnello e verdure	1-3 ore
Salvia	Foglie e rami	Lavare in acqua fredda	Pollo, maiale, agnello, vitello e pesce	1-3 ore
Timo	Foglie	Lavare in acqua fredda	Carne, pesce, pollo, fagiolini, bietole, carote e patate	1-3 ore

Carne

CARNE ESSICCATA

Eliminare il grasso in eccesso dalla carne e tagliarla in strisce tra i 5 e i 10 mm. Marinare a piacere la carne nel frigorifero per 6-8 ore. Mettere la carne a essiccare sui fogli a rete antiaderenti a 75 °C per 8-10 ore ininterrotte.

CONSERVAZIONE

Conservare la carne secca in un contenitore ermetico. Se si intende conservarla a lungo, metterla nel frigorifero. Consigliamo di consumarla entro 3 mesi, ma è opportuno controllarla ogni 2-3 settimane.

Fiori

ESSICCARE I FIORI

Con l'essiccatrice alimentare Breeze Luvele è possibile disidratare fiori, boccioli e petali. Si possono essiccare stesi sui vassoi in acciaio inossidabile o appesi sulla griglia per sospensione.

PREPARAZIONE

Tagliare i fiori quando sono freschi e non sono bagnati. Scegliere i fiori già formati ma aperti solo a metà. I fiori completamente sbocciati tendono a perdere i petali. Distribuire i fiori e i petali uniformemente sui vassoi in acciaio o appenderli sulla griglia per sospensione. Essicarli per 8-10 ore a 75 °C fino a quando non sono secchi.

Per creare un pot-pourri utilizzare una manciata di fiori, boccioli e petali e combinarla con 3 o 4 gocce di olio profumato, ad esempio alla rosa o alla lavanda. Distribuire i fiori, i boccioli e i petali uniformemente sui vassoi utilizzando i fogli a rete ed essicarli per 6-8 ore a 75 °C. Una volta secchi, metterli in un ampio contenitore di vetro ermetico e aggiungere altre 3 o 4 gocce di olio profumato.

Pulizia

PULIRE L'ESSICCATORE ALIMENTARE BREEZE LUVELE

Base di alimentazione

Non immergere la base nell'acqua. Pulirla con un panno umido insaponato.

Vassoi raccogli gocce

Pulire i vassoi raccogli gocce con acqua calda e sapone. Non usare alcun oggetto metallico o abrasivo per pulire i vassoi perché potrebbe danneggiare la superficie dei vassoi.



ATTENZIONE:

I vassoi raccogli gocce non vanno in lavastoviglie

Supporti per i vassoi e coperchio

Pulire i supporti per i vassoi e il coperchio con acqua calda e sapone. Non usare alcun oggetto metallico o abrasivo per pulire i supporti e il coperchio perché potrebbe danneggiarli.



ATTENZIONE:

Li supporti per i vassoi e il coperchio non vanno in lavastoviglie.

Griglia per sospensione

Pulire la griglia con acqua calda e sapone. Non usare alcun oggetto metallico o abrasivo per pulire la griglia perché potrebbe danneggiarla.

Pulizia



ATTENZIONE:

La griglia per sospensione non va in lavastoviglie

Vassoi in acciaio inossidabile

Pulire i vassoi in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone o con la lavastoviglie.

Ganci in acciaio inossidabile

Pulire i ganci in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone o con la lavastoviglie.

Fogli a rete antiaderenti (non inclusi)

Pulire i fogli a rete con acqua calda e sapone o con la lavastoviglie.



Garanzia

L'essiccatore alimentare Breeze Luvele è coperto per un anno da una garanzia completa.

Tale garanzia copre tutti i difetti di produzione del prodotto e gli eventuali danni durante la consegna.

La garanzia parte dalla data di acquisto del prodotto. Visitare www.luvele.it per registrare il proprio prodotto. Istruzioni ulteriori sono disponibili sul certificato di garanzia.

Richieste di garanzia

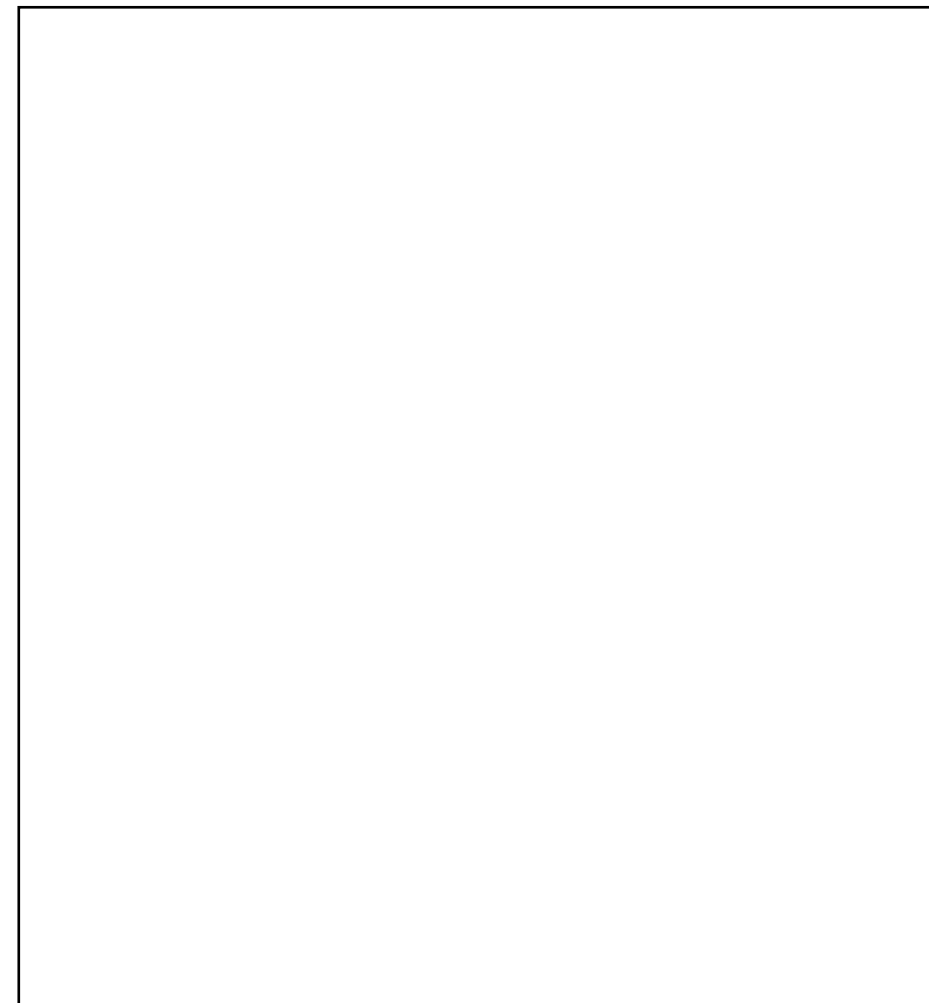
Vogliamo rendere tutte le richieste di garanzia semplici e immediate. Basta contattarci scrivendo all'indirizzo e-mail support@luvele.it e fornire tutte le informazioni sul problema riscontrato nel prodotto. Innanzitutto, suggeriremo alcune soluzioni per verificare se il prodotto può essere riparato senza effettuare il reso. Possiamo richiedere di inviare delle foto o un breve video del prodotto per assicurare una risoluzione più efficiente e rapida.

Generalmente, se il problema si presenta entro 30 giorni dal ricevimento del prodotto, invieremo un prodotto nuovo. Il prodotto nuovo verrà spedito entro 48 ore dal ricevimento del prodotto difettoso. Si riceverà un'e-mail di conferma quando riceveremo il prodotto difettoso.

Se il problema si presenta dopo 30 giorni, valuteremo se è possibile riparare il prodotto. Se non è possibile ripararlo, verrà sostituito da un prodotto nuovo.

Siamo pronti a risolvere ogni problema; scrivendo all'indirizzo e-mail faremo del nostro meglio per trovare la soluzione migliore per soddisfare i nostri clienti.
support@luvele.it | www.luvele.it

Note



Luvele

Luv life. Luv health.

SUŠIČKA POTRAVIN LUVELE BREEZE



Návod k použití
LBFD500EU



Gratulujeme

ke koupi vaší nové sušičky potravin Luvele Breeze

Luvele .CZ

Bezpečnost

Před použitím sušičky Luvele Breeze si prosím přečtete všechny pokyny. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte.

- Před prvním použitím sušičky odstraňte veškerý obalový materiál.
- Neumisťujte sušičku během procesu sušení na okraj lavice nebo stolu. Zajistěte, aby byl povrch, na který sušičku pokládáte, rovný a suchý – bez tekutin nebo jiných látek.
- Neumisťujte sušičku na horký sporák, troubu nebo do jejich blízkosti.
- Se sušičkou Luvele Breeze používejte pouze doporučené příslušenství a doplňky a nepoužívejte ji k žádným jiným účelům, než ke kterým je určena.
- Neumisťujte napájecí základnu nebo plastové tácy sušičky do myčky.
- Neponořujte napájecí základnu sušičky do vody nebo jiných tekutin.
- Nikdy nepracujte s poškozeným spotřebičem (vč. síťového kabelu).
- Zapojte spotřebič pouze do odborně nainstalované zásuvky, kterou napájí správné napětí a nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Nikdy neodpojujte hlavní kabel mokřýma rukama, nepokládejte jej na horký povrch a zabezpečte, aby se nedostal do kontaktu s olejem.
- Odpojte spotřebič po každém použití sušičky, když se nepoužívá nebo před výměnou nebo čištěním příslušenství.
- Neprovádějte u sušičky žádnou úpravu kromě čištění. Pokud zjistíte jakýkoliv problém, kontaktujte nás prosím na support@luvele.cz
- Nepoužívejte sušičku venku.
- Tento spotřebič není určen k použití malými dětmi nebo nemocnými osobami bez dozoru.
- K hašení přístroje používejte pouze protipožární deku.
- Zařízení není určeno pro komerční nebo průmyslové použití, je určeno pouze pro použití v domácnosti.

Bezpečnost

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnostech a podobných zařízeních jako jsou:

- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- statky a farmy;
- klientům v hotelech, motelech a jiných prostředích obytného typu;
- v penzionech se snídaní.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti od 8 let mohou sušičku používat, ale je třeba je kontrolovat, aby si se spotřebičem nehrály.

Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let, nebo nejsou pod dohledem.

Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Čas od času zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. Pokud je poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným problémům.

K sušičce používejte pouze přiložené příslušenství. Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Představení

SEZNAMTE SE SE SUŠIČKOU LUVELE BREEZE

Doufáme, že si sušičku Luvele Breeze zamilujete stejně jako my, když jsme ji navrhovali. Náš tým Luvele navrhoval tuto sušičku více než 10 let. Luvele Breeze je její pátou designovou verzí. Věříme, že jsme s naším novým designem sušičky mysleli na vše, abyste byli spokojení a mohl se z vás stát mistr v sušení potravin ve vaší kuchyni!

Přečtěte si prosím celou tuto příručku s pokyny, abyste mohli z vašeho nového pomocníka do kuchyně vytěžit maximum.



Části sušičky a funkce

ODKAPÁVAČ

Ze sušení potravin může občas vzniknout nepořádek. Tento problém u sušičky řeší dvě odkapávací misky. Byly navrženy tak, aby zachytily všechny kapky, které mohou při sušení potravin vzniknout. Po každém použití je lze snadno vyjmout a umýt teplou mýdlovou vodou.

DŮLEŽITÉ: Neumývejte odkapávací misky v myčce.



POZNÁMKA:
PO KAŽDÉM POUŽITÍ VYJMĚTE OBĚ ODKAPÁVACÍ MISKY A DŮKLADNĚ JE
OČISTĚTE.

Části sušičky a funkce

KRYT VENTILÁTORU

DŮLEŽITÉ: Větrací otvory krytu ventilátoru lze otevřít a zavřít. Uzavřená poloha krytů se používá v případě čištění napájecí základny.

Otevřená poloha krytů se používá, když je sušička v provozu. Nezapínejte sušičku se zavřenými ventilačními otvory.



Spínač otevření a uzavření větracích otvorů krytu ventilátoru



VAROVÁNÍ:
Nepoužívejte sušičku se zavřenými ventilačními otvory.

Luvele

Části sušičky a funkce

MATNÝ NEPRŮHLEDNÝ VZHLED

Neprůhledné vnější víko a tácy pomáhají blokovat světlo, které by mohlo ničit nutriční hodnotu sušených potravin.



NAPÁJECÍ ZÁKLADNA

Napájecí základna byla navržena s výkonným, ale super tichým 500 W motorem. Má automatickou vnitřní teplotní kontrolu proti přehřátí – pro lepší kontrolu a klid v duši.

Teplotu sušení lze nastavit v rozmezí 25–75 °C s přírůstkem 5 °C.

Při nízkých teplotách 25–30 °C lze nastavit digitální časovač na dobu sušení až 72 hodin. Pro teploty mezi 35–75 °C lze časovač nastavit na dobu sušení až 24 hodin.

Luvele

Části sušičky a funkce

MŘÍŽKA Z NEREZOVÉ OCELI

Součástí Luvele Breeze sušičky potravin je i šest sušících mřížek z nerezové oceli (lze rozšířit až na 9 pater).

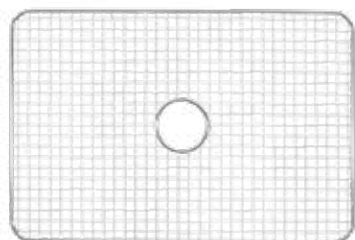


POZNÁMKA:

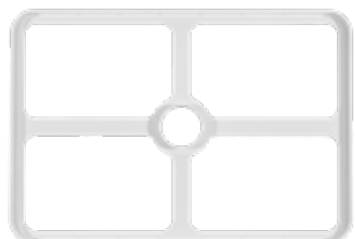
Balení se třemi mřížkami navíc lze zakoupit samostatně na luvele.cz



Nerezová mřížka se dá snadno vložit do plastového patra a je připravena na položení potravin k sušení.



Mřížka z nerezové oceli



Plastové patro bez BPA



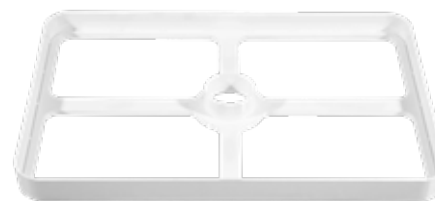
Luvele

Části sušičky a funkce

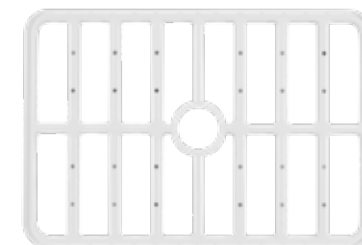
ZÁVĚSNÝ STOJAN K SUŠENÍ MASA

Sušička potravin Luvele Breeze byla navržena s jedinečným systémem závěsného stojanu pro sušení masa (jerky, biltong), květin atp.

Chcete-li použít závěsný stojan, jednoduše vyjměte nerezové mřížky z každého patra. A prázdná plastová patra stohujte na sebe.



PLASTOVÉ PATRO BEZ PBA



ZÁVĚSNÝ STOJAN BEZ BPA

Závěsný stojan umístěte na vrchní plastové patro a poté použijte dodané háčky z nerezové oceli k zavěšení předmětů k sušení. Po zavěšení potravin položte na závěsný stojan víko a nastavte požadovanou teplotu a čas.



Luvele

Části sušičky a funkce

HÁČEK Z NEREZOVÉ OCELI

Součástí sušičky Luvele Breeze je i 24 háčků z nerezové oceli. Tyto háčky lze mýt v myčce, anebo ručně teplou mýdlovou vodou.



POZNÁMKA:
NA STRANÁCH 18-19 NAJDETE TIPY A
NÁŠ RECEPT NA VÝROBU BILTONGU.



Luvele

Části sušičky a funkce

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL

Dobu sušení i teplotu sušení lze přesně řídit pomocí digitálního ovládacího panelu.



POZNÁMKA:

Na straně 16 najdete další pokyny k používání digitálního ovládacího panelu.



TEPLOTA: Sušička Luvele Breeze může sušit při teplotním rozmezí mezi 25 a 75 °C, s přírůstkou 5 °C.



DOBA SUŠENÍ: Dobu sušení lze nastavit od 1 hodiny do 72 hodin. Pamatujte ale, že pro teplotu sušení 25–30 °C lze nastavit čas 1–72 hodin. Při sušení při teplotním rozmezí mezi 35–75 °C, by měla být nastavena doba sušení na maximálně 24 hodin.



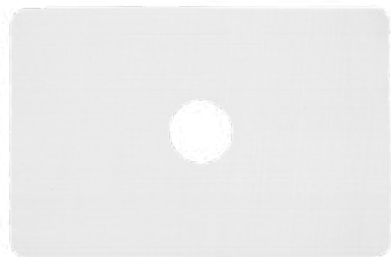
VAROVÁNÍ:

Nesušte při teplotě nad 30 °C po dobu delší než 24 hodin.

Luvele

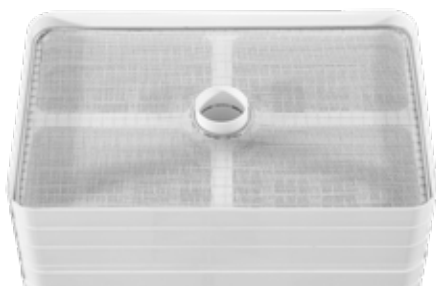
Příslušenství

NEPŘILNAVÉ SILIKONOVÉ SÍTOVÉ VLOŽKY – BALENÍ TŘÍ KUSŮ



Luvele síťové vložky se používají u potravin s vysokým obsahem cukru, jako jsou banány, rajčata a meloun, k zamezení přilepení se na mřížku. Bez těchto vložek může být odlepování nebo seškrábávání zbytků z vlhkých a lepkavých potravin z mřížek obtížné a časově náročné. Síťové vložky rovněž zabraňují pádu malých kousků potravin, například bylinek, přes mřížky. A také minimalizují stékání tekutin nebo šťávy z jednoho patra do druhého.

Naše jedinečně opakovaně použitelné nepřilnavé silikonové síťové vložky jsou vyrobeny z lékařského silikonu a jsou 100 % bezpečné pro potraviny, neobsahují žádné chemikálie a jsou vhodné i k mytí v myčce. Jsou k dispozici v balení po 3 kusech na luvele.cz.

**POZNÁMKA:**

Vložky nejsou součástí sušičky. Jsou k dispozici k samostatnému nákupu na luvele.cz.

Příslušenství

ROLL-UP VLOŽKA – BALENÍ PO ČTYŘECH

Luvele Roll-up vložka je silikonová forma, která se vejde na patra sušičky.

Používá se pro potraviny s vysokým obsahem tekutin, které nelze sušit přímo na patrech nebo síťových vložkách, protože by protekly. Díky Roll-up vložce lze vyrobit sušené kůžky a placky z jakéhokoliv ovoce či zeleniny nebo jejich kombinace. Lze je použít také k sušení krekrů, pasírovaných nebo kašovitých ingrediencí a pokrmů, jako je např. jablečné pyré, omáčka na špagety, jogurt, polévky, stew, luštěninové kaše atd. Vložky jsou dostupné v balení po 4 kusech na luvele.cz.

**TIP:**

Navštivte naši webovou stránku luvele.cz, kde najdete skvělé recepty, jak roll-up vložky využít.

Příslušenství

PATRA NAVÍC - BALENÍ TŘÍ KUSŮ

Pokud máte rádi sušené pokrmy, proč si nepořídit další patra, díky kterým zvýšíte kapacitu vaší sušičky. Luvele nabízí balení se třemi náhradních patry. U Luvele sušičky Breeze na sebe lze stohovat až 9 pater. Sušení většího množství potravin naráz je efektivní a úsporný způsob, jak si tyto potraviny vychutnávat častěji nebo ve větším množství.



POZNÁMKA:

Veškeré příslušenství a náhradní díly lze zakoupit na našem webu luvele.cz

Provoz

PŘED POUŽITÍM NOVÉ SUŠIČKY

KROK 1

Umyjte patra v teplé mýdlové vodě.

POZNÁMKA: PATRA NELZE MÝT V MYČCE

Provoz

KROK 2

Umyjte mřížky z nerezové oceli teplou mýdlovou vodou nebo v myčce.

KROK 3

Nevkládejte napájecí základnu do vody. Otřete ji pouze vlhkým hadříkem namočeným v mýdlové vodě.

KROK 4

Postavte napájecí základnu na rovnou desku nebo na stůl.

KROK 5

Umístěte obdélníkovou a kulatou odkapávací misku do polohy vyobrazené na straně 6.

KROK 6

Nyní můžete na každý podnos položit potraviny. Podívejte se na stranu 17 pro více informací o výběru a přípravě potravin k sušení.

KROK 7

Patra postupně stohujte na napájecí základnu.

POZNÁMKA: PRO KAŽDÝ SUŠÍCÍ CYKLUS MUSÍ BÝT POUŽITO VŠECH ŠEST PATER.

KROK 8

Nasadte víko na šesté patro.

KROK 9

Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky. Nyní jste připraveni začít se sušením.

KROK 10

Pomocí digitálního ovládacího panelu nastavte požadovanou teplotu sušení a čas.

Provoz

NASTAVENÍ DIGITÁLNÍHO OVLÁDÁNÍ

Jakmile jsou patra naložena potravinami a naskládána na sobě, je čas pro nastavení teploty a času pro celý cyklus sušení



- KROK 1** Stiskněte jednu tlačítko napájení; tím se automaticky sušička zapne s výchozím nastavením času na 10 hodin a výchozí teplotou 50 °C.
- KROK 2** Pro nastavení teploty stiskněte jednu tlačítko SET. LED displej s nastavením teploty začne blikat. Použijte tlačítka přidat (+) nebo ubrat (-) pro zvýšení nebo snížení teploty.
- KROK 3** Když je nastavena požadovaná teplota, stiskněte znovu tlačítko SET. LED displej s nastavením času začne blikat. K nastavení použijte tlačítka přidat (+) nebo ubrat (-) čas.
- KROK 4** Pokud byl zvolen čas, nedotýkejte se žádných dalších tlačítek. LED displej přestane blikat a čas a teplota se automaticky uloží.
- KROK 5** Když vyprší čas na digitálním časovači, sušička se automaticky vypne.
- KROK 6** Chcete-li sušičku vypnout kdykoliv v průběhu, stiskněte tlačítko napájení.

Provoz

VÝBĚR A UKLÁDÁNÍ POTRAVIN NA SUŠÍCÍ PLATA

Pro dosažení nejlepších výsledků vyberte vysoce kvalitní potraviny, které jsou zralé a plné chuti. Umyjte všechnu zeleninu a ovoce, abyste se zbavili nečistot, prachu nebo hmyzu. Odřízněte všechny otláčené nebo poškozené části. Položte kousky potravin rovnoměrně na plata.

Nepřekrývejte potraviny přes sebe, protože to může bránit dobrému usušení. Jakmile je každé patro naloženo potravinami, stohujte je na sebe na napájecí základnu.

TIP: Pro dosažení nejlepšího výsledku potraviny nakrájejte na plátky tlusté okolo 5–10 mm. Silnější plátky se nemusí rovnoměrně vysušit.

DOBA SUŠENÍ: Doba sušení se bude lišit v závislosti na druhu a množství potravin, tloušťce plátků, procentu vody v potravinách a teploty. Pro přibližné časy sušení se podívejte na strany 23–28.

KONTROLA TEPLoty: Sušička Luvele Breeze má teplotní rozsah mezi 25 °C a 75 °C.

ROZSAH TEPLoty 25 AŽ 30 °C: Tento rozsah nastavení teploty slouží k sušení masa typu biltong, sušení květin atp. po dobu 2–3 dnů. Maximální doba sušení na nastavení 25–30 °C je 72 hodin.

ROZSAH TEPLoty 35 AŽ 45 °C: Tento rozsah nastavení teploty je ideální pro sušení potravin, které musí zůstat v RAW kvalitě. Tato nižší teplota bude sušit potraviny pomaleji, proto je nutné jednotlivé potraviny nakrájet na tenké plátky.

DŮLEŽITÉ: Maximální doba sušení při nastavení teploty 35–45 °C je 24 hodin.

ROZSAH TEPLoty 50 AŽ 75 °C: Tento teplotní rozsah je určen pro potraviny s vysokým obsahem tekutiny jako maso, ovoce a zelenina atd. Všechny druhy masa se doporučuje sušit s nastavením teploty na 75 °C.

Biltong

VÝBĚR MASA

K výrobě biltongu lze použít mnoho různých druhů masa, od rybího po krutí. Ale nejoblíbenějším masem je hovězí maso, které se dá dobře ochutit. Zvěřina je také dobrá volba díky své menší tučnosti. Pro biltong jsou vhodné přední a zadní části masa. Ať už si vyberete cokoli, tloušťka, vyzrállost a obsah tuku masa ovlivní váš biltong stejným způsobem, jako při vaření. Tučné kusy masa se během sušení pravděpodobně zkazí a měli byste se jim vyhnout.

PŘÍPRAVA:

Začněte odstraněním přebytečného tuku. To pomůže při procesu sušení a zajistí delší životnost konečného produktu. Nechte trochu tuku navíc na chuť, pokud ho máte rádi. Nekrájejte plátky příliš silné, jinak bude trvat příliš dlouho, než se usuší. Ideální je 8 až 10 mm. Při zavěšení biltongu v sušičce se 6 pater, maso nakrájejte na délku 10 cm a při použití 9 pater jej nakrájejte maximálně na kousky 19 cm dlouhé. Zbavte se jakékoli chrupavky nebo šlachy, protože tyto části jsou po vysušení extrémně těžké na žvýkání. Delší proužky masa jsou při sušení efektivnější, protože šetří prostor a snižuje se množství použitých háčků. Je však důležité, aby se kousky biltongu nedotýkaly napájecí základny nebo stran sušičky.

MARINOVANÝ A KOŘENĚNÝ RECEPT NA BILTONG - NA PŘÍBLIŽNĚ 2 KG MASA:

250 ml octa (na marinování)
2 lžíce mletého černého pepře

1/2 šálku mletého koriandru
2 lžíce mořské soli
2 lžičky papriky

Nejjednodušší způsob, jak připravit maso na sušení, je ho marinovat a kořenit současně. Začněte tím, že do široké nádoby nebo plechu dáte vrstvu marinády (octa) a koření. Dle vašich preferencí můžete přidat i další koření jako papriku nebo peri peri. Nechte steaky marinovat tři hodiny před sušením.

Biltong

SUŠENÍ: Nyní jste připraveni pověsit kousky biltongu a začít sušit. Pokud má maso na sobě přebytek tekutiny z marinování, odstraňte je papírovým ubrouskem. Při zavěšení jednotlivých kousků je nezapomeňte rovnoměrně rozmístit pomocí dodaných 24 nerezových háčků po celém prostoru sušičky. Je důležité, aby se proužky masa nedotýkaly jak navzájem, tak ani boků nebo dna sušičky. Jakmile jsou masa zavěšena, sušičku uzavřete víkem a nastavte požadovaný čas a teplotu.

NASTAVENÍ TEPLoty A ČASU: Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete biltong sušit na teplotu 25 nebo 30 °C.

V závislosti na druhu použitého masa může sušení biltongu trvat mezi 48 a 72 hodinami. Záleží také na vašich preferencích. Někteří mají rádi svůj biltong vlhký, zatímco jiní dávají přednost suchému. Při první výrobě biltongu bude možná třeba experimentovat s dobou sušení.

SKLADOVÁNÍ BILTONGU: I když je biltong na vzduchu vysušen, stále je to maso. Domácí biltong neobsahuje konzervační látky, doporučujeme jej proto skladovat v lednici v papírovém sáčku po dobu 4-5 dnů. Chcete-li jej skladovat déle než 5 dní, nebo chcete-li, aby biltong zůstal měkký (vlhký), doporučujeme jej uložit ve vzduchotěsné nádobě do mrazáku. Biltong lze skladovat v mrazáku až 6 měsíců. Luvele řada vakuově uzavíratelných nádob a zařízení je ideální pro skladování biltongu v mrazáku a lze je zakoupit na luvele.cz.



VAROVÁNÍ:

Nepoužívejte sušičku při teplotě nad 30 °C po dobu delší než 24 hodin.



POZNÁMKA:

Při sušení delším než 24 hodin na 25–30 °C, je třeba biltong každých dalších 12 hodin kontrolovat.

Skladování

BALENÍ

Sušené potraviny by měly být zabaleny hned po vysušení, aby se zabránilo lepivosti a vlhnutí. Sušené potraviny skladujte ve vzduchotěsných a vlhku odolných nádobách. Jsou-li potraviny nedostatečně vysušené nebo jsou-li obaly málo odolné proti vlhkosti, mohou potraviny ztratit svoji kvalitu a výživu, a dokonce mohou zplesnivět. Vakuové uzavírací zařízení Luvele a řada vakuových nádob jsou ideální pro balení sušených potravin. Mohou prodloužit trvanlivost sušených potravin 4–5×.

Luvele zařízení k vakuování potravin lze zakoupit u nás na webu luvele.cz.

Použit lze také plastové sáčky určené k mražení potravin. Plastové sáčky a tašky, které nejsou označeny pro použití v mrazáku, nejsou vzduchotěsné, ani odolné proti vlhkosti by se neměly používat pro skladování sušených potravin. Protože většina obalových materiálů je průhledná, skladujte zabalené sušené potraviny v plastové nebo kovové nádobě, která neumožňuje proniknutí světla. Všechny potraviny skladujte odděleně, aby se chutě a vůně nemísily.

SKLADOVÁNÍ

Skladovací prostor by měl být chladný, suchý a tmavý. Čím je úložiště tmavší a chladnější, tím déle sušené potraviny vydrží. Ideální teplota pro skladování sušených potravin je 15 °C a méně (pod bod mrazu). Ideálním skladovacím místem je mraznička nebo chladnička, zejména pro skladování potravin s nízkým obsahem kyselin, jako jsou maso, ryby a zelenina.

Rehydratace

REHYDRATACE SUŠENÉ POTRAVINY

Vychutnejte si potraviny v sušené podobě, anebo je použijte v receptech. Rehydrataci lze provést vložením sušených potravin do dostatečného množství vody a máčení po dobu přibližně jedné hodiny. Vroucí voda rehydratuje potraviny mnohem rychleji než studená voda. Ovoce nebo zelenina mohou být také rehydratovány v jiných kapalinách než je voda, včetně ovocných šťáv, jablečného moštu, zeleninové šťávy, mléka atd. Přidání soli nebo cukru během rehydratace proces zpomalí.

Rehydratace

VAŘENÍ SUŠENÉ POTRAVINY

Po rehydrataci jídlo vařte jako obvykle. Většina ovoce a zeleniny se rehydratuje na asi 70–90 % svého čerstvého stavu. Mějte na paměti, že tyto potraviny budou mít více žvýkací konzistenci než čerstvé nebo mražené ovoce a zelenina. Sušené potraviny použité při vaření absorbují další tekutinu, proto podle toho upravte recept přidáním většího množství vody.

Ovoce

PŘEDPŘÍPRAVA

Ovoce umyjte a osušte papírovými utěrkami. Odstraňte všechny otačeniny, pecky a jádra, poté rovnoměrně nakrájejte na tloušťku mezi 5–10 mm. Dle doporučení ovoce případně dopředu ošetřete. Další informace najdete v následující tabulce.

OŠETŘENÍ

Ošetření ovoce pomáhá zpomalit proces hnědnutí a doporučuje se u druhů, které jsou k tomu náchylné. Proti hnědnutí doporučujeme použít ananasovou nebo citronovou šťávu. Namočte do ní připravené nakrájené ovoce na 1–2 minuty před umístěním na pláty sušičky.

BLANŠÍROVÁNÍ

Některé druhy ovoce s přírodními ochrannými voskovými povlaky, např. fíky, hrozny a švestky, je pro urychlení procesu sušení vhodné blanširovat. Chcete-li blanširovat, vložte celé ovoce do vařící vody po dobu 1–2 minut. Poté je ponořte do ledové vody, nakrájejte na plátky a začněte se sušením.

Ovoce

Ovoce	Příprava	Předpříprava	Test suchosti	Čas
Jablka	Vykrojit jádřínek a nakrájet na plátky	Namočit v roztoku	Ohebnost	8–12 hodin
Meruňky	Rozkrojit, vypeckovat a nakrájet na čtvrtiny	Namočit v roztoku	Ohebnost	12–18 hodin
Banány	Oloupat a nakrájet na plátky	Ponořit do roztoku	Ohebnost	12–14 hodin
Bobule	Odstranit stopky a nakrájet na plátky	Žádná	Křupavost	7–12 hodin
Citrusy	Oloupat a nakrájet na plátky	Žádná	Křupavost	14–18 hodin

Ovoce

SUŠÍCÍ TEPLOTA

Většina ovoce by měla být sušena při teplotě 75 °C.

Ovoce	Příprava	Předpříprava	Test usušení	Čas
Třešně	Odstranit stopku, rozpůlit a vypeckovat	Blanširovat	Kožnatost	10–14 hodin
Fíky	Odstranit stopku, rozpůlit nebo rozčtvrtit	Blanširovat	Kožnatost	14–18 hodin
Hrozny	Použít bez pecek, odstranit stopku a rozpůlit	Blanširovat	Ohebnost	18–22 hodin
Kiwi	Oloupat a nakrájet na plátky	Žádná	Ohebnost	10–12 hodin
Mango	Oloupat a nakrájet na plátky	Žádná	Ohebnost	8–10 hodin
Meloun	Odstranit slupku a semínka	Žádná	Kožnatost	14–16 hodin
Nektarinky	Rozpůlit a vypeckovat	Namočit v roztoku	Ohebnost	12–16 hodin
Paw Paw	Oloupat a odstranit černá semínka	Žádná	Kožnatost	12–16 hodin
Broskev	Oloupat, rozpůlit a vypeckovat	Namočit v roztoku	Kožnatost	12–16 hodin
Ananas	Oloupat a odstranit střed	Žádná	Ohebnost	14–16 hodin
Švestky	Rozkrojit a vypeckovat	Žádná	Kožnatost	12–16 hodin

Zelenina

PŘÍPRAVA

Důkladně umyjte veškerou zeleninu a odstraňte všechny horší části. Pak ji rovnoměrně nakrájejte na zhruba 5–10 mm silné plátky. Pokud je doporučeno, proveďte předběžnou úpravu.

PŘEDBĚŽNÁ OŠETŘENÍ

K urychlení procesu sušení u určitých druhů zeleniny může být nutné napařování.

NAPAŘOVÁNÍ

Nalijte vodu do hrnce, vložte do něj cedník a na něj zeleninu, přiveďte k varu a přikryjte pokličkou. Zeleninu můžete také vařit v páře pomocí mikrovlnné trouby. Vařte v páře po dobu doporučenou v tabulce níže, pak ochlaďte v ledové vodě, okapejte a zeleninu vysušte. Začněte se sušením v sušičce. Napaření uchová barvu, zastaví proces zrání a obecně způsobí, že se potraviny rychleji usuší.

Zelenina	Příprava	Předpříprava	Test usušení	Čas
Artyčoky (srdíčka)	Nakrájet srdíčka na proužky	Napařovat do změknutí	Křehkost	8–12 hodin
Chřest	Podélně nakrájet	Napařovat 4–5 minut	Křehkost	8–10 hodin
Fazole	Podélně nakrájet	Napařovat, až jsou průsvitné	Křehkost	6–8 hodin
Řepa	Oloupat a nakrájet na plátky	Vařit do změknutí	Křehkost	12–14 hodin
Brokolice	Namočit do osolené vody na 5 minut k odstranění hmyzu	Napařovat	Křehkost	10–12 hodin
Růžičková kapusta	Odstranit vnější listy, rozpůlit	Napařovat 3 minuty	Křehkost	10–14 hodin

SUŠÍCÍ TEPLOTA

Většina zeleniny by měla být sušená při teplotě 75 °C.

Zelenina	Příprava	Předpříprava	Test usušení	Čas
Zelí	Nakrájet na proužky	Napařovat 4–5 minut	Kožnatost	10–12 hodin
Mrkev	Oloupat a nakrájet na kostičky nebo plátky	Napařovat 5 minut	Kožnatost	10–12 hodin
Květák	Nakrájet na růžičky	Napařovat 3 minut	Křehkost	10–12 hodin
Řapíkatý celer	Nakrájet podélně	Žádná	Křupavost	8–10 hodin
Rajčata	Odstranit stopku a nakrájet na plátky	Žádná	Ohebnost	10–12 hodin
Kukuřice	Oloupat a obrat klas	Napařovat do uvaření. Obrat zrna a vysušit	Křehkost	10–12 hodin
Houby	Nakrájet na plátky	Žádná	Křupavost	6–8 hodin
Cibule	Oloupat a nakrájet na plátky	Žádná	Křupavost	12–16 hodin
Brambory	Oloupat a nakrájet na plátky	Napařovat	Křupavost	10–12 hodin
Hrášek	Vyloupat	Napařovat do uvaření	Křehkost	6–8 hodin
Papriky	Odstranit semínka a nakrájet na proužky	Žádná	Křehkost	6–8 hodin
Cuketa	Odstranit konce a nakrájet na plátky	Napařovat 2 minuty	Ohebnost	8–10 hodin

Bylinky

Většinu bylinek můžete sušit v sušičce i se stonkem. Semena a listy lze po usušení dobře obrát. Nesušte bylinky společně s ovocem a zeleninou. Sušené bylinky skladujte na chladném a tmavém místě, abyste zabránili ztrátě chuti a vůně. Listy vždy podrťte až před použitím.

PŘÍPRAVA

Listy a stonky je třeba umýt pod tekoucí studenou vodou, abyste z nich odstranili prach nebo hmyz. Odstraňte všechny uschlé nebo poškozené části. Pokud chcete použít květy do čaje, sušte je vcelku. Po vysušení semenných lusků lze jejich vnější obal odstranit třením semen mezi dlaněmi a foukáním, aby se odstranily slupky. Umístěte semena na nepřilnavou síťovou vložku a vysušte je.

SUŠÍCÍ TEPLOTA

Většina bylin by měla být sušená při teplotě mezi 60–75 °C.

Bylinka	Část rostliny	Příprava	Použití	Čas
Bazalka	Listy	Propláchnout studenou vodou	Italská a středomořská jídla, rajčatová jídla, maso, saláty, polévky, ryby, drůbeží pokrmy	1–3 hodiny
Kmín	Semeno	Celou rostlinu ponořit do vroucí vody	Vepřové, zelí, žitný chléb, sýr,	3–5 hodin
Chilli papričky	Lusky	Propláchnout a nakrájet na kostičky	Jemná příchutí cibule, použít do mokrých receptů	2–3 hodiny
Koriandr	Semeno	Celou rostlinu ponořit do vroucí vody	Klobásky, pickles, koření, jablečné a hruškové pokrmy	2–5 hodin
Kopr	Listy	Propláchnout studenou vodou	Saláty, zelenina, brambory a ryby	1–3 hodiny

Bylinky

Bylinka	Část rostliny	Příprava	Použití	Čas
Fenykl	Listy	Propláchnout studenou vodou	Saláty, polévky, dušená zelenina	1–3 hodiny
Fenykl	Semeno	Propláchnout studenou vodou	Dorty, sušenky, chléb	3–5 hodin
Česnek	Stroužek	Rozkrojit podélně na polovinu	Sůl, mletý česnek, recepty	6–12 hodin
Zázvor	Kořen	Propláchnout a nakrájet na plátky nebo nastrouhat	Maso, zelenina, sušenky a dezerty	2–5 hodin
Máta	Listy	Propláchnout studenou vodou	Omáčky, jehněčí pokrmy, mátové želé	1–3 hodiny
Hořčice	Semeno	Propláchnout studenou vodou	Hovězí, kysané zelí, salátové dresinky, recepty se zelím	2–5 hodin
Oregano	Listy	Propláchnout studenou vodou	Italská, řecká, mexická kuchyně, rajčatová jídla	1–3 hodiny
Petrželka	Listy a stonk	Propláchnout studenou vodou	Mletá petrželka, drcené listy	1–3 hodiny
Estragon	Listy	Propláchnout studenou vodou	Omáčky, saláty, drůbež a ryby	1–3 hodiny
Rozmarýn	Listy	Propláchnout studenou vodou	BBQ omáčky, vajíčka, drůbež, masa, jehněčí pokrmy a zelenina	1–3 hodiny
Šalvěj	Listy a stonk	Propláchnout studenou vodou	Drůbež, vepřové, jehněčí, telecí maso a ryby	1–3 hodiny
Tymián	Listy	Propláchnout studenou vodou	Maso, ryby, drůbeží pokrmy, zelené fazolky, řepa, mrkev, brambory	1–3 hodiny

Maso

SUŠENÉ MASO - MASO JERKY

Z masa ořízněte přebytečný tuk a nakrájejte ho na tenké proužky o průměru 5–10 mm. Marinujte maso v lednici po dobu 6–8 hodin v marinádě podle vašeho výběru. Maso k sušení položte na nepřilnavou síťovou vožku a sušte 8–10 hodin při 75 °C bez přerušení.

SKLADOVÁNÍ

Sušené maso skladujte ve vzduchotěsné nádobě. Pokud sušené maso chcete skladovat déle, uložte jej do lednice. Doporučená doba skladování je 3 měsíce. Kontrolujte suchost každé 2–3 týdny.

Květiny

SUCHÉ KVĚTINY

Pomocí Luvele Breeze sušičky můžete sušit celé květiny, květy i lístky. Můžete je sušit buď položené na nerezových mřížkách nebo v závěsném systému.

PŘÍPRAVA

Květiny k sušení uřežte, až jsou suché a chladné. Vyberte si květiny, které jsou pevné, ale pouze s napůl otevřenými květy. Plně kvetoucí květiny mají tendenci ztrácet lístky. Rozložte květiny a okvětní lístky na sušící plata (dodržujte větší mezery mezi květy) nebo do závěsného stojanu a sušte 8–10 hodin, při 75 °C, dokud nejsou květy suché a křehké.

K výrobě vonných bylinných směsí použijte hrst květů a lístků a smíchejte je s 3–4 kapkami éterického olejčku, např. z růže nebo levandule. Rozložte květiny a lístky na sušící plata (dodržujte větší mezery mezi květy) a poté sušte 6–8 hodin při 75 °C. Po dokončení sušení vložte květiny do větší vzduchotěsné skleněné nádoby a přidejte další 3–4 kapky éterického olejčku.

Čištění

ČIŠTĚNÍ SUŠIČKY LUVELE BREEZE

Napájecí základna

Nevkládejte napájecí základnu do vody. Otřete pouze vlhkým hadříkem namočeným v mýdlové vodě.

Odkapávací misky

Umyjte odkapávací misky v teplé mýdlové vodě. Nepoužívejte žádné kovové předměty ani drátěnky k čištění odkapávacích misek, protože by se mohl poškodit jejich povrch.



VAROVÁNÍ:

Odkapávací misky nelze umývat v myčce na nádobí.

Plastová patra a víko

Patra a víko umyjte v teplé mýdlové vodě. Nepoužívejte k čištění žádné kovové předměty nebo drátěné houbičky. Mohly by způsobit poškození.



VAROVÁNÍ:

Patra a víko nelze mýt v myčce na nádobí.

Závěsný stojan

Omyjte závěsný stojan v teplé mýdlové vodě. Nepoužívejte žádné kovové předměty ani drátěné houbičky k čištění závěsného stojanu, protože by mohly způsobit poškození.

Čištění



VAROVÁNÍ:
Závěsný stojan nelze mýt v myčce na nádobí.

Mřížky z nerezové oceli

Mřížky omyjte teplou mýdlovou vodou nebo v myčce.

Háčky z nerezové oceli

Háčky omyjte teplou mýdlovou vodou nebo v myčce.

Nepřílnavá síťová vložka (není součástí sušičky)

Omyjte vložku teplou mýdlovou vodou nebo v myčce na nádobí.



Záruka

Na sušičku potravin Luvele Breeze se vztahuje 1 letá záruka.

Naše záruka se vztahuje na všechny výrobní vady produktu a vztahuje se také na poškození způsobené během přepravy.

Záruka začíná datem nákupu vašeho produktu Luvele. Prosíme navštivte náš web www.luvele.cz a svou záruku zde zaregistrujte. Další pokyny naleznete na záručním listu.

Záruční proces

Chceme, aby celý proces byl pro vás co nejjednodušší. Stačí nás proto kontaktovat na adrese support@luvele.cz a poskytnout nám informace o problému, který s naším produktem máte. Nejprve zjistíme, jestli lze problém vyřešit i bez vrácení. K rychlejšímu procesu pomohou zaslané fotografie závady nebo krátké video.

Obecně platí, že pokud máte problém s produktem od nás do 30 dnů od jeho obdržení, pošleme vám nový produkt. Nový produkt bude odeslán do 48 hodin od obdržení vadného kusu. Jakmile obdržíme vadný kus, odešleme vám e-mail.

Pokud budete mít s produktem problém po 30 denním období, zvážíme opravu produktu, pokud to bude vzhledem k vadě vhodné. Pokud jej nelze opravit, bude nahrazen novým produktem.

Jsme tu, abychom vám pomohli, proto nám prosím pošlete e-mail a společně najdeme to nejlepší řešení. support@luvele.cz | www.luvele.cz.

Poznámky

