

# DomoClip®

Notice d'utilisation

# Déshydrateur tournant



Référence : DOM381  
Version : 1.4  
Langue : Français



## Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

### INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

S'IL VOUS PLAÎT, PRENEZ DU TEMPS POUR BIEN LIRE LE MODE D'EMPLOI PARTICULIÈREMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 40 heures. Après un fonctionnement ininterrompu de 40 heures, éteindre l'appareil (l'interrupteur doit être sur la position "OFF"), le débrancher et le laisser refroidir.
2. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des dommages et blesser l'utilisateur.
3. Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation prévue et toujours suivre les directives du manuel.
4. Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.
5. Eloigner la base moteur de l'eau. Ne pas allumer l'appareil si ses surfaces sont humides.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un

## Notice d'utilisation

danger(\*)).

7. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
8. Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher, mais tenir la prise et tirer pour débrancher.
9. Utiliser l'appareil uniquement à des fins domestiques, il n'est pas destiné à un usage commercial.
10. Ne pas couvrir l'appareil.
11. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
12. Mettre l'appareil sur une surface plane
13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
14. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
15. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
16. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

# LIVOO

Feel good moments

## Notice d'utilisation

18. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
19. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
20. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - des fermes
  - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
  - Des environnements du type chambres d'hôtes.

(\*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

Ce manuel est également disponible sur notre site [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 250W

## UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Avant la première utilisation :

- Déballez l'appareil.
- Veillez à ce que les paramètres électriques de votre déshydrateur indiqués sur le tableau des caractéristiques techniques correspondent aux caractéristiques de votre réseau électrique local.
- Lavez le couvercle et les plateaux de l'appareil dans l'eau chaude en ajoutant un peu de liquide

# LIVOO

Feel good moments

## Notice d'utilisation

vaisselle. Nettoyer la base moteur avec un chiffon humide (ne pas la plonger dans l'eau).

### FONCTIONNEMENT

Sécher les aliments est un moyen efficace de les conserver.

De l'air chaud à une température fixe (réglable) circule librement à l'intérieur de l'appareil entre les plateaux amovibles et la base moteur. C'est pourquoi les aliments qui sont situés sur les plateaux de l'appareil sont séchés de manière uniforme et avec une perte minimum des vitamines bénéfiques pour la santé. Vous pouvez ainsi manger des fruits, des légumes et des champignons tout au long de l'année.

Vous pouvez également sécher les fleurs, les herbes, les plantes médicinales, le poisson, la viande et préparer des céréales avec l'aide de cet appareil.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez les aliments préparés à l'avance dans les plateaux amovibles. Les aliments doivent être placés de façon à laisser l'air circuler librement entre eux (vous pouvez régler la hauteur des plateaux). C'est pourquoi il ne faut pas mettre trop d'aliments dans les plateaux.
2. Emboîtez les plateaux sur la base moteur.
3. Posez le couvercle supérieur sur l'appareil.
4. Branchez et allumez l'appareil en réglant l'interrupteur sur la position "ON" - le voyant lumineux devient rouge. Réglez la température du déshydrateur.
5. Lorsque l'appareil se met en route, les plateaux vont tourner à 360 degrés, cela va permettre à vos aliments de sécher plus rapidement car ils seront mieux ventilés. Ne mettez pas de poids sur le couvercle et n'appuyez pas avec votre main, cela arrêterait la rotation des plateaux.

### TEMPERATURE DU DESHYDRATEUR

Conseils pour le mode température :

-Herbes 40°C

-Herbacés 40°C

-Yaourt 50°C

-Légumes 50-60°C

-Fruits 60°C

-Viande, Poisson 60-70°C

REMARQUE: sécher les produits conformément aux instructions de ce manuel.

# LIVOO

Feel good moments

## Notice d'utilisation

1. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en réglant l'interrupteur sur la position "OFF". Laissez refroidir les produits. Pour conserver les produits séchés, les placer dans un récipient étanche en verre ou en plastique et dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière afin bien les conserver. Vous pouvez également les mettre sous vide pour une conservation plus longue.
2. Attention: les fruits et légumes déshydratés ne se conservent pas plus d'un an.
3. Débranchez l'appareil.

**NOTE** : il est recommandé de monter les 5 plateaux sur l'appareil pendant son utilisation, peu importe le nombre de plateaux utilisés.

## INSTRUCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Lavez les aliments et bien les sécher avant de les mettre dans l'appareil.

**ATTENTION !** Ne pas poser d'aliments dans les plateaux s'ils sont mouillés.

Coupez les parties abîmées des aliments. Trancher les aliments de façon à les placer en les espaçant dans les plateaux.

La durée de déshydratation des aliments dépend de l'épaisseur des morceaux.

Vous pouvez modifier la position des plateaux si tous les produits qu'ils contiennent ne sont pas bien séchés. Vous pouvez poser les plateaux supérieurs vers le bas, plus près de la base moteur, et placer les plateaux inférieurs au niveau des plateaux supérieurs. Certains fruits peuvent avoir une durée de déshydratation plus longue. Pour éviter cela, il est préférable de faire bouillir les aliments pendant 1 à 2 minutes puis de les plonger dans l'eau froide et de les sécher.

**A SAVOIR** : LA DUREE DE DESHYDRATION INDIQUEE DANS CES INSTRUCTIONS EST APPROXIMATIVE.

La durée de déshydratation dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du niveau d'humidité des aliments, de l'épaisseur des morceaux etc.

## DESHYDRATER DES FRUITS

1. Lavez les fruits.
2. Retirez le noyau et couper les parties abîmées.
3. Coupez en tranches les fruits et placer les dans chaque plateau
4. Vous pouvez ajouter du jus de citron pour que les fruits ne brunissent pas.
5. Si vous voulez aromatiser vos fruits déshydrater, ajouter de la cannelle ou de la noix de coco avant déshydratation.

## Notice d'utilisation

### DESHYDRATER DES LEGUMES

1. Lavez les légumes.
2. Retirez le noyau et couper les parties abîmées si besoin.
3. Coupez en tranches les légumes et placer les sur chaque plateau
4. Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1 à 5 minutes, avant de les plonger dans l'eau froide et de les essuyer.

### DESHYDRATER DES PLANTES MEDICINALES

1. Il est recommandé de sécher les feuilles avant de les déshydrater.
2. Après la déshydratation, placer les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des pots en verre et les entreposer dans un endroit frais et sec.

### STOCKAGE DES ALIMENTS SECHÉS

1. Les récipients de stockage des produits séchés doivent être propres et secs.
2. Pour une meilleure conservation des aliments séchés, utiliser des pots en verre avec des couvercles métalliques et les placer dans un endroit sombre et sec à une température située entre 5 et 20 °C.
3. Au cours de la première semaine après le processus de déshydratation, vérifier que le récipient ne présente pas de moisissure. Si c'est le cas, cela signifie que les produits ne sont pas correctement déshydratés et que vous devez recommencer.

**ATTENTION !** Ne pas remplir les conteneurs d'aliments chauds ou même tièdes.

### PREPARATION PREALABLE DES FRUITS

Une bonne préparation préalable des fruits permet de conserver leurs couleurs naturelles, et leurs saveurs.

Se reporter aux recommandations utiles ci-dessous pour savoir comment préparer les fruits avant la déshydratation :

Prendre ¼ de verre de jus (naturel de préférence). Ne pas oublier que le jus que vous choisissez doit être le même que le fruit que vous préparez. Par exemple, si vous préparez des pommes, vous utilisez du jus de pomme.

Mélangez le jus obtenu avec deux verres d'eau. Puis plonger les fruits préalablement préparés (voir le "tableau de préparation des fruits à la déshydratation") dans ce liquide pendant 2 heures.

### TABLEAU DE PREPARATION DES FRUITS A LA DESYHDRATATION

Nom	Préparation	Condition après déshydratation	Durée de la déshydratation
-----	-------------	--------------------------------	----------------------------

## Notice d'utilisation

Abricot	Le trancher et retirer le noyau	Doux	13-28
Peau d'orange	Couper de longues bandes	Fragile	8-16
Ananas (frais)	Le peler et le couper en morceaux ou en carrés	Dur	8-36
Ananas(en conserve)	Verser le jus et le sécher	Doux	8-36
Banane	Enlever la peau et la couper en rondelles (3-4mm d'épaisseur)	Croustillant	10-38
Raisin	Inutile de le couper	Doux	10-26
Cerise	il est inutile de retirer le noyau (vous pouvez l'enlever lorsque la cerise est à moitié sèche)	Doux	8-20
Poire	La peler et la trancher	Doux	10-30
Figue	La trancher	Dur	8-26
Airelles	Inutile de couper	Doux	8-26
Pêche	La couper en 2 morceaux et retirer le noyau lorsque le fruit est à moitié séché	Doux	8-26
Date	Oter le noyau et trancher	Dur	8-26
Pomme	La peler, retirer le cœur, la trancher en rondelles ou en morceaux	Doux	8-10

**REMARQUE** : La durée et les méthodes de traitement préalable des fruits indiqués dans le tableau ne sont données qu'à titre indicatif.

## PREPARATION PREALABLE DES LEGUMES

1. Il est conseillé de faire blanchir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terre car cela permet de conserver leur couleur naturelle.
2. Faire bouillir : placer les légumes préalablement préparés dans une casserole avec de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Vider l'eau et faire sécher les légumes puis les déshydrater dans



## Notice d'utilisation

l'appareil.

3. Si vous le souhaitez-vous pouvez faire mariner les haricots verts, les asperges etc dans un jus de citron pendant environ 2 minutes.

REMARQUE : LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS NE SONT DONNEES QU'A TITRE INDICATIF ET IL N'Y A AUCUNE OBLIGATION DE LES SUIVRE.

## Notice d'utilisation

### TABLEAU DE PREPARATION DES LEGUMES POUR LA DESHYDRATATION

Nom	Préparation	Condition après déshydratation	Temps en heures
Artichaut	Le couper en bandes (3-4mm d'épaisseur)	Fragile	8-13
Aubergine	La peler et la couper en morceaux (6-12mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Brocolis	Le peler et le couper. Le faire cuire à la vapeur pendant environ 3-5min.	Fragile	8-20
Champignons	Les couper pour les sécher complètement (petits champignons)	Dur	8-14
Haricots verts	Les couper et les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents	Fragile	10-26
Courge	La couper en morceaux (6mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Choux	Le peler et le couper en bandes (3mm d'épaisseur). Retirer le cœur	Dur	8-14
Choux de Bruxelles	Couper les queues en 2 morceaux	Croustillant	10-30
Chou-fleur	Le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit	Dur	8-16
Pomme de terre	La couper en tranche, faire bouillir pendant 8-10min	Croustillant	10-30
Oignon	Le trancher en rondelles fines	Croustillant	10-14
Carotte	La faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite la râper ou la trancher en rondelles	Croustillant	10-14
Concombre	Le peler et le couper en	Dur	8-18

## Notice d'utilisation

	tranches (12mm d'épaisseur)		
Poivron	Le couper en bandes ou en morceaux ronds (6mm d'épaisseur). Retirer le cœur	Croustillant	4-14
Poivron piquant	Inutile de le couper	Dur	8-14
Persil	Couper les feuilles en petites parts	Croustillant	8-10
Tomate	La peler. La couper en morceaux ou en tranches	Dur	10-24
Rhubarbe	La peler et la couper en morceaux (3mm d'épaisseur)	Perte d'humidité dans un légume	10-38
Betterave	La faire bouillir, la laisser refroidir, couper les racines et les têtes. La trancher en morceaux ronds	Croustillant	10-26
Céleri	La couper en morceaux (6mm d'épaisseur)	Croustillant	8-14
Ciboule	L'effiler	Croustillant	8-10
Asperges	La couper en morceaux (2,5mm d'épaisseur)	Croustillant	8-14
Ail	Le peler et le couper en rondelles	Croustillant	8-16
Epinards	Les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils blanchissent	Croustillant	8-16

REMARQUE : La durée et les méthodes de traitement préalable des légumes indiqués dans le tableau ne sont données qu'à titre indicatif. Vos goûts personnels peuvent être différents des indications données dans le tableau.

### Réhydratation des aliments :

Les fruits déshydratés peuvent de consommer tels quels ou réhydratés, les légumes doivent être réhydratés (sauf s'ils sont à incorporer à une soupe ou des sauces).

Il est possible de les réhydrater en les faisant bouillir, cuire à la vapeur ou en les faisant tremper.

Ne pas ajouter de sucre ou de sel car cela retarderait le processus de réhydratation.

Trempage :

## Notice d'utilisation

Pendant le trempage, il est recommandé de mettre les fruits ou légumes, à peine recouverts d'eau ou de bouillon, dans le réfrigérateur afin d'éviter le développement des bactéries.

Le temps de trempage est variable mais prend en général 4 heures pour les fruits, 2 à 10 heures pour les légumes.

### **Réhydratation par ébullition :**

Pour les fruits : une tasse de fruits pour une tasse d'eau bouillante et laisser tremper jusqu'à qu'ils aient atteint la bonne consistance.

Pour les légumes : une tasse de légumes déshydratés pour une tasse d'eau bouillante et laisser tremper jusqu'à qu'ils aient atteint la bonne consistance.

### **Réhydratation à la vapeur :**

Pour les fruits : cuisson vapeur 3 à 5 minutes environ

Pour les légumes : jusqu'à qu'ils soient cuits (variable d'un légume à l'autre)

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, vérifier que l'appareil est débranché et refroidit.
- Nettoyez les surfaces de l'appareil avec une éponge humide puis sécher les avec un chiffon.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques, d'abrasifs ou de purificateurs rigides pour nettoyer l'appareil car cela peut abîmer les surfaces.

# LIVOO

Feel good moments

## Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil  
(Équipement électrique et électronique)  
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)**

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



**LIVOO**  
BP 61071  
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis