ATTENZIONE: REQUISITI PER LA SICUREZZA

- La macchina deve essere utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità da parte di più persone.
- Utilizzare la macchina solo per lo scopo per il quale è stata progettata.
- Utilizzi diversi dall'essiccazione, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato ad ogni macchina), possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
  - In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore.
  - Gli elementi dell'imballo non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Controllare bene, prima di iniziare ogni lavorazione, che non vi siano corpi estranei nel tubo di essiccazione e sui vassoi in esso contenuti, e che gli stessi siano stati accuratamente lavati.
- Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla targhetta del gruppo motore e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina (l'assorbimento è indicato sulla targhetta).
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone prive di esperienza o della necessaria conoscenza, se non sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative

all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Mantenere ordine e igiene nel locale di lavoro.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia o manutenzione, deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, cioè con l'interruttore sulla posizione (**O**) e la spina del cavo di alimentazione staccata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro.
- **Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua ed evitare di lavarlo con idropulitrici o sotto getti d'acqua: è un apparecchio elettrico!**
- La presa di corrente a cui viene connesso l'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegata a terra e il relativo impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico (impianto salvavita bipolare).
- Non introdurre corpi estranei all'interno del gruppo motore, nemmeno a cavo scollegato: si potrebbe danneggiare irreparabilmente la macchina e diventare ragione di pericolo per l'utilizzatore.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altre parti elettriche, ogni intervento deve essere eseguito esclusivamente dal Produttore attraverso il suo Servizio di Assistenza o da personale specializzato, informato sui rischi derivanti da interventi su prodotti con alimentazione elettrica.
- Non introdurre oggetti all'interno del gruppo motore.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico richiede l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:
  - NON TOCCARE IL GRUPPO MOTORE CON MANI BAGNATE O UMIDE
  - NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI

- NON TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA

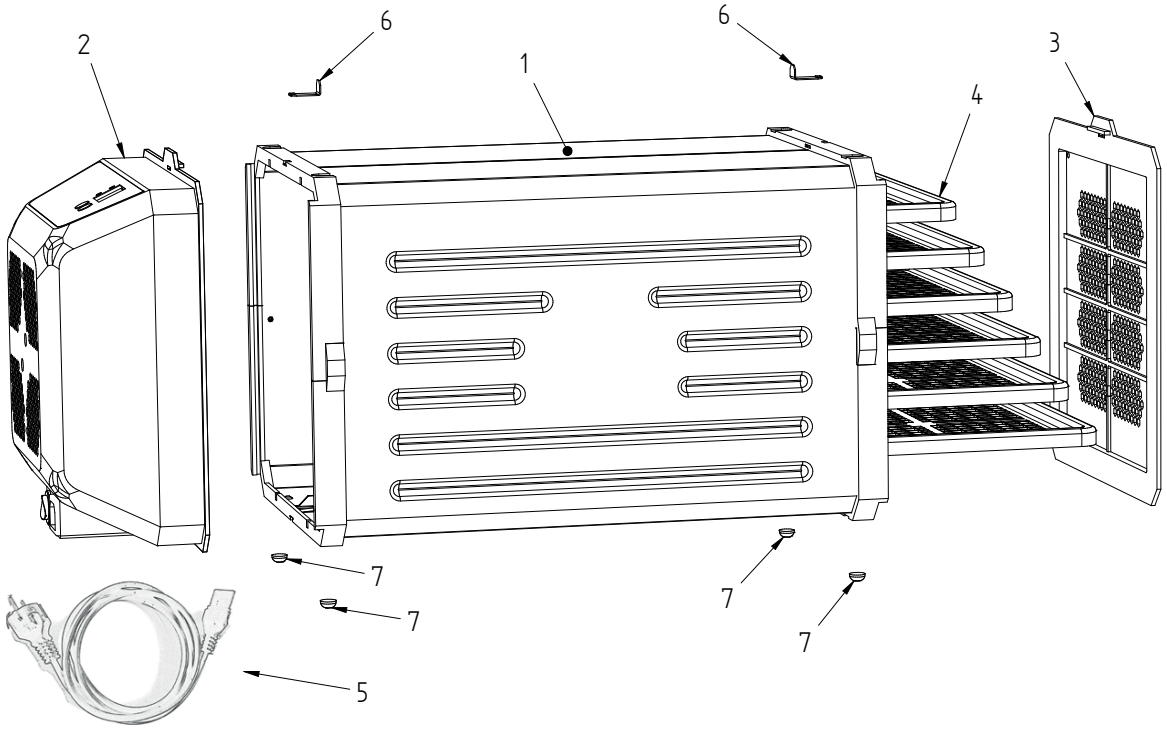
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, docce, lavandini, piscine o altre sorgenti d'acqua.
- Mantenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 50 cm da oggetti o sostanze facilmente infiammabili.
- Per qualsiasi intervento sulle parti elettriche, rivolgersi al rivenditore.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio, accessori e cavo di alimentazione originali del produttore.
- Si avverte che ogni uso improprio o comunque diverso dall'essiccazione, oltre a far decadere il diritto di garanzia, può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinato l'apparecchio oppure generare potenziali condizioni di rischio per l'utilizzatore.
- Il produttore non si ritiene responsabile per incomplete o errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

Definizione di "apparecchi per ambiente domestico": si tratta degli elettrodomestici per i comuni lavori di casa, utilizzati di solito in contesto domestico, che possono essere utilizzati anche da non esperti per lavori "domestici" usuali, in luoghi come:

- negozi, uffici e altri ambienti di lavoro del genere;
- aziende agricole;
- dai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- in ambienti come bed & breakfast.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti alla reimpostazione non autorizzata della protezione termica di arresto, il presente elettrodomestico non deve essere alimentato tramite dispositivi di commutazione esterni, come temporizzatori, o collegato a un circuito che è regolarmente acceso e spento dal fornitore del servizio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



L'essiccatore è composto da:

1. **un tunnel** a sezione quadrata nel quale vengono collocati i vassoi di essiccazione, inseriti sulle guide di scorrimento;
2. **un gruppo motore**, internamente al quale sono applicate un'elettroventola, che spinge l'aria attraverso i vassoi nel tunnel, e una resistenza elettrica, che consente di accelerare il processo di essiccazione e renderlo sicuro anche di notte e nei periodi di bassa temperatura e di elevata umidità atmosferica (in particolare con prodotti molto acquosi o nella fase che precede la raccolta del prodotto essiccato). Facendo scorrere verso l'alto il gruppo motore, lo stesso può essere scollegato dalla macchina, dopo averlo liberato dalla linguetta di sicurezza a scorrimento. Questa operazione è da svolgere SOLO a macchina spenta e scollegata dalla rete elettrica.
3. **uno sportello di ispezione** per chiudere la seconda apertura del tunnel. Lo sportello è dotato di piccoli fori per consentire il passaggio dell'aria. Lo sportello, se fatto scorrere verso l'alto lungo le guide, permette di accedere al tunnel di essiccazione per verificare il grado di essiccatura degli alimenti in lavorazione ed ha lo stesso dispositivo di blocco presente sul lato motore.
4. **sei vassoi forati** per la collocazione del materiale da essiccare, da inserire all'interno del tunnel utilizzando le guide di scorrimento; il materiale di costruzione dei vassoi è variabile in conformità al modello di essiccatore acquistato.
6. Sulla parte superiore dell'essiccatore sono presenti **due alette di sicurezza** scorrevoli, che garantiscono il fissaggio di sportello e gruppo motore. Il fissaggio di sportello e gruppo motore è utile durante la manipolazione della macchina per impedirne la fuoriuscita dalla guida e quindi un possibile danneggiamento.

DIMENSIONI E SPECIFICHE:

Versioni PRO e PRO DELUXE:

La sezione massima esterna è cm 27x27; l'interno del tunnel ha sezione di cm 25x25, mentre la lunghezza è di cm 50.

I vassoi misurano ciascuno cm 25x36.
La resistenza assorbe 500 watt e l'accensione è regolata elettronicamente con scheda.

Versione CUBE:
La sezione massima esterna è cm 27x27; l'interno del tunnel ha sezione di cm 25x25, mentre la lunghezza è di cm 35.
I vassoi misurano ciascuno cm 25x18.
La resistenza assorbe 500 watt e l'accensione è regolata tramite termostato manuale.

COLLOCAZIONE DELL'ESSICCATORE:

Come ogni apparecchiatura elettrica, il gruppo motore non deve entrare a contatto diretto con acqua o fonti di vapore. L'essiccatore deve pertanto essere collocato a dovuta distanza da rubinetti, lavelli, vasche, piscine ed al riparo dalla pioggia o da qualsiasi spruzzo d'acqua.
Durante il funzionamento, l'essiccatore espelle umidità che non deve ristagnare nell'ambiente circostante per non rallentare o impedire l'essiccazione. E' quindi opportuno collocarlo in una stanza sufficientemente ampia o comunque non ermeticamente chiusa.
Evitare ambienti già umidi, quali lavanderie, cantine ecc.
Non avvicinare a pareti od ostruzioni lo sportello e il gruppo motore; lasciare almeno 25 cm di spazio attorno a questi due elementi per permettere una corretta aspirazione di aria ed espulsione di umidità.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Non sono richieste particolari attenzioni. Per la pulizia si raccomanda comunque di non utilizzare panni abrasivi o attrezzi che ne possano compromettere l'aspetto estetico, né solventi sulle parti in plastica e sulla carrozzeria verniciata.
Si consiglia l'utilizzo di un panno lievemente inumidito con acqua e detergente neutro. Controllare periodicamente che la griglia di aspirazione sia libera da eventuali filacci e lanugine, che possono compromettere la normale circolazione d'aria. In caso di ostruzione, rimuovere con un semplice soffio d'aria.
I vassoi possono essere lavati con acqua calda e detersivo, sia a mano che in lavastoviglie.

Importante

- per qualsiasi operazione disinserire il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- effettuare un lavaggio completo di tunnel e vassoi prima del primo utilizzo;
- non rimuovere in nessun caso la protezione delle parti elettriche nel gruppo motore;
- non usare acqua direttamente sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze;
- non immergere in acqua il gruppo motore;

MODALITA' DI UTILIZZO

Versione CUBE:

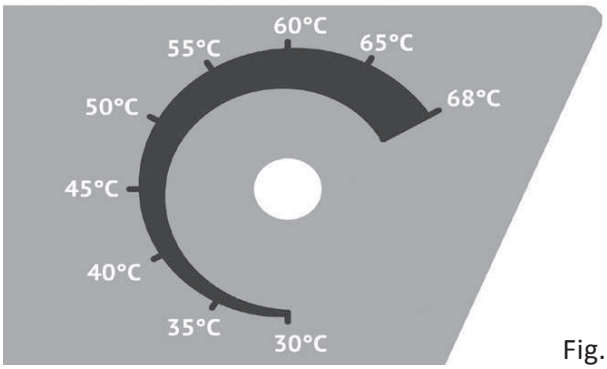


Fig. 1

Portando l'interruttore generale in posizione (I) si alimenta l'essiccatore. La ventola inizierà così a ruotare al suo regime di giri massimo. Agendo a questo punto sulla **manopola di regolazione** (fig.1) si varierà a piacimento la temperatura di esercizio in una scala che va da 30°C a 68°C. **La manopola di regolazione** permette di regolare la temperatura del flusso d'aria operando direttamente sul termostato di regolazione. Durante la fase di lavoro si sentirà un "click" ogni volta che sarà raggiunto il regime termico impostato tramite il termostato stesso.

Per definire il grado di essiccazione ottimale è possibile accedere ai vassoi tramite lo sportello di ispezione posto sulla parte posteriore dell'apparecchio.
Il ciclo di funzionamento è da arrestare al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato.

ATTENZIONE

NON SPEGNERE MAI L'ESSICCATORE STACCANDO LA SPINA.
RIMUOVERE LA SPINA DALLA PRESA SOLO A MOTORE FERMO E CON IL PULSANTE GENERALE IN POSIZIONE (O). PRIMA DI ARRESTARE IL MOTORE CON IL PULSANTE (I-O) E' BUONA NORMA LASCIARE RUOTARE LA VENTOLA PER ALCUNI MINUTI PORTANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE IN POSIZIONE 0.

Versione PRO e PRO DELUXE:

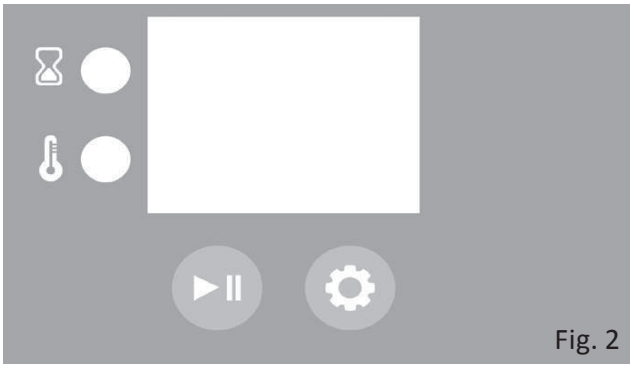


Fig. 2

Interruttore generale:

Per alimentare l'essiccatore prima di iniziare una qualsiasi lavorazione, inserire la spina e portare l'interruttore generale sulla posizione (I). L'essiccatore si accende disponendosi in modalità di stand-by e sul display si visualizza la scritta (On). Portando l'interruttore in posizione (O) si toglie alimentazione elettrica alla scheda elettronica.

ATTENZIONE

NON SPEGNERE MAI L'ESSICCATORE STACCANDO LA SPINA.
RIMUOVERE LA SPINA DALLA PRESA SOLO A MOTORE FERMO E CON IL PULSANTE GENERALE IN POSIZIONE (O).

Pulsante ⚙ :

In condizione di stand-by (sul display si legge la scritta On), premere ripetutamente il pulsante ⚙ fino a visualizzare sullo schermo il numero di programma (vedi tabella 1) che si desidera impostare (in questa condizione i led lampeggeranno entrambi).

Pulsante ⏯ :

Avvia e sospende il ciclo di essiccazione. Per riprendere il processo una volta arrestato (PAUSA), è sufficiente premere nuovamente il pulsante ⏯.
Il programma ripartirà da dove si era interrotto.
Se si desidera resettare il programma in funzione, tenere premuto ⏯ per 3 sec fino a visualizzare sullo schermo la scritta (On). Quest'operazione azzera il ciclo di essiccazione precedentemente impostato e riporta l'essiccatore in condizione di stand-by.

ATTENZIONE

Se l'essiccatore è resettato a temperatura di esercizio superiore ai 40°C, la scheda elettronica interromperà il ciclo di lavorazione, ma la ventola resterà in azione a massima velocità fino ad abbassare la temperatura del motore portandola a 40°C ed evitare così che venga danneggiato. Durante questa operazione entrambi i led lampeggeranno.

Display e spie luminose:

Durante il processo di essiccazione, lo schermo mostra alternativamente la temperatura di esercizio rilevata al momento (spia luminosa 🌡 accesa), il tempo residuo al termine del programma di essiccazione (spia luminosa ⏳ accesa) e il programma attualmente in uso (spie luminose spente). Il tempo residuo è espresso in ore fino al raggiungi-

mento dell'ultima ora; successivamente verranno visualizzati i minuti rimanenti (questa funzione è riconoscibile sul display dal punto illuminato dopo il valore).

Programmi:

L'essiccatore è dotato di un sistema elettronico di controllo, che garantisce un'offerta di programmi completa, semplice ed efficace, adatta ad ogni tipo di utilizzo e di prodotto. I programmi sono progettati tenendo conto di tutte le variabili in gioco nel processo di essiccazione e in particolare si differenziano per temperatura, durata e velocità del flusso d'aria.

Tutti i programmi automatici descritti di seguito riportano la durata in ore e prevedono una fase di mantenimento finale che permette di conservare i prodotti al livello di essiccazione ottimale con il minimo consumo di energia. Una volta che il processo di essiccazione è completato l'apparecchio conserva quindi il prodotto al livello di umidità raggiunto e ne impedisce la reidratazione fino al prelievo del prodotto.

PROGRAMMA	Display	Ore	T°C
EVO (personalizzato)	P1	1-72	20-68
AUTO	A1	30	55
THIN	A2	18	50
BIO	A3	30	45
HOT	A4	15	68
PASTA	A5	20	40
ECO	A6	30	45
DELAY	H0	1-9	-

P1 – EVO (programma a impostazione personalizzata):

è il programma per chi vuole impostare e controllare l'essiccazione in tutti i suoi parametri.

Si possono impostare il tempo di essiccazione (1h - 72h), la temperatura di esercizio (20°C - 68°C) e la velocità di rotazione della ventola (cioè il flusso d'aria) (livelli 1 - 2 - 3 - 4).

Impostazione programma EVO:

- Premendo il tasto ⚙ si ha accesso al programma EVO. Sul display si visualizza P1 (i led sono lampeggianti).
- Premere il pulsante ⏯ per accedere al campo di scrittura.
- Il led 🌡 lampeggia e sul display compare la temperatura (20°C). Premendo il pulsante ⚙ si visualizzeranno in sequenza tutte le temperature impostabili.
- Una volta individuato il valore desiderato confermare con il pulsante ⏯.
- Il led ⌛ lampeggia e sul display compare la dicitura (- -) . Premendo il pulsante ⚙ si visualizzeranno in sequenza tutte le ore di lavoro impostabili.
- Una volta individuato il valore desiderato confermare con il pulsante ⏯.
- I led sono spenti e sul display compare il valore (L4). Premendo il pulsante ⚙ si visualizzeranno i 4 livelli di flusso d'aria preimpostati.
  L4 - 2000 RPM
  L3 - 1600 RPM
  L2 - 1300 RPM
  L1 - 900 RPM
- Una volta individuato il valore desiderato confermare con il pulsante ⏯.
- A questo punto i led lampeggiano entrambi e sul display si visualizza P1. L'essiccatore è pronto a partire con il ciclo di essiccazione appena composto.
- Premendo il pulsante ⏯ il ciclo di essiccazione si avvierà con i parametri scelti

I parametri del programma EVO impostati non sono memorizzabili sulla scheda elettronica. Consigliamo pertanto di appuntarli al fondo di questo manuale nell'apposita sezione NOTE.

A1- AUTO: studiato per essiccare ogni tipo prodotto, è adatto sia per chi essicca per la prima volta, sia per chi non è sicuro su quale programma utilizzare. Durata 30h a una temperatura media di 55°C.

A2- THIN: il programma breve e con temperature moderate. Adatto per essiccare frutti e verdure tagliate in fette sottili (max 5mm). È il programma

consigliato anche per chi ama essiccare i funghi. Durata 18h a una temperatura massima di 50°C.

A3- BIO: il programma che salvaguarda le proprietà organolettiche e i valori nutritivi dei prodotti essiccati. Adatto per cucine biologiche, crudiste o in generale per chi non desidera alimenti cotti. Durata 30h a una temperatura massima di 45°C.

A4- HOT: il programma che raggiunge la temperatura più alta ottenibile dall'essiccatore. Consigliato per chi vuole accelerare i tempi di essiccazione. Utilizzabile anche per la carne, per le meringhe o per la biscottatura. Sconsigliato per prodotti sottili o delicati. Durata 15h a una temperatura massima di 68°C.

A5- PASTA: il programma ottimizzato per essiccare la pasta fresca. In base al tipo di pasta può variare il tempo di essiccazione necessario; si consiglia quindi di controllare periodicamente il prodotto e arrestare il ciclo a risultato raggiunto. Durata 20h a una temperatura media di 40°C.

A6- ECO: il programma che riduce al minimo il consumo di energia grazie all'assorbimento massimo di 270W. I tempi di essiccazione saranno lievemente più lunghi, ma il risparmio energetico sarà considerevole. Perfetto anche per situazioni di disponibilità limitata di energia e per prodotti leggeri che, grazie alla velocità ridotta dell'aria, non vengono spostati. Durata 30h a una temperatura di 45°C.

Ci sono altre variabili che influiscono direttamente sul processo. Ad esempio, la permeabilità di un frutto ne determina in modo sostanziale la tempistica di essiccazione. Più sarà spessa la buccia, meno rapidamente avremo il prodotto finito. Molto importante è anche lo spessore delle fette e il clima circostante la macchina: in un ambiente molto umido l'essiccatore impiegherà maggior tempo a essiccare uno stesso prodotto trattato invece che in ambiente molto secco.

E' consigliabile un ciclo di essiccazione di prova volto a verificare l'effettiva essiccazione dei prodotti a fine ciclo. Ogni prodotto può infatti reagire in modo differente per dimensione, grado di umidità e temperatura dell'ambiente di lavoro. Qualche prova iniziale con gli alimenti che tratterete più comunemente vi sarà sufficiente a determinarne preparazione, programma e tempistiche perfette.

H0- DELAY: questo programma permette di ritardare l'avvio di qualunque programma di essiccazione. Il ritardo permette di sfruttare le fasce orarie in cui il consumo di energia elettrica risulta più economico.

Nel caso in cui si voglia utilizzare il ritardo di avvio, è necessario impostare prima questa funzione e successivamente il programma di lavoro prescelto.

Impostazione DELAY - AVVIO RITARDATO:

- Premere il tasto ⚙ e scorrere il menu dei programmi fino a visualizzare sul display la scritta **H0**.
- Premere il pulsante ⏯ per selezionarlo.
- Premendo ripetutamente il pulsante ⚙, selezionare il numero di ore di ritardo nell'avvio del ciclo, da H1 a H9 .
- Per confermare la scelta premere il pulsante ⏯.
- Il display visualizza il ritardo selezionato e il led lampeggia.
- Scorrere con il pulsante ⚙ i programmi di lavoro e selezionare quello desiderato.
- Premere il pulsante ⏯ per confermare il programma scelto.
- L'essiccatore resterà in condizione di stand-by per tutto il tempo di ritardo impostato, fino all'avvio del ciclo di lavoro selezionato. Durante il tempo di ritardo rimane acceso il led ⏳ e il display visualizza alternativamente il ritardo iniziale impostato, il tempo residuo alla partenza e il programma che seguirà all'avvio.

Mantenimento:

Al termine di ogni ciclo (ad esclusione del programma EVO) si attiva la modalità di MANTENIMENTO.

La modalità mantenimento si inserisce automaticamente restando attiva fino allo spegnimento manuale dell'essiccatore, che potrete operare nel momento in cui sarete pronti a raccogliere e conservare i vostri prodotti. Il ciclo di manteni-

mento ha una durata massima di 6 ore e prevede un flusso d'aria continuo e leggermente riscaldato che permette di evitare una re-idratazione dell'alimento.
Durante il ciclo mantenimento sul display comparirà la scritta 00 lampeggiante.
Per resettare il ciclo sarà necessario tenere premuto il pulsante ⏯ per 3 sec fino a visualizzare sullo schermo la scritta (On).

Messaggi di errore:

In caso di errori o danneggiamenti dell'essiccatore, la macchina si arresta totalmente e sul display compare uno dei seguenti valori:

- E1
- E2
- E3
- E4
- E5

In tutti questi casi è necessario un intervento di riparazione che deve essere eseguito esclusivamente dal Produttore attraverso il suo Servizio di Assistenza o da personale specializzato, informato sui rischi derivanti da interventi su prodotti con alimentazione elettrica.
Utilizzare esclusivamente parti di ricambio, accessori e cavo di alimentazione originali del produttore.