

GADNIC

MANUAL DE USUARIO

DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS *DESHIDRATADOR CIRCULAR*



DESHID09

Índice

Español.....	3
Português.....	9
English.....	15

Para prevenir daños, por favor lea este manual cuidadosamente antes de usar el electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES NECESARIO COLOCAR MATERIAL RESISTENTE AL CALOR (AZULEJOS DE CERÁMICA, TABLEROS GRUESOS, ETC.) DEBAJO DEL ELECTRODOMÉSTICO DURANTE SU USO O COLOCAR EL ELECTRODOMÉSTICO SOBRE UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR PARA EVITAR POSIBLES INFLAMACIONES.

No trabaje con el electrodoméstico durante más de 40 horas seguidas. Después de terminar el trabajo ininterrumpido del electrodoméstico durante 40 horas, apague el electrodoméstico (el interruptor debe estar en la posición "OFF"), desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar. El uso incorrecto del electrodoméstico puede causar daños e lesiones a su usuario.

- Use el electrodoméstico solo para su uso previsto y siempre siga las pautas del manual.
- Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en uso.
- Mantenga la base de energía alejada del agua. No encienda el electrodoméstico si sus superficies están mojadas.
- No use el electrodoméstico con el cable eléctrico, el enchufe dañado, después de que el electrodoméstico se haya caído o con otros daños. Si ha sucedido, contacte con el centro de servicio.
- No deje que el cable eléctrico cuelgue sobre bordes afilados o toque superficies calientes.
- No permita que los niños usen el electrodoméstico sin supervisión cercana. Desenchufe el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Nunca tire del cordón para desconectarlo del tomacorriente, en su lugar, agarre el enchufe y tire para desconectarlo. Use el electrodoméstico solo para fines domésticos. No está diseñado para uso comercial. No cubra el electrodoméstico.
- No deje el electrodoméstico sin supervisión mientras esté en uso.
- Coloque el electrodoméstico solo sobre una superficie plana.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

¡ATENCIÓN! Antes de usar por primera vez:

- Desempaque el electrodoméstico.
- Antes de usar, asegúrese de que los parámetros eléctricos de su hervidor, indicados en la tabla de características técnicas, coincidan con las características de su red eléctrica local.
- Lave las tapas y las secciones del electrodoméstico. Lave las secciones en agua tibia agregando una pequeña cantidad de detergentes para lavar platos. Limpie la base de energía con la ayuda de un trapo húmedo (no lo sumerja en agua y no lo lave).

FUNCIONAMIENTO

Secar productos es una forma efectiva de conservarlos. El aire caliente de una temperatura fija y controlable circula libremente dentro del electrodoméstico entre las tapas superior e inferior, las secciones extraíbles controlables y la base de energía. Por eso, los productos que están situados en las secciones del electrodoméstico se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas beneficiosas para la salud. Por lo tanto, puede disfrutar de frutas, verduras y hongos, que están preparados sin usar sustancias nocivas, durante todo el año. También puede secar flores, plantas medicinales, preparar cereales con la ayuda de este electrodoméstico.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

1. Coloque los productos preparados previamente en las secciones extraíbles. Las secciones para productos deben colocarse de manera que el aire circule libremente entre ellas (es posible regular la altura de las secciones). Por eso, no debe poner demasiados productos en las secciones ni poner los productos uno sobre otro.
NOTA: siempre comience a poner productos en la sección inferior primero.
2. Coloque las secciones en una base de energía.
3. Coloque la tapa superior en el electrodoméstico. Durante el secado, la tapa superior siempre debe estar en el electrodoméstico.

4. Conecte y encienda el electrodoméstico tirando del interruptor hacia la posición "ON" - el indicador luminoso se volverá rojo.

- Consejos de modo de temperatura:
- Hierbas 35-40 °C
- Vegetales verdes 40 °C
- Pan 40-45 °C
- Yogur 45 °C
- Vegetales 50-55 °C
- Frutas 55-60 °C
- Carne y Pescado 65-70 °C

NOTA: seque los productos siguiendo las pautas de este manual.

5. Cuando termine de usar el electrodoméstico, apáguelo colocando el interruptor en la posición "OFF". Deje que los productos se enfríen. Coloque los productos secos en un recipiente/embase para conservar los alimentos y colóquelos en el congelador.

6. Desenchufe el electrodoméstico.

NOTA: se recomienda colocar todas las 5 secciones en el electrodoméstico durante su uso, sin importar cuántas secciones estén vacías.

Ejemplos:

1. Los productos están en la primera sección superior, las otras 4 secciones están vacías. Asegúrese de que la tapa superior esté en el electrodoméstico.
2. Los productos están en las dos primeras secciones, las otras 3 secciones están vacías. Asegúrese de que la tapa superior esté en el electrodoméstico.

INSTRUCCIÓN ADICIONAL

Lave los productos antes de colocarlos en el electrodoméstico. No coloque productos mojados en el electrodoméstico, séquelos.

¡ATENCIÓN! No coloque secciones con productos si hay agua en ellas.

Corte las partes estropeadas de los productos. Corte los productos de manera que queden libres entre las secciones. La duración del secado de los productos depende del grosor de las piezas en las que están cortados, etc.

Puede cambiar la posición de las secciones si no todos los productos en ellas se han secado bien. Puede colocar las secciones superiores hacia abajo, más cerca de la base de energía, y las secciones inferiores puede colocarlas en lugar de las secciones superiores. Algunas frutas pueden estar cubiertas por su capa protectora natural y es por eso que la duración del secado puede aumentar. Para evitar este problema, es mejor hervir los productos durante aproximadamente 1-2 minutos y luego ponerlos en agua fría y secarlos después de eso.

NECESITA SABER: LA DURACIÓN DEL SECADO INDICADA EN ESTA INSTRUCCIÓN ES APROXIMADA. La duración del secado depende de la temperatura y la humedad del ambiente, del nivel de humedad de los productos, del grosor de las piezas, etc.

SECADO DE FRUTAS

- Lavar la fruta.
- Quitar los huesos y recortar las partes dañadas.
- Córdala en trozos que puedas colocar libremente entre las secciones.
- Puedes poner la fruta en zumo natural de limón o piña para evitar que se marchite.
- Si quieres que la fruta tenga un olor agradable, puedes añadir canela o coco rallado.

SECANDO VEGETALES

- Lavar las verduras.
- Quíteles los huesos y recorte las partes estropeadas.
- Córdalas en trozos que puedas colocar libremente entre las secciones.
- Lo mejor es hervir las verduras entre 1 y 5 minutos, pasarlas por agua fría y secarlas.

SECADO DE PLANTAS MEDICINALES

- Se recomienda secar las hojas jóvenes.
- Tras el secado, lo mejor es colocar las plantas medicinales en bolsas de papel o latas de cristal y guardarlas en un lugar fresco y oscuro.

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS SECAS

- Los recipientes para almacenar los productos secos deben estar limpios y secos.
- Para un mejor almacenamiento de las frutas secas, use recipientes de vidrio con tapas metálicas y colóquelos en un lugar oscuro y seco donde la temperatura sea de 5 a 20 grados Celsius.
- Durante la primera semana después del secado, es mejor verificar si hay humedad en el recipiente. Si la hay, significa que los productos no están secos adecuadamente y debe volver a secarlos.

¡ATENCIÓN! No coloque productos calientes o incluso tibios en los recipientes para su almacenamiento posterior.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS FRUTAS

La preparación preliminar de las frutas conserva su color, sabor y aroma naturales. A continuación, se presentan algunas recomendaciones útiles sobre cómo es mejor preparar las frutas para secarlas: Tome 1/4 de vaso de jugo (preferiblemente natural). Recuerde que el jugo que tome debe corresponder a la fruta que está preparando. Por ejemplo, para preparar manzanas, debe tomar jugo de manzana. Mezcle el jugo con 2 vasos de agua. Luego sumerja las frutas procesadas preliminarmente (ver "tabla de preparación de las frutas para secar") en el líquido preparado durante 2 horas.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS PARA SECAR

Nombre	Preparación	Condición después del secado	Duración del secado
Albaricoque	Cortar y quitar el hueso	Blando	13-28
Cáscara de naranja	Cortar en tiras largas	Frágil	8-16
Piña (fresca)	Pelar y cortar en trozos o cuadrados	Duro	6-36
Piña (enlatada)	Escurrir el jugo y secar	Blando	6-36
Plátano	Pelar y cortar en rodajas (espesor de 3-4 mm)	Crocante	8-38
Uvas	No es necesario cortar	Blando	8-38
Cereza	No es necesario quitar el hueso (puede quitarlo cuando la cereza esté medio seca)	Duro	8-26
Pera	Pelar y cortar	Blando	8-30
Higos	Cortar en rodajas	Duro	6-26
Arándano	No es necesario cortar	Blando	6-26
Durazno	Cortar en 2 pedazos y sacar el hueso cuando la fruta esté medio seca	Blando	10-34
Dátil	Sacar el hueso y cortar en rodajas	Duro	6-26
Manzana	Pelar, sacar el corazón, cortar en rodajas redondas o segmentos	Blando	05.06.07

NOTA: El tiempo y los métodos de procesamiento preliminar de la fruta descritos en la tabla son meramente informativos. Las preferencias personales de los clientes pueden diferir de las descritas en la ta

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LA CARNE, PESCADO, AVES Y ANIMALES DE CAZA.

La preparación preliminar de la carne es indispensable y necesaria para preservar la salud del cliente. Use carne sin grasas para un secado efectivo. Se recomienda salar la carne antes de secarla para conservar su sabor natural y hacerla más tierna. Es necesario agregar sal a la salmuera, ya que ayuda a eliminar el agua de la carne y conservarla mejor.

Salmuera estándar:

- ½ vaso de salsa de soja
- 1 diente de ajo, cortado en trozos pequeños
- 2 cucharadas grandes de azúcar
- 2 cucharadas grandes de ketchup
- 1 y ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimienta seca

Todos los ingredientes deben mezclarse cuidadosamente.

AVES DE CORRAL

Antes de comenzar a secar, las aves de corral deben ser preparadas preliminarmente. Es mejor hervirlas o freírlas. Séquelas durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que toda la humedad se haya evaporado.

PESCADO

Se recomienda hervirlo o hornearlo en la estufa antes de comenzar el secado (hornear durante unos 20 minutos a una temperatura de 200 grados o hasta que el pescado esté desmenuzable). Séquelo durante aproximadamente 2-8 horas y hasta que toda la humedad se haya evaporado.

CARNE Y ANIMALES DE CAZA

Prepare la carne, córtela en trozos pequeños y colóquela en el aparato durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que toda la humedad se haya evaporado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está desenchufado y que se ha enfriado.
- Limpie el cuerpo del aparato con la ayuda de una esponja húmeda y luego séquelo.
- No utilice cepillos metálicos, abrasivos y purificadores rígidos para limpiar el aparato, porque puede dañar la superficie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia (320)	350 vatios
Potencia (260)	350 vatios
Electricidad	220V-240V

PREPARACIÓN PREVIA DE VERDURAS

1. Se recomienda hervir judías verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas. Debido a que estas verduras suelen prepararse para platos principales y secundarios, se conserva su color natural.
Cómo hervir: coloque las verduras preparadas previamente en una cacerola con agua hirviendo durante aproximadamente 3-5 minutos. Luego, escurra el agua y coloque las verduras en el aparato.
2. Si desea agregar un toque de limón a las judías verdes, espárragos, etc., simplemente sumérjalos en jugo de limón durante unos 2 minutos.

NOTA: LAS RECOMENDACIONES ANTERIORES SON SOLO INFORMATIVAS Y NO ES NECESARIO SEGUIRLAS.

TABLA DE PREPARACIÓN DE FRUTAS PARA SECADO

Nombre	Preparación	Condición después del secado	Duración del secado
Alcachofa	Cortar en tiras (espesor de 3-4 mm)	Frágil	5-13
Berenjena	Pelar y cortar en rodajas (espesor de 6-12 mm)	Frágil	6-18
Brócoli	Pelar y cortar al vapor durante aproximadamente 3-5 min	Frágil	6-20
Hongos	Cortar o secar enteros (hongos pequeños)	Duro	6-14
Verduras verdes	Cortar y hervir hasta que se vuelvan transparentes	Frágil	8-26
Calabacín	Cortar en rodajas (espesor de 6 mm)	Frágil	6-18
Repollo	Pelar y cortar en tiras (espesor de 3 mm). Retirar el corazón	Duro	6-14
Coles de Bruselas	Cortar los tallos en 2 piezas	Crocante	8-30
Coliflor	Hervir hasta que esté blando	Duro	6-16
Patata	Cortar en rodajas. Hervir durante aproximadamente 8-10 min	Crocante	8-30
Cebolla	Cortar en finas rodajas	Crocante	8-14

Zanahoria	Hiérvalo hasta que esté blando. Rállalo o córtalo en rodajas	Crocante	8-14
Pepino	Pélelo y córtelo en rodajas (de 12 mm de grosor)	Duro	6-18
Pimiento dulce	Córtelo en tiras o en rodajas (de 6 mm de grosor). Saque el corazón	Crocante	4-14
Pimiento picante	No es necesario cortarlo	Duro	8-14
Perejil	Ponga las hojas en secciones	Crocante	2-10
Tomate	Pélelo. Córtelo en trozos o en rodajas	Duro	8-24
Ruibarbo	Pélelo y córtelo en trozos (de 3 mm de grosor)	Pérdida de humedad en una verdura	8-38
Remolacha	Hiérvalo, déjelo enfriar, corte las raíces y las puntas. Córtalo en rodajas	Crocante	8-26
Apio	Córtelo en trozos (de 6 mm de grosor)	Crocante	6-14
Cebolla de primavera	Rállalo	Crocante	6-10
Espárragos	Córtelo en trozos (de 2.5 mm de grosor)	Crocante	6-14
Ajo	Pélelo y córtelo en rodajas	Crocante	6-16
Espinacas	Hiérvalo hasta que se desvanezca	Crocante	6-16
Champiñones	Elija los champiñones con sombreros que se doblen hacia adentro. Córtelos en trozos o séquelos enteros	Duro y crujiente	3-10

AVISO: El tiempo y los métodos de procesamiento preliminar de las verduras que se describen en la tabla son solo informativos. Las preferencias personales de los clientes pueden diferir de lo descrito en la tabla.

Para prevenir danos, por favor, leia este manual cuidadosamente antes de utilizar o eletrodoméstico.
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É NECESSÁRIO COLOCAR MATERIAL RESISTENTE AO CALOR (AZULEJOS DE CERÂMICA, PLACAS GROSSAS, ETC.) DEBAIXO DO ELETRODOMÉSTICO DURANTE O USO OU COLOCAR O ELETRODOMÉSTICO SOBRE UMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR PARA EVITAR POSSÍVEIS INFLAMAÇÕES.

Não trabalhe com o eletrodoméstico por mais de 40 horas seguidas. Após terminar o trabalho ininterrupto do eletrodoméstico durante 40 horas, desligue o eletrodoméstico (o interruptor deve estar na posição "OFF"), desplugue o eletrodoméstico e deixe-o esfriar. O uso incorreto do eletrodoméstico pode causar danos e lesões ao usuário.

- Use o eletrodoméstico apenas para seu uso previsto e sempre siga as orientações do manual.
- Desplugue o eletrodoméstico quando não estiver em uso.
- Mantenha a base de energia longe da água. Não ligue o eletrodoméstico se suas superfícies estiverem molhadas.
- Não use o eletrodoméstico com o cabo elétrico, o plugue danificado, depois que o eletrodoméstico cair ou com outros danos. Se isso acontecer, entre em contato com o centro de serviço.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado em bordas afiadas ou toque em superfícies quentes.
- Não permita que crianças usem o eletrodoméstico sem supervisão próxima. Desplugue o eletrodoméstico antes de limpá-lo.
- Nunca puxe o cabo para desconectá-lo da tomada, em vez disso, segure o plugue e puxe para desconectar. Use o eletrodoméstico apenas para fins domésticos. Não é projetado para uso comercial. Não cubra o eletrodoméstico.
- Não deixe o eletrodoméstico sem supervisão enquanto estiver em uso.
- Coloque o eletrodoméstico apenas em uma superfície plana.

USO DO ELETRODOMÉSTICO

ATENÇÃO! Antes de usar pela primeira vez:

- Desembale o eletrodoméstico.
- Antes de usar, certifique-se de que os parâmetros elétricos do seu chaleira, indicados na tabela de características técnicas, coincidam com as características da sua rede elétrica local.
- Lave as tampas e as seções do eletrodoméstico. Lave as seções em água morna adicionando uma pequena quantidade de detergente para lavar louça. Limpe a base de energia com a ajuda de um pano úmido (não mergulhe em água e não lave).

FUNCIONAMENTO

Secar produtos é uma forma eficaz de conservá-los. O ar quente de uma temperatura fixa e controlável circula livremente dentro do eletrodoméstico entre as tampas superior e inferior, as seções removíveis controláveis e a base de energia. Por isso, os produtos que estão nas seções do eletrodoméstico secam de maneira uniforme e com perdas mínimas de vitaminas benéficas para a saúde. Portanto, você pode desfrutar de frutas, legumes e cogumelos, que estão preparados sem usar substâncias prejudiciais, durante todo o ano. Você também pode secar flores, plantas medicinais, preparar cereais com a ajuda deste eletrodoméstico.

USO DO ELETRODOMÉSTICO

1. Coloque os produtos preparados previamente nas seções removíveis. As seções para produtos devem ser colocadas de forma que o ar circule livremente entre elas (é possível regular a altura das seções). Portanto, não coloque muitos produtos nas seções nem os empilhe uns sobre os outros.

NOTA: sempre comece a colocar produtos na seção inferior primeiro.

2. Coloque as seções em uma base de energia.

3. Coloque a tampa superior no eletrodoméstico. Durante a secagem, a tampa superior deve sempre estar no eletrodoméstico.

4. Conecte e ligue o aparelho puxando o interruptor para a posição "ON" - o indicador luminoso ficará vermelho.

- Ajuste a temperatura do desidratador.
- Conselhos de temperatura:
 - Ervas 35-40 °C
 - Vegetais verdes 40 °C
 - Pão 40-45 °C
 - Iogurte 45 °C
 - Vegetais 50-55 °C
 - Frutas 55-60 °C
- Carne e Peixe 65-70 °C

NOTA: seque os produtos seguindo as orientações deste manual.

5. Quando terminar de usar o aparelho, desligue-o colocando o interruptor na posição "OFF". Deixe os produtos esfriarem. Coloque os produtos secos em um recipiente/embalagem para conservar os alimentos e coloque-os no freezer.

6. Desconecte o aparelho.

NOTA: é recomendável colocar todas as 5 seções no aparelho durante o uso, independentemente de quantas seções estiverem vazias.

Exemplos:

1. Os produtos estão na primeira seção superior, as outras 4 seções estão vazias. Certifique-se de que a tampa superior esteja no aparelho.
2. Os produtos estão nas duas primeiras seções, as outras 3 seções estão vazias. Certifique-se de que a tampa superior esteja no aparelho.

INSTRUÇÃO ADICIONAL

Lave os produtos antes de colocá-los no aparelho. Não coloque produtos úmidos no aparelho, esfregue-os secos.

ATENÇÃO! Não coloque seções com produtos se houver água nelas.

Corte as partes estragadas dos produtos. Fatie os produtos de forma que fiquem livremente entre as seções.

A duração da secagem dos produtos depende da espessura das peças em que são fatiados, etc.

Você pode mudar a posição das seções se nem todos os produtos nelas secaram bem. Você pode colocar as seções superiores para baixo, mais perto da base de energia, e as seções inferiores você pode colocar no lugar das seções superiores. Alguns frutos podem ser cobertos por sua camada protetora natural e é por isso que a duração da secagem pode aumentar. Para evitar esse problema, é melhor ferver os produtos por cerca de 1-2 minutos e depois colocá-los em água fria e esfregar secos depois disso.

NECESSIDADE DE SABER: A DURAÇÃO DA SECAGEM INDICADA NESTA INSTRUÇÃO É APROXIMADA.

A duração da secagem depende da temperatura e umidade do ambiente, do nível de umidade dos produtos, da espessura das peças, etc.

SECANDO FRUTAS

- Lave as frutas.
- Retire o caroço e corte as partes estragadas.
- Fatie em pedaços que você possa colocar livremente entre as seções.
- Você pode colocar as frutas em suco natural de limão ou abacaxi para evitar que murchem.
- Se quiser que suas frutas tenham um cheiro agradável, você pode adicionar canela ou coco ralado.
- **SECANDO VEGETAIS**
- Lave os vegetais.
- Retire os caroços e corte as partes estragadas.
- Fatie em pedaços que você possa colocar livremente entre as seções.
- É melhor ferver os vegetais por cerca de 1-5 minutos e depois colocá-los em água fria e depois secá-los.
- **SECANDO PLANTAS MEDICINAIS**
- É recomendável secar folhas novas, propágulos.
- Após a secagem, é melhor colocar as plantas medicinais em sacos de papel ou latas de vidro e guardá-las em um local fresco e escuro.

CONSERVAÇÃO DE FRUTOS SECOS

- Os recipientes para armazenar produtos secos devem estar limpos e secos.
- Para uma melhor conservação dos frutos secos, utilize recipientes de vidro com tampas metálicas e coloque-os num local escuro e seco, onde a temperatura seja de 5 a 20 graus Celsius.
- Durante a primeira semana após a secagem, é melhor verificar se existe humidade no recipiente. Se houver, significa que os produtos não estão bem secos e devem ser secos de novo.

ATENÇÃO: Não colocar produtos quentes ou mesmo mornos nos recipientes para posterior armazenamento.

PREPARAÇÃO PRELIMINAR DE FRUTOS

A preparação prévia dos frutos preserva a sua cor, sabor e aroma naturais. Eis alguns conselhos úteis sobre a melhor forma de preparar os frutos para a secagem: Beber 1/4 de copo de sumo (de preferência natural). Lembre-se que o sumo que bebe deve corresponder ao fruto que está a preparar. Por exemplo, para preparar maçãs, deve beber sumo de maçã. Misture o sumo com 2 copos de água. De seguida, mergulhe os frutos preliminarmente processados (ver "tabela de preparação de frutos para secagem") no líquido preparado durante 2 horas.

QUADRO DE PFRUTOS PARA SECAGEM

Nome	Preparação	Condição após secagem	Duração da secagem
Alperce	Corte e retire o caroço	Macio	13-28
Casca de laranja	Corte em tiras longas	Frágil	8-16
Abacaxi (fresco)	Descasque e corte em pedaços ou partes quadradas	Duro	6-36
Abacaxi (em lata)	Escorra o suco e seque	Macio	6-36
Banana	Descasque e corte em pedaços redondos (espessura de 3-4 mm)	Crocante	8-38
Uvas	Não é necessário cortar	Macio	8-38
Cereja	Não é necessário retirar o caroço (você pode retirá-lo quando a cereja estiver meio seca)	Duro	8-26
Pêra	Descasque e corte	Macio	8-30
Figos	Corte em fatias	Duro	6-26
Cranberry	Não é necessário cortar	Macio	6-26
Pêssego	Corte em 2 pedaços e retire o caroço quando a fruta estiver meio seca	Macio	10-34
Tâmara	Retire o caroço e corte em fatias	Duro	6-26
Maçã	Descasque, retire o miolo, corte em pedaços redondos ou segmentos	Macio	05.06.07

OBSERVAÇÃO: O tempo e os métodos de processamento preliminar das frutas descritos na tabela são apenas informativos. As preferências pessoais dos clientes podem diferir do descrito na tabela.

PREPARAÇÃO PRÉVIA DE CARNE, PEIXE, AVES E CAÇA

A preparação preliminar da carne é indispensável e necessária para preservar a saúde do cliente. Use carne sem gordura para uma secagem eficaz. Recomenda-se salgar a carne antes de secá-la para conservar seu sabor natural e torná-la mais macia. É necessário adicionar sal à marinada, pois ajuda a retirar a água da carne e conservá-la melhor.

Marinada padrão:

- ½ copo de molho de soja
- 1 dente de alho, cortado em pedaços pequenos
- 2 colheres grandes de açúcar
- 2 colheres grandes de ketchup
- 1 e ¼ colher de chá de sal
- ½ colher de chá de cebola em pó
- ½ colher de chá de pimenta seca

Todos os ingredientes devem ser misturados cuidadosamente.

AVES DE CAPOEIRA

Antes de começar a secar, as aves de capoeira devem ser preparadas preliminarmente. É melhor cozinhá-las ou fritá-las. Seque-as por aproximadamente 2-8 horas ou até que toda a umidade evapore.

PEIXE

Recomenda-se cozinhá-lo ou assá-lo no fogão antes de iniciar a secagem (assar por cerca de 20 minutos a uma temperatura de 200 graus ou até que o peixe esteja desfiável). Seque-o por aproximadamente 2-8 horas e até que toda a umidade evapore.

CARNE E CAÇA

Prepare a carne, corte-a em pedaços pequenos e coloque-a no aparelho por aproximadamente 2-8 horas ou até que toda a umidade evapore.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, verifique se o aparelho está desligado e frio.
- Limpe o corpo do aparelho com a ajuda de uma esponja úmida e depois seque-o.
- Não use escovas metálicas, abrasivas ou purificadores rígidos para limpar o aparelho, pois podem danificar a superfície.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potência (320)	350 watts
Potência (260)	350 watts
Eletricidade	220V-240V

PREPARAÇÃO PRÉVIA DOS LEGUMES

1. Recomenda-se ferver feijão verde, couve-flor, brócolis, aspargos e batata. Porque esses vegetais muitas vezes são preparados para pratos principais e secundários, isso preserva sua cor natural.
Como ferver: coloque os vegetais preparados preliminarmente em uma panela com água fervente por cerca de 3-5 minutos. Em seguida, escorra a água e coloque os vegetais no aparelho.
2. Se você quiser adicionar um toque de limão ao feijão verde, aspargos, etc., basta mergulhá-los em suco de limão por cerca de 2 minutos.

OBSERVAÇÃO: AS RECOMENDAÇÕES ACIMA SÃO APENAS INFORMATIVAS E NÃO É NECESSÁRIO SEGUI-LAS.

TABELA DE PREPARAÇÃO DE FRUTAS PARA SECAGEM

Nome	Prepara ão	Condi ão após secagem	Dura ão da secagem
Alcachofra	Corte em tiras (espessura de 3-4 mm)	Frágil	5-13
Beringela	Descasque e corte em peda os (espessura de 6-12 mm)	Frágil	6-18
Brócolis	Descasque e corte em fatias e cozinhe no vapor por cerca de 3-5 min.	Frágil	6-20
Cogumelos	Corte em fatias ou seque inteiro (cogumelos pequenos)	Duro	6-14
Feijão verde	Corte e cozinhe até ficar transparente	Frágil	8-26
Abobrinha	Corte em peda os (espessura de 6 mm)	Frágil	6-18
Repolho	Descasque e corte em tiras (espessura de 3 mm). Tire o miolo	Duro	6-14
Couves de Brulas	Corte os talos em 2 peda os	Crocante	8-30
Couve-flor	Cozinhe até ficar macio	Duro	6-16
Batata	Corte em fatias. Cozinhe por cerca de 8-10 min	Crocante	8-30
Cebola	Corte em rodela finas	Crocante	8-14

Cenoura	Ferva até ficar macio. Rale ou corte em rodelas	Crocante	8-14
Pepino	Descasque e corte em rodelas (com 12 mm de espessura)	Duro	6-18
Pimentão doce	Corte em tiras ou em rodelas (com 6 mm de espessura). Retire o corão	Crocante	4-14
Pimenta picante	Não é necessário cortar	Duro	8-14
Salsa	Coloque as folhas em seções	Crocante	2-10
Tomate	Descasque. Corte em pedaços ou em rodelas	Duro	8-24
Ruibarbo	Descasque e corte em pedaços (com 3 mm de espessura)	Pérdida de humedad en una verdura	8-38
Beterraba	Ferva, deite e esfriar, corte as raízes e as pontas. Corte em rodelas	Crocante	8-26
Aipo	Corte em pedaços (com 6 mm de espessura)	Crocante	6-14
Cebolinha	Rale	Crocante	6-10
Espargos	Corte em pedaços (com 2.5 mm de espessura)	Crocante	6-14
Alho	Descasque e corte em rodelas	Crocante	6-16
Espinafre	Ferva até desaparecer	Crocante	6-16
Cogumelos	Escolha os cogumelos com chapéus que se dobram para dentro. Corte em pedaços ou seque inteiros	Duro y crujiente	3-10

AVISO: O tempo e os métodos de processamento preliminar dos vegetais descritos na tabela são apenas informativos. As preferências pessoais dos clientes podem diferir do que está descrito na tabela.

To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

Do not work with the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.

Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user.

- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
 - Unplug the appliance when it is not in use.
 - Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
 - Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
 - Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
 - Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- Unplug the appliance before cleaning it.

- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.

Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.

Do not cover the appliance.

- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.

USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). That is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.

NOTE: always begin to put products to lower section first.

2. Put the sections on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON" – the indicator light becomes red.
Set the temperature of the dehydrator.

Temperature mode advises:

- Herbs 35-40°
- Greens 40°
- Bread 40-45°
- Yoghurt 45°
- Vegetables 50-55°
- Fruits 55-60°
- Meat, Fish 65-70°

NOTE: dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug dry after that.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade.
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pits and cut off spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes and then put it to a cold water and then rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry new leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take ¼ glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits (see "table of preparing the fruits for drying") into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-38
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried	Soft	10-34
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	05.06.07

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

½ glass of soybean sauce

1 denticle of garlic, cut to a small pieces

2 big spoons of sugar

2 big spoons of ketchup

1 and ¼ dessert spoon of salt

½ dessert spoon of onion powder

½ dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.

It is better to boil it or fry it.

Dry it for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying (bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power (320)	350 Watt
Power (260)	350 Watt
Electricity	220V-240V

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato. Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetables into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Artichoke	Cut it to stripes (3-4 mm thickness)	Fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12 mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3-5 min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it or dry it whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till it becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it. Boil for about 8 10 min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14

Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart	Crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar