

GADNIC

MANUAL DE USUARIO

DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS



DESHID12

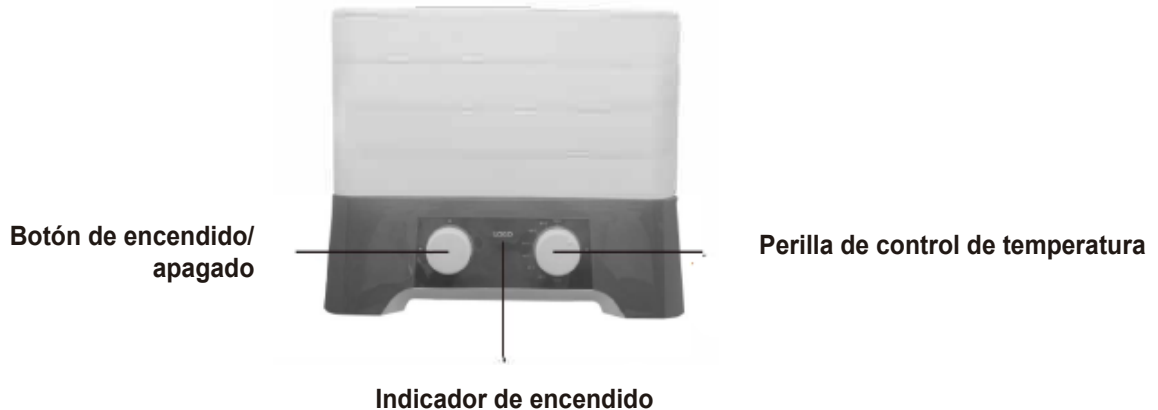
Índice

Español.....	3
Português.....	13
English.....	23

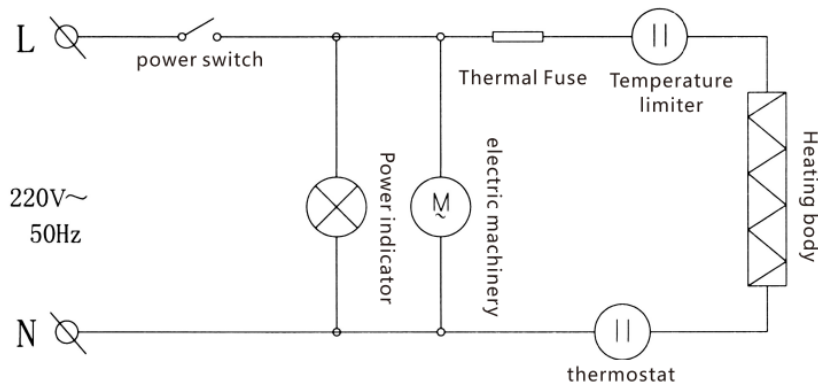
1, Introducción del producto

Ahorro de energía y bajo consumo de energía. Puede secar al aire de manera simple y rápida todo tipo de verduras, frutas (peladas), hierbas, frijoles, carne, pescado y camarones, pan, champiñones y otros materiales alimenticios. Puede secarse de forma natural sin agregar ningún pigmento, aditivo o condimento. Al mismo tiempo, también puede retener firmemente la nutrición de los alimentos, prolongar el tiempo de almacenamiento de los alimentos y facilitar a individuos y familias la preparación de alimentos nutritivos naturales, sabrosos y ricos. Es más conveniente de almacenar y tiene un sabor único (el sabor de la fruta seca es diferente al de la pulpa fresca porque la fruta seca solo está deshidratada y secada al aire, por lo que los minerales contenidos en los alimentos se concentrarán y retendrán la nutrición). La temperatura no debe exceder los 70 °C. En comparación con el horno, no dañará los componentes nutricionales de los alimentos ni se incendiará. El diseño de temperatura ajustable permite establecer diferentes temperaturas según los alimentos para lograr el mejor efecto. El estante de múltiples capas permite un ajuste libre según sus propias necesidades.

2, Diagrama del producto



3, Diagrama esquemático eléctrico



4, Parámetros técnicos

Nombre del producto	Tostador de alimentos (secador de frutas)
Modelo del producto	WF-290
Voltaje nominal:	220v ~
Frecuencia nominal:	50Hz
Potencia nominal:	235W

5, Instrucciones de operación del producto

1. Antes de usar la máquina secadora de frutas por primera vez, el marco de soporte debe limpiarse con agua limpia o con un detergente no abrasivo y secarse con un paño seco.
2. Abra la máquina (sin ningún alimento) y ajústela a 35 °C durante 5-10 minutos para eliminar los residuos de plástico de la nueva máquina.
3. Temperatura recomendada de secado para alimentos en general: Hierbas medicinales/flores 35-40 °C, pan 40-45 °C, verduras 50-55 °C, frutas 55-60 °C, carne/pescado 65-68 °C. El tiempo de secado de los alimentos depende de su grosor (la temperatura y la humedad del entorno también pueden afectarlo). Generalmente, cuanto más delgado sea el alimento, más rápido se secará.
4. Los alimentos pretratados deben distribuirse uniformemente en cada capa del marco de soporte, y cada capa del marco de soporte debe plegarse, cubrirse, y ajustarse la temperatura a la temperatura requerida. Las verduras y frutas no deben superar los 65 °C para evitar dañar las vitaminas del propio alimento. Algunas frutas producirán su propia película protectora para evitar el secado. En caso de tales frutas, puedes cocinarlas durante 1-2 minutos, luego sumergirlas en agua fría y escurrirlas, y luego secarlas.
5. Cuando la máquina secadora de frutas entre en estado de funcionamiento, saldrá un viento obvio por el pequeño orificio de ventilación en la cubierta, y se escuchará el sonido de las aspas del ventilador cuando la máquina esté funcionando.
6. Elija el tiempo de secado (como suave o crujiente) según las necesidades de diferentes alimentos y los gustos personales. Las frutas secadas deshidratadas se pueden colocar en bolsas herméticas con cierre y botellas selladas, y almacenarse en el refrigerador.
7. Cuando termine el secado, primero ajuste el control de temperatura a la temperatura más baja, soplar durante 3-5 minutos, reducir la temperatura y luego apagar el suministro de energía, lo que es propicio para proteger el equipo calefactor del producto y prolongar la vida útil del producto.
8. Al limpiar después del uso, el portador se puede lavar o remojar con agua (no con agua hirviendo), ¡pero tenga en cuenta que el anfitrión (con motor) solo se puede limpiar con un paño húmedo, no con agua! ¡Desenchufe el enchufe de alimentación antes de limpiar!

Nota especial:

El clima es seco y caluroso en verano. Solo necesitas ajustar la temperatura a unos 35-65°C. ¡Demasiado alto puede causar fallas en la máquina!

Recomendaciones para el pretratamiento y secado de alimentos:

1. Pretratamiento de frutas

- a. Lava la fruta y elimina cualquier hueso y partes malas.
- b. Corta selectivamente la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y decoloración, remoja los trozos de fruta en jugo de limón, agua salada o jugo de piña durante 10 minutos, luego escúrrelos y sécalos.
- c. Si deseas darle a la fruta un aroma especial, puedes agregar canela en polvo o coco en polvo y aceite de coco.
- d. Agrega 1/4 de taza de jugo de fruta y 2 tazas de agua (lo natural es lo mejor), remoja la fruta requerida durante aproximadamente 2 horas (presta atención a la combinación de jugo de fruta y comida, como usar jugo de manzana para remojar las manzanas). Los alimentos secados mantendrán su color, sabor y aroma naturales.

2. Pretratamiento de vegetales

- a. Trata con vapor, agua hirviendo o aceite. Ejemplos incluyen frijoles mungo, legumbres, coliflor, espárragos y papas.
- b. Coloca los vegetales preparados en agua hirviendo durante unos 3-5 minutos, escúrrelos y sécalos en el estante.
- c. Remoja los vegetales en jugo de limón durante unos 2 minutos (elige uno de los tres métodos anteriores).

3. Pretratamiento de carne

- a. Corta la carne en rebanadas o trozos primero. No se recomienda hacerlos demasiado grandes o demasiado gruesos.
- b. Cocina la carne con agua, escúrrela y luego sécala.
- c. Marine la carne con adobo durante más de 2 horas, luego cocínala al vapor o a la parrilla, escúrrela y luego sécala.

4. Sugerencias para secar flores, plantas y hierbas

- a. Se recomienda usar hojas secas y frescas.
- b. Después de secarlas, coloca las hierbas en bolsas de papel o frascos de vidrio y guárdalas en un lugar fresco.

Programa de preparación y secado de alimentos:

1. Programa de preparación y secado de frutas / temperatura 55-60°C (solo como referencia)

Nombre del alimento:	Preparación:	Condición después del secado	Tiempo
Almendra	Cortar o partir por la mitad y quitar el hueso	Flexible	12-38 horas
Cáscara de naranja	Cortar en tiras largas	Quebradizo y frágil	8-16 horas
Piña fresca	Pelar, cortar en rodajas o cuadrados (no muy gruesos)	Duro	10-38 horas
Plátano	Pelar y cortar en discos de aproximadamente 3-4mm de grosor	Tierno	8-38 horas
Cereza	Cascarilla selectiva o hornear hasta que esté medio seca y luego quitar el núcleo	Tierno	8-34 horas
Pera	Pelar y cortar en rodajas.	Flexible	8-30 horas
Higo	Sección	Tierno	6-26 horas
Arándano	Entero	Flexible	6-26 horas
Durazno	Cortar por la mitad, secar hasta que esté medio seco y luego quitar el núcleo	Flexible	10-34 horas
Manzana	Pelar y quitar el núcleo, luego cortar en trozos redondos o segmentos y remojar en salmuera durante 10 minutos	Flexible	12-38 horas
Alcachofa	Cortar en trozos de 3-5mm	Frágil	5-13 horas
Arándano	Cortar por la mitad o dejar entero	Flexible	6-26 horas
Dátil	Sección enucleada	Tierno	6-26 horas
Nectarina	Cortar la fruta por la mitad, secar al aire y quitar el núcleo de la mitad de ella	Flexible	8-26 horas

Consejos útiles: El pretratamiento, tiempo de deshidratación y temperatura descritos en la tabla son solo para referencia y pueden ajustarse según las preferencias personales.

2. Programa de pretratamiento y secado de vegetales, temperatura 50-60°C (solo como referencia):

Nombre del alimento	Preparación	Condición después del secado	Tiempo
Pimiento	Entero	Quebradizo	8-14 horas
Guisantes	Cocinar al vapor durante 3-5 minutos	Quebradizo	8-14 horas
Ruibarbo chino	Pelar y cortar en trozos de 3-5mm de largo	Sin humedad	8-38 horas
Calabaza	Pelar y quitar las semillas, cortar en rodajas de 4-6mm de grosor	Quebradizo	6-18 horas
Puerro	Incisión	Quebradizo	6-10 horas
Berenjena	Cortar en rodajas de 6-8mm de grosor	Quebradizo	6-18 horas
Coliflor	Cocinar al vapor hasta que esté tierno, aproximadamente 35 minutos	Quebradizo	6-20 horas
Punta de champiñón	Cortar o secar enteros (setas pequeñas)	Tierno	6-14 horas
Guisantes y frijoles	Cortar y cocinar hasta que esté translúcido	Tierno	8-26 horas
Brócoli	Pelar la piel dura, cortar en trozos y cocinar al vapor durante 3-5 minutos	Tierno	6-20 horas
Corazón de verdura	Rodajas (de 6mm de grosor)	Tierno	6-18 horas
Col / Repollo	Cortar en tiras (de 3-5mm de grosor) y quitar el corazón	Tiernos	6-14 horas
Lechuga romana	Partir por la mitad	Quebradizo	12-30 horas
Coliflor	Cocinar al vapor hasta que esté tierno, luego cortar	Tiernos	6-16 horas
Patata	Cortar en rodajas o rebanadas y cocinar al vapor durante 5-10 minutos	Quebradizo	6-18 horas
Cebolla	Cortar en rodajas redondas	Quebradizo	8-14 horas
Rábanos	Cocinar al vapor hasta que esté tierno, luego cortar en rodajas o rebanadas	Preparado y listo para ser consumido	6-12 horas
Pepino	Pelar y cortar en rodajas de 8-10mm de grosor	Tiernos	6-18 horas
Pimiento dulce	Quitar el corazón, cortar en tiras o anillos de 6mm de grosor	Quebradizo	6-14 horas
Pimienta	Entero	Quebradizo	8-14 horas
Tomate	Partir por la mitad para pelar, cortar sin pelar	Tiernos	8-24 horas
Cabeza de vegetales rojos	Cocinar, dejar enfriar, quitar raíces y cabeza, cortar el resto en trozos redondos	Quebradizo	8-26 horas
Apio	Cortar en láminas de 6mm de grosor	Quebradizo	6-14 horas
Cebollino	Picar	Quebradizo	6-10 horas
Espárragos	Cortar en rodajas de 5mm de grosor	Quebradizo	6-14 horas
Ajo	Pelar, redondear o cortar en rodajas	Quebradizo	6-16 horas
Espinacas	Cocinar hasta que se ablande	Quebradizo	6-16 horas
Champiñones	En rodajas o enteros	Duro y quebradizo	5-12 horas
Alcachofa	Cortar en tiras de 8mm de grosor y cocinar durante 10 minutos	Quebradizo	6-14 horas
Remolacha	Enfriar después de cocinar al vapor, quitar la cabeza y las raíces	Quebradizo	8-26 horas
Hoja de coles de Bruselas	Arrancar las hojas de los tallos	Quebradizo	8-30 horas

Consejo útil: Si deseas mantener el color natural de los alimentos después del secado, puedes hervirlos en agua hirviendo durante 3-5 minutos, como por ejemplo judías verdes, coliflor, brócoli y papas. Por ejemplo, las judías verdes y los espárragos pueden ser remojados en jugo de limón durante 3-5 minutos y luego secados. Una respuesta flexible puede ser, no necesariamente el departamento de inversión en el turno. El pretratamiento, tiempo de deshidratación y temperatura descritos en la tabla son solo para referencia y pueden ajustarse según las preferencias personales.

3. Programa de pré-tratamento e secagem de carne/peixe/camarão, temperatura de 65-68°C (apenas para referência)

Nombre del alimento	Preparación	Condición después del secado	Tiempo
Carne cruda	Cortar en tiras o en trozos y dejar secar al aire, o marinar y luego dejar secar al aire o volver a procesar al comer (consultar la práctica del Bacon de Hunan).	Tierno	5-10 horas
Carne cocida	Cortar o rebanar primero, cocinar con agua o marinar con adobo durante más de 2 horas, y luego cocinar. Después de secar al aire, se puede comer directamente. (Nota: también es aplicable para hacer bocadillos para mascotas).	Tierno	5-10 horas
Pescado	Se recomienda cocinar o asar bien antes de secar (asar en el horno a 200°C durante 20 minutos).	Tierno	12-24 horas
Camarón pequeño	Cocinar con agua salada o agua y escurrir.	Tierno	8-10 horas

Consejo útil: toda la carne de ave debe ser cocida, al vapor o asada antes de secarse. El pretratamiento, el tiempo de deshidratación y la temperatura descritos en la tabla son solo para referencia y pueden ajustarse según las preferencias personales.

4. Pretratamiento y horario de secado de vainilla/pan/nuez\ temperatura (solo para referencia)

Nombre del Alimento	Preparación	Condición después del secado	temperatura	Tempo
Vainilla	Enjuague y escurra el exceso de agua para eliminar las hojas deterioradas. Las hierbas no deben estar empacadas demasiado apretadas, y el tiempo de secado depende del tamaño y tipo.	Sin humedad	35-40°C	5-10 horas
Pan	Cortar en trozos pequeños (sin corteza) y esparcir sueltos en el estante.	Duro	40-45°C	1-3 horas
Nuez	Retire la cáscara, lave con agua caliente y luego seque. Después del secado, las nueces deben almacenarse después de enfriarse. Las nueces contienen aceite, que puede provocar un olor rancio. Por lo tanto, deben empacarse en bolsas o latas selladas y colocarse en el refrigerador para mantenerlas frescas.	Duro	55-60°C	12-24 horas

Consejos útiles: El pretratamiento, el tiempo de deshidratación y la temperatura descritos en la tabla son solo para referencia y pueden ajustarse según las preferencias personales.

Precauciones de almacenamiento (para todos los alimentos):

1. Los recipientes utilizados para el almacenamiento deben estar limpios y secos.
2. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, y la temperatura debe ser de 5-20 °C.
3. Verifique si hay agua o neblina de agua en el recipiente en cualquier momento durante la primera semana después del almacenamiento. Si es así, significa que los alimentos no se han secado correctamente y deben secarse nuevamente; de lo contrario, el secado ha sido exitoso.
4. Los alimentos secos deben esperar a que se enfríen antes de almacenarse.

6, Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte la fuente de alimentación del secador de frutas antes de limpiarlo.
2. Después de secar los alimentos, lave el estante con agua tibia, con la ayuda de un paño de algodón suave, límpielo con la preparación de utensilios de limpieza cuando sea necesario y luego séquelo con un paño seco.
3. El secador de frutas no puede limpiarse con flujo de agua, y la base no puede colocarse en agua para limpiarla. Limpie la superficie de la base ensuciada del secador de frutas con un trapo húmedo.
4. No use limpiadores abrasivos, cepillos metálicos y disolventes orgánicos para la limpieza.
5. Guarde el secador de frutas en una habitación con equipos de calefacción y buena ventilación, y el rango de temperatura es de 1 a 35°C

7, Cuidados a tener

1. El tiempo máximo de cada uso no debe superar las 48 horas para evitar afectar la vida útil de toda la máquina.
2. Después de cada uso, ajusta el botón de temperatura a la posición más baja, apaga el interruptor de energía y desconecta el enchufe.
3. Cuando la energía está encendida y se usa normalmente, la luz indicadora roja del interruptor y el ventilador y otros componentes están en estado de funcionamiento: es decir, la luz roja está encendida (o ve el LCD) y hay un viento evidente en la salida de aire en la estructura de soporte.
4. El secador de frutas no puede agregar agua ni ningún otro líquido, y se permite una pequeña cantidad de gotas de agua en la rejilla de alimentos.
5. Al secar, asegúrate de que el aire caliente fluya naturalmente en la máquina. No coloques alimentos demasiado pesados en el estante y evita superponer los alimentos. El tiempo de secado varía para diferentes alimentos. (Nota: cuando el secador de frutas comienza a funcionar, asegúrate de que la estructura de soporte esté en la posición correcta. Si no hay suficiente tiempo para secar los alimentos en un día, se pueden secar al día siguiente. Por favor, sella los alimentos secos con recipientes o bolsas de plástico para evitar la humedad).
6. Cuando el secador de frutas está en funcionamiento, la temperatura en el estante es la más alta. Para secar los alimentos de manera más uniforme, cambia regularmente la ubicación del estante.
7. Después de que los alimentos estén secos, no son comestibles de inmediato. Sella los alimentos secos con recipientes o bolsas de plástico y almacénalos en el refrigerador.
8. Después de usar el secador de frutas, se recomienda apilar todos los estantes en el secador de frutas, independientemente de si hay alimentos en los estantes.
9. Los alimentos siempre deben colocarse desde la capa inferior del estante hasta la capa superior. Después de colocar los alimentos, cúbrelos. De lo contrario, el tiempo de secado y el sabor de los alimentos se verán afectados.
10. Por favor, pretrata los alimentos antes de secarlos: como limpiar, cortar o rebanar, remojar, etc. El pretratamiento de los alimentos ayuda a preservar el color y el sabor de los alimentos después del secado.

Atención especial:

1. La fuente de alimentación del enchufe del secador de frutas que se permite energizar es de voltaje alterno de 220V~.
2. Coloca los alimentos en el estante limpio y no rocíes agua en la base del secador eléctrico, ya que puede provocar un cortocircuito.
3. No sobrecargues el estante con demasiados alimentos, ya que puede afectar el efecto de secado. Las piezas pequeñas de alimentos deben colocarse en la parte inferior del estante para permitir una circulación adecuada del aire caliente.

En particular, se prohíben las siguientes acciones:

1. No utilices el secador de frutas si la base, el cable de alimentación o el enchufe de alimentación están visiblemente dañados.
2. No intentes solucionar problemas o modificar la estructura del secador de frutas por separado.
3. No utilices productos químicos que no estén destinados a limpiar utensilios para limpiar el secador de frutas.
4. Limpia la superficie exterior de la base del secador de frutas estrictamente con agua o sumergiéndola en agua para limpiarla.
5. No muevas el secador de frutas mientras esté conectado a una fuente de alimentación.
6. Si el impulsor del motor del secador de frutas se detiene repentinamente durante el uso, desconecta inmediatamente la fuente de alimentación.
7. Este producto no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) que no estén físicamente aptas, enfermas, mentalmente discapacitadas o que carezcan de experiencia y conocimientos relevantes, a menos que estén supervisadas o guiadas por alguien responsable de su seguridad.
8. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del departamento de mantenimiento del fabricante o un departamento similar.

8、 Fallos comunes y solución de problemas

Preguntas frecuentes y Método de procesamiento

1. **La máquina tiene aire, pero el aire es frío** // *Para problemas con el cable calefactor, por favor contacte al distribuidor o servicio al cliente.*
2. **Apagado automático en menos de un minuto después del inicio** // *Por favor contacte al servicio al cliente.*
3. **Al encender la máquina, siento que sale aire y el cable calefactor humea, luego se detiene la máquina** // *La paleta del ventilador está atascada, por favor contacte al servicio al cliente.*
4. **Escucho un fuerte sonido de clic al encender la máquina** // *La paleta del ventilador está atascada, por favor contacte al servicio al cliente.*
5. **Sin electricidad** // *Por favor contacte al servicio al cliente.*
6. **Falla del botón** // *Por favor contacte al servicio al cliente si tiene alguna pregunta.*

In case of failure during the operation of the fruit dryer, it must be repaired by professional maintenance shop or professional personnel of the manufacturer. The company's warranty (one year).

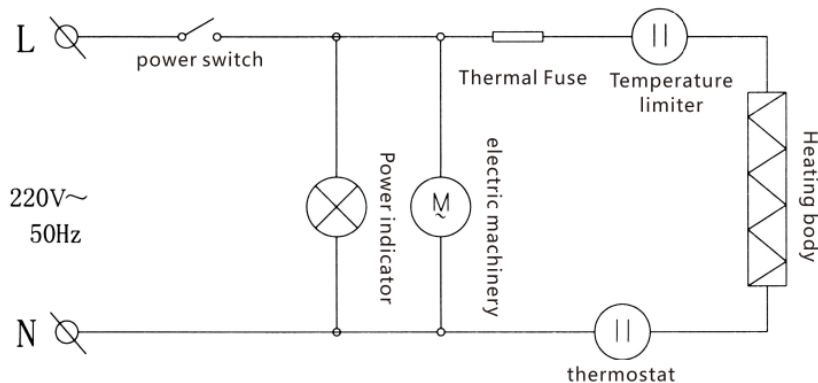
1, Introdução do produto

Economia de energia e baixo consumo de energia. Pode secar de forma simples e rápida todos os tipos de vegetais, frutas (descascadas), ervas, feijões, carne, peixe e camarão, pão, cogumelos e outros materiais alimentares. Pode ser seco naturalmente sem adicionar qualquer pigmento, aditivo ou tempero. Ao mesmo tempo, também pode firmemente bloquear a nutrição dos alimentos, prolongar o tempo de armazenamento dos alimentos e facilitar indivíduos e famílias na preparação de alimentos nutritivos naturais, saborosos e ricos. É mais conveniente de armazenar e tem um sabor único (o sabor da fruta seca é diferente do da polpa fresca porque a fruta seca é apenas desidratada e seca ao ar, então os minerais contidos nos alimentos se concentrarão e bloquearão a nutrição). A temperatura não deve exceder 70 °C. Comparado com o forno, não danificará os componentes nutricionais dos alimentos e não pegará fogo. O design de temperatura ajustável permite definir diferentes temperaturas de acordo com diferentes alimentos para obter o melhor efeito. A prateleira de múltiplas camadas permite ajuste livre de acordo com suas próprias necessidades.

2, Diagrama do produto



3, Diagrama esquemático elétrico



4, Parâmetros técnicos

Nome do produto:	Torradeira de alimentos (secador de frutas)
Modelo do produto:	WF-290
Voltagem nominal:	220v ~
Frequência nominal:	50Hz
Potência nominal	235W

5, Instruções de operação do produto

1. Antes de usar a máquina secadora de frutas pela primeira vez, o suporte deve ser limpo com água limpa ou com um detergente não abrasivo e seco com um pano seco.
2. Abra a máquina (sem qualquer alimento) e ajuste-a para 35 °C por 5-10 minutos para remover os resíduos de plástico da máquina nova.
3. Temperatura recomendada de secagem para alimentos em geral: Ervas medicinais/flores 35-40 °C, pão 40-45 °C, legumes 50-55 °C, frutas 55-60 °C, carne/peixe 65-68 °C. O tempo de secagem dos alimentos depende de sua espessura (a temperatura e a umidade do ambiente também afetam), e quanto mais fino for, mais rápido seca.
4. Os alimentos pré-tratados devem ser distribuídos uniformemente em cada camada do suporte, e cada camada do suporte deve ser dobrada, coberta, e a temperatura deve ser ajustada para a temperatura necessária. Vegetais e frutas não devem exceder 65 °C para evitar danificar as vitaminas do próprio alimento. Algumas frutas produzirão sua própria película protetora para evitar a secagem. No caso de tais frutas, você pode cozinhá-las por 1-2 minutos, depois colocá-las em água fria e drená-las e, em seguida, secá-las.
5. Quando a máquina secadora de frutas entra em estado de funcionamento, haverá um vento óbvio saindo do pequeno orifício de ventilação na cobertura, e o som das pás do ventilador pode ser ouvido quando a máquina está funcionando.
6. Escolha o tempo de secagem (como suave ou crocante) de acordo com as necessidades de diferentes alimentos e gostos pessoais. As frutas secas desidratadas podem ser colocadas em sacos de armazenamento com zíper e garrafas seladas, e armazenadas na geladeira.
7. Quando a secagem estiver concluída, ajuste primeiro o controle de temperatura para a temperatura mais baixa, sobre por 3-5 minutos, reduza a temperatura e depois desligue a fonte de alimentação, o que é propício para proteger o equipamento de aquecimento do produto e prolongar a vida útil do produto.
8. Ao limpar após o uso, o suporte pode ser lavado ou mergulhado em água (não em água fervente), mas observe que o anfitrião (com motor) só pode ser limpo com um pano úmido, não com água! Por favor, desconecte o plugue de alimentação antes de limpar!

Nota especial:

O clima é seco e quente no verão. Você só precisa ajustar a temperatura para cerca de 35-65°C. Muito alta pode causar falha na máquina!

Recomendações para pré-tratamento e secagem de alimentos:

1. Pré-tratamento de frutas

- a. Lave a fruta e elimine quaisquer caroços e partes ruins.
- b. Corte seletivamente a fruta em pedaços. Para evitar oxidação e descoloração, mergulhe os pedaços de fruta em suco de limão, água salgada ou suco de abacaxi por 10 minutos, depois escorra e seque.
- c. Se desejar dar à fruta um aroma especial, você pode adicionar canela em pó ou coco em pó e óleo de coco.
- d. Adicione 1/4 de xícara de suco de fruta e 2 xícaras de água (o natural é o melhor), mergulhe a fruta necessária por cerca de 2 horas (preste atenção na combinação de suco de fruta e comida, como usar suco de maçã para marinar maçãs). Os alimentos secos manterão sua cor, sabor e aroma naturais.

2. Pré-tratamento de legumes

- a. Trate com vapor, água fervente ou óleo. Exemplos incluem feijão mungo, leguminosas, couve-flor, aspargos e batatas.
- b. Coloque os vegetais preparados em água fervente por cerca de 3-5 minutos, escorra e seque-os na prateleira.
- c. Mergulhe os vegetais em suco de limão por cerca de 2 minutos (escolha um dos três métodos acima).

3. Pré-tratamento de carne

- a. Fatie ou corte a carne primeiro. Não é recomendado deixá-la muito grande ou muito grossa.
- b. Cozinhe a carne com água, escorra a água e depois seque-a.
- c. Marine a carne com marinada por mais de 2 horas, depois cozinhe a vapor ou cozinhe a carne, escorra a água e depois seque-a.

4. Sugestões para secar flores, plantas e ervas

- a. É recomendável usar folhas secas e frescas.
- b. Após a secagem, coloque as ervas em sacos de papel ou frascos de vidro e armazene-as em local fresco.

Programa de pretratamento e secagem de alimentos:

1. Programa de pretratamento e secagem de frutas / temperatura 55-60°C (apenas para referência)

Nome do alimento	Preparação:	Condição após secagem	Tiempo
Amêndoa	Corte ou divida ao meio e remova o caroço	Flexível	12-38 horas
Casca de laranja	Corte em tiras longas	Quebradiço e frágil	8-16 horas
Abacaxi fresco	Descasque, corte em fatias ou quadrados (não muito espessos)	Duro	10-38 horas
Banana	Descasque e corte em discos de cerca de 3-4mm de espessura	Macio	8-38 horas
Cereja	Descasque ou asse até meio secar e depois remova o núcleo	Macio	8-34 horas
Pera	Descasque e corte em fatias	Flexível	8-30 horas
Figos	Seção	Macio	6-26 horas
Cranberry	Inteiro	Flexível	6-26 horas
Pêssego	Corte ao meio, seque até meio seco e depois remova o núcleo	Flexível	10-34 horas
Maçã	Descasque e remova o núcleo, depois corte em pedaços redondos ou segmentos e deixe de molho em salmoura por 10 minutos	Flexível	12-38 horas
Alcachofra	Corte em pedaços de 3-5mm	Frágil	5-13 horas
Cranberry	Corte ao meio ou deixe inteiro	Flexível	6-26 horas
Jujuba	Seção enucleada	Macio	6-26 horas
Nectarina	Corte a fruta ao meio, seque ao ar e remova o núcleo de metade dela	Flexível	8-26 horas

Dicas importantes: O pré-tratamento, tempo de desidratação e temperatura descritos na tabela são apenas para referência e podem ser ajustados de acordo com as preferências pessoais.

2. Programa de pré-tratamento e secagem de vegetais, temperatura de 50-60°C (apenas para referência):

Nome do alimento	Preparação	Condição após a secagem	Tiempo
Pimentão	Inteiro	Quebradiço	8-14 horas
Ervilhas	Cozinhe a vapor por 3-5 minutos	Quebradiço	8-14 horas
Ruibarbo chinês	Descasque e corte em pedaços de 3-5 mm de comprimento	Sem umidade	8-38 horas
Abóbora	Descasque e retire as sementes, corte em fatias com 4-6 mm de espessura	Quebradiço	6-18 horas
Alho-poró	Incisão	Quebradiço	6-10 horas
Beringela	Corte em fatias com 6-8 mm de espessura	Quebradiço	6-18 horas
Couve-flor	Corte e cozinhe até ficar macio, cerca de 35 minutos	Quebradiço	6-20 horas
Ponta de cogumelo	Corte ou seque inteiro (cogumelos pequenos)	Quebradiço	6-14 horas
Ervilhas e feijões	Corte e cozinhe até ficar translúcido	Quebradiço	8-26 horas
Brócolis	Descasque a casca dura, corte em pedaços e cozinhe a vapor por 3-5 minutos	Quebradiço	6-20 horas
Coração de vegetal	Fatias (com 6 mm de espessura)	Quebradiço	6-18 horas
Repolho	Corte em tiras (com 3-5 mm de espessura) e remova o núcleo	Tenacidade	6-14 horas
Alface romana	Metade	Quebradiço	12-30 horas
Couve-flor	Cozinhe a vapor até ficar macio, então corte	Tenacidade	6-16 horas
Batata	Corte ou fatie e cozinhe a vapor por 5-10 minutos	Quebradiço	6-18 horas
Cebola	Corte em fatias redondas	Quebradiço	8-14 horas
Rabanete	Cozinhe a vapor até ficar macio, então corte ou fatie	pré-cozido e pronto para ser comido	6-12 horas
Pepino	Descasque e corte em fatias com 8-10 mm de espessura	Tenacidade	6-18 horas
Pimenta doce	Remova o núcleo, corte em tiras ou anéis com 6 mm de espessura	Quebradiço	6-14 horas
Pimenta	Inteiro	Quebradiço	8-14 horas
Tomate	Corte ao meio para descascar, corte sem descascar	Tenacidade	8-24 horas
Vegetal vermelho	Cozinhe, deixe esfriar, remova as raízes e a cabeça, corte o restante em pedaços redondos	Quebradiço	8-26 horas
Aipo	Corte em folhas com 6 mm de espessura	Quebradiço	6-14 horas
Cebolinha	Desfie	Quebradiço	6-10 horas
Aspargos	Corte em fatias com 5 mm de espessura	Quebradiço	6-14 horas
Alho	Descasque, arredonde ou corte em fatias	Quebradiço	6-16 horas
Espinafre	Cozinhe até amolecer	Quebradiço	6-16 horas
Cogumelos	Em fatias ou inteiro	Duro e quebradiço	5-12 horas
Alcachofra	Corte em tiras com 8 mm de espessura e cozinhe por 10 minutos	Quebradiço	6-14 horas
Beterraba	Resfrie após cozinhar a vapor, remova a cabeça e as raízes	Quebradiço	8-26 horas
Folha de couve de Bruxelas	Arranque as folhas dos caules	Quebradiço	8-30 horas

Dica importante: Se desejar manter a cor natural dos alimentos após a secagem, você pode fervê-los em água fervente por 3-5 minutos, como feijões verdes, couve-flor, brócolis e batatas. Por exemplo, feijões e aspargos podem ser deixados de molho em suco de limão por 3-5 minutos e depois secos. Uma resposta flexível pode ser, não necessariamente o departamento de investimento no turno. O pré-tratamento, tempo de desidratação e temperatura descritos na tabela são apenas para referência e podem ser ajustados de acordo com as preferências pessoais.

3. Programa de pré-tratamento e secagem de carne/peixe/camarão, temperatura de 65-68°C (apenas para referência)

Nome do alimento	Preparação	Condição após secagem	Tempo
Carne crua	Cortar em tiras ou pedaços e deixar secar ao ar, ou marinar e depois secar ao ar ou processar novamente ao comer (consulte a prática do Bacon de Hunan).	Tenacidade	5-10 horas
Carne cozida	Cortar ou fatiar primeiro, cozinhar com água ou marinar com marinada por mais de 2 horas e depois cozinhar. Depois de secar ao ar, pode ser comido diretamente. (Nota: também é aplicável para fazer petiscos para animais de estimação).	Tenacidade	5-10 horas
Peixe	É recomendável cozinhar ou assar bem antes de secar (assar no forno a 200°C por 20 minutos).	Tenacidade	12-24 horas
Camarão pequeno	Cozinhar com água salgada ou água e escorrer.	Tenacidade	8-10 horas

Dica importante: toda a carne de aves deve ser cozida, cozida a vapor ou assada antes de secar. O pré-tratamento, o tempo de desidratação e a temperatura descritos na tabela são apenas para referência e podem ser ajustados de acordo com as preferências pessoais.

4. Pré-tratamento e cronograma de secagem de baunilha/pão/noz\ temperatura (apenas para referência)

Nome do Alimento	Preparação	Condição após secagem	temperatura	tempo
Baunilha	Lave e escorra o excesso de água para remover folhas deterioradas. As ervas não devem ser embaladas muito apertadas, e o tempo de secagem depende do tamanho e tipo	Sem umidade	35-40°C	5-10 horas
Pão	Corte em pedaços pequenos (sem casca) e espalhe soltos na prateleira.	Duro	40-45°C	1-3 horas
Noz	Remova a casca, lave com água quente e depois seque. Após a secagem, as nozes devem ser armazenadas após o resfriamento. As nozes contêm óleo, que pode levar a um cheiro rançoso. Portanto, devem ser embaladas em sacos ou latas seladas e colocadas na geladeira para mantê-las frescas.	Duro	55-60°C	12-24 horas

Dicas úteis: O pré-tratamento, o tempo de desidratação e a temperatura descritos na tabela são apenas para referência e podem ser ajustados de acordo com as preferências pessoais.

Precauções de armazenamento (para todos os alimentos):

1. Os recipientes usados para armazenamento devem estar limpos e secos.
2. O local de armazenamento deve ser fresco e seco, e a temperatura deve ser de 5-20 °C.
3. Verifique se há água ou névoa de água no recipiente a qualquer momento durante a primeira semana após o armazenamento. Se houver, significa que os alimentos não foram secos adequadamente e devem ser secos novamente; caso contrário, a secagem foi bem-sucedida.
4. Os alimentos secos devem esperar esfriar antes de serem armazenados.

6, Limpeza e manutenção:

1. Desconecte a fonte de alimentação do secador de frutas antes de limpá-lo.
2. Após secar os alimentos, lave a prateleira com água morna, com a ajuda de um pano de algodão macio, limpe com a preparação de utensílios de limpeza quando necessário e depois seque com um pano seco.
3. O secador de frutas não pode ser limpo com fluxo de água, e a base não pode ser colocada em água para limpeza. Limpe a superfície da base suja do secador de frutas com um pano úmido.
4. Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas metálicas e solventes orgânicos para limpeza.
5. Armazene o secador de frutas em um local com equipamentos de aquecimento e boa ventilação, e a faixa de temperatura é de 1 a 35°C.

7, Cuidados a ter

1. O tempo máximo de cada utilização não deve exceder 48 horas para evitar afetar a vida útil de toda a máquina.
2. Após cada utilização, ajuste o botão de temperatura para a posição mais baixa, desligue o interruptor de energia e desligue o plugue.
3. Quando a energia é ligada e usada normalmente, a luz indicadora vermelha do interruptor e o ventilador e outros componentes estão em estado de funcionamento: ou seja, a luz vermelha está acesa (ou veja o LCD) e há vento óbvio na saída de ar na estrutura de suporte.
4. O secador de frutas não pode adicionar água ou qualquer outro líquido, e é permitido uma pequena quantidade de gotas de água na prateleira de alimentos.
5. Ao secar, certifique-se de que o ar quente flua naturalmente na máquina. Não coloque alimentos muito pesados na prateleira e evite sobrepor itens alimentares. O tempo de secagem varia para diferentes alimentos. (Nota: quando o secador de frutas começa a funcionar, certifique-se de que a estrutura de suporte está na posição correta. Se não houver tempo suficiente para secar os alimentos em um dia, eles podem ser secos no dia seguinte. Por favor, sele os alimentos secos com recipientes ou sacos plásticos para evitar a umidade).
6. Quando o secador de frutas funciona, a temperatura na prateleira é a mais alta. Para secar os alimentos de forma mais uniforme, a posição da prateleira deve ser trocada regularmente.
7. Depois que os alimentos estiverem secos, eles não são comestíveis imediatamente. Selle os alimentos secos com recipientes ou sacos plásticos e armazene na geladeira.
8. Após usar o secador de frutas, é recomendável empilhar todas as prateleiras no secador de frutas, independentemente se há alimentos nas prateleiras.
9. Os alimentos devem sempre ser colocados da camada inferior da prateleira para a camada superior. Após colocar os alimentos, cubra-os. Caso contrário, o tempo de secagem e o sabor dos alimentos serão afetados.
10. Por favor, pré-trate os alimentos antes de secá-los: como limpeza, corte ou fatiamento, demolha, etc. O pré-tratamento dos alimentos ajuda a preservar a cor e o sabor dos alimentos após a secagem.

Atenção especial

1. A fonte de alimentação da tomada do secador de frutas permitida para energização é de voltagem alternada 220V~.
2. Coloque os alimentos no suporte limpo e não borrife água na base do secador elétrico, pois isso pode causar um curto-circuito.
3. Não sobrecarregue o suporte com muitos alimentos, pois isso pode afetar o efeito de secagem. Pequenos pedaços de alimentos devem ser colocados na parte inferior do suporte para permitir uma circulação adequada de ar quente.

Especificamente, as seguintes ações são proibidas:

1. Não use o secador de frutas se a base, o cabo de alimentação ou o plugue de alimentação estiverem visivelmente danificados.
2. Não tente solucionar problemas ou modificar a estrutura do secador de frutas separadamente.
3. Não use produtos químicos que não se destinem à limpeza de utensílios para limpar o secador de frutas.
4. Limpe a superfície externa da base do secador de frutas estritamente com água ou mergulhando-a em água para limpeza.
5. Não mova o secador de frutas enquanto estiver conectado a uma fonte de alimentação.
6. Se o rotor do motor do secador de frutas parar repentinamente durante o uso, desconecte imediatamente a fonte de alimentação.
7. Este produto não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) que não estejam fisicamente aptas, doentes, mentalmente incapacitadas ou que não tenham experiência e conhecimentos relevantes, a menos que estejam supervisionadas ou guiadas por alguém responsável por sua segurança.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigos, ele deve ser substituído por profissionais do departamento de manutenção do fabricante ou de um departamento similar.

8、 Falhas comuns e resolução de problemas

Perguntas frequentes e Método de resolução

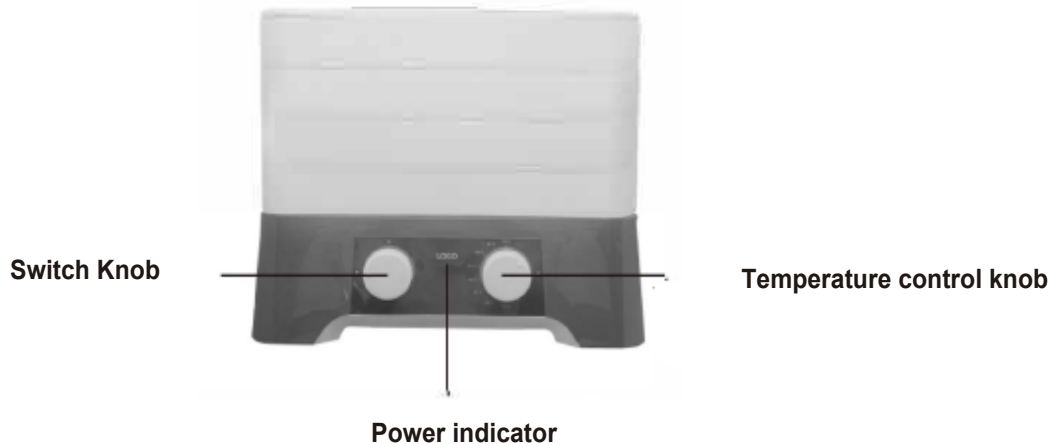
1. **A máquina tem vento, mas o vento está frio** // *Para problemas com o fio de aquecimento, por favor, entre em contato com o revendedor ou serviço ao cliente.*
2. **Desligamento automático em menos de um minuto após a inicialização** // *Por favor, entre em contato com o serviço ao cliente.*
3. **Ao ligar a máquina, sinto que todo o ar sai e o fio de aquecimento fuma e depois a máquina para** // *A lâmina do ventilador está travada, por favor, entre em contato com o serviço ao cliente.*
4. **Ouço um clique alto ao ligar a máquina** // *A lâmina do ventilador está travada, por favor, entre em contato com o serviço ao cliente.*
5. **Sem eletricidade** // *Por favor, entre em contato com o serviço ao cliente.*
6. **Falha no botão** // *Por favor, entre em contato com o serviço ao cliente se tiver alguma dúvida.*

Em caso de falha durante a operação do secador de frutas, o reparo deve ser realizado por uma oficina de manutenção profissional ou por pessoal especializado do fabricante. A garantia da empresa é de um ano.

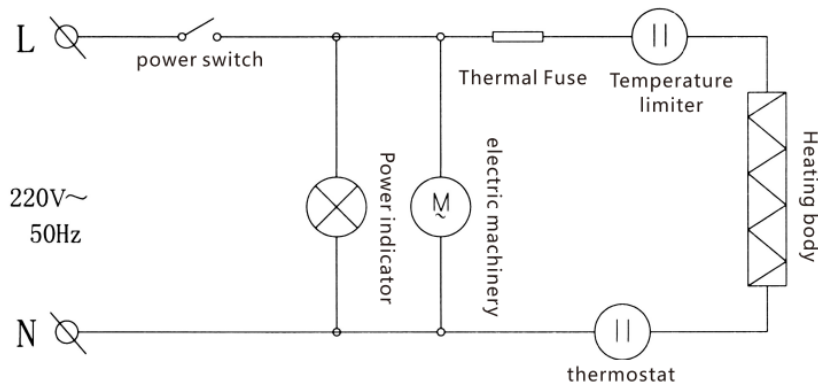
1, Product introduction

Energy saving and low power consumption. It can simply and quickly air dry all kinds of vegetables, fruits (peeled), herbs, beans, meat, fish and shrimp, bread, mushrooms, and other food materials. It can be dried naturally without adding any pigment, additives, or seasonings. At the same time, it can also firmly lock in the food nutrition, prolong the food storage time, and facilitate individuals and families in making flavorful and rich natural nutritious food. It is more convenient to store and has a unique flavor (the taste of dried fruit is different from that of fresh pulp because dried fruit is only dehydrated and air-dried, so the minerals contained in food will concentrate and lock in nutrition). The temperature should not exceed 70°C . Compared with the oven, it will not damage the nutritional components of food and will not catch fire. Adjustable temperature design allows different temperatures to be set according to different foods to achieve the best effect. Multi-layer shelf allows for free adjustment according to your own needs.

2, Product diagram



3, Electrical schematic diagram



4, Technical parameters

Product Name:	Food roaster (fruit dryer)
Product model:	WF-290
Rated voltage:	220v ~
Rated frequency:	50Hz
Rated power:	235W

5, Product operation instructions

1. Before using the dry fruit machine for the first time, the bearing frame shall be cleaned with clean water or with non abrasive detergent and wiped with a dry rag.
2. Open the machine (without any food) and adjust it to 35 °C for 5-10 minutes to remove the plastic residue of the new machine.
3. Recommended drying temperature for general food: Herbal Medicine/flower 35-40 °C, bread 40-45 °C, vegetables 50-55 °C, fruit 55-60 °C, meat/fish 65-68 °C. The drying time of food depends on its thickness (the temperature and humidity of the environment also affect it), and the thinner it is, the faster it dries.
4. The pretreated food shall be evenly distributed on each layer of support frame, and each layer of support frame shall be folded, covered, and the temperature shall be adjusted to the required temperature. Vegetables and fruits are not It should be higher than 65 °C to avoid damaging the vitamins of the food itself. Some fruits will produce their own protective film to avoid drying. In case of such fruits, you can cook them for 1-2 minutes, then put them into cold water and drain them, and then dry them.
5. When the dried fruit machine enters the working state, there is obvious wind blowing out from the small hole vent on the cover, and the sound of fan blades can be heard when the machine is working.
6. Choose the drying time (such as soft or crisp) according to the needs of different foods and personal tastes. Dehydrated dried fruits can be put into zipper fresh-keeping bags and sealed bottles, and stored in the refrigerator.
7. When drying is finished, first adjust the temperature control to the lowest temperature, blow for 3-5 minutes, reduce the temperature and then turn off the power supply, which is conducive to protecting the heating equipment of the product and prolonging the service life of the product.
8. when cleaning after use, the carrier can be washed or soaked with water (not with boiled water), but note that the host (with motor) can only be wiped clean with a wet cloth, not with water! Please unplug the power plug before cleaning!

Special note:

The weather is dry and hot in summer. You only need to adjust the temperature to about 35-65°C. Too high may cause machine failure!

Recommendations for food pretreatment and drying:

1. Fruit pretreatment

- a. Wash the fruit and dispose of any pits and bad parts.
- b. Selectively cut the fruit into pieces. To prevent oxidation and discoloration, soak the fruit pieces in lemon juice, salt water, or pineapple juice for 10 minutes, then drain and dry.
- c. If you want to give the fruit a special aroma, you can add cinnamon powder or coconut powder and coconut oil.
- d. Add 1/4 cup of fruit juice and 2 cups of water (natural is best), soak the required fruit for about 2 hours (pay attention to the matching of fruit juice and food, such as using apple juice for soaking apples). The dried food will maintain its natural color, taste, and flavor.

2. Vegetable pretreatment

- a. Treat with steam, boiling water, or oil. Examples include mung beans, legumes, cauliflower, asparagus, and potatoes.
- b. Place the prepared vegetables into boiling water for about 3-5 minutes, drain, and dry them on the shelf.
- c. Soak the vegetables in lemon juice for about 2 minutes (choose one of the above three methods).

3. Meat pretreatment

- a. Slice or cut the meat first. It is not recommended to make it too large or too thick.
- b. Cook the meat with water, drain the water, and then dry it.
- c. Marinate the meat with marinade for more than 2 hours, then steam or cook the meat, drain the water, and then dry it.

4. Suggestions for drying flowers, plants and herbs

- a. It is recommended to use dry and fresh leaves.
- b. After drying, place the herbs in paper bags or glass jars and store them in a cool place.

Food pretreatment and drying schedule:

1, Fruit pretreatment and drying schedule / temperature 55-60 °C (for reference only)

Food name	preparation	Condition after dryong	time
Almond	Slice or cut in half and remove the pit.	Pliable	12-38 hours
Orange peel	Cut into long strips.	Brittle and fragile	8-16 hours
Fresh Pineapple	Peel, slice, or cut into squares (not too thick).	hard	10-38 hours
Banana	Peel and cut into discs about 3-4mm thick.	tenacity	8-38 hours
Cherry	Selective shell or bake until half dry and then remove the core	tenacity	8-34 hours
Pear	Peel and slice.	Pliable	B-30 hours
Fig	Section.	tenacity	6-26 hours
Cranberry	Whole.	Pliable	6-26 hours
Peach	Cut into two halves, dry until half-dry, and then remove the core.	Pliable	10-34hours
Apple	Peel and remove the core, then cut into round pieces or segments, and soak in saline for 10 minutes.	Pliable	12-38 hours
Artichoke	Cut into 3-5mm pieces.	fragile	5-13 hours
cranberry	Cut in half or leave whole	Pliable	6-26 hours
Jujube	Enucleated section	tenacity	6-26 hours
Nectarine	Cut the fruit in half, air dry, and remove the core from half of it.	Pliable	8-26 hours

Warm tips: the pretrntment, dehydration time and temperature described in the table are for reference only and can be adjusted according to personal preferences

2. Vegetable pretreatment and drying schedule, temperature 50-60°C (for reference only):

Food name	Preparation	Condition after drying	Time
Pepper	Whole	Fragile	8-14 hours
Peas	Steam for 3-5 minutes	Fragile	8-14 hours
Chinese rhubarb	Peel and cut into 3-5mm long pieces	No moisture	8-38 hours
Pumpkin	Peel and seed, slice into 4-6mm thickness	Fragile	6-18 hours
Leek	Incision	Fragile	6-10 hours
Eggplant	Slice into 6-8mm thickness	Fragile	6-18 hours
Cauliflower	Cut and steam until soft, about 35 minutes	Fragile	6-20 hours
Mushroom tip	Slice or dry whole (small mushrooms)	Brittle	6-14 hours
Peas and beans	Cut and cook until translucent	Brittle	8-26 hours
Broccoli	Peel off the hard skin, cut into pieces, and steam for 3-5 minutes	Brittle	6-20 hours
Vegetable heart	Slice (6mm thick)	Brittle	6-18 hours
Cabbage / Cabbage	Cut into strips (3-5mm thick) and remove the core	Tenacity	6-14 hours
Heading lettuce	Halve	Brittle	12-30 hours
Cauliflower	Steam until soft, then cut	Tenacity	6-16 hours
Potato	Slice or slice and steam for 5-10 minutes	Brittle	6-18 hours
Onion	Cut into round slices	Fragile	8-14 hours
Hu / White radish	Steam until soft, then slice or slice	precooked and ready to be eaten	6-12 hours
Cucumber	Peel and slice into 8-10mm thickness	Tenacity	6-18 hours
Sweet pepper	Remove core, cut into strips or rings 6mm thick	Brittle	6-14 hours
Pepper	Whole	Brittle	8-14 hours
Tomato	Cut in half to peel, slice without peeling	Tenacity	8-24 hours
Red vegetable head	Cook and let cool, remove roots and head, cut the rest into round pieces	Brittle	8-26 hours
Celery	Cut into 6mm thick sheets	Fragile	6-14 hours
Scallion	Shred	Brittle	6-10 hours
Asparagus	Slice into 5mm thickness	Brittle	6-14 hours
Garlic	Peel, round, or slice	Brittle	6-16 hours
Spinach	Cook until it softens	Brittle	6-16 hours
Mushrooms	Slice or whole	Hard and brittle	5-12 hours
Artichoke	Cut into 8mm thick strips and cook for 10 minutes	Fragile	6-14 hours
Beet	Cool after steaming, remove the head and roots	Fragile	8-26 hours
Brussels leaf	Pluck the leaves from the stems	Fragile	8-30 hours

Warm tip: if you want to keep the natural color of the food after drying, you can boil it in boiling water for 3-5 minutes, such as green beans, cauliflower, broccoli and potatoes. For example, beans and asparagus can be soaked in lemon juice for 3-5 minutes and then dried. Pro flexible response can be, not necessarily the investment department on the shift. The pretreatment, dehydration time and temperature described in the table are for reference only and can be adjusted according to personal preferences.

3. Meat/fish/shrimp pretreatment and drying schedule, temperature 65-68°C (for reference only):

Food name	preparation	Condition after drying	time
Raw meat	Slice or cut into strips and air dry, or pickle and then air dry or reprocess when eating (refer to the practice of Hunan Bacon).	tenacity	5-10 hours
cooked meat	Slice or slice first, cook with water, or marinate with marinade for more than 2 hours, and then cook. After air drying, it can be eaten directly. (Note: making snacks for pets is also applicable).	tenacity	5-10 hours
fish	It is recommended to cook or bake well before drying (bake in the oven at 200°C for 20 minutes)	tenacity	12-24 hours
small shrimp	Cook with saltwater or water and drain.	tenacity	8-10 hours

Warm tip: all poultry meat must be cooked, steamed or roasted before drying. The pretreatment, dehydration time and temperature described in the table are for reference only and can be adjusted according to personal preferences.

4. vanilla /bread/nut pretreatment and drying schedule\temperature {for reference only)

Food Name	Preparation	Contition after drying	temperature	time
Vanilla	Rinse and drain excess water to remove deteriorated leaves. Herbs should not be packed too tightly, and drying time depends on the size and type.	No moisture	35-40°C	5-10 hours
Bread	Cut into small pieces (without bread crust) and spread loosely on the shelf	Hard	40-45°C	1-3 hours
Nut	Remove the shell, wash with hot water, and then dry. After drying, nuts must be stored after cooling. Nuts contain oil, which can lead to a rancid smell. Therefore, they must be packed in sealed bags or cans and placed in the refrigerator to keep them fresh.	Hard	55-60°C	12-24hours

Warm tips: The pretreatment, dehydration time, and temperature described in the table are for reference only and can be adjusted according to personal preferences.

Storage precautions (for all foods):

1. Containers used for storage shall be clean and dry.
2. The storage place should be cool and dry, and the temperature should be 5-20 °C.
3. Check whether there is water or water mist in the container at any time in the first week after storage. If so, it means that there is no food dry in place and it should be dried again; If not the drying is successful.
4. Dry food should wait for it to cool before storage.

6, Cleaning and maintenance

1. Disconnect the power supply of the fruit dryer before cleaning.
2. After drying the food, wash the shelf with warm water, with the help of soft cotton cloth, wash it in the preparation of cleaning utensils when necessary. and then wipe it dry.
3. The dried fruit machine cannot be cleaned with water flow, and the base cannot be placed in water for cleaning. Clean the soiled base surface of the fruit dryer with a wet rag.
4. Do not use abrasive cleaners, metal brushes and organic solvents for sale.
5. Store the fruit dryer in a room with heating equipment and good ventilation. and the temperature range is 1-35°C

7, Matters needing attention

1. The maximum time of each use shall not exceed 48 hours to avoid affecting the service life of the whole machine.
2. After each use, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch, and unplug the plug.
3. When the power is turned on and used normally, the red indicator light of the switch and the fan and other components are in working state: that is, the red light is on (or see the LCD) and there is obvious wind at the air outlet on the support frame.
4. The fruit dryer cannot add water or any other liquid, and a small amount of water drops on the food rack is allowed.
5. When drying, please ensure that hot air flows naturally in the machine. Do not place too heavy food on the shelf, and avoid overlapping food items. The drying time varies for different foods. (Note: when the fruit dryer starts working, please ensure that the support frame is in the correct position. If there is not enough time to dry the food in one day, it can be dried the next day. Please seal the dried food with containers or plastic bags to avoid moisture).
6. When the fruit dryer works, the temperature on the shelf is the highest. In order to dry the food more evenly, the location of the shelf should be exchanged regularly.
7. After the food is dried, it is not immediately edible. Seal the dried food with containers or plastic bags and store it in the refrigerator.
8. After using the fruit dryer, it is recommended to stack all the shelves on the fruit dryer, regardless of whether there is food on the shelves.
9. The food should always be placed from the bottom layer of the shelf to the upper layer. After placing the food, cover it. Otherwise, the drying time and taste of the food will be affected.
10. Please pretreat the food before drying: such as cleaning, slicing or cutting, soaking, etc. Food pretreatment helps preserve the color and taste of food after drying.

Special attention:

1. The power supply of the fruit dryer socket that is only allowed to be energized is AC voltage 220V~.
2. Place the food on the cleaned shelf and do not sprinkle water into the base of the electric dryer, as it may lead to a short circuit.
3. Do not overload the shelf with too much food, as it may affect the drying effect. Small pieces of food should be placed on the bottom of the shelf to allow for proper circulation of hot air.

In particular, the following actions are prohibited:

1. Do not use the fruit dryer if the base, power cord, and power plug are obviously damaged.
2. Do not attempt to troubleshoot or modify the structure of the fruit dryer separately.
3. Do not use chemicals that are not intended for cleaning utensils to clean the fruit dryer.
4. Clean the outer surface of the base of the fruit dryer strictly with water or by immersing it in water for cleaning.
5. Do not move the fruit dryer while it is connected to a power source.
6. If the motor impeller of the fruit dryer suddenly stops while in use, immediately disconnect the power supply.
7. This product should not be used by individuals (including children) who are physically unfit, unwell, mentally impaired, or lack relevant experience and knowledge, unless they are supervised or guided by someone responsible for their safety.
8. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or a similar department.

8、 Common faults and troubleshooting

Frequently asked questions and Processing method

1. **The machine has wind, but the wind is cold** // *For heating wire problems, please contact the dealer or customer service*
2. **Automatic shutdown in less than one minute after startup** // *Please contact customer service*
3. **When starting the machine, I feel that every air comes out and the heating wire smokes, and then stop the machine** // *The fan blade is stuck, please contact the customer service*
4. **I feel a loud click sound when I start the machine** // *The fan blade is stuck, please contact the customer service*
5. **No electricity** // *Please contact customer service*
6. **Button failure** // *Please contact the customer service if you have any questions*

In case of failure during the operation of the fruit dryer, it must be repaired by professional maintenance shop or professional personnel of the manufacturer. The company's warranty (one year).

SERV
TECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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