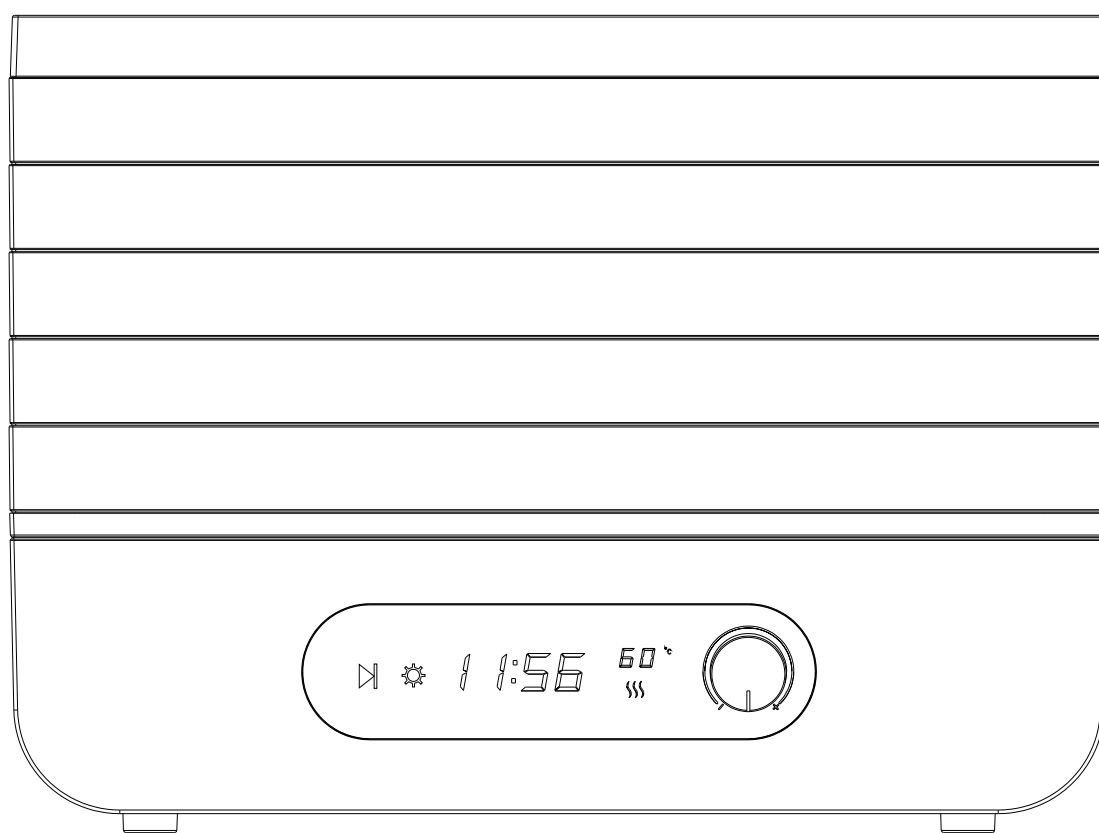




IN230100307V01_ES

800-080V90



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Deshidratador de alimentos digital FD903A



**IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEER
DETENIDAMENTE.**

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES NECESARIO COLOCAR EL MATERIAL RESISTENTE AL CALOR (BALDOSAS DE CERÁMICA, ABLERO GRUESO, ETC.) BAJO EL DESHIDRATADOR DURANTE EL USO O COLOCAR EL DESHIDRATADOR SOBRE UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR CON EL FIN DE EVITAR LOS POSIBLES DAÑOS.

- No haga funcionar el deshidratador más de 72 horas. Después de terminar el trabajo ininterrumpido durante 72 horas, apague el deshidratador (presione el botón "OFF (Apagado)"), desenchúfelo y deje que se enfríe.
- El uso inadecuado del deshidratador puede resultar en daños y lesiones al usuario.
- Utilice el deshidratador solo para el propósito previsto y siempre siga las instrucciones del manual.
- Siempre desenchufe el deshidratador cuando no esté en uso.
- Mantenga la base de fuente de alimentación alejada del agua. No encienda el deshidratador si su superficie está mojada.
- No utilice el deshidratador con el cable eléctrico o el enchufe dañados, después de que el deshidratador se haya caído o dañado de alguna manera. Si ha sucedido lo provisto, póngase en contacto con el centro de servicio.
- No permita que los niños jueguen cerca del deshidratador cuando esté en funcionamiento.

- Desenchufe el deshidratador antes de limpiarlo.
- Nunca tire del cable para desconectar el deshidratador de la toma de corriente, sino que debe tomar el enchufe y tirarlo para desconectar el deshidratador.
- Este deshidratador solo es adecuado para uso doméstico.
- No cubra el deshidratador.
- No deje el deshidratador desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Coloque el deshidratador solo sobre una superficie plana y nivelada.
- Este deshidratador no está diseñado para que lo utilicen las personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que hayan recibido las instrucciones sobre el uso correcto del deshidratador por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños pequeños deben ser supervisados por adultos para asegurarse de que no jueguen con el deshidratador.
- No coloque el deshidratador sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico u horno caliente.
- No permita que el cable de alimentación del deshidratador cuelgue del borde de una mesa o mostrador, de lo contrario, lo que promueve un peligro.

Los niños no deben jugar con el deshidratador.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños sin supervisión por adultos.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.

Mantenga el deshidratador y su cable alejados de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación del deshidratador está dañado, se debe reemplazar por el fabricante, su agente de servicio o técnicos calificados similares en el motivo de evitar peligros.

El deshidratador no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Este aparato puede ser utilizado por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si ellos han recibido instrucciones sobre el uso del deshidratador seguro o están bajo supervisión por adultos, y comprenden todos los peligros involucrados.

USO DEL DESHIDRATADOR ¡ATENCIÓN!

Antes de utilizarlo por primera vez:

- Desembale el deshidratador.
- Lave todas las partes del deshidratador.
- Antes de utilizar el deshidratador, confirme los parámetros eléctricos de su deshidratador de acuerdo con los indicados en la etiqueta de clasificación que se encuentra en la base del deshidratador.
- Lave las tapas y secciones del deshidratador. Lave las secciones con agua tibia y un poco jabón para platos. Limpie la base de fuente de alimentación con un paño húmedo (NUNCA SUMERJA LA BASE EN NINGÚN TIPO DE LÍQUIDO).

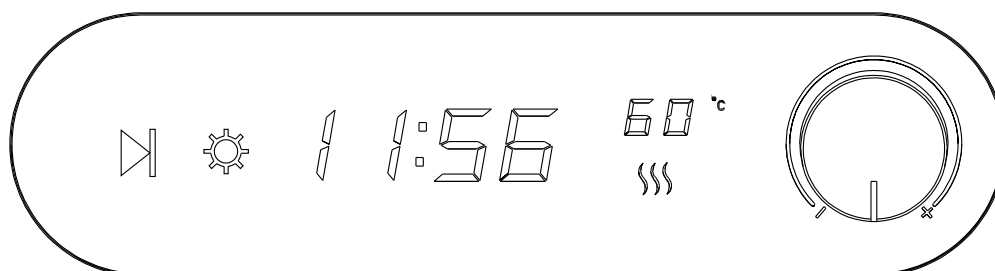
FUNCIONES


El aire caliente de una temperatura fija controlable circula libremente entre las tapas superior e inferior del deshidratador, las secciones extraíbles separadas y la base de fuente de alimentación, por eso los alimentos en las secciones del deshidratador se secan uniformemente y la pérdida de vitaminas saludables en los alimentos son mínima, además usted puede disfrutar todo el año de las frutas, verduras y setas, etc. que no contienen sustancias nocivas para la salud.


También usted puede secar flores y plantas medicinales, y preparar cereales con este deshidratador.




USO DEL DESHIDRATADOR





1. Corte los alimentos que desea secar en rodajas finas y uniformes en formas y tamaños. Entonces coloque los alimentos cortados en las bandejas del deshidratador. Asegúrese de que haya un espacio apropiado entre cada tipo de alimento. Se recomienda que dicho espacio es aproximadamente 0,5 cm.
2. Coloque cada una de las secciones en la base de fuente de alimentación.
3. Coloque la tapa superior del deshidratador. Cuando el deshidratador está funcionando, la tapa superior debe estar siempre cubierta sobre el deshidratador.



Enchufe el deshidratador y presione el botón "ON (Encendido)"  3 segundos, el deshidratador ya empieza a funcionar. La configuración inicial del deshidratador es 50 °C y 10 horas. El temporizador se puede ajustar de 10 minutos a 72 horas . La configuración inicial es a las 10

horas. Primero usted puede presionar el botón de configuración  para ajustar el temporizador, puede girar el botón para aumentar o reducir el tiempo de 10 minutos a 72 horas . Después de 5 segundos que el deshidratador brille, empieza a funcionar automáticamente, o usted

presione el botón  para confirmar. Entonces usted puede presionar el botón de configuración  nuevamente para ajustar los minutos, puede girar el botón para aumentar o reducir los minutos de 10 minutos a 50 minutos. Si quiere aumentar más de 50 minutos, el temporizador se agregará la Hora, por ejemplo, 40:10; 40:20; 40: 30: 40: 40; 40: 50; 41: 00; 41: 10, Después de unos minutos, el deshidratador brilla 5 segundos y empieza a funcionar automáticamente, o usted puede presionar el botón  para confirmar.

La temperatura se puede ajustar de 35 ° C a 70 ° C, y la configuración inicial es de 50 ° C. Puede presionar el botón de temperatura  para ajustar la temperatura  °. Puede girar el botón para aumentar o reducir la temperatura de 35 ° C a 70 ° C. Una vez se aumenta 1 ° C, por ejemplo, 35, 36, 37 70 ° C. Todas las temperaturas se pueden controlar por NTC, solo existe 1% de error. Si el deshidratador está en función de calentamiento y con la señal  , lo que significa que la temperatura configurada es demasiado alta, el deshidratador se cortará la función de calentamiento, y el ventilador comienza a funcionar sin la señal  .

4. Cuando termine de utilizar el deshidratador, presione el botón "OFF (Apagado)". Deje que se enfrien los alimentos. Coloque los alimentos secos en un recipiente / paquete para almacenamiento y consérvelos en el congelador.

5. Desenchufe el deshidratador.

NOTA: Se recomienda colocar todas las secciones en el deshidratador cuando está en uso, está bien colocar unas secciones vacías.

Ejemplos:

1. Los alimentos están en la primera sección superior, otras 5 secciones están vacías. Debe cubrir la tapa superior sobre el deshidratador.
2. Los alimentos están en las 2 primeras secciones, las otras 4 secciones están vacías. Debe cubrir la tapa superior sobre el deshidratador.

INSTRUCCIONES ADICIONALES

Lave los alimentos antes de colocarlos en el deshidratador. No ponga alimentos mojados en el deshidratador, séquelos antes de colocarlos en el deshidratador.

ATENCIÓN! No coloque los alimentos en las secciones que contienen agua.

Corte las partes estropeadas de los alimentos. Luego, corte los alimentos de forma uniforme y colóquelos en las secciones libremente.

El tiempo del secado de los alimentos depende del grosor de las rebanadas cortadas de los alimentos, etc.

Puede cambiar la posición de las secciones si no todos los alimentos se hayan secado bien. Puede colocar las secciones superiores hacia abajo, más cerca de la base de fuente de alimentación, y puede colocar las secciones inferiores en las partes superiores. Algunas de las frutas pueden quedar cubiertas por su piel protectora natural, lo que aumenta el tiempo del secado, en el motivo de evitar eso, es mejor hervir los alimentos durante aproximadamente 1-2 minutos, luego colóquelos en agua fría y séquelos.

DEBE TENER EN CUENTA: EL TIEMPO DEL SECADO INDICADO EN ESTAS INSTRUCCIONES ES UN TIEMPO APROXIMADO.

El tiempo del secado depende de la temperatura y humedad de la habitación, el nivel de contenido de agua de los alimentos, el grosor de las rebanadas, etc.

SECAR FRUTAS

- Lave las frutas.
- Saque el hueso y corte las partes estropeadas.
- Corte las frutas en trozos, colóquelas libremente entre las secciones.
- Puede poner las frutas en zumo natural de limón o piña para que no se desvanezcan.
- Si quiere que las frutas huelan agradablemente, puede agregar un poco canela o coco.

SECAR VERDURAS

- Lave las verduras.
- Saque el hueso y corte las partes estropeadas.
- Corte las verduras en trozos, colóquelas libremente entre las secciones.
- Es mejor hervir las verduras durante aproximadamente 1-5 minutos y luego colóquelas en agua fría y séquelas.

SECAR PLANTAS MEDICINALES

- Se recomienda secar las hojas primero.
- Después del secado para las plantas medicinales, es mejor conservarlas en bolsas de papel o latas de vidrio y colocarlas en un lugar oscuro y fresco.

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS SECADAS

- Los recipientes para almacenar los alimentos secados deben estar limpios y secos.
- Para el almacenamiento de frutas secadas sea mejor, utilice recipientes de vidrio con tapas de metal y colóquelos en un lugar oscuro y seco donde la temperatura debe ser de 5° C a 20° C.
- Durante la primera semana después del secado, es mejor comprobar si hay humedad en el recipiente. Si hay humedad, lo significa que los alimentos no se secan bien y usted debe volver a secarlos.

¡ATENCIÓN! No coloque los alimentos calientes o incluso tibios en los recipientes de almacenamiento.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS FRUTAS

La preparación preliminar de las frutas puede conservar su color, gusto y sabor naturales.

A continuación usted puede ver algunas recomendaciones útiles sobre cómo preparar las frutas para el secado de una manera mejor:

Prepare 1 / 4 vaso de zumo (natural preferiblemente). Recuerda que el zumo que prepare debe corresponder a las frutas para el secado. Por ejemplo, para preparar manzanas secadas debe preparar zumo de manzana.

Mezcle el zumo con 2 vasos de agua. Entonces sumerja las frutas previamente procesadas (consulte la "Tabla de preparación de las frutas para el secado" en el zumo preparado durante 2 horas.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS PARA EL SECADO

Nombre	Preparar	Condición después del secado	Tiempo del secado (horas)
Albaricoque	Córtelo y saque el hueso.	Blando	13-23

Piel de naranja	Córtela en tiras largas.	Crujiente	8-16
Piña (fresca)	Pélela y córtela en trozos o pedazos cuadrados.	Dura	4-8
Piña (enlatada)	Vierta el zumo y séquela.	Blanda	4-8
Plátano	Pele y corte el plátano en trozos redondos (3-4 mm de espesor).	Crujiente	4-8
Uva	No se necesita cortar las uvas.	Blanda	4-8
Cereza	No se necesita quitar el hueso (puede quitarlo cuando la cereza esté medio secada).		4-8
Pera	Pélela y córtela en rebanadas.	Blanda	4-8
Higo	Rebánelo.	Duro	4-8
Arándano	No se necesita cortar los arándanos.	Blando	4-8
Melocotón	Córtelo en 2 trozos y quite el hueso cuando	Blando	4-8

	el melocotón esté medio secado.		
Fechas	Quite el hueso y córtelas.	Dura	4-8
Manzana	Pélela, quite su hueso y córtela en trozos redondos o en gajos.	Blanda	4-8

AVISO: El tiempo y los métodos de procesamiento preliminar de las frutas que se indican en la Tabla solo sirve como referencias. Las preferencias personales de los clientes pueden ser distintas del contenido descrito en la Tabla.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS VERDURAS

1. Se recomienda hervir judías verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patata, porque dichas verduras siempre se preparan para primeros y segundos platos, así se puede mantener su color natural.

Cómo hervir: Ponga las verduras previamente preparadas en una cacerola con agua hirviendo durante 3-5 minutos. Vierta el agua y coloque las verduras hervidas en el deshidratador.

2. Si quiere agregar un toque de limón a las judías verdes, espárragos, etc., puede colocar dichas verduras en el zumo de limón durante aproximadamente 2 minutos.

AVISO: LAS RECOMENDACIONES DE ARRIBA SOLO SIRVE COMO REFERENCIAS, Y NO SE NECESITA SEGUIRLAS ESTRICTAMENTE.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS PARA EL SECADO

Nombre	Preparar	Condición después del secado	
Alcachofa	Córtela en tiras (3-4 mm de espesor).	Crujiente	4-8
Berenjena	Pélela y córtela en trozos (6-12 mm de espesor).	Crujiente	4-8
Brócoli	Pélelo y córtelo, cocínelo al vapor durante 3-5 minutos.	Crujiente	4-6
Hongo	Córtelos para secarlos por completo (setas pequeñas).	Duro	4-6
Judías verdes	Córtelas y hiérvalas hasta que se vuelva transparente.	Crujiente	4-6
Médulas de verduras	Córtelas en pedazos (6 mm de espesor).	Crujiente	4-6

Repollo	Pélelo y córtelo en tiras (3 mm de grosor) , quite su corazón.	Duro	4-6
Coles de Bruselas	Corte sus tallos en 2 trozos.	Crujiente	4-20
Coliflor	Hiérvalo hasta que se ablande.	Duro	4-12
Patata	Córtela en rodajas, hiérvala durante unos 8-10min.	Crujiente	4-12
Cebolla	Córtala en trozos finos y redondos.	Crujiente	4-10
Zanahoria	Hiérvala hasta que se ablande. Córtela en trozos redondos.	Crujiente	4-10
Pepino	Pélelo y córtelo en trozos redondos (12 mm de espesor).	Duro	4-14
Pimienta dulce	Córtela a tiras o en trozos redondos (6 mm de grosor). Quite su corazón.	Crujiente	4-12

Pimiento picante	No se necesita cortarlo.	Duro	4-10
Perejil	Ponga las hojas en secciones.	Crujiente	2-6
Tomate	Pélelo. Córtelo en pedazos o en trozos redondos.	Duro	4-20
Ruibarbo	Pélelo y córtelo en trozos (3 mm de espesor).	Pérdida de humedad en la verdura.	4-14
Remolacha	Hiérvala, deje que se enfrie, quite las raíces y las partes superiores. Córtela en pedazos redondos.	Crujiente	4-12
Apio	Córtelo en pedazos (6 mm de espesor).	Crujiente	4-10
Cebolleta de primavera	Tritúrela.	Crujiente	4-6
Espárragos	Córtelos en pedazos (2,5 mm de grosor).	Crujiente	4-10

Ajo	Pélelo y córtelo en trozos redondos.	Crujiente	4-12
Espinacas	Hiérvalas hasta que se desvanezcan.	Crujiente	4-12
Seta	Elija las setas con sombreros que se doblan por dentro. Córtelas en trozos o seque las setas enteras.	Dura y crujiente	2-6

AVISO: El tiempo y los métodos de procesamiento preliminar de las verduras que se indican en la Tabla solo sirve como referencias. Las preferencias personales de los clientes pueden ser distintas del contenido descrito en la Tabla.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LA CARNE, EL PESCADO, LAS AVES DE CORRAL Y LOS ANIMALES DE CAZA.

La preparación preliminar de la carne es indispensable y necesaria para proteger la salud del cliente. El uso de carne sin apenas grasas puede hacer que el secado sea más efectivo. Se recomienda adobar el carne, lo que ayuda a sacar el agua de la carne y facilita la conservación de la carne.

Adobado estándar:

1/2 vaso de salsa de soja

1 ajo, cortado en trozos muy pequeños

2 cucharadas grandes de salsa de tomate

1 y 1/4 cucharada de postre de sal

1/2 cucharada de postre de pimienta seca

Todos los ingredientes deben ser mezclados cuidadosamente.

AVES DE CORRAL

Antes de empezar el secado, las aves de corral deben ser preparadas previamente.

Es mejor hervirlas o dejar que se enfrién.

Séquelas durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que la humedad desaparezca.

PESCADO

Se recomienda hervirlo o hornearlo en un horno antes de empezar el secado (hornear durante unos 20 minutos a la temperatura de 200°C o hasta que el pescado se convierta friable).

Séquelo durante aproximadamente 2-8 horas y hasta que la humedad desaparezca.

CARNE Y ANIMALES DE CAZA

Prepárelo, córtelo en trozos pequeños y colóquelo en el deshidratador durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que la humedad desaparezca.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar la limpieza, compruebe si el deshidratador está desenchufado y enfriado.
- Limpie el cuerpo del deshidratador con una esponja húmeda y deje que el deshidratador se seque naturalmente.
- No utilice cepillos metálicos, abrasivos o purificador rígido para limpiar el deshidratador, ya que puede dañar su superficie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia	400 vatios
Voltaje	220V-240V
Frecuencia	50Hz

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



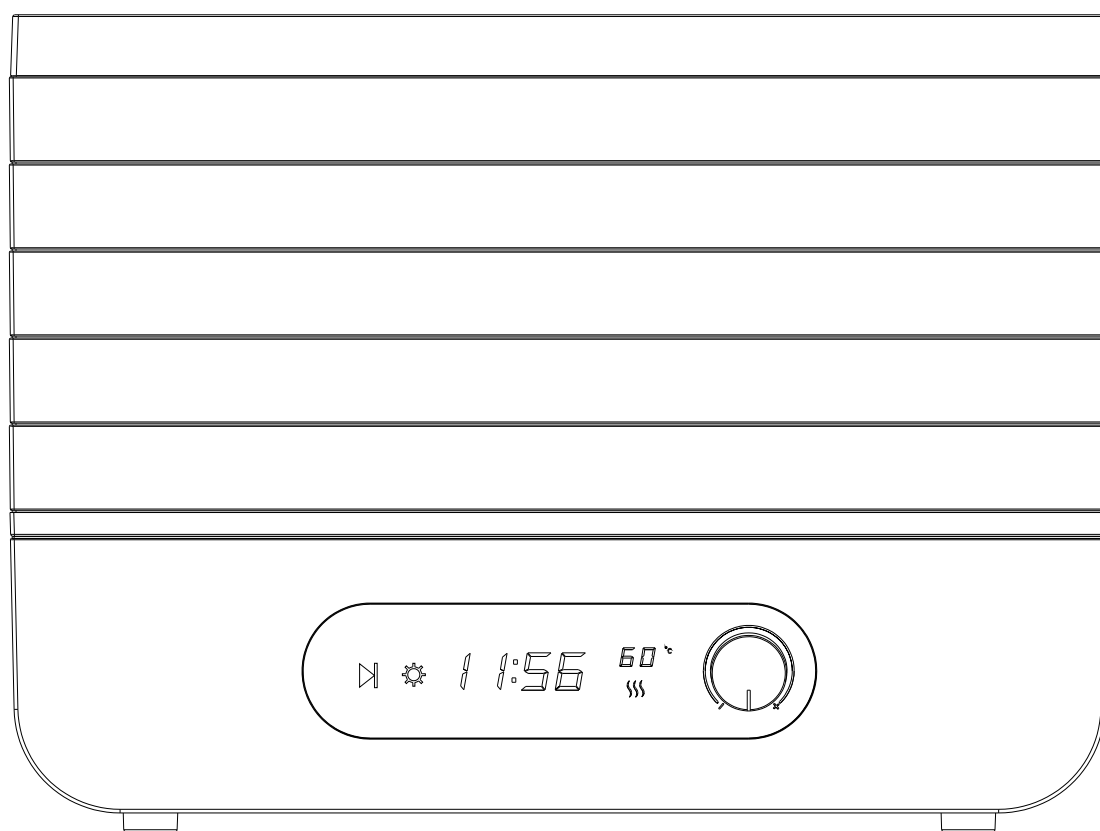
atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA



IN230100307V01_PT

800-080V90



DESIDRATANTE ALIMENTAR

Desidratador Digital de Alimentos FD903A



IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER ATENTAMENTE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É NECESSÁRIO COLOCAR MATERIAL RESISTENTE AO CALOR (AZULEJOS DE CERÂMICA, TÁBUA GROSSA, ETC.) DEBAIXO DO DESIDRATANTE DURANTE A UTILIZAÇÃO OU COLOCAR O DESIDRATANTE SOBRE UMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR, A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DANOS.

- Não operar o desidratador durante mais de 72 horas. Após operação ininterrupta durante 72 horas, desligar o desidratador (premir o botão "OFF"), desligá-lo da tomada e deixá-lo arrefecer.
- A utilização inadequada do desidratante pode resultar em danos e lesões para o utilizador.
- Utilizar o desidratador apenas para o fim a que se destina e seguir sempre as instruções do manual.
- Desligar sempre o desidratante quando não estiver a ser utilizado.
- Manter a base de fornecimento de energia longe da água. Não ligar o desidratante se a sua superfície estiver húmida.
- Não operar o desidratador com um cabo de alimentação ou ficha danificados, depois de o desidratador ter caído ou sido danificado de alguma forma. Se isto tiver acontecido, contactar o centro de serviço.
- Não permitir que as crianças brinquem perto do desidratante quando este estiver em funcionamento.

- Desligar o desidratante antes da limpeza.
- Nunca puxar o cabo para desligar o desidratador da tomada, mas agarrar a ficha e puxá-la para desligar o desidratador.
- Este desidratante é adequado apenas para uso doméstico.
- Não cobrir o desidratante.
- Não deixar o desidratante desacompanhado durante a operação.
- Colocar o desidratante apenas sobre uma superfície plana e nivelada.
- Este desidratante não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham sido instruídas na utilização correcta do desidratante por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas por adultos para garantir que não brincam com o desidratante.
- Não colocar o desidratador sobre ou perto de um queimador a gás quente ou eléctrico ou forno.
- Não permitir que o cabo eléctrico do desidratador fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada, caso contrário, promove um perigo.

As crianças não devem brincar com o desidratante.

A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efectuada por crianças sem a supervisão de adultos.

A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por adultos.

Manter o desidratante e o seu cordão longe de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação do desidratador for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por técnicos com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.

O desidratador não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do desidratante por adultos e compreender todos os perigos envolvidos.

UTILIZAÇÃO DO DESIDRATANTE - ATENÇÃO!

Antes da primeira utilização:

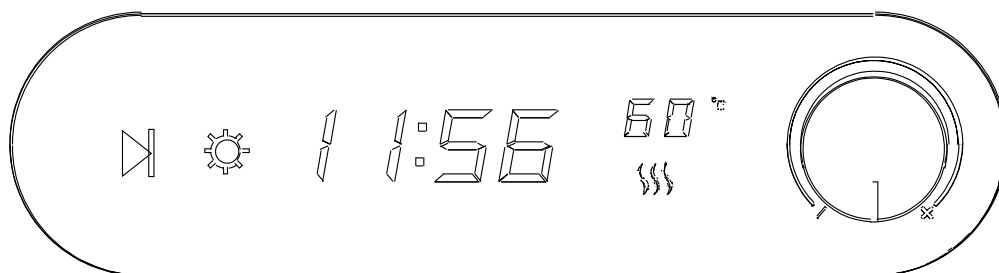
- Desembalar o desidratante.
- Lavar todas as partes do desidratante.
- Antes de utilizar o desidratador, confirme os parâmetros eléctricos do seu desidratador de acordo com os indicados na etiqueta de classificação na base do desidratador.
- Lavar as tampas e secções do desidratante. Lavar as secções com água morna e um pouco de sabonete. Limpar a base da fonte de alimentação com um pano húmido (NUNCA DEIXAR A BASE EM QUALQUER TIPO DE LÍQUIDO).





FUNÇÕES

O ar quente de uma temperatura fixa controlável circula livremente entre as tampas superior e inferior do desidratador, as secções amovíveis separadas e a base de alimentação, pelo que os alimentos nas secções do desidratador são secos uniformemente e a perda de vitaminas saudáveis nos alimentos é mínima, além de que se pode desfrutar durante todo o ano de frutas, vegetais e cogumelos, etc., que não contenham substâncias nocivas para a saúde. Também pode secar flores e plantas medicinais, e preparar cereais com este desidratante.


UTILIZAÇÃO DO DESIDRATANTE



1. Cortar os alimentos a secar em fatias finas, de forma e tamanho uniformes. Em seguida, colocar os alimentos cortados em fatias nas bandejas de desidratação. Certifique-se de que existe um espaço apropriado entre cada tipo de alimento. Recomenda-se que o espaçamento seja de aproximadamente 0,5 cm.
2. Colocar cada uma das secções na base da fonte de alimentação.
3. Colocar a tampa superior sobre o desidratante. Quando o desidratante está a funcionar, a tampa superior deve ser sempre coberta sobre o desidratante.





Ligue o desidratador e prima o botão "ON"  3 segundos, o desidratador começa a funcionar. A regulação inicial do desidratador é de 50 °C e 10 horas. O temporizador pode ser ajustado de 10 minutos a 72 horas. A configuração inicial é 10 horas. Primeiro pode premir o botão de ajuste  para definir o temporizador, pode rodar o botão para aumentar ou diminuir o tempo de 10 minutos para 72 horas. Após 5 segundos após o brilho do desidratador, este começa a funcionar automaticamente, ou pode prima o botão  para confirmar. Depois pode pressionar a tecla botão de ajuste  novamente para definir os minutos, pode rodar o botão para aumentar ou diminuir os minutos de 10 minutos para 50 minutos.

Se quiser aumentar mais de 50 minutos, o temporizador adicionará o Tempo, por exemplo, 40:10; 40:20; 40: 30: 40: 40: 40: 40; 40: 50; 41: 00; 41: 10, Após alguns minutos, o desidratador brilha 5 segundos e começa a funcionar automaticamente, ou pode premir o botão

 para confirmar.

A temperatura pode ser ajustada de 35 °C a 70 °C, e o ajuste a temperatura inicial é de 50°C. Pode premir o botão de temperatura  para ajustar a temperatura  °C. Pode rodar o botão para aumentar ou diminuir a temperatura de 35° C para 70° C. Quando a temperatura é aumentada em 1 °C, por exemplo,

35, 36, 37 70 ° C. Todas as temperaturas podem ser controladas por NTC, há apenas 1% de erro. Se o desidratante estiver em função de aquecimento e com o sinal , o que significa que a temperatura definida é demasiado elevada, o desidratador corta a função de aquecimento e o ventilador começa a funcionar sem o sinal .

4. Quando tiver terminado de utilizar o desidratante, prima o botão "OFF". Permitir que os alimentos arrefeçam. Colocar os alimentos secos num recipiente/embalagem de armazenagem e armazenar no congelador.

5. Desligar o desidratante.

NOTA: Recomenda-se colocar todas as secções no desidratador quando este estiver a ser utilizado, não há problema em colocar algumas secções vazias.

Exemplos:

1. Os alimentos estão na primeira secção superior, outras 5 secções estão vazias. Deve cobrir a tampa superior sobre o desidratante.
2. Os alimentos estão nas 2 primeiras secções, as outras 4 secções estão vazias. Deve cobrir a tampa superior sobre o desidratante.

INSTRUÇÕES ADICIONAIS

Lavar os alimentos antes de os colocar no desidratador. Não colocar comida húmida no desidratador, secá-la antes de a colocar no desidratador.

ATENÇÃO! Não colocar alimentos em secções que contenham água.

Cortar as partes estragadas dos alimentos. Em seguida, cortar os alimentos de forma uniforme e colocá-los soltos nas secções.

O tempo de secagem dos alimentos depende da espessura das fatias cortadas dos alimentos, etc.

Pode-se mudar a posição das secções se nem todos os alimentos tiverem secado bem. Pode colocar as secções superiores para baixo, mais perto da base da fonte de alimentação, e pode colocar as secções inferiores nas partes superiores. Algumas das frutas podem ser cobertas pela sua pele protectora natural, o que aumenta o tempo de secagem, para evitar isso, é melhor ferver o alimento durante cerca de 1-2 minutos, depois colocá-lo em água fria e secá-lo.

POR FAVOR NOTE: O TEMPO DE SECAGEM INDICADO NESTAS INSTRUÇÕES É UM TEMPO APROXIMADO.

O tempo de secagem depende da temperatura e humidade da sala, do nível de água contida nos alimentos, da espessura das fatias, etc.

FRUTOS SECOS

- Lavar os frutos.
- Retirar o osso e cortar as peças danificadas.
- Cortar os frutos em pedaços, colocá-los soltos entre as secções.
- Pode-se colocar os frutos em sumo natural de limão ou ananás para que não desbotem.
- Se quiser que as frutas tenham um cheiro agradável, pode adicionar um pouco de canela ou coco.

SECAGEM DE LEGUMES

- Lavar os legumes.
- Retirar o osso e cortar as peças danificadas.
- Cortar os legumes em pedaços, colocá-los soltos entre as secções.
- É melhor ferver os legumes durante cerca de 1-5 minutos e depois colocá-los em água fria e secá-los.

SECAGEM DE PLANTAS MEDICINAIS

- Recomenda-se que seque primeiro as folhas.
- Após a secagem, as plantas medicinais são melhor conservadas em sacos de papel ou latas de vidro e colocadas num local escuro e fresco.

ARMAZENAMENTO DE FRUTOS SECOS

- Os contentores para armazenar alimentos secos devem estar limpos e secos.
- Para o melhor armazenamento de frutos secos, utilizar recipientes de vidro com tampas metálicas e colocá-los num local escuro e seco onde a temperatura deve estar entre 5° C e 20° C.
- Durante a primeira semana após a secagem, é melhor verificar se existe humidade no recipiente. Se houver humidade, significa que os alimentos não estão bem secos e que se deve secá-los de novo.

CUIDADO! não colocar alimentos quentes ou mesmo quentes em recipientes de armazenamento.

PREPARAÇÃO PRELIMINAR DE FRUTOS

A preparação preliminar dos frutos pode preservar a sua cor, sabor e sabor naturais.

Abaixo pode ver algumas recomendações úteis sobre como preparar melhor os frutos para secar:

Preparar 1 / 4 copo de sumo (de preferência natural). Lembre-se que o sumo deve corresponder aos frutos a secar. Por exemplo, para preparar maçãs secas, deve preparar sumo de maçã.

Misturar o sumo com 2 copos de água. Depois mergulhar os frutos previamente processados (ver "Tabela de preparação de frutos para secagem") no sumo preparado durante 2 horas.

MESA DE PREPARAÇÃO DE FRUTOS PARA SECAGEM

Nome	Preparar	Condição após o secagem	Tempo de secagem (horas)
Damasco	Corte-o e remova o osso.	Suave	13-23
Casca de laranja	Corte em tiras longas.	Crocante	8-16

Ananás (fresco)	Descascar e cortar em pedaços ou bocados quadrados.	Dura	4-8
Abacaxi (enlatado)	Despeje o sumo e secá-lo.	Suave	4-8
Banana	Descascar e cortar a banana em peças redondas (3-4 mm de espessura).	Crocante	4-8
Uva	Não é necessário corte uvas.	Suave	4-8
Cereja	O caroço não precisa de ser removido (pode ser removido quando a cereja está meio seco).		4-8
Pêra	Descascar e cortar em fatias.	Suave	4-8
Figa	Corte-o em fatias.	Difícil	4-8
Mirtilo	Não é necessário corte mirtilos.	Suave	4-8
Pêssego	Corte-o em 2 pedaços e remover o osso quando o pêssego é meia-secagem.	Suave	4-8

Dátiles	Retirar o osso e cortá-los.	Dura	4-8
Maçã	Descascar, núcleo e cortar em pedaços redondos ou cunhas.	Suave	4-8

AVISO: O tempo e os métodos preliminares de processamento dos frutos listados na tabela são apenas para referência. As preferências pessoais dos clientes podem diferir do conteúdo descrito na tabela.

PREPARAÇÃO PRELIMINAR DE LEGUMES

1. Recomenda-se ferver feijão verde, couve-flor, brócolis, espargos e batata, porque estes vegetais são sempre preparados para o primeiro e segundo pratos, de modo a que a sua cor natural possa ser mantida. Como ferver: Colocar os legumes previamente preparados numa panela de água a ferver durante 3-5 minutos. Deitar fora a água e colocar os legumes cozidos no desidratador.
2. Se quiser adicionar um toque de limão ao feijão verde, espargos, etc., pode mergulhar estes vegetais no sumo de limão durante cerca de 2 minutos.

NOTA: AS RECOMENDAÇÕES ACIMA SÃO APENAS PARA REFERÊNCIA E NÃO PRECISAM DE SER ESTRITAMENTE SEGUIDAS. MESA PARA PREPARAÇÃO DE LEGUMES PARA SECAGEM

Nome	Preparar	Condição após o secagem	
Alcachofra	Corte-o (3-4 mm de espessura).	Crocante	4-8
Beringela	Descascar e cortar em pedaços (6-12 mm de diâmetro espessura).	Crocante	4-8
Brócolis	Descascar e cortá-lo, cozinhá-lo em vaporizá-lo durante 3-5 minutos.	Crocante	4-6
Cogumelo	Corte-os para secar completamente (pequenos cogumelos).	Difícil	4-6
Feijão verde	Cortá-los e fervê-los até se tornarem transparente.	Crocante	4-6
Médulas de legumes	Cortá-los em pedaços (6 mm de espessura).	Crocante	4-6
Couve	Descascar e cortar em tiras (3 mm de espessura) , remover o seu coração.	Difícil	4-6
Couve de Bruxelas	Corte as suas hastes em 2 peças.	Crocante	4-20

Couve-flor	Ferver até amolecimento.	Difícil	4-12
Batata	Corte-o em fatias, ferva-o durante alguns minutos, e depois 8-10min.	Crocante	4-12
Cebola	Cortar em pedaços finos e redondo.	Crocante	4-10
Cenoura	Ferver até amolecer. Cortados em peças redondas.	Crocante	4-10
Pepino	Descascar e cortar em peças redondas (12 mm de espessura).	Difícil	4-14
Pimenta doce	Cortar em tiras ou peças redondas (6 mm de espessura). Retire o seu coração.	Crocante	4-12
Pimenta quente	Não é necessário nenhum corte.	Difícil	4-10
Salsa	Colocar as folhas em secções.	Crocante	2-6
Tomate	Descasque-a. Cortados em pedaços ou bocados redonda.	Difícil	4-20
Ruibarbo	Descascar e cortar em peças (3 mm de espessura).	Perda de humidade nos vegetais.	4-14

Beterraba	Ferver, deixar arrefecer, remover raízes e topos. Corte-o em pedaços redonda.	Crocante	4-12
Aipo	Corte-o em pedaços (6 mm de espessura).	Crocante	4-10
Cebolinho de Primavera	Desfiá-lo.	Crocante	4-6
Espargos	Cortado em pedaços (2,5 mm de espessura).	Crocante	4-10
Alho	Descascar e cortar em peças redondas.	Crocante	4-12
Espinafres	Fervê-los até que fiquem desvanecer.	Crocante	4-12
Cogumelo	Escolher cogumelos com bonés que se dobram no interior. Cortá-los em pedaços ou secar os cogumelos inteiro.	Resistente e estaladiço	2-6

AVISO: O tempo e os métodos de processamento preliminar das bolsas listadas na tabela são apenas para referência. As preferências pessoais dos clientes podem diferir do conteúdo descrito na tabela.

PREPARAÇÃO PRELIMINAR DE CARNE, PEIXE, AVES DE CAPOEIRA E CAÇA.

A preparação preliminar da carne é indispensável e necessária para proteger a saúde do cliente. A utilização de carne com pouca ou nenhuma gordura pode tornar a secagem mais eficaz. Recomenda-se a marinagem da carne, o que ajuda a remover a água da carne e facilita a conservação da carne.

Marinada padrão:

1/2 chávena de molho de soja

1 alho, finamente picado

2 colheres de sopa de molho de tomate 1 e 1/4 colheres de sobremesa de sal

1/2 colher de sobremesa de pimenta seca

Todos os ingredientes devem ser cuidadosamente misturados.

AVES

Antes da secagem poder começar, as aves de capoeira devem ser preparadas com antecedência.

É melhor fervê-los e deixá-los arrefecer.

Secá-los durante aproximadamente 2-8 horas ou até que a humidade desapareça.

PEIXE

Recomenda-se ferver ou cozer no forno antes de começar a secagem (cozer durante cerca de 20 minutos à temperatura de 200°C ou até que o peixe se torne friável).

Secá-lo durante aproximadamente 2-8 horas e até que a humidade desapareça.

CARNE

Prepará-lo, cortá-lo em pequenos pedaços e colocá-lo no desidratador durante cerca de 2-8 horas ou até que a humidade desapareça.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes da limpeza, verifique se o desidratante está desligado da tomada e arrefecido. é desligado da tomada e arrefecido.
- Limpar o corpo do desidratante com uma esponja húmida e deixar o desidratante secar naturalmente.
- Não utilize escovas metálicas, abrasivos ou purificador rígido para limpar o desidratante, uma vez que isto pode danificar a sua superfície.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Energia	400 watts
Voltagem	220V-240V
Frequência	50Hz

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
WWW.AOSOM.PT

