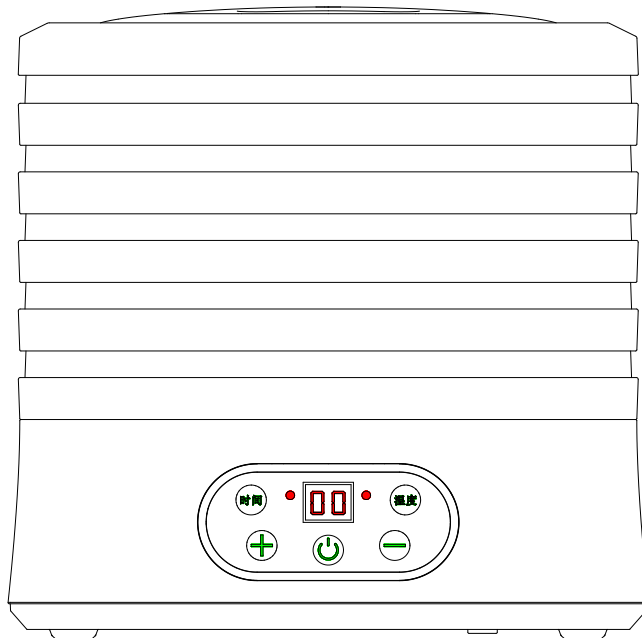


**Manual de Funcionamiento del
Deshidratador**

Modelo: GGJ-260B

AC220—240V/50Hz/ 240W



(El producto está sujeto al objeto real)

¡ Antes de utilizar este producto, lea detenidamente este manual de instrucciones!

Este producto solo se limita a usar en casa o en lugares similares.

Contenido

Prefacio	1
Capítulo 1 Precauciones de seguridad	2
Capítulo 2 Información técnica	2
Capítulo 3 Partes y sus nombres	3
Capítulo 4 Operaciones de Productos y Notas de Atención	3.4
Capítulo 5 Método de tratamiento antes del secado de los alimentos	4.5
Capítulo 6 Limpieza y Mantenimiento	6
Capítulo 7 Solución de Problemas	6
Capítulo 8 Lista de embalaje	7

Capítulo I Precauciones de seguridad

- 1. Compruebe si la tensión especificada para el producto corresponde con la de la fuente de alimentación;**
- 2. Este producto es sólo para uso familiar y no asumimos ninguna responsabilidad por cualquier uso comercial, uso incorrecto y cualquier falla como resultado de usarlo no siguiendo este manual de instrucciones. Tal falla no está dentro del alcance de la garantía.**
- 3. Se utilizará un enchufe conectado a tierra y el enchufe deberá estar bien insertado, o podrá existir la posibilidad de un contacto deficiente y provocar un incendio. No lo utilice en un enchufe multiuso con otros aparatos simultáneamente.**
- 4. Asegúrese de sujetar el enchufe y extraerlo, y no tire ni gire el cable de alimentación con fuerza. Si el cable de alimentación está dañado, utilice un cable de alimentación especial para reemplazarlo o deséchelo directamente.**
- 5. Este producto está para el trabajo de largo plazo, no lo pone en un lugar dentro del alcance de niños.**
- 6. No ponga el producto en una superficie inestable, húmeda y no resistente al calor, y evite que se dañe o provoque una avería.**
- 7. Este producto es un producto de calefacción por circulación de aire, y cualquier materia extraña debe estar prohibida de ser colocada en la parte inferior del producto cuando el producto está funcionando para que pueda bloquear la entrada de aire, o el producto puede ser dañado directamente o cualquier peligro puede ocurrir.**
- 8. No mueva el producto cuando esté en el trabajo. Se prohibirá el orificio de irradiación de calor en la cubierta superior cuando el producto esté en funcionamiento para evitar cualquier peligro.**
- 9. No ponga el producto en el fuego o cerca del calor o la fuente de ignición directamente, de lo contrario el producto puede ser dañado, o incluso un incendio o cualquier otro peligro puede ocurrir.**
- 10. No limpie el producto en el agua, en su lugar, límpielo sólo con un paño húmedo. Antes de limpiarlo, asegúrese de enfriarlo a temperatura ambiental.**
- 11. Cuando el producto no se utilice, no deje el enchufe en el zócalo a largo plazo. El enchufe se quitará bajo las siguientes circunstancias: Cualquier fallo se produce después de su uso, antes**

de limpiarlo cada vez y cuando se está revisando.

12. Cuando el producto se quema parcialmente, no ponga el fuego directamente en el agua, use un extintor de incendios o cubra la parte con una toalla húmeda.

13. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier peligro, debe ser cambiado por un profesional asignado por el fabricante o el departamento de mantenimiento designado por él, o puede ser descartado directamente.

¡No utilice este producto bajo las siguientes circunstancias !

1. Cuando el producto o el cable de alimentación está dañado;

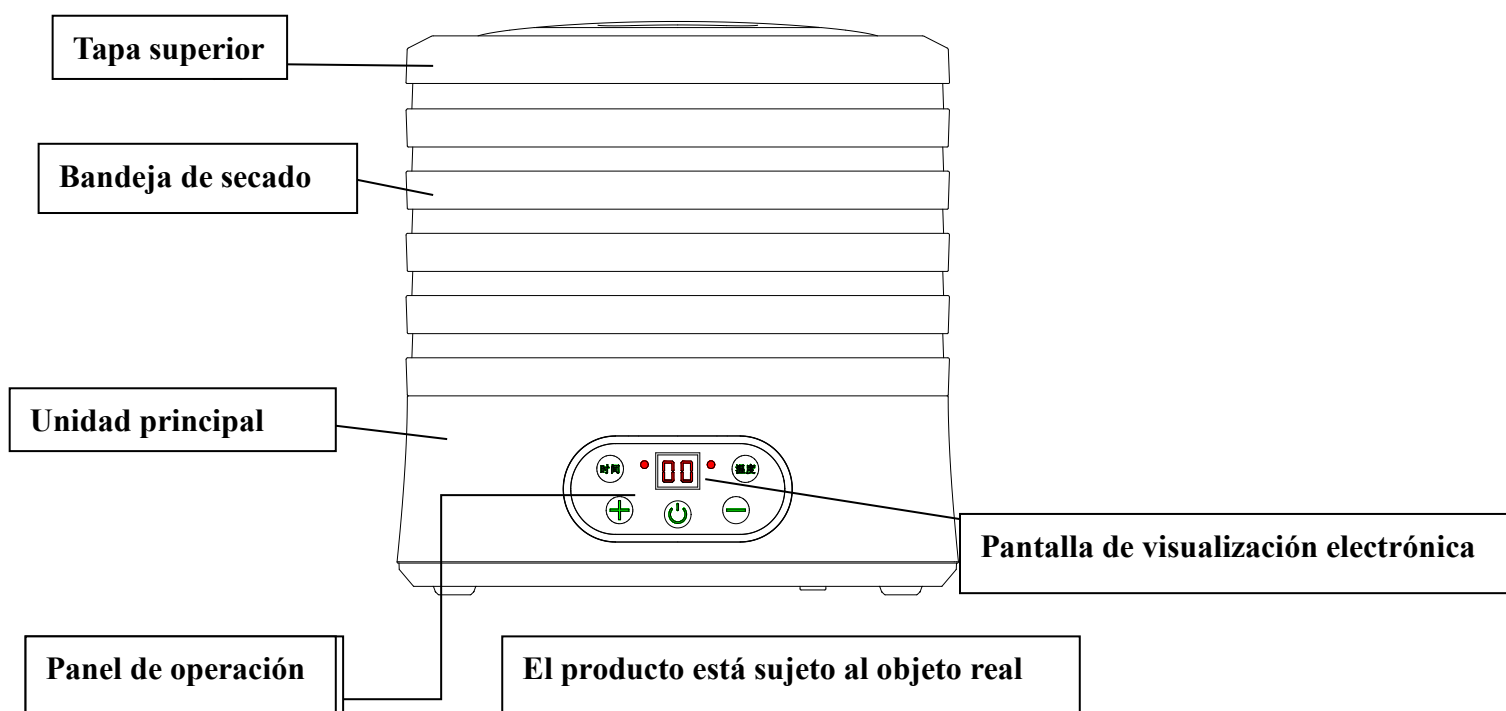
2. El producto está dañado o no funciona normalmente después de caerse accidentalmente.

En caso de que se produzca alguna de las circunstancias anteriores, envíe el producto al centro de servicio postventa de nuestra empresa para su manipulación. Asegúrese de utilizar varios accesorios del fabricante original.

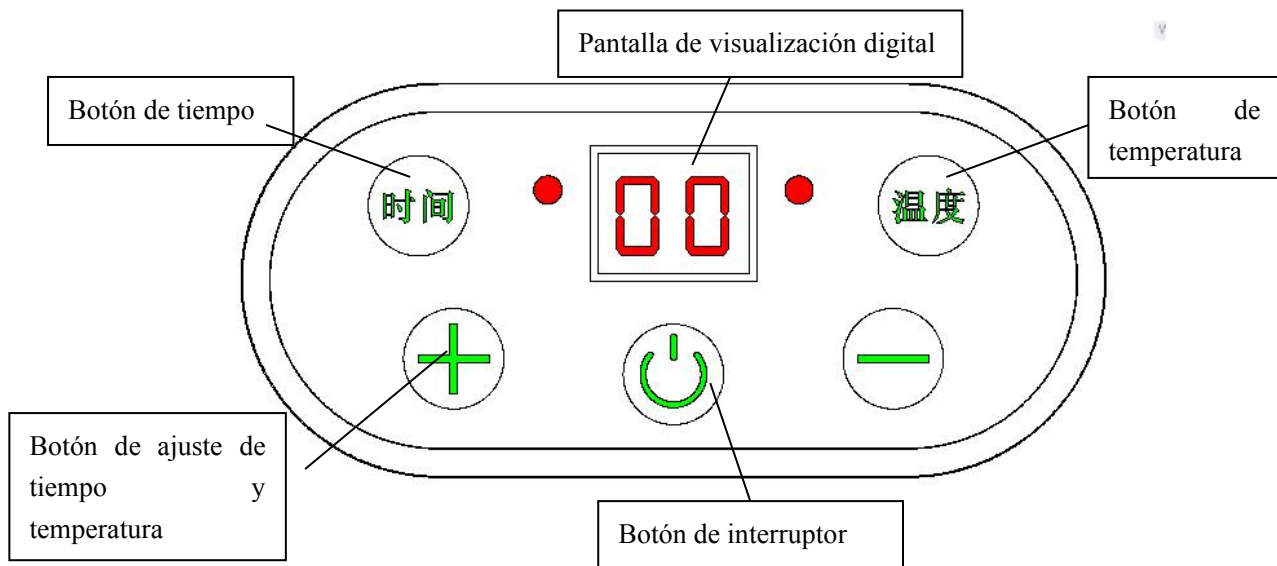
Capítulo II Información técnica

Tensión de alimentación, V	220V - 240V
Frecuencia de cuadrícula, Hz	50/60
Potencia de consumo estándar, W	230W-260W
Nivel de protección para corriente de choque	II
Condiciones de trabajo	Continuo
Temperatura del aire sobre cada bandeja	10
Eficiencia de secado, % , ≥	80
Peso del embalaje, kg, ≤	3.5

Capítulo III Partes y sus nombres



Capítulo IV Operaciones de Productos y Notas de Atención



I. Operación

1. Antes del primer uso del deshidratador (secador eléctrico), limpie la bandeja y friegue con un paño seco.
2. Coloque los alimentos pretratados en cada bandeja de manera uniforme, coloque la bandeja con los alimentos en el asiento inferior del producto y coloque la cubierta superior.
3. Inserte el enchufe del cable de alimentación en el zócalo, conéctelo a la fuente de alimentación y presione el interruptor de encendido. Presione el botón de temperatura y tiempo y ajuste los alimentos a secar a la temperatura deseada, asegurando que se seque completamente.
4. Seque los alimentos de acuerdo a diferentes alimentos y gusto personal.
5. Una vez terminado el secado de los alimentos, ajuste la temperatura al mínimo, apague el interruptor de alimentación y saque el enchufe.
6. Después de que el trabajo esté hecho, limpie las bandejas y la placa de la acumulación del jugo y así sucesivamente.

II. Notas para la atención

1. El tiempo para cada uso no excederá de 72 horas para evitar que afecte la vida útil de toda la máquina.
2. Después de cada uso, apague el interruptor de alimentación y saque el enchufe.
3. Cuando el producto esté conectado a la corriente y en uso normal, el panel de control y el ventilador estarán en su estado de funcionamiento, es decir, la pantalla estará encendida y habrá soplado de aire evidente desde la salida de aire en la cubierta de vapor.
4. No se puede agregar agua o cualquier otro líquido a este producto, y se permiten algunas gotas de agua en el alimento dentro del recipiente.
5. Mientras el alimento se está secando, mantenga el aire caliente dentro de la máquina que circula naturalmente. Coloque cualquier alimento demasiado pesado en la bandeja, y la comida no se puede colocar de manera superpuesta. El tiempo de secado para diferentes alimentos es diferente (Nota: cuando la máquina empieza a trabajar, asegúrese de que la tapa superior está en su posición correcta. Si el tiempo para secar los alimentos no es suficiente en un día, los alimentos se pueden secar al día siguiente. En este caso, sellar los alimentos que no se han secado en un recipiente o una bolsa de plástico).

6. Cuando el producto está en funcionamiento, la temperatura en la bandeja baja hacia abajo, por lo que las posiciones de las estanterías de vapor se intercambiarán regularmente para que los alimentos se puedan secar más uniformemente.
7. Después de que el alimento se seque, si no se come, se sellará en un recipiente o una bolsa de plástico con prontitud para su almacenamiento, y se recomienda que se almacene en un refrigerador.
8. Después de usar el producto, no importa que haya comida en la bandeja o no, se sugiere que todas las estanterías se coloquen en el producto después de que estén apiladas correctamente.
9. Los alimentos se colocarán en la capa superior de las bandejas a los que están hacia abajo. Después de que la comida se coloca correctamente, coloque la cubierta correctamente, de lo contrario, el tiempo de secado y el sabor de los alimentos secos se verán afectados.
10. Pretrata el alimento antes del secado, tal como limpiar, cortarlo en rebanadas o dados y empapararlo. El pretratamiento del alimento ayuda al color de los alimentos después de secar y mantener su sabor.

Capítulo V Método de tratamiento antes del secado de los

alimentos

(Nota: los siguientes métodos son sólo para referencia)

A. Pretratamiento de frutas

1. Agregue 2 tazas de agua para 1/4 de taza de jugo de fruta, remoje los alimentos que se van a secar por 2 minutos. (Observe, combine el jugo de fruta con la comida, tal como jugo de manzana para secar la manzana).

2. Mesa de tratamiento de alimentos

Nombre del alimento	Preparación	Criterio de secado	Tiempo / hora (aprox.)
Manzana	Sin núcleo, cortada en pedazos o pelada	Flexible y resistente	5-6
Alcachofa	Cortar en tiras de 1/8 de pulgada	Crujiente	5-13
Almendra	Cortar en mitades o piezas, sin núcleo	Flexible y resistente	12-38
Plátano	Pelar y cortar en trozos de 3-4mm	Crujiente	8-38
Cereza	Sin núcleo o no	Resistente	8-34, quitar núcleo después de semisecho
Arándano	Dividir o utilizar el conjunto	Flexible y resistente	6-26
Azufaifa	Sin núcleo y corte en pedazos (o utilice el conjunto)	Resistente	6-72
Higo	Cortar en piezas	Resistente	6-26
Uva	Utilizar el conjunto	Flexible y resistente	8-72
Nectarina	Cortar en pedazos con cáscara y secar naturalmente, o semi-seco y quitar núcleo	Flexible y resistente	8-26

Piel de naranja	Forma de tira	Crujiente	8-16
Melocotón	Semi-seco y núcleo quitado, medio o 1/4	Flexible y resistente	10-34
Pera	Pelar y cortar en trozos	Flexible y resistente	8-30

B. Pretratamiento de vegetales:

1. Trate con vapor, agua hervida o aceite, recomendado para judías verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas.
2. Ponga el vegetal preparado en el agua hervida por 3-5 minutos, escúrralo y colóquelo en la bandeja.
3. Ponga el vegetal en el jugo de limón y remoje por 2 minutos.

Nombre del alimento	Preparación	Criterio de secado	Tiempo / hora (aprox.)
Alcachofa	Cortar en tiras de 1/3 de pulgada y cocinar por unos 10 minutos	Desmoronadizo	6-14
Espárragos	Cortar en trozos de 1 pulgada	Desmoronadizo	6-14
Frijoles	Corte y vapor a semitransparente	Desmoronadizo	8-26
Remolacha	Vapor, fresco, de-cabeza y de raíz	Desmoronadizo	8-26
Hoja de Bruselas	Recoger las hojas del tallo	Desmoronadizo	8-30
Brócoli	Corte y vapor suave por unos 3-5 minutos	Desmoronadizo	6-20
Repollo	Abrir y cortar en tiras de 1/8 de pulgada	Resistente	6-14
Zanahoria	Vapor suave y cortado en tiras finas o cortado en pedazos	Listo para comer	6-12
Coliflor	Vapor suave y corte abierto	Resistente	6-16
Apio	Cortar en trozos de 1/4 de pulgada	Desmoronadizo	6-14
Cebolletas chinas	Cortada	Desmoronadizo	6-10
Pepino	Pelar y cortar en trozos de 1/2 pulgada	Resistente	6-18
Berenjena	Cortar en pedazos de 1/4 de pulgada, con espesor de 1/3 de pulgada	Desmoronadizo	6-18
Ajo	Pelar y cortar en trozos	Desmoronadizo	6-16
Pimienta	Utilizar el conjunto	Desmoronadizo	8-14
Seta	Cortar en trozos o utilizar el conjunto	Desmoronadizo	6-14
Cebolla	Cortar en piezas	Desmoronadizo	8-14
Guisante	De vapor por 3-5 minutos	Desmoronadizo	8-14
Chile	De-semilla y cortar en tiras o círculos de 1/4 de pulgada	Desmoronadizo	4-14

Patata	Cortar en rebanadas o dados y vapor por 8-10 minutos	Desmoronadizo	6-18
Ruibarbo	Pelar y cortar en trozos de 1/8 de pulgada de largo	Sin agua	8-38
Espinacas	Vapor a marchitado	Desmoronadizo	6-16
Tomate	Pelar, cortar en mitades o piezas	Resistente	8-24
Calabaza	Corte en trozo de 1/4 de pulgada	Desmoronadizo	6-18

C. Pretratamiento de carne y pescado

1. La carne magra (sin grasa): Se sugiere que ser salada para mantener su sabor natural y que sea tierno. Habrá sal en la carne para ayudar a agotar su humedad y mantenerlo fresco Nota: La carne magra se cuece a fondo antes del secado.

Norma de salazón:

- 1/2 taza de salsa de frijol, 1 ajo, y tritularlo; 2 cucharadas soperas de azúcar moreno, 2 cucharadas soperas de salsa de tomate, 1/2 taza de salsa Worcestershire, 1 y 1/4 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de cebolla en polvo, 1/2 cucharadita de pimienta en polvo y mezclar todo los condimentos anteriores. Cortar la carne en trozos de 8-10mm de espesor, cocinar la carne, sacarla y secar la humedad de la superficie por aire y luego ponerla en la máquina. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se evapora.
- Carne de aves de corral:
Todas las carnes de aves de corral se cocinan de antemano antes del secado, y el vapor o la cocción es la mejor manera. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se evapora.

3. Pescado:

Se sugiere que el pescado se salga antes del secado, la humedad en la superficie de los peces se secará por aire después de que la salazón se completa, y luego ponerlo en la máquina. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que se evapora toda la humedad (después de secar el pescado, recuerde sellarlo en una bolsa de plástico para guardarlo y evitar que el pescado frito se humedezca). Para comer el pescado seco, vaporizar o cocinar a fondo y sumergirlo en salsa antes de servir.

D. Vainilla y así sucesivamente

Enjuague con agua y centrifugue la humedad excesiva y retire las hojas rancias. Extienda la vainilla en la bandeja de manera suelta. El tiempo de secado se determina por el tamaño y la clase, y es cerca de 2-6 horas.

E. Pan y así sucesivamente

Cortar en rodajas pequeñas sin corteza. Extiéndalos en la bandeja de manera suelta. El tiempo de secado es de aproximadamente 30 minutos -2 horas.

F. Nueces:

Quite núcleos y enjuague con agua tibia. Extiéndalas en la bandeja de manera suelta. Las tuercas sólo se pueden almacenar después de haberlas enfriado. Hay contenido de aceite dentro de las nueces puede producir un olor podrido, por lo que se mantendrá fresco en el refrigerador. Cuando las necesita, sacarlas y ponerlas a temperatura ambiental normal. El tiempo de secado es de aproximadamente 18-26 horas.

Capítulo VI Limpieza y Mantenimiento

1. Antes de limpiar, corte la fuente de alimentación de la secadora eléctrica.
2. Después de secar la comida, limpie los estantes con agua tibia con un paño de algodón suave y límpielos con detergente para limpiar el utensilio.
3. No limpie la secadora eléctrica con corriente de agua, ni limpie la base inferior en el agua. Limpie la superficie de la base inferior sucio con un paño húmedo.
4. No utilice detergente hecho de material de molienda, cepillo de metal o disolvente orgánico.
5. Coloque el producto en un lugar fresco y ventilado.

Capítulo VII Solución de problemas

Síntoma	Causa	Solución
El producto no funciona	1. El enchufe de alimentación no está insertado o está insertado suelto.	Insértelo correctamente
	2. El enchufe de alimentación está dañado	Cambie la toma de corriente
	3. El cable de alimentación está dañado	Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para el reemplazo
El producto funciona y la luz no está encendida	El indicador de alimentación está dañado	Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para el reemplazo
El producto funciona y no hay aire caliente	1. La temperatura está baja, y la temperatura ambiental excede la temperatura determinada	Ajusta la temperatura de nuevo
	2. El fusible se quema	Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para reemplazo o desguace
	3. El alambre de la calefacción se quema	Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para reemplazo o desguace

Capítulo VIII Lista de embalaje

Unidad principal	Bandeja	Tapa superior	Manual de instrucciones	Tarjeta de garantía
1	5	1	1	1