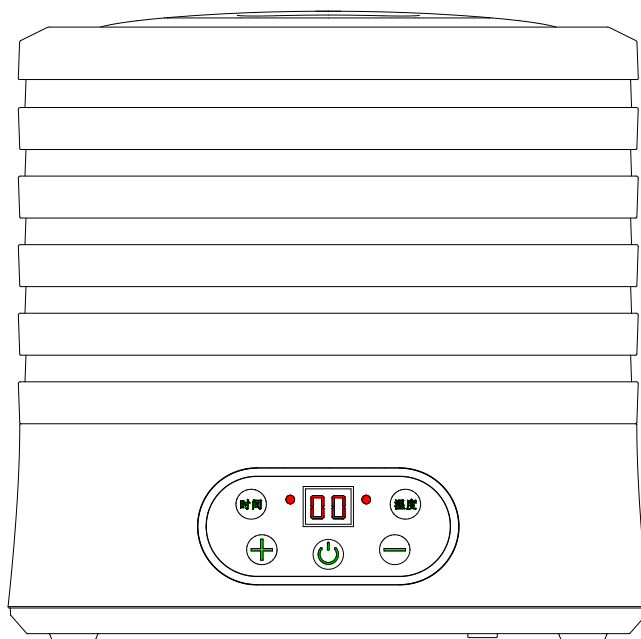


Manuale operativo per disidratatore

Modello: GGJ-260B

AC220—240V/50Hz/ 240W



(il prodotto è oggetto di obiettivo
vero)

Prima dell'uso di questo medicinale, leggere il manuale operativo attentamente!

Questo prodotto è limitato soltanto ad usare in casa o simili luoghi.

Contenuto

Prefazione	1
Capitolo 1 Precauzioni di sicurezza	2
Capitolo 2 Informazioni tecniche.....	2
Capitolo 3 Le parti e i loro nomi.....	3
Capitolo 4 Le operazioni di prodotti e note per l'attenzione.....	3.4
Capitolo 5 Metodo di trattamento prima di essiccazione dei prodotti alimentari.....	4.5
Capitolo 6 Pulizia e manutenzione.....	6
Capitolo 7 Risoluzione dei problemi.....	6
Capitolo 8 Lista dell'imballaggio	7

Capitolo I Precauzioni di sicurezza

1. Controlla se la tensione specificata per il prodotto è compatibile con quella di fonte di energia;

2. Il prodotto è solo per uso familiare, e ipotizzando che la responsabilità per qualsiasi uso commerciale, uso improprio e qualche colpa in seguito usando non segue questo manuale operativo.tale difetto non è all'interno della garanzia di portata.

3. Una punizione socket sono utilizzata, e la spina è correttamente inserita, o si può essere la possibilità di contatto e poveri risultante in un incendio. Non usare in un socket multiuso con altri apparecchi simultaneamente.

4. Assicurati di tenere la spina e tirarlo fuori, e non tirare o rigirare il cavo con la forza. Se il cavo è danneggiata, utilizzare un cavo elettrico pf sostituirlo o eliminare direttamente.

5. Il prodotto è, da tempo, non metterla in un posto a portata dei bambini.

6. Non mettere il prodotto su una superficie umida e instabile, non resistenti al calore, e impedire che venga danneggiata o con una colpa.

7. Il prodotto è una circolazione di aria per il riscaldamento del prodotto, corpi estranei è vietato mettere in fondo il prodotto quando il prodotto viene lavorato per che può bloccare l'aria in ingresso, o il prodotto può essere danneggiata, direttamente o in pericolo possono verificarsi.

8. Non muoverti prodotto quando è al lavoro.il calore che emana buca alla copertura superiore è vietata quando il prodotto è al lavoro per evitare qualsiasi pericolo.

9. Non mettere il prodotto sul fuoco o nelle vicinanze del calore o fonte di accensione direttamente, altrimenti il prodotto può essere danneggiato o in colpa, o anche un incendio o altro pericolo possono verificarsi.

10. Non pulire il prodotto in acqua, invece, va solo con il panno bagnato.prima di pulire, assicurati di raffreddare a temperatura ambiente.

11. Quando il prodotto non utilizzato, non lasciare la spina del socket a lungo termine.la spina è tolto nelle seguenti circostanze: se si verifica dopo che è stata usata, prima di pulire ogni volta, e quando è in fase di revisione.

12. Quando il prodotto è in fiamme, in parte, non mettere giu' il fuoco con l'acqua direttamente, invece, usa un estintore o coprire la parte in fiamme con un asciugamano bagnato la metti giu'.

13. Se il cavo è danneggiata, per evitare qualsiasi pericolo, è cambiato da un professionista, assegnato dal fabbricante o il servizio di manutenzione da esso designate, oppure può essere eliminata direttamente.

Non usare questo prodotto sotto le seguenti condizioni!!!

1.Quando il prodotto o il cavo e' danneggiato.

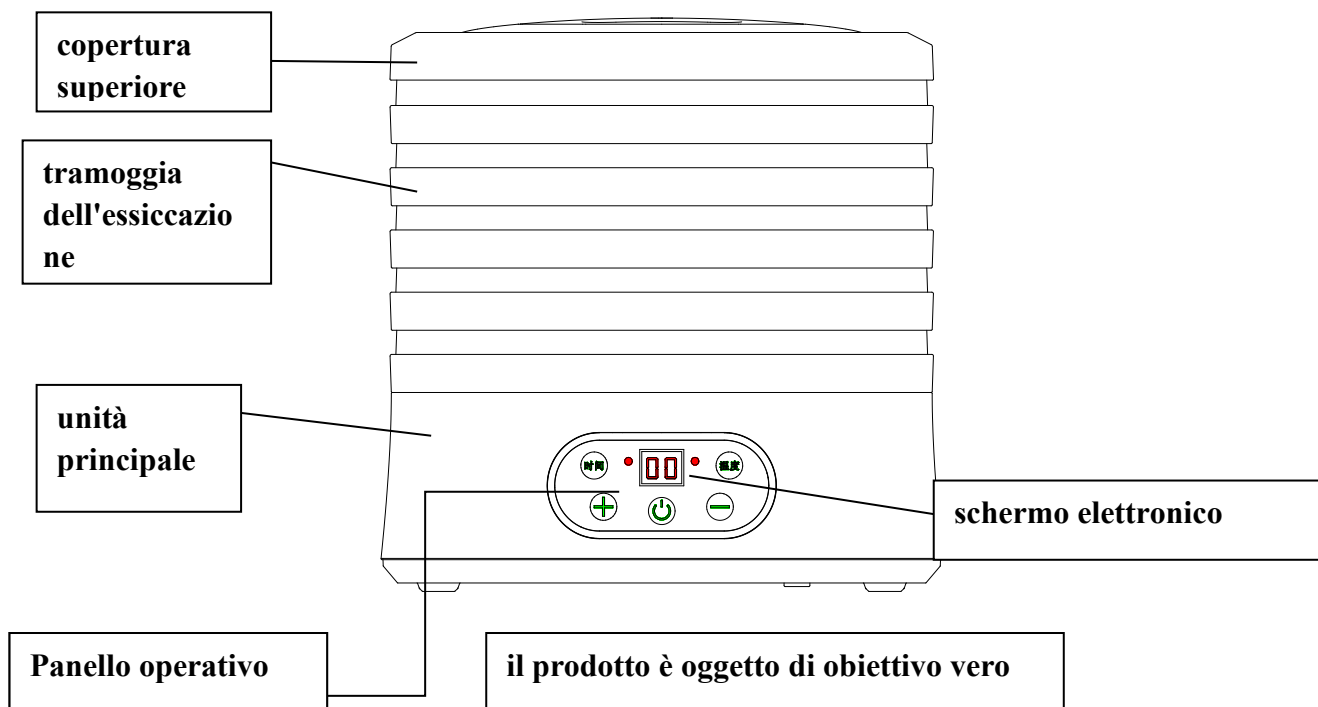
2.Il prodotto è danneggiato o non funziona normalmente dopo cade accidentalmente.

Nel caso in cui una qualsiasi di queste condizioni si verificano, manda il prodotto per il servizio di assistenza al centro della nostra compagnia per la manipolazione. Assicurati di usare vari accessori del produttore originale.

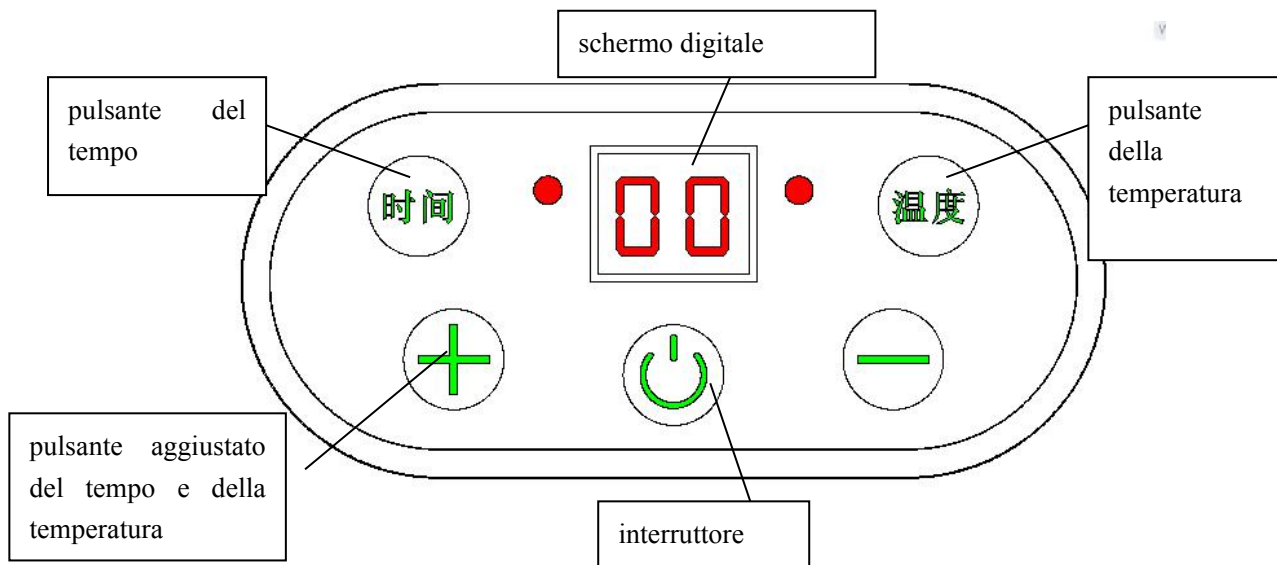
Capitolo II Informazioni tecniche

Tensione di alimentazione, V220V--240V
Frequenza di rete, Hz.....	50/60
Consumo di energia elettrica normale, W.....	230W—260W
Livello di protezione per lo shock attuale.....	II
Condizioni di lavoro.....	Continuo
Temperatura dell'aria per ogni vassoio.....	±10
L'efficienza energetica, %, ≥.....	80
Peso, kg, ≤.....	3.5

Capitolo III Le parti e i loro nomi



Capitolo IV Le operazioni di prodotti e note per l'attenzione



I. Operazione

1. Prima del primo utilizzo della disidratatore (asciugatrice), pulire la hopper e asciugati con della stoffa.
2. Il pre-trattati il cibo in ogni strato di hopper uniformemente, il saltatore con il cibo sul fondo posto del prodotto, e sulla parte superiore della copertina.
3. Inserisci la spina del cavo in orbita, la connessione alla fonte di energia, e premere l'interruttore. stampa la temperatura e pulsante del tempo e di adattare il cibo devono essere essiccati alla temperatura desiderata, garantendo sia secchi completamente.
4. Asciugare il cibo in funzione dei diversi cibi e gusto personale.
5. Dopo l'essiccazione dei prodotti alimentari è completato, regolare la temperatura al minimo, spegni l'interruttore e stacca la spina.
6. Dopo il lavoro, pulire la hopper e succo di accumulo piatto e così via.

II. Appunti per l'attenzione

1. Il tempo per ogni uso non deve superare 72 ore per evitare che durata di vita della macchina.
2. Dopo ogni uso, spegni l'interruttore e stacca la spina.
3. Quando il prodotto è collegata al potere e, di norma, il funzionamento e il pannello fan è il membro, ossia sullo schermo sarà e non è evidente l'aria che soffia dall'aria sbocco per il vapore.
4. Niente acqua o altri liquidi possono essere aggiunti in questo prodotto, e un paio di gocce d'acqua, il cibo all'interno del contenitore sono ammissibili.

5. Mentre il cibo viene essiccato, aria calda all'interno della macchina in circolazione naturale. Per mettere su cibi pesanti in hopper e cibo non può essere inserita in un modo sovrapposto. l'essiccazione di cibo diverso è diverso (nota: quando la macchina inizia a lavorare, a garantire la copertura superiore è nella posizione corretta. Se il tempo di asciugare il cibo non è sufficiente in un giorno, il cibo può essere asciugato il giorno successivo. in questo caso, a sigillare il cibo che non è stato essiccato in un contenitore o una busta di plastica).

6. Quando il prodotto è al lavoro, la temperatura in hopper scende verso il basso, quindi le posizioni di coprire gli scaffali sono scambiate regolarmente in modo da essere essiccati più uniforme.

7. Dopo che il cibo sia secchi, se non si mangia, è rinchiuso in un container o una busta di plastica prontamente per lo stoccaggio, e si raccomanda di essere conservata in frigorifero.

8. Dopo che il prodotto è utilizzato, non c'è cibo in hopper o no, si suggerisce che tutti gli scaffali attribuita al prodotto dopo che siano tutte correttamente.

9. Il cibo è collocato sulla cima di uno strato di hopper a quelli verso il basso. Dopo che il cibo è posizionato correttamente messo sulla copertina correttamente, altrimenti, l'essiccazione e il sapore del cibo saranno colpiti.

prima di trattare il cibo prima di essiccazione, come clean, tagliato a fette o dadi e mollo. Pretrattamento del cibo contribuisce per il colore del cibo dopo essiccazione e mantenere il suo sapore.

Capitolo V Metodo di trattamento prima di essiccazione dei prodotti alimentari (Nota: i metodi seguenti sono solo per

riferimento)

A. Il pre-trattamento di frutta

1. Aggiungere 2 bicchieri d'acqua per 1/4 di tazza di succo di frutta, per assorbire il cibo devono essere essiccati e per circa 2 minuti. (nota, succo di frutta con il cibo, come il succo di mela per l'essiccazione di apple).

2. Tavola di trattamento alimentare

Nome del cibo	Preparazione	criterio di essiccazione	Timpore (circa.)
Mela	Pietra, tagliati in pezzi o peel	flessibile e Dura	5-6
carciofo	tagliato in strisce di 1/8 pollici	Friabile	5-13
mandorlo	tagliata a metà o pezzi di pietra	flessibile e Dura	12-38
Banana	buccia e tagliata a pezzi di 3-4mm	crespo	8-38
ciliegia	pietra o no	Dura	8-34, fatta dopo semi secchi

mirtillo	divisione o usare tutta	flessibile e Dura	6-26
Date	stone e tagliato in pezzi (o usare tutto)	Dura	6-72
fico	tagliata a pezzi	Dura	6-26
acino	usa tutta	flessibile e Dura	8-72
pesca nettarina	tagliare le valvole con peel e asciugare naturalmente, o semi-secco e fatto	flessibile e Dura	8-26
scorza	forma lunga bar	Friabile	8-16
pesca	semi essiccati e sballata, metà o 1/4	flessibile e Dura	10-34
pera	buccia e tagliata a pezzi	flessibile e Dura	8-30

B. Il pre-trattamento dei vegetali:

1. Il trattamento con vapore, bollito l'acqua o olio, raccomandata per i fagioli verdi, cavolfiori e broccoli, asparagi e patate.

2. I preparati vegetali in acqua bollente per 3-5 minuti, drenaggio e messo in una tramoggia.

3. Il vegetale in succo di limone e ammollo per circa 2 minuti.

Nome del cibo	Preparazione	criterio di essiccazione	Tempo/ore (circa.)
carciofo	tagliato in strisce di 1/3 pollici e cucinare per dieci minuti.	Friabile	6-14
asparagi	tagliato in pezzi di 1 centimetro	Friabile	6-14
fagioli	tagliato e vapore di semi - trasparente	Friabile	8-26
barbabietola da zucchero	il vapore, fico, de testa e de radice	Friabile	8-26
bruxelles foglia	prendere parte dal gambo	Friabile	8-30
broccoli	tagliato e vapore morbido per circa 3-5 minuti	Friabile	6-20
cavoli	apri e tagliato in strisce di 1/8 pollici	Dura	6-14
carota	vapore morbido e tagliato in strisce sottili o tagliati in pezzi	pronti per mangiare	6-12
cavolfiori	soft ad aprire il vapore	Dura	6-16
sedano	tagliata a pezzi da 1/4 pollici	Friabile	6-14
erba cipollina cinese	aperto	Friabile	6-10
cetriolo	buccia e tagliata a pezzi da 1/2 cm	Dura	6-18
melanzane	tagliata a pezzi da 1/4 pollici, con spessore di 1/3.	Friabile	6-18

aglio	buccia e tagliata a pezzi	Friabile	6-16
pepe	usa tutta	Friabile	8-14
fungo	tagliato in pezzi o usare tutta	Dura	6-14
cipolla	tagliata a pezzi	Friabile	8-14
piselli	vapore per 3-5 minuti	Friabile	8-14
Chili	tagliato in strisce o cerchi di 1/4 pollici	Friabile	4-14
patata	tagliati a fette o dadi e vapore per 8-10 minuti	Friabile	6-18
rabarbaro	buccia e tagliata a pezzi da 1/8 cm	senza acquer	8-38
spinaci	il vapore a secco	Friabile	6-16
pomodoro	peel, tagliata a metà o pezzi	Dura	8-24
zucca	tagliare un pezzo di 1/4 pollici	Friabile	6-18

C. Il pre-trattamento di carne e pesce

1. Carne magra (senza grassi): è consigliato essere salati per mantenere la sua naturale gusto e tenero. Non c'è sale nella carne per aiutare esaurisce la sua umidità e mantenerlo fresco. Nota: carne magra deve essere ben cotti prima mano prima di essiccazione.

Lo standard della salatura:

- 1/2 coppa della salsa di fagioli, aglio, e pure 'di patate; 2 cucchiari da minestra di zucchero di canna, 2 cucchiari da minestra di pomodoro, 1/2 tazza di salsa worcestershire, 1 e 1/4 cucchiaini di sale, 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere, 1/2 cucchiaino di pepe in polvere e mix tutti questi composti. Tagliare la carne in pezzetti di 8-10mm spessa, cucinare la carne, portalo fuori e aria secca umidità, e poi mettilo in macchina. l'essiccazione è di 2 - 8 ore, fino a quando l'umidità evapora.
- Le carni di pollame:
Tutta la carne di pollame è preparato in anticipo prima di essiccazione e vapore o... e 'il modo migliore. L'essiccazione è di 2 - 8 ore, fino a quando l'umidità evapora.
- Pesci:
Si suggerisce di pesce salato prima dell'essiccazione, l'umidità sulla superficie di pesce vengono essiccati all'aria dopo la salatura è completato, e poi mettilo in macchina. L'essiccazione è di 2-8 ore, fino a quando l'umidità evapora (dopo pesce essiccato, ricorda a sigillarlo in una busta di plastica per lo stoccaggio e prevenire un fritto di pesce da pupa). mangia il pesce essiccato, di vapore o di cook e accuratamente e intingilo nella salsa prima di servire.

D. Vaniglia, e così via

Sciogliere con acqua e giro secco eccessiva umidità e rimuovere vecchie foglie. diffondere la vaniglia in hopper in modo consono. L'essiccazione è determinato da diverse dimensioni e tipo, ed è circa 2 - 6 ore.

E. Pane e così via

Tagliato in piccoli pezzi, senza crosta. Metterlo in hopper in modo consono. L'essiccazione è di circa 30 minuti - 2 ore.

F. Noce:

Stone e sciacquare con acqua tiepida.mettetele sul hopper in modo consono. La testa può essere conservato dopo sono raffreddato. Non c'e' petrolio contenuto all'interno della testa può produrre una decomposizione odore, quindi devono essere mantenuti freschi in frigo.quando sono necessari, portali fuori e messo in un normale a temperatura ambiente. L'essiccazione è di 18-26 ore.

Capitolo VI Pulizia e manutenzione

- 1.Prima della pulizia, ha tagliato la fonte di energia per l'asciugatrice.
- 2.Dopo che il cibo sia secchi, pulire le mensole con acqua calda con l'aiuto di morbide stoffe e puliti con detergenti per la pulizia posate e cancellarle.
- 3.Non pulire l'asciugatrice con acqua corrente o pulire il fondo posto nell'acqua. Pulire la superficie del fondo posto sporco con panni umidi.
- 4.Non usi sapone di macinare materiali, metallo pennello o solvente organico.
- 5.Il prodotto fresco e ventilato pulita in un ambiente.

Capitolo VII risoluzione dei problemi

Sintomo	Causa	Soluzione
il prodotto non funziona	1. il potere spina non è inserito o si inserisce in modo approssimativo.	Inserirlo correttamente.
	2.la presa elettrica è danneggiata	Cambiare la presa elettrica
	3. il cavo e' danneggiato	Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione
il prodotto funziona e la luce non accento	il potere è un indicatore danneggiato	Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione
il prodotto funziona e non c'e' aria calda	1.la temperatura è di bassa e temperatura ambiente supera la temperatura	Imposta di nuovo la temperatura
	2.la miccia e' bruciata	Inviare dipartimento designato o manutenzione professionale personale per la sostituzione o la demolizione
	3.il riscaldamento del filo è bruciato	Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione o la demolizione

Capitolo VIII Lista dell'imballaggio

unità principale	Tramoggi a	copertura superiore	Operazione manuale	Scheda di garanzia
1	5	1	1	1