

Chapitre VIII Liste de colisage

Appareil principal	Plateau de déshydratation	Couvercle supérieur	Manuel d'instructions	Carte de garantie
1	5	1	1	1

Design a risparmio energetico, basso consumo energetico! La frutta secca prodotta da sé non contiene additivi, pigmenti, condimenti, ma può anche bloccare la nutrizione degli alimenti e prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. È assolutamente un buon aiuto per una dieta sana!

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo prodotto!
Questo prodotto viene utilizzato solo a casa o in luoghi simili.°

- Essiccazione semplice e rapida di verdure, frutta, carne, pesce e altri alimenti; come mele secche, banane, verdure, carne di manzo, pesce, ecc
- Il sistema di asciugatura a circolazione d'aria calda può asciugare gli alimenti più velocemente
- Il design del controllo della temperatura può impostare temperature diverse per alimenti diversi in base alle esigenze
- Il cibo è verde, sano e unico.

Cari utenti: benvenuti a utilizzare la serie di essiccatoi per frutta "Tiastar". Per facilitare l'uso corretto e sicuro di questo prodotto, leggere attentamente questo manuale prima dell'uso. Prestare particolare attenzione a questo capitolo di "precauzioni per un uso sicuro". E presta particolare attenzione ai suggerimenti in grassetto.

Premessa

• Grazie per aver utilizzato i nostri prodotti della serie "TiaStar" di essiccatori per frutta e verdura. Per consentirvi di utilizzare e mantenere correttamente questo prodotto, prepariamo questo manuale dettagliato. Leggetelo attentamente prima di utilizzare questo prodotto e conservatelo correttamente per riferimento futuro.

• Questo manuale è applicabile esclusivamente all'essiccatore di frutta e verdura GGJ-261 (Serie). TiaStar Electric Technology Co., Ltd. si riserva il diritto di interpretazione finale per questo manuale. Tutti i contenuti del manuale sono solo per riferimento quando gli utenti lo utilizzano e lo mantengono. Per questioni non trattate, ti preghiamo di comprendere. Gli utenti sono invitati a consultare il nostro servizio di consulenza. È inevitabile che ci siano alcune carenze ed errori in questo manuale. Diamo il benvenuto agli utenti di presentare opinioni preziose. Le tue opinioni sono la nostra ricchezza preziosa, che può rendere i prodotti della nostra azienda migliori, più ragionevoli e più apprezzati dai consumatori. Grazie !!!

• L'asciugatrice elettrica è un elettrodomestico incustodito. Non lavorare più a lungo del tempo specificato.

Capitolo 1 Precauzioni per l'uso sicuro

1. Controllare se la tensione di alimentazione specificata del prodotto è coerente con la tensione di alimentazione
2. Questo prodotto è solo per uso domestico. La società non sarà responsabile per eventuali guasti causati da qualsiasi uso commerciale, uso improprio o non conformità al presente manuale e tale guasto non sarà coperto dalla garanzia.

3. È necessario utilizzare la presa con messa a terra e la spina deve essere ben inserita, altrimenti potrebbe causare incendi a causa di uno scarso contatto. Non utilizzare la presa multiuso e altri apparecchi elettrici contemporaneamente.

4. Quando si collega la spina di alimentazione, è necessario afferrare la spina e scollarla. Non tirare con forza o torcere il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, utilizzare lo speciale cavo di alimentazione fornito dalla nostra azienda per sostituirlo o scartarlo direttamente.

5. Questo prodotto è un prodotto di lavoro a lungo termine.

Non collocare il prodotto in un luogo accessibile ai bambini.

6. Non collocare il prodotto su una superficie instabile, umida e resistente al calore per evitare danni o guasti.

7. Questo prodotto è un prodotto di riscaldamento del flusso d'aria. È severamente vietato avere qualsiasi sostanza estranea nella parte inferiore del prodotto che possa bloccare l'ingresso dell'aria del prodotto quando il prodotto è in funzione, altrimenti causerà danni diretti o pericolo per il prodotto.

8. È severamente vietato spostare il prodotto mentre è in funzione. È severamente vietato coprire i fori di raffreddamento del coperchio superiore durante il funzionamento del prodotto, in modo da evitare pericoli.

9. Non collocare il prodotto direttamente sul fuoco o in luoghi vicini alla fonte di calore o alla fonte di incendio, altrimenti il prodotto verrà danneggiato o non funzionerà, o potrebbero verificarsi incendi o altri pericoli.

10. È severamente vietato lavare il prodotto in acqua e utilizzare solo un asciugamano bagnato per strofinarlo.

Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di pulirlo.

11. Quando il prodotto non viene utilizzato, non inserirlo per lungo tempo nella presa. La spina deve essere estratta nelle seguenti condizioni: guasto dopo l'uso, manutenzione prima di ogni pulizia.

12. In caso di incendio parziale del prodotto, non utilizzare direttamente l'acqua per estinguere l'incendio. Utilizzare un

estintore o un asciugamano bagnato per coprire il fuoco.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di evitare pericoli, deve essere sostituito o eliminato direttamente dal personale a tempo pieno del produttore o del servizio di manutenzione designato.

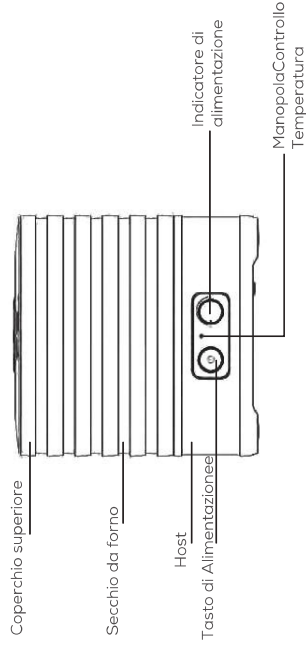
Non utilizzare il prodotto nelle seguenti situazioni !!

1. Quando il prodotto o il cavo di alimentazione sono danneggiati
 2. Il prodotto cade accidentalmente, causando danni o funzionamento anomalo.
- In caso di una delle situazioni sopra descritte, si prega di inviare i prodotti al nostro centro di assistenza post-vendita. Si prega di utilizzare gli accessori originali.

Capitolo II Informazioni tecniche

Tensione di alimentazione, V	220 V - 240 V.
Frequenza di rete, Hz	50/60
Absorbimento standard, W	210 W - 260 W.
Livello di protezione da scossa elettrica	II
Condizioni di lavoro	Condizioni di lavoro continue
Temperatura dell'aria su ciascun vassoio	± 10
Efficienza di asciugatura, %, non inferiore a	80
Peso del pacchetto, kg, non più di	3,5

Capitolo III Parti e nomi



(I prodotti prevarranno in natura)

Capitolo IV Funzionamento e precauzioni del prodotto

1. Operazione

1. Prima di utilizzare l'asciugatrice elettrica per la prima volta, pulire il secchio di asciugatura e pulirlo con un panno asciutto.
2. Collocare uniformemente il cibo pre-trattamento su ogni strato del secchio di cottura; posizionare il secchio di cottura sulla base del prodotto; coprire il coperchio superiore.
3. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa, collegare l'alimentatore e premere l'interruttore del pulsante di accensione, il prodotto inizia a funzionare.
4. Essiccazione degli alimenti in base ai diversi cibi e gusti personali.
5. Dopo l'essiccazione degli alimenti, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare la spina.
6. Pulire il secchio di cottura e la teglia dopo il lavoro.

2. Considerazioni

1. Il tempo massimo di manutenzione di ogni volta non deve superare le 72 ore, in modo da non influire sulla durata dell'intera macchina.
2. Dopo ogni utilizzo, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare la spina.
3. Quando il prodotto è acceso e in uso normale, la spia, la ventola e altri componenti devono essere funzionanti, cioè la spia è rossa e c'è un evidente vento che soffia dall'uscita dell'aria sul coperchio superiore.
4. Non aggiungere acqua o altri liquidi al prodotto; è consentita una piccola quantità di goccia d'acqua sul cibo nel contenitore per cottura a vapore.
5. Durante l'asciugatura, mantenere l'aria calda all'interno della macchina in modo naturale. Non mettere troppo cibo sul secchio di cottura e il cibo non può essere sovrapposto. Il tempo di asciugatura di diversi alimenti è diverso (Nota: quando la macchina inizia a funzionare, assicurarsi che il coperchio superiore sia nella posizione corretta. Se non si ha abbastanza tempo per asciugare il cibo in un giorno, è possibile asciugare il giorno successivo. In questo caso, si prega di sigillare il cibo senza asciugarlo con contenitori o sacchetti di plastica.)
6. Quando il prodotto funziona, la temperatura sul secchio di asciugatura è massima. Al fine di rendere più uniforme l'asciugatura degli alimenti, la posizione della griglia di cottura a vapore deve essere cambiata regolarmente.
7. Dopo che il cibo è stato essiccato, se non è commestibile, il cibo essiccato deve essere sigillato con contenitori o sacchetti di plastica e conservato immediatamente; si consiglia di conservarlo in frigorifero.
8. Dopo aver utilizzato il prodotto, si consiglia di impilare tutti i secchi di cottura sul prodotto indipendentemente dal fatto che vi siano alimenti nel secchio di cottura.
9. Il cibo deve essere sempre posizionato dallo strato superiore della griglia di cottura a vapore allo strato successivo del secchio di cottura; dopo che il cibo è stato posizionato,

dovrebbe essere coperto, altrimenti il tempo di essiccazione e il gusto del cibo dopo l'essiccazione saranno influenzati.

10. Prima dell'asciugatura, eseguire il pretrattamento, ad esempio pulizia, affettatura o taglio, ammollo, ecc. Il pretrattamento alimentare aiuta a preservare il colore e il sapore degli alimenti dopo l'asciugatura.

Capitolo V Metodi di smaltimento prima dell'essiccazione degli alimenti

(Nota: i seguenti metodi sono solo di riferimento)

A. Pretrattamento alla frutta

1. 1/4 tazza di succo di frutta e 2 tazze di acqua, immergere il cibo secco per circa 2 minuti. (Nota: i succhi di frutta sono abbinati ad alimenti come il succo di mela per le mele secche.
2. Tabella di trasformazione dei prodotti alimentari.

Nome del cibo	Pronto	Standard a secco	Ora / ora(su)
Mela	Buccia del kernel, slice o circle	Flessibile	5-6
Carciofo	Tagliare in strisce da 3 mm	Friabile	5-13
Mandarino	Tagliato a metà o affettato e snciolato	Flessibile	12-38
Banane	Sbucciare e tagliare in pezzi di 3-4 mm	Fragile	8-38
Ciliegie	Può essere controllato o meno, oppure attendere	Duro	8-34 dopo mezzo asciutto
Mirtillo	Dividi o interi	Flessibile	6-26
Giuggiola	Sezione enucleazione (o intera)	Duro	6-72
Fichi	Affettato	Duro	6-26
Uva	Il tutto	Flessibile	8-72
Nettarina	Tagliare mezzo palato e asciugato all'ora	Flessibile	8-26
Buccia d'arancia	Allungata	Friabile	8-16

Pesche	Democidatura semi-secca, metà o 1/4	Flessibile	10-34
Pere	Fette sbucciate	Flessibile	8-30

B. Pretrattamento di verdure:

1. Trattare con vapore, acqua bollente o olio. Consigliato per legumi verdi, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate.
2. Mettere le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti. Scolare e posizionare in una tramoggia di asciugatura.
3. Immergere le verdure nel succo di limone per circa 2 minuti.

Nome del cibo	Pronto	Standard a secco	Tempo / ora
Cardofo	Tagliare in strisce da 8 mm e cuocere per circa 10 minuti	Friabile	6-14
Asparagi	Tagliare in strisce da 25 mm	Friabile	6-14
Legume	Tagliare e cuocere a vapore fino a quando non è traslucido	Friabile	8-26
Barbabietola	Cuoci a vapore, raffredda, rimuovi la testa, rimuovi la radice	Friabile	8-26
Foglia di Bruxelles	Prendi le foglie dallo stelo	Friabile	8-30
Cavolfiore	Tagliare e cuocere a vapore, circa 3-5 minuti	Friabile	6-20
Cavolo	Sbucciare e tagliare in strisce da 3 mm	Duro	6-14
Carota	Al vapore tagliato a fette sottili o affettato	Pronto da mangiare	6-12
Cavolfiore	Al vapore morbido e tagliato	Duro	6-16
Sedano	Tagliare a pezzi in 6 mm	Friabile	6-14
Erba cipollina	Fenditura	Friabile	6-10

Cetriolo	Sbucciare e tagliare in 12mm	Duro	6-18
Melanzana	Affettato in 6 mm, 8 mm di spessore	Friabile	6-18
Aglio	Fette sbucciate	Friabile	6-16
Pepe	Intero	Friabile	8-14
Fungo	Tagliato a pezzi o intero	Duro	6-14
Cipolla	Tagliare a pezzi	Friabile	8-14
Piselli	Vapore per 3-5 minuti	Friabile	8-14
Peperoncino	Senza semi, tagliato in strisce o cerchi da 6 mm.	Friabile	4-14
Patata	Affetta, taglia a dadini e cuoci a vapore per 8-10 minuti	Friabile	6-18
Barbarano	Sbucciare e tagliare in lunghezze di 3 mm	No umidità	8-38
Spinaci	Al vapore per appassire	Friabile	6-16
Pomodoro	Sbucciate, tagliate a metà o affettate	Duro	8-24
Zucca	Tagliare a pezzi in 6 mm	Friabile	6-18

C.

1. Carne magra (senza grassi):
Si consiglia di marinare la carne per mantenerne il sapore naturale e renderla tenera prima dell'essiccazione. I prodotti salati dovrebbero avere sale per aiutare ad assorbire l'acqua dalla carne e mantenere freschi.
Standard di polimerizzazione:
1/2 tazza di salsa di soia; 1 aglio, schiacciato; 2 cucchiaini di zucchero di canna; 2 cucchiaini di ketchup; 1/2 salsa Worcestershire; 1-1 / 4 cucchiaino di sale; 1/2 cucchiaino di polvere di cipolla; 1/2 cucchiaino di pepe; mescolare tutti gli ingredienti sopra.

La carne viene tagliata a cubetti e messa nella macchina. Il tempo di asciugatura è di circa 2-8 ore fino a quando tutta l'acqua evapora

2. Carne di pollame:

Tutta la carne di pollame deve essere cotta prima dell'essiccazione. Il vapore o la cottura al forno è il modo migliore. Il tempo di asciugatura è di circa 2-8 ore fino a quando tutta l'acqua evapora

3. Pesce:

Si consiglia di cuocere a vapore o al forno prima dell'asciugatura (cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti) per circa 2-8 ore fino a quando tutta l'acqua evapora.

D. Vaniglia, ecc

Risciacquare e drenare l'acqua in eccesso e rimuovere le foglie viziate. Distribuisce le erbe liberamente sul secchio di cottura. Il tempo di asciugatura dipende dalle dimensioni e dal tipo. Il tempo di asciugatura è di circa 2-6 ore.

E. Pane, ecc

Tagliare a pezzetti (senza crosta). Stenderlo sciolto sul secchio di asciugatura e il tempo di asciugatura è di circa 30 minuti - 2 ore

F. Noci:

Rimuovere il guscio e lavarlo con acqua calda. Stenderlo sul secchio di cottura. Conservare le noci dopo che si sono raffreddate. Le noci contengono olio che può causare un odore marcio, quindi devono essere mantenute fresche in frigorifero. Quando è necessario utilizzare le noci, estrarle e metterle a temperatura ambiente normale: il tempo di asciugatura è di circa 18-26 ore.

Capitolo VI Pulizia e manutenzione

059

1. Scollegare l'alimentazione elettrica dell'asciugatrice elettrica prima di pulirla.

2. Dopo aver asciugato il prodotto alimentare, pulire il secchio di asciugatura con acqua calda, con l'aiuto di un panno di cotone morbido e, se necessario, utilizzare la preparazione per pulire il contenitore per pulirlo, quindi asciugarlo.

3. Non è consentito utilizzare il flusso d'acqua per pulire l'asciugatrice elettrica e posizionare l'acqua per pulire la base dell'asciugatrice elettrica. Pulire la superficie della base dell'asciugatrice elettrica sporca con uno straccio bagnato.

4. Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole metalliche e solventi organici.

5. Conservare i prodotti puliti in un ambiente fresco e ventilato.

Capitolo VII Malfunzionamenti e risoluzione dei problemi

Fenomeno di fallimento	Le cause	soluzioni
Il prodotto non funziona	1. La spina di alimentazione è dimenticata o allentata	Inserire bene la spina
	2. La presa di corrente è danneggiata	Sostituire la presa di corrente
	3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione
Il prodotto funziona, la luce è spenta	Indicatore di alimentazione danneggiato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione
	1. Fusibile bruciato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione o lo smaltimento
Lavoro prodotto, niente aria calda	2. Il filo del riscaldamento si brucia	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione o la manutenzione

060

Capitolo VIII Dettagli dell'imballaggio

Host	Secchio da forno	Copertina superiore	Istruzione	Scheda di garanzia
1	5	1	1	1

Contents

Hoofdstuk I Voorzorgsmaatregelen voor veilig gebruik	
Hoofdstuk II Technische informatie	
Hoofdstuk III Onderdelen en benamingen	
Hoofdstuk IV Werking van het product en voorzorgsmaatregelen	
Hoofdstuk V Behandelingsmethoden vóór het drogen van voedsel (Opmerking: De volgende methoden zijn uitsluitend ter referentie)	
Hoofdstuk VI Reiniging en onderhoud	
Hoofdstuk VII Storingen en methoden om problemen op te lossen	
Hoofdstuk VIII Verpakkingsdetails	