

User Guide

EN | FR | DE | ES | IT



6-TRAY DIGITAL FOOD DEHYDRATOR

THANK YOU

For purchasing this product, we hope and believe you enjoy the product to the fullest. Kindly read this manual thoroughly before using the product. For any help or support, please contact: sales@nebula-appliances.com

- Dry vegetables, fruits, meats, fish easily.
- Heated air circulation drying system, drying food faster
- Drying food for a healthy and unique taste
- Adjust temperature and Time.

I. Precautions - READ CAREFULLY

1. Check that the power supply voltage specified by the product matches the power supply voltage and only use the original accessories of the product.
2. Must use a grounded socket, otherwise it will cause poor contact with the possibility of fire. Never use a universal socket with other appliances.
3. Do not place the product on an unstable, wet, or hot surface to avoid damage or malfunction.
4. This product uses air circulation to heat. When the product is working, do not block the air inlet at the rear of the product product. Otherwise, the product will be directly damaged or dangerous
5. Do not place the product directly on or near any heat source. Otherwise, the product may be damaged or malfunction.
6. Do not immerse in water. Only use a damp towel to clean. The product must be allowed to cool to room temperature before cleaning.
7. When the product is not in use, unplug the device and switch off socket.

8. If the power cord or product is damaged in any way discontinue use and contact us immediately :- **sales@nebula-appliances.com**
9. Each continuous use time is not to exceed **48** hours. Switch off when finished.
10. Do not add water into the unit.
11. Keep away from children.

Tips

1. Celsius to degrees Fahrenheit

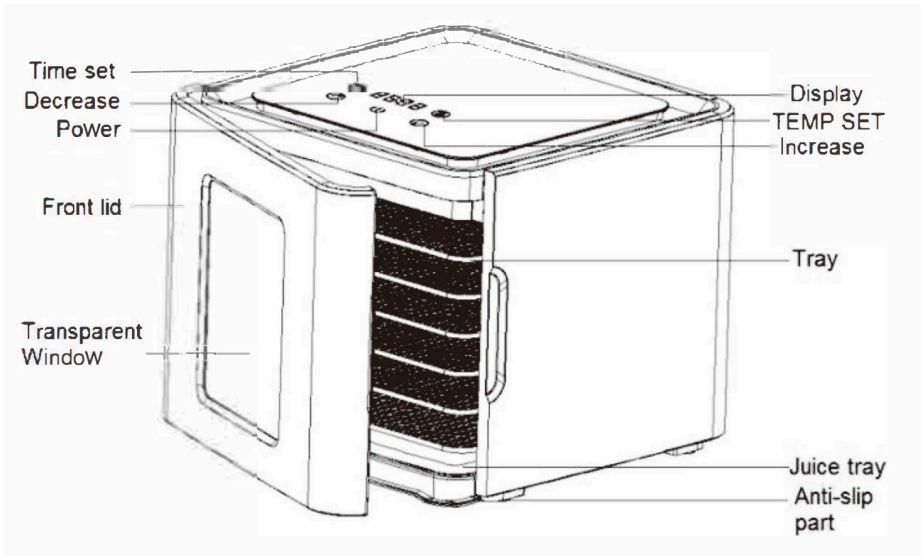
Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. When using for the first time use, it is recommended to use the product empty first for 1 hour. Set the temperature to 60C and let it run. It is normal for steam / condensation to appear.
3. The default temperature of the product is 35 C and the working time is 8 hours. The recommended operating temperature is set to 60°C.
4. With the increase in the number of fruit plate layers and the density of fruit placement will affect the temperature of the upper fruit plate, it is recommended that the fruit density should be appropriate: and fruits with higher water content should be placed on the bottom layer.
5. When the machine reaches your set temperature, the machine will stop heating and the LED lights and fans will continue to work.







II. Precautions

Specification	BS Plug
Supply Voltage	240V
Grid frequency	50-60Hz
Standard power consumption	370-450W
Current Protection Level	II
Working Conditions	Continuous Conditions
Air temperature on each tray	AIO
Drying efficiency	80%, no less than
Package weight	3.5 kg, not more than

III. Components and Names



IV. Operation Specification

1. Pre-treat the food before it is dried; for example, clean, slice or dice, soak, etc Food pretreatment helps preserve the color and texture of food after drying.
2. According to different food and personal taste requirements, please refer to the food drying method mentioned later in this article for corresponding pre treatment and drying methods.
3. Before using the dryer for the first time, clean the dryer and wipe it with dish cloth.
4. Put the pre-prepared foods on each trays well distributed, Close the front lid.
5. Insert the plug of the power cord into the socket, press the power button switch. The indicator light is on, the default working time is 8 hours ,the temperature is 35
6. According to different foods and tastes ,adjust the time, touch the button  then touch the  and  increase or decrease the as requests
7. When adjusting the temperature, touch the , then  and  increase or decrease the temperature , set 35-40-45-50-55-60-65-70 totally 8 gears.
8. After working for 8 hours. the machine will decrease the temperature automatically, when the temperature in the cabinet is less than 50, it will power off. You can repeat the operation if need drying more time.
9. After the food is dried,turn off the power switch and remove the plug.
10. After the work is completed. clean the dryer and juice trays.
11. After the food is dried, if it is not eaten, it should be sealed in a container or plastic bag. After the food is sealed, store in the refrigerator.
12. After the work is completed, clean the dryer and the juice tray. It is recommended that all the trays be placed back inside the product.

V. Process before Food Drying

A. Fruit Pretreatment

1. Add 1/4 cup of juice with 2 cups of water and dip the desired dry food for about 2 minutes.
2. Pretreatment Table - Below is a guide and you can change times to suit taste.

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Apples	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artichokes	cut into 1/8-inch	fragile	8-30
Almonds	cut in half or sliced	flexible	6-30
Banana	Peeled, cut into! 3-4 rrrn pieces	crisp	6-28
Cherries	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Bilberry	open or whole	flexible	4-22
Jujube	can cut section (or whole)	tough	4-60
Figs	sliced	tough	4-22
Grapes	whole	flexible	6-60
Orange peel	Long Strip	fragile	6-12
Peaches	Semi-dry to core, Half or 1/4	flexible	7-28
Pears	peeled	flexible	6-22

B. Vegetable Pretreatment

1. Steaming, boiling water or oil. Recommended for cauliflower.
2. The prepared vegetables are placed into boiling water for around 3–5minutes. Sieve, slice and put into the tray.
3. The vegetables can also be dipped into lemon juice for around 2 minutes.

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Spinach	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomatoes	Peel and sliced or sliced	tough	6-18
Pumpkin	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-15
Asparagus	Cut into 1 inch pieces	Brittle	4-10
Artichoke	Cut into 1/3 inch stripes, cook for about 10minutes	Brittle	4-10
Beets	Steaming Cooling goes to root	Fragile	6-22
Brussels leaves	Take the leaves off the stem	Fragile	8-30
Cauliflower	Cut to open and soft, about 3-5 mins	Fragile	4-16
Cabbage	Stipped and cut into 1/8 inch stipe	tough	4-10
Carrots	Streamed and sliced	Ready-to-eat	4-8
Cauliflower	Streamed cut	tough	4-12
Celery	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-11
Leek	Cut	fragile	4-8
Cucumber	Peeled Slice into 1/2 inch	fragile	4-16

Eggplant	Sliced into 1/4 inch, 1/3 inch thick	Fragile	4-14
Garlic	Peeled	Crushed	4-12
Pepper	Whole	Fragile	4-10
Onions	Sliced	Fragile	4-10
Peas	Steamed 3-5 minutes	fragile	6-10
pepper	Seeded cut into 1/4 inch strips or rings	Fragile	3-10
potatoes	Sliced, diced, steamed, 8-10 mins	Brittle	4-14
Rhubarb	Peeled cut into 1/8 inch long	Moisture - free	6-34
Spinach	Steamed to wither	crumbly	4-12
Tomatoes	Peeled and sliced or sliced	tough	6-18
Pumpkin	Sliced into 1/4 inch	fragile	4-15

C. Pretreatment of meat, fish and other foods:

01. Lean meat (no fat)

It is recommended that the meat is marinated prior to drying to maintain a natural taste and to make it tender. Pickled products must have salt to aid in the absorption of moisture from the meat and to preserve freshness.

Marinated standard:

1. 1/2 cup bean paste:
2. 1 garlic, smashed:
3. 2 tablespoons of brown sugar:
4. 2 tablespoons ketchup:
5. 1/2 cup of Worcestershire sauce:
6. 1-1/4 teaspoon of salt:
7. 1/2 teaspoon of onion Powder:
8. 1/2 teaspoon of pepper:

Mix all ingredients above. The meat is cut into small cubes and put into the machine. The drying time is about 2-8 hours until all the water evaporates.

02. Poultry meat:

All poultry meat must be cooked before dehydrating. Steaming or roasting is the best way. The drying time can be between 2-8 hours until all the water evaporates.

03. Fish:

It is advisable to steam or roast before baking (in the oven, bake at 200 for 20 minutes)and dry for about 2-8 hours until all the water evaporates.

D. Vanilla & Bread:

Rinse excess water and remove spoiled leaves. Loosely spread the vanilla on the dryer. For bread: cut into small pieces, (without crust). Loosely spread on the drying oven, drying time is about 30minutes - 2 hours.

E. Nuts:

Rinse with hot water. Scatter on the dryer. Store nuts after cooling, The oil contained in the nuts may cause some rotten odors, so it must be kept in the refrigerator to ensure its freshness. When using nutstake them out at normal room temperature; The drying time is about 18-26 hours.

VI. Cleaning and Maintenance

1. Disconnect the electric dryer from the power supply before cleaning
2. After the food product has been dried, the machine can be washed with warm water, cleaned with a soft cotton cloth and then wiped dry.
3. The surface of the dirty electric dryer base is cleaned with a damp cloth.
4. Abrasive cleaners, metal brushes, and organic solvents should not be used.
5. Store the cleaned product in a cool, ventilated environment .

Contact Us

If you encounter any problems or product failures during use, please contact us at any time. We will provide you with a free return and exchange service for one year. Please contact us by **email :- sales@nebula-appliances.com**

Instructions pour l'utilisateur

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit. Pour toute aide ou un soutien, veuillez contacter: **sales@nebula-appliances.com**

- Séchez facilement les légumes, les fruits, les viandes et les poissons.
- Système de séchage par circulation d'air chauffé, séchant les aliments plus rapidement .
- Séchage des aliments pour un goût sain et unique
- Réglez la température et le temps.

I. Précautions - LIRE ATTENTIVEMENT

1. Vérifiez que la tension d'alimentation spécifiée par le produit correspond à celle de l'alimentation électrique. et n'utilisez que les accessoires originaux du produit.
2. Il faut utiliser une prise de courant reliée à la terre, sinon cela entraînera un mauvais contact avec la possibilité de incendie. N'utilisez jamais une prise universelle avec d'autres appareils.
3. Ne placez pas le produit sur une surface instable, humide ou chaude pour éviter d'endommager ou d'endommager le produit. dysfonctionnement.
4. Ce produit utilise la circulation de l'air pour chauffer. Lorsque le produit fonctionne, ne bloquez pas la l'entrée d'air à l'arrière du produit. Sinon, le produit sera directement endommagé ou dangereux
5. Ne placez pas le produit directement sur ou près d'une source de chaleur. Sinon, le produit peut être endommagé ou mal fonctionner.
6. Ne pas plonger dans l'eau. Utilisez uniquement une serviette humide pour le nettoyage. Le produit doit être laisser refroidir à température ambiante avant le nettoyage.
7. Lorsque le produit n'est pas utilisé, débranchez l'appareil et éteignez la prise.
8. Si le cordon d'alimentation ou le produit est endommagé de quelque manière que ce soit, contactez-nous immédiatement :- **sales@nebula-appliances.com**

9. La durée d'utilisation continue ne doit pas dépasser **48** heures. Éteignez l'appareil lorsque vous avez terminé.
10. Ne pas ajouter d'eau dans l'appareil.
11. Tenir hors de portée des enfants.

Conseils

I. Celsius à degrés Fahrenheit

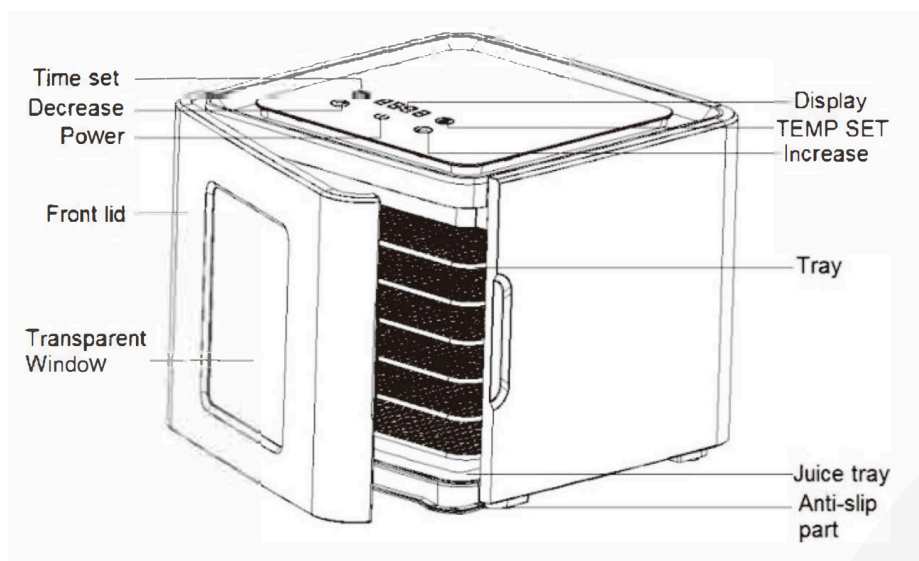
Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. Lors de la première utilisation, il est recommandé d'utiliser le produit vide d'abord pendant 1 heure. Réglez la température à 60C et laissez-le fonctionner. Il est normal que de la vapeur / condensation apparaisse.
3. La température par défaut du produit est de 35 C et les Le temps de travail est de 8 heures. La durée de fonctionnement recommandée la température est réglée sur 60 "C.
4. Avec l'augmentation du nombre de couches de plaques de fruits et de la densité de la mise en place des fruits affectera la température des la plaque à fruits supérieure, il est recommandé que la densité des fruits doit être appropriée : et les fruits à forte teneur en eau doit être placé sur la couche inférieure.
5. Lorsque la machine atteint la température que vous avez réglée, le La machine cessera de chauffer et les voyants et ventilateurs s'éteindront. continuer à travailler.







II. Précautions

Spécification	Fiche EU
Tension d'alimentation	240V
Fréquence du réseau	50-60Hz
Consommation électrique standard	370-450W
consommation Niveau de protection actuel	II
Conditions de travail	Conditions en continu
Température de l'air sur chaque plateau	AIO
Efficacité de séchage de	80%, pas moins de
Poids de l'emballage	3.5 kg, pas plus

III. Composants et noms



IV. Spécification des opérations

1. Prétraiter les aliments avant de les sécher ; par exemple, les nettoyer, les couper en tranches ou en dés, les faire tremper, etc. Le prétraitement des aliments permet de préserver la couleur et la texture des aliments après le séchage.
2. Selon les différents aliments et les exigences de goût personnel, veuillez vous référer à la méthode de séchage des aliments mentionnée plus loin dans cet article pour les pré les méthodes de traitement et de séchage.
3. Avant d'utiliser le sèche-linge pour la première fois, nettoyez-le et essuyez-le avec un chiffon doux. torchon.
4. Placez les aliments préparés sur chaque plateau en les répartissant bien. le couvercle avant.
5. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, appuyez sur le bouton d'alimentation. interrupteur. Le voyant lumineux est allumé, le temps de travail par défaut est de 8 heures, le la température est de 35
6. Selon les différents aliments et goûts, ajustez le temps en appuyant sur le bouton  puis touchez les touches  et  pour augmenter ou diminuer le nombre de demandes.
7. Pour régler la température, touchez les touches , puis  et  pour augmenter ou diminuer la température. la température, fixée à 35-40-45-50-55-60-65-70 totalement 8 vitesses.
8. Après 8 heures de travail, la machine diminue automatiquement la température, lorsque la température dans l'armoire est inférieure à 50, il sera éteint. You peut répéter l'opération si besoin de sécher plus de temps.
9. Une fois les aliments séchés, éteignez l'interrupteur et retirez la fiche.
10. Une fois le travail terminé, nettoyez le séchoir et les plateaux à jus.
11. 11. Après le séchage des aliments, s'ils ne sont pas consommés, ils doivent être scellés dans une boîte de conserve. un récipient ou un sac en plastique. Une fois l'aliment scellé, conservez-le au réfrigérateur.

- Une fois le travail terminé, nettoyez le séchoir et le bac à jus. Il est recommandé de replacer tous les plateaux à l'intérieur du produit.

V. Processus avant le séchage des aliments

A. Prétraitement des fruits

- Ajoutez 1/4 de tasse de jus à 2 tasses d'eau et trempez la nourriture sèche souhaitée pendant environ 2 heures. minutes.
- Tableau de prétraitement - Le tableau ci-dessous est un guide et vous pouvez modifier les temps en fonction de vos goûts.

Nom de l'aliment	Préparation	Norme sèche	Temps/Heure (approximativement)
Pommes	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artichauts	cut into 1/8-inch	fragile	8-30
Amandes	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Banane	Peeled, cut into! 3-4mm pieces	crisp	6-28
Cerises	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Myrtille	open or whole	flexible	4-22
Jujube	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Figs	sliced	tough	4-22
Raisins	whole	flexible	6-60
Ecorce d'orange	Long Strip	fragile	6-12
Pêches	Semi-dry to core, Half or 1/4	flexible	7-28
Poires	peeled	flexible	6-22

B. Prétraitement des légumes

1. Vapeur, eau bouillante ou huile. Recommandé pour le chou-fleur.
2. La préparation Les légumes sont placés dans l'eau bouillante pendant environ 3-5 minutes. Tamiser, couper en tranches et mis dans le plateau.
3. Les légumes peuvent également être plongés dans du jus de citron pendant environ 2 minutes.

Nom de l'aliment	Préparation	Norme sèche	Temps/Heure (approximativement)
Epinards	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomates	Peel and sliced or sliced	tough	6-18
Citrouille	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-15
Asperges	Cut into 1 inch pieces	Brittle	4-10
Artichauts	Cut into 1/3 inch stripes, cook for about 10 minutes	Brittle	4-10
Betteraves	Steaming Cooling goes to root	Fragile	6-22
Brussels leaves	Take the leaves off the stem	Fragile	8-30
Chou-fleur	Cut to open and soft, about 3-5 mins	Fragile	4-16
Chou	Stipped and cut into 1/8 inch stipe	tough	4-10
Carottes	Streamed and sliced	Ready-to-eat	4-8
Chou-fleur	Streamed cut	tough	4-12
Céleri	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-11
Poireau	Cut	fragile	4-8
Concombre	Peeled Slice into 1/2 inch	fragile	4-16

C. Prétraitement de la viande, du poisson et d'autres aliments:

01. Viande Maigre (sans graisse)

Il est recommandé de faire mariner la viande avant de la sécher afin de conserver un goût naturel et une bonne qualité de la viande. pour le rendre tendre. Les produits marinés doivent contenir du sel pour faciliter l'absorption de l'humidité de l'eau. la viande et pour préserver la fraîcheur.

Standard mariné :

1. 1/2 tasse de pâte de haricot
2. 1 ail, écrasé
3. 2 cuillères à soupe de sucre brun
4. 2 cuillères à soupe de ketchup
5. 1/2 tasse de sauce Worcestershire
6. 1-1/4 cuillère à café de sel
7. 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon
8. 1/2 cuillère à café de poivre

Mélangez tous les ingrédients ci-dessus. La viande est coupée en petits cubes et mise dans la machine. Le temps de séchage est d'environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

02. La Viande de volaille:

Toute la viande de volaille doit être cuite avant d'être déshydratée. La cuisson à la vapeur ou le rôtissage est la meilleur moyen. Le temps de séchage peut être compris entre 2 et 8 heures, jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.

03. Poisson:

Il est conseillé de le cuire à la vapeur ou de le rôtir avant de le faire cuire (au four, le faire cuire à 200° pendant 2 heures. 20 minutes) et sécher pendant environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.

D. Vanille et pain:

Rincez l'excès d'eau et retirez les feuilles gâtées. Répartissez sans serrer la vanille sur le séchoir. Pour le pain : couper en petits morceaux, (sans croûte). Étendre librement sur le four de séchage, en séchant Le temps est d'environ 30 minutes à 2 heures.

E. Nuts:

Rincer à l'eau chaude. Disperser sur le séchoir. Conserver les noix après refroidissement, L'huile contenue dans les noix peuvent dégager des odeurs de pourriture, elles doivent donc être conservées au réfrigérateur pour assurer leur conservation. fraîcheur. Lorsque vous utilisez des noix, sortez-les à une température ambiante normale. environ 18-26 heures.

VI. Nettoyage et entretien

1. Débrancher le sécheur électrique de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
2. Après le séchage du produit alimentaire, la machine peut être lavée à l'eau chaude, nettoyé à l'aide d'un chiffon doux en coton, puis essuyé.
3. La surface de la base du séchoir électrique sale est nettoyée avec un chiffon humide.
4. Les nettoyants abrasifs, les brosses métalliques et les solvants organiques ne doivent pas être utilisés.
5. Stockez le produit nettoyé dans un environnement frais et ventilé.

Contact Us

Si vous rencontrez des problèmes ou des défaillances du produit pendant son utilisation, veuillez nous contacter à tout moment. Nous vous fournirons gratuitement un service de retour et d'échange pendant un an. Veuillez nous contacter par e-mail :- sales@nebula-appliances.com

Instructies voor gebruik

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Für jede Hilfe oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:-

sales@nebula-appliances.com.

- Trocknen Sie Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch leicht.
- Beheiztes Umlufttrocknungssystem, das Lebensmittel schneller trocknet.
- Trocknen von Lebensmitteln für einen gesunden und einzigartigen Geschmack.
- Temperatur und Zeit einstellen.

I. Vorsichtsmaßnahmen - VORSICHTIG LESEN

1. Prüfen Sie, ob die vom Produkt angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Spannung und verwenden Sie nur das Originalzubehör für das Produkt.
2. Es muss eine geerdete Steckdose verwendet werden, da es sonst zu einem schlechten Kontakt kommt und die Möglichkeit besteht, dass Feuer. Verwenden Sie eine Universalsteckdose niemals mit anderen Geräten.
3. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine instabile, nasse oder heiße Oberfläche, um Schäden oder Fehlfunktion.
4. Dieses Gerät heizt durch Luftzirkulation. Wenn das Gerät in Betrieb ist, blockieren Sie nicht die Lufteinlass auf der Rückseite des Geräts. Andernfalls wird das Produkt direkt beschädigt oder gefährlich
5. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf oder in die Nähe einer Wärmequelle. Andernfalls kann das Produkt kann beschädigt sein oder nicht richtig funktionieren.
6. Nicht in Wasser eintauchen. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Handtuch. Das Produkt muss vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7. Wenn das Produkt nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker und schalten Sie die Steckdose aus.
8. Wenn das Netzkabel oder das Produkt in irgendeiner Weise beschädigt ist, kontaktieren Sie uns sofort :- **sales@nebula-appliances.com**
9. Die ununterbrochene Nutzungsdauer darf **48** Stunden nicht überschreiten. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind.
10. Geben Sie kein Wasser in das Gerät.
11. Von Kindern fernhalten.

Tipps

1. Celsius in Grad Fahrenheit

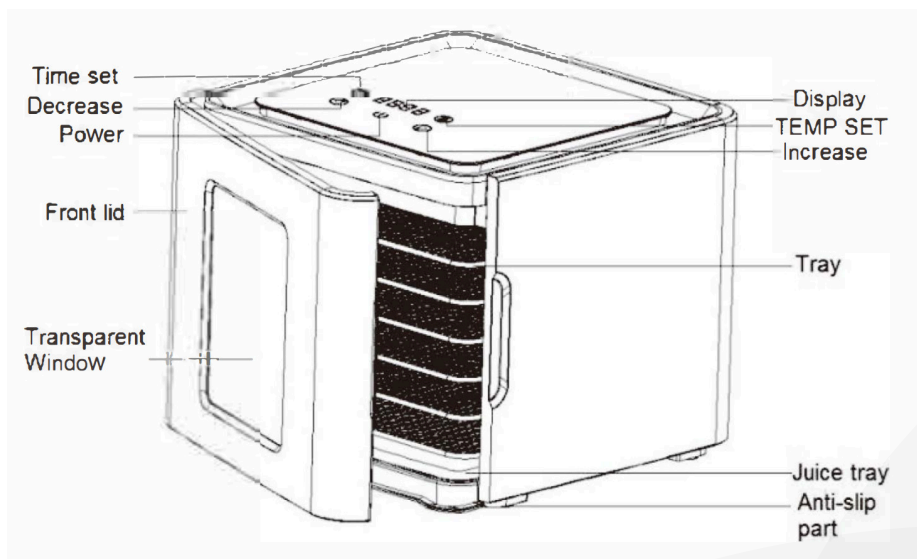
Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. Bei der erstmaligen Verwendung wird empfohlen, Folgendes zu verwenden das Produkt zunächst 1 Stunde lang leer lassen. Stellen Sie die Temperatur auf 60C und lassen Sie es laufen. Es ist normal, dass Dampf/Kondensation auftritt.
3. Die Standardtemperatur des Produkts beträgt 35 C und die Betriebszeit beträgt 8 Stunden. Die empfohlene Betriebs die Temperatur auf 60 "C eingestellt ist.
4. Mit der Zunahme der Anzahl der Fruchtplattenschichten und die Dichte der Fruchtplatzierung wird die Temperatur der oberen Fruchtplatte, wird empfohlen, dass die Fruchtichte sollte angemessen sein: und Früchte mit höherem Wassergehalt sollte auf die unterste Schicht gelegt werden.
5. Wenn das Gerät die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die. Das Gerät hört auf zu heizen und die LED-Leuchten und Ventilatoren werden weiter zu arbeiten.







II. Preventieve maatregelen

Specificatie	EU Stecker
Versorgungsspannung	240V
Netzfrequenz	50-60Hz
Standaard stroomverbruik	370-450W
Stromschutstufe	II
Arbeitsbedingungen	Kontinuierliche Bedingungen
Lufttemperatur auf jedem Tablett	AIO
Trocknungsgrad	80%, nicht weniger als
Verpackungsgewicht	3.5 kg, nicht mehr als

III. Componenten en namen



IV. Spezifikation des Betriebs

1. Die Lebensmittel vor dem Trocknen vorbehandeln, z. B. reinigen, in Scheiben oder Würfel schneiden, einweichen usw. Die Vorbehandlung von Lebensmitteln trägt dazu bei, die Farbe und Textur von Lebensmitteln nach dem Trocknen zu erhalten.
2. Je nach den verschiedenen Lebensmitteln und persönlichen Geschmacksvorlieben, bitte beachten Sie die später in diesem Artikel erwähnte Methode der Lebensmitteltrocknung für entsprechende Behandlungs- und Trocknungsmethoden.
3. Bevor Sie den Trockner zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie ihn und wischen Sie ihn mit einem Geschirrtuch.
4. Die vorbereiteten Lebensmittel gut verteilt auf jedes Tablett legen, die Frontdeckel.
5. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, drücken Sie die Einschalttaste Schalter. Die Kontrollleuchte leuchtet, die Standardarbeitszeit beträgt 8 Stunden, die Temperatur beträgt
6. Je nach den verschiedenen Lebensmitteln und Geschmäckern, stellen Sie die Zeit, berühren  Sie die Taste E, 9 berühren Sie dann die  und  erhöhen oder verringern Sie die wie gewünscht
7. Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten, berühren Sie die Tasten , dann  und  erhöhen oder verringern Sie die Temperatur. die Temperatur, stellen Sie 35-40-45-50-55-60-65-70 insgesamt 8 Gänge.
8. Nach der Arbeit für 8 Stunden. die Maschine wird die Temperatur automatisch zu senken, wenn die Temperatur im Schrank weniger als 50 Grad beträgt, wird sie Ausschalten. Sie können den Vorgang wiederholen, wenn Sie mehr Zeit zum Trocknen benötigen.
9. Nachdem die Lebensmittel getrocknet sind, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker.
10. Nach Abschluss der Arbeiten den Trockner und die Saftschalen reinigen.

11. Wenn die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht gegessen werden, sollten sie in einem Behälter oder Plastikbeutel. Nachdem die Lebensmittel versiegelt sind, im Kühlschrank aufbewahren.
12. Reinigen Sie nach Abschluss der Arbeiten den Trockner und die Saftschale. Es wird empfohlen, alle Schalen wieder in das Produkt zu legen.

V. Verfahren vor der Lebensmittel­trocknung

A. Vorbehandlung der Früchte

1. 1/4 Tasse Saft mit 2 Tassen Wasser vermischen und das gewünschte Trockenfutter für etwa 2 Minuten eintauchen.
2. Die Vorbehandlungstabelle - unten ist ein Leitfaden und Sie können die Zeiten je nach Geschmack ändern.

Voedsel naam	Vorbereitung	droge standaard	Tijd/Uur (ongeveer)
Äpfel	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artischocken	cut into 1/8-inch	fragile	8-30
Mandeln	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Banane	Peeled, cut into! 3-4mm pieces	crisp	6-28
Kirschen	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Heidelbeeren	open or whole	flexible	4-22
Jujube	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Feigen	sliced	tough	4-22
Weintrauben	whole	flexible	6-60
Orangenschalen	Long Strip	fragile	6-12
Pfirsiche	Semi-dry to core, Half or 1/4	flexible	7-28
Birnen	peeled	flexible	6-22

B. Vorbehandlung von Gemüse

1. Dämpfen, kochendes Wasser oder Öl. Empfohlen für Blumenkohl.
2. Das Gemüse wird für etwa 3-5 Minuten in kochendes Wasser gelegt. Abseihen, in Scheiben schneiden und in die Schale gelegt.
3. Das Gemüse kann auch für etwa 2 Minuten in Zitronensaft getaucht werden.

Voedsel naam	Vorbereitung	droge standaard	Tijd/Uur (ongeveer)
Spinat	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomaten	Peel and sliced or sliced	tough	6-18
Kürbis	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-15
Spargel	Cut into 1 inche pieces	Brittle	4-10
Artischocke	Cut into 1/3 inch stripes, cook for about 10minutes	Brittle	4-10
Rote Bete	Steeming Cooling goes to root	Fragile	6-22
Brussels leaves	Take the leaves off the stem	Fragile	8-30
Blumenkohl	Cut to open and soft, about 3-5 mins	Fragile	4-16
Kohl	Stipped and cut into 1/8 inche stip	tough	4-10
Möhren	Streamed and sliced	Ready-to-eat	4-8
Blumenkohl	Streamed cut	tough	4-12
Sellerie	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-11
Lauch	Cut	fragile	4-8
Gurke	Peeled Slice into 1/2 inch	fragile	4-16

C. Vorbehandlung von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln:

01. Mageres Fleisch (ohne Fett)

Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um den natürlichen Geschmack und die um sie zart zu machen. Eingelegte Produkte müssen Salz enthalten, um die Absorption von Feuchtigkeit aus das Fleisch und die Frische zu erhalten.

Marinierter Standard:

1. 1/2 Tasse Bohnenpaste
2. 1 Knoblauch, zerdrückt
3. 2 Esslöffel brauner Zucker
4. 2 Esslöffel Ketchup
5. 1/2 Tasse Worcester-
- shire-Sauce
6. 1-1/4 Teelöffel Salz
7. 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
8. 1/2 Teelöffel Pfeffer

Alle oben genannten Zutaten mischen. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in die Maschine gegeben. Die Trocknungszeit beträgt etwa 2-8 Stunden, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

02. Geflügelfleisch:

Sämtliches Geflügelfleisch muss vor dem Dehydrieren gekocht werden. Dämpfen oder Braten ist die beste Methode. Die Trocknungszeit kann zwischen 2-8 Stunden betragen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

03. Fisch:

Es ist ratsam, den Fisch vor dem Backen zu dämpfen oder zu braten (im Ofen bei 200 Grad backen für 20 Minuten)und etwa 2-8 Stunden trocknen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

D. Vanille & Brot:

Überschüssiges Wasser abspülen und verdorbene Blätter entfernen. Die Vanille locker auf dem Trockner verteilen. Für Brot: in kleine Stücke schneiden (ohne Kruste). Locker auf dem Trockenofen verteilen, trocknen Die Dauer beträgt etwa 30 Minuten bis 2 Stunden.

E. Nüsse:

Mit heißem Wasser ausspülen. Auf den Trockner streuen. Nüsse nach dem Abkühlen aufbewahren, Das im Öl enthaltene Nüsse können Fäulnisgerüche verursachen, daher müssen sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, um ihre Haltbarkeit zu gewährleisten. Frische. Wenn Sie Nüsse verwenden, nehmen Sie sie bei normaler Raumtemperatur heraus; die Trocknungszeit beträgt etwa 18–26 Stunden.

VI. Reinigung und Wartung

1. Vor der Reinigung den elektrischen Trockner vom Stromnetz trennen
2. Nach dem Trocknen des Lebensmittels kann die Maschine mit warmem Wasser gewaschen werden, mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt und anschließend trocken gewischt werden.
3. Die Oberfläche des verschmutzten Trocknerbodens wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.
4. Scheuernde Reinigungsmittel, Metallbürsten und organische Lösungsmittel sollten nicht verwendet werden.
5. Das gereinigte Produkt in einer kühlen, belüfteten Umgebung aufbewahren.

Vertrag

Wenn Sie während des Gebrauchs Probleme oder Produktausfälle feststellen, können Sie uns jederzeit kontaktieren. Wir bieten Ihnen eine kostenlose Rückgabe- und Umtauschservice für ein Jahr. Bitte kontaktieren Sie uns per E-Mail :- sales@nebula-appliances.com

Instrucciones para el usuario

Lea detenidamente este manual antes de utilizar el producto. Para cualquier ayuda Para obtener ayuda, póngase en contacto con: - **sales@nebula-appliances.com**

- Seca fácilmente verduras, frutas, carnes y pescados.
- Sistema de secado por circulación de aire caliente, secando los alimentos más rápidamente.
- Secado de alimentos para un sabor sano y único.
- Ajuste la temperatura y el tiempo.

I. Precauciones - LEA CON ATENCIÓN

1. Compruebe que la tensión de alimentación especificada por el producto coincide con la de la fuente de alimentación tensión y utilizar únicamente los accesorios originales del producto.
2. Debe utilizar un enchufe con toma de tierra, de lo contrario causará un mal contacto con la posibilidad de fuego. No utilice nunca una toma de corriente universal con otros aparatos.
3. No coloque el producto sobre una superficie inestable, húmeda o caliente para evitar daños o mal funcionamiento.
4. Este producto utiliza la circulación de aire para calentar. Cuando el producto esté funcionando, no bloquee la entrada de aire en la parte trasera del producto. De lo contrario, el producto será directamente dañado o peligroso
5. No coloque el producto directamente sobre o cerca de una fuente de calor. De lo contrario, el producto puede estar dañado o funcionar mal.
6. No lo sumerja en agua. Utilice sólo una toalla húmeda para limpiar. El producto debe ser Se deja enfriar a temperatura ambiente antes de la limpieza.
7. Cuando el producto no esté en uso, desenchufe el aparato y apague

la toma de corriente.

8. Si el cable de alimentación o el producto están dañados de alguna manera, póngase en contacto con nosotros inmediatamente :- **sales@nebula-appliances.com**
9. El tiempo de uso continuo no debe superar las **48** horas. Apague cuando haya terminado.
10. No añada agua a la unidad.
11. Mantener alejado de los niños.

Consejos

I. Celsius a grados Fahrenheit

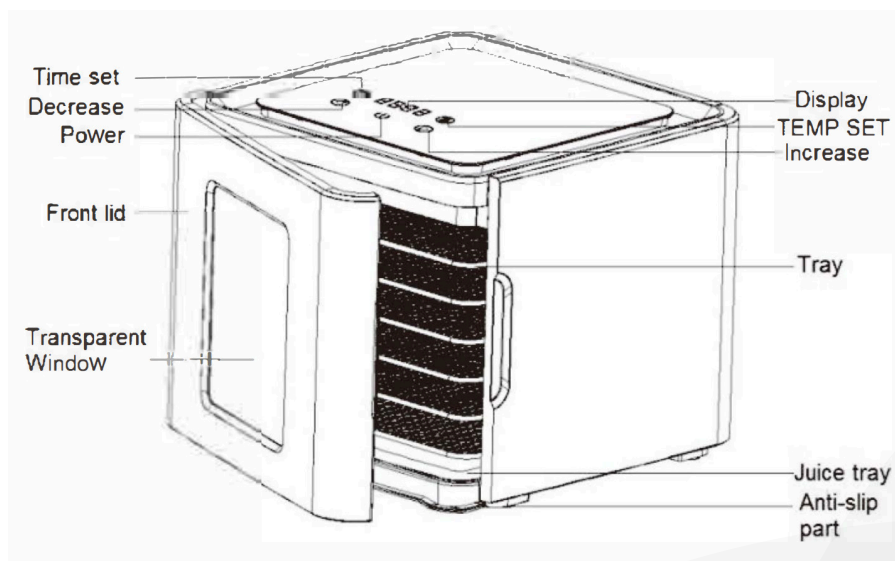
Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. Cuando se utiliza por primera vez, se recomienda utilizar el producto vacío primero durante 1 hora. Ajuste la temperatura a 60C y dejarlo correr. **Es normal que aparezca vapor / condensación.**
3. La temperatura por defecto del producto es de 35 C y la tiempo de trabajo es de 8 horas. El funcionamiento recomendado la temperatura se ajusta a 60 "C.
4. Con el aumento del número de capas del plato de fruta y la densidad de colocación de la fruta afectará a la temperatura de la placa superior de la fruta, se recomienda que la densidad de la fruta deben ser adecuados: y las frutas con mayor contenido de agua debe colocarse en la capa inferior.
5. Cuando la máquina alcanza la temperatura establecida, el la máquina dejará de calentar y las luces LED y los ventiladores seguir trabajando.







II. Specifo de Produkto

Especificación	Enchufe EU
Tensión de alimentación	240V
Frecuencia de la red	50-60Hz
Potencia estándar consumo	370-450W
Nivel de protección actual	II
Condiciones de trabajo	Condiciones continuas
Temperatura del aire en cada bandeja	AIO
Eficiencia de secado	80%, no menos de
Peso del paquete	3,5 kg, no más de

III. Komponentoj kaj Nomoj



IV. Especificación de la operación

1. Tratar previamente los alimentos antes de secarlos; por ejemplo, limpiarlos, cortarlos en rodajas o en dados, remojarlos, etc. El pretratamiento de alimentos ayuda a preservar el color y la textura de los alimentos después del secado.
2. De acuerdo con los diferentes alimentos y los requisitos de gusto personal, por favor, consulte el método de secado de alimentos que se menciona más adelante en este artículo para la correspondiente pre métodos de tratamiento y secado.
3. Antes de utilizar la secadora por primera vez, limpie la secadora y pásele un trapo paño de cocina.
4. Poner los alimentos pre preparados en cada una de las bandejas bien distribuidos, Cerrar el tapa frontal.
5. Inserte el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente, pulse el botón de encendido interruptor. La luz indicadora está encendida, el tiempo de trabajo por defecto es de 8 horas, el la temperatura es de
6. Según los diferentes alimentos y gustos, ajuste el tiempo, toque el botón  a continuación, toque el  y  aumentar o disminuir la como las solicitudes
7. Para ajustar la temperatura, toque el botón , luego  y  aumentar o disminuir la temperatura , ajustar 35-40-50-55-60-65-70 totalmente 8 marchas.
8. Después de trabajar durante 8 horas, la máquina disminuirá la temperatura automáticamente, cuando la temperatura en el armario es inferior a 50, se apagado. Yau puede repetir la operación si necesita secar más tiempo.
9. Después de que los alimentos se hayan secado, apague el interruptor de alimentación y retire el enchufe.

10. Una vez terminado el trabajo, limpie el secador y las bandejas de zumo.
11. Después de secar los alimentos, si no se consumen, deben sellarse en un contenedor o bolsa de plástico. Una vez sellados los alimentos, guárdelos en el frigorífico.
12. Una vez terminado el trabajo, limpie el secador y la bandeja de zumo. Es Se recomienda volver a colocar todas las bandejas dentro del producto.

V. Proceso previo al secado de alimentos

A. Pretratamiento de la fruta

1. Añade 1/4 de taza de jugo con 2 tazas de agua y sumerge el alimento seco deseado durante unos 2 minutos.
2. Tabla de pretratamiento - A continuación es una guía y se pueden cambiar los tiempos a gusto.

Mangago Nomo	Preparado	Seka Normo	Tempo/Horo (proksimume)
Manzanas	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Alcachofas	cut into 1/8-inch	fragile	8-30
Almendras	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Plátano	Peeled, cut into! 3-4rrrn pieces	crisp	6-28
Cerezas	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Arándanos	open or whole	flexible	4-22
Azufaifo	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Higos	sliced	tough	4-22
Uvas	whole	flexible	6-60

Naranja	Long Strip	fragile	6-12
Melocotones	Semi-dry to core, Half or 1/4	flexible	7-28
Peras	peeled	flexible	6-22

B. Pretratamiento vegetal

1. Al vapor, agua hirviendo o aceite. Recomendado para la coliflor.
2. El preparado. Las verduras se introducen en agua hirviendo durante unos 3-5 minutos. Se cuelean, se cortan en rodajas y se ponen en la bandeja.
3. También se pueden sumergir las verduras en zumo de limón durante unos 2 minutos.

Mangago Nomo	Preparado	Seka Normo	Tempo/Horo (proksimume)
Espinacas	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomates	Peel and sliced or sliced	tough	6-18
Calabaza	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-15
Espárragos	Cut into 1 inche pieces	Brittle	4-10
Alcachofa	Cut into 1/3 inch stripes, cook for about 10minutes	Brittle	4-10
Remolacha	Steaming Cooling goes to root	Fragile	6-22
Brussels leaves	Take the leaves off the stem	Fragile	8-30
Coliflor	Cut to open and soft, about 3-5 mins	Fragile	4-16
Coles	Stipped and cut into 1/8 inche stip	tough	4-10
Zanahorias	Streamed and sliced	Ready-to-eat	4-8
Coliflor	Streamed cut	tough	4-12

Apio	Sliced into 1/4 inch	Fragile	4-11
Puerros	Cut	fragile	4-8
Pepino	Peeled Slice into 1/2 inch	fragile	4-16

C. Tratamiento previo de la carne, el pescado y otros alimentos:

01. Carne magra (sin grasa)

Se recomienda marinar la carne antes del secado para mantener un sabor natural y para que sea tierno. Los productos encurtidos deben tener sal para ayudar a la absorción de la humedad de la carne y para conservar la frescura.

Estándar marinado:

1. 1/2 taza de pasta de judías:
2. 1 ajo, machacado:
3. 2 cucharadas de azúcar moreno:
4. 2 cucharadas de ketchup:
5. 1/2 taza de salsa Worcestershire:
6. 1-1/4 cucharadita de sal:
7. 1/2 cucharadita de cebolla en polvo:
8. 1/2 cucharadita de pimienta:

Se mezclan todos los ingredientes anteriores. La carne se corta en cubos pequeños y se pone en la máquina. El tiempo de secado es de unas 2-8 horas hasta que se evapora todo el agua.

02. Carne de ave:

Toda la carne de ave debe cocinarse antes de deshidratarla. La cocción al vapor o al horno es la mejor manera. El tiempo de secado puede ser de 2 a 8 horas hasta que se evapore todo el agua.

03. Pescado:

Es aconsejable cocer al vapor o asar antes de hornear (en el horno, hornear a 200 durante 20 minutos) y secar durante unas 2-8 horas hasta que se evapore todo el agua.

D. Vainilla y pan:

Enjuague el exceso de agua y retire las hojas estropeadas. Extienda sin apretar la vainilla en el secador. Para el pan: cortar en trozos pequeños, (sin corteza). Extender sin apretar en el horno de secado, secando el tiempo es de unos 30 minutos a 2 horas.

E. Nuts:

Aclarar con agua caliente. Esparcir en el secador. Almacenar las nueces después de enfriarlas, El aceite contenido en el nueces puede provocar algunos olores de putrefacción, por lo que debe conservarse en el frigorífico para asegurar su frescura. Cuando utilice nueces, sáquelas a temperatura ambiente normal; el tiempo de secado es unas 18-26 horas.

VI. Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte el secador eléctrico de la red eléctrica antes de limpiarlo
2. Después de que el producto alimenticio se haya secado, la máquina se puede lavar con agua tibia, Se limpia con un paño suave de algodón y se seca.
3. La superficie de la base de la secadora eléctrica sucia se limpia con un paño húmedo.
4. No deben utilizarse limpiadores abrasivos, cepillos metálicos ni disolventes orgánicos.
5. Almacenar el producto limpio en un ambiente fresco y ventilado .

Vertrag

Si tiene algún problema o fallo en el producto durante su uso, póngase en contacto con nosotros en cualquier momento. Le proporcionaremos un servicio de devolución y cambio durante un año. Póngase en contacto con nosotros a través de correo electrónico :- sales@nebu-la-appliances.com

Istruzioni per l'utente

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto. Per qualsiasi aiuto per assistenza contattare:- sales@nebula-appliances.com

Asciugare facilmente verdure, frutta, carne e pesce.

Sistema di asciugatura a circolazione d'aria riscaldata, per un'asciugatura più rapida degli alimenti. Essiccazione degli alimenti per un gusto sano e unico. Regolare la temperatura e il tempo.

I. Precauzioni - LEGGERE ATTENTAMENTE

1. Verificare che la tensione di alimentazione specificata dal prodotto corrisponda a quella dell'alimentatore. tensione e utilizzare solo gli accessori originali del prodotto.
2. È necessario utilizzare una presa di corrente con messa a terra, altrimenti il contatto sarà insufficiente con la possibilità di incendio. Non utilizzare mai una presa universale con altri apparecchi.
3. Non collocare il prodotto su una superficie instabile, bagnata o calda per evitare danni o danni alla salute. malfunzionamento.
4. Questo prodotto utilizza la circolazione dell'aria per il riscaldamento. Quando il prodotto è in funzione, non bloccare la circolazione dell'aria. ingresso dell'aria sul retro del prodotto. In caso contrario, il prodotto sarà direttamente danneggiato o pericoloso
5. Non collocare il prodotto direttamente su o vicino a una fonte di calore. In caso contrario, il prodotto potrebbe essere danneggiato o non funzionare correttamente.
6. Non immergere in acqua. Per la pulizia utilizzare solo un panno umido. Il prodotto deve essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima della pulizia.
7. Quando il prodotto non è in uso, scollegare il dispositivo e spegnere la presa.
8. Se il cavo di alimentazione o il prodotto è danneggiato in qualsiasi

modo, contattateci immediatamente :- sales@nebula-appliances.com

9. Il tempo di utilizzo continuo non deve superare le **48** ore. Spegnerne al termine.
10. Non aggiungere acqua all'unità.
11. Tenere lontano dai bambini.

Suggerimenti

I. Celsius a gradi Fahrenheit

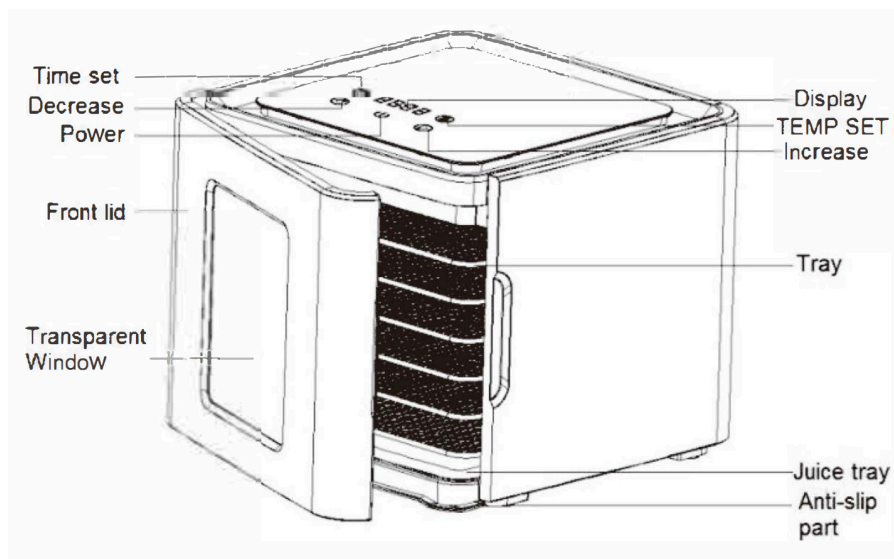
Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. Quando si utilizza per la prima volta, si raccomanda di utilizzare il prodotto vuoto per 1 ora. Impostare la temperatura a 60 C e lasciarlo funzionare. **È normale che si verifichi la comparsa di vapore/condensa.**
3. La temperatura predefinita del prodotto è di 35 C e il di lavoro è di 8 ore. Il funzionamento consigliato La temperatura è impostata su 60 "C.
4. Con l'aumento del numero di strati di frutta e di la densità di collocazione della frutta influisce sulla temperatura di il piatto di frutta superiore, si raccomanda che la densità della frutta dovrebbe essere appropriato: e frutti con un contenuto d'acqua più elevato devono essere collocati sullo strato inferiore.
5. Quando la macchina raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore La macchina smetterà di riscaldarsi e le luci a LED e le ventole si spegneranno. continuare a lavorare.







II. Specifiche di prodotto

Specifiche	EU Spina
Tensione di alimentazione	240V
Frequenza di rete	50-60Hz
Potenza standard consumo	370-450W
Livello di protezione corrente	II
Condizioni di lavoro Condizioni	continue
Temperatura dell'aria su ogni vassoio	AIO
Efficienza di asciugatura	80%, non inferiore a
Peso della confezione	3.5 kg, non superiore a

III. Komponentoj kaj Nomoj



IV. Specifiche di funzionamento

1. Pretrattare gli alimenti prima di essicarli; ad esempio, pulirli, tagliarli a fette o a cubetti, metterli a bagno, ecc. Il pretrattamento degli alimenti aiuta a preservarne il colore e la consistenza dopo l'essiccazione.
2. In base alle diverse esigenze alimentari e di gusto personale, fare riferimento a il metodo di essiccazione degli alimenti menzionato più avanti in questo articolo per la corrispondente pre metodi di trattamento e asciugatura.
3. Prima di utilizzare l'asciugatrice per la prima volta, pulire l'asciugatrice e passarla con un panno per la pulizia. panno per piatti.
4. Mettere gli alimenti preparati in precedenza su ogni vassoio, ben distribuiti, chiudere il coperchio. coperchio anteriore.
5. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente, premere il pulsante di accensione. interruttore. L'indicatore luminoso è acceso, il tempo di lavoro predefinito è di 8 ore, il tempo di funzionamento è di 8 ore. temperatura è di
6. According ai diversi alimenti e gusti, regolare il tempo, toccare il pulsante  9 quindi toccare i tasti  e  per aumentare o diminuire le richieste.
7. Per regolare la temperatura, toccare il tasto , quindi  e  aumentare o diminuire la temperatura, impostare 35-40-45-50-55-60-65-70 totalmente 8 marce.
8. Dopo 8 ore di lavoro, la macchina diminuisce automaticamente la temperatura, quando la temperatura nell'armadietto è inferiore a 50, si spegnimento. Yau può ripetere l'operazione se ha bisogno di asciugare più tempo.
9. Dopo l'asciugatura, spegnere l'interruttore di alimentazione e rimuovere la spina.
10. Al termine del lavoro, pulire l'essiccatore e i vassoi del succo.
11. Dopo l'essiccazione, se non viene consumato, l'alimento deve essere

sigillato in una scatola di cartone. contenitore o sacchetto di plastica.
Dopo aver sigillato gli alimenti, conservarli in frigorifero.

- Al termine del lavoro, pulire l'essiccatore e il vassoio del succo. È Si raccomanda di rimettere tutti i vassoi all'interno del prodotto.

V. Processo prima dell'essiccazione degli alimenti

A. Pretrattamento della frutta

1. Aggiungere 1/4 di tazza di succo con 2 tazze d'acqua e immergere il cibo secco desiderato per circa 2 ore. minuti.
2. Tabella dei pretrattamenti - La tabella sottostante è indicativa e i tempi possono essere modificati a seconda dei gusti.

Mangago Nomo	Preparado	Seka Nomo	Tempo/Horo (proksimume)
Mele	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Carciofi	cut into 1/8-inch	fragile	8-30
Mandorle	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Banane	Peeled, cut into! 3-4rnrn pieces	crisp	6-28
Ciliegie	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Mirtillo	open or whole	flexible	4-22
Giugiole	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Fichi	sliced	tough	4-22
Uva	whole	flexible	6-60
Arancia	Long Strip	fragile	6-12
Pesche	Semi-dry to core, Half or 1/4	flexible	7-28
Pere	peeled	flexible	6-22

B. Pretrattamento vegetale

1. Cottura a vapore, acqua o olio bollenti. Consigliato per il cavolfiore.
2. Il preparato Le verdure vengono immerse in acqua bollente per circa 3-5 minuti. Passare al setaccio, affettare e mettere nel vassoio.
3. Le verdure possono anche essere immerse nel succo di limone per circa 2 minuti.

C. Pretrattamento di carne, pesce e altri alimenti:

01. Carne magra (senza grassi)

Si raccomanda di marinare la carne prima dell'essiccazione per mantenere un gusto naturale e un'ottima qualità. per renderlo tenero. I prodotti sottaceto devono avere il sale per favorire l'assorbimento dell'umidità da parte di la carne e per preservarne la freschezza.

Standard marinato:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. 1/2 tazza di pasta di fagioli | 5. 1/2 tazza di salsa Worcestershire |
| 2. 1 aglio schiacciato | 6. 1-1/4 cucchiaino di sale |
| 3. 2 cucchiaini di zucchero di canna | 7. 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere |
| 4. 2 cucchiaini di ketchup | 8. 1/2 cucchiaino di pepe |

Mescolare tutti gli ingredienti di cui sopra. La carne viene tagliata a cubetti e messa nella macchina. Il tempo di essiccazione è di circa 2-8 ore fino all'evaporazione di tutta l'acqua.

02. Carne di pollame:

Tutte le carni di pollame devono essere cotte prima di essere disidratate. La cottura a vapore o arrosto è la modo migliore. Il tempo di asciugatura può variare da 2 a 8 ore fino all'evaporazione dell'acqua.

03. Pesce:

Si consiglia di cuocere a vapore o arrosto prima di infornare (in forno, cuocere a 200 per 20 minuti) e asciugare per circa 2-8 ore fino all'evaporazione di tutta l'acqua.

D. Vaniglia e pane:

Sciacquare l'acqua in eccesso e rimuovere le foglie rovinare. Distribuire liberamente la vaniglia sull'essiccatore. Per il pane: tagliare in piccoli pezzi (senza crosta). Stendere liberamente sul forno di essiccazione, asciugando tempo è di circa 30 minuti - 2 ore.

E. Nuts:

Risciacquare con acqua calda. Spargere sull'asciugatrice. Conservare le noci dopo il raffreddamento, L'olio contenuto nel La frutta a guscio può provocare un odore di marcio, quindi deve essere conservata in frigorifero per garantirne la conservazione. freschezza. Quando si utilizza la frutta secca, toglierla a temperatura ambiente. circa 18-26 ore.

VI. Pulizia e manutenzione

1. Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'asciugatrice elettrica dall'alimentazione.
2. Dopo l'asciugatura del prodotto alimentare, la macchina può essere lavata con acqua calda,
3. Pulire con un panno di cotone morbido e asciugare.
4. Pulire la superficie della base dell'asciugatrice elettrica sporca con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole metalliche e solventi organici.
5. Conservare il prodotto pulito in un ambiente fresco e ventilato.

Contratto

Se si riscontrano problemi o guasti al prodotto durante l'uso, contattateci in qualsiasi momento. Vi forniremo gratuitamente un servizio di restituzione e sostituzione per un anno. Si prega di contattarci tramite email :- **sales@nebula-appliances.com**



 NEBULA