

MIGEL



میوه خشک کن

GFD 300

English

فارسی


مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

اطلاعات فنی

توان: ۳۰۰ وات

ولتاژ: ۲۳۰ ولت

فرکانس: ۵۰ هرتز

نکات ایمنی 

به منظور پیشگیری از خطرهای برق گرفتگی، آتش سوزی، آسیب به دستگاه و آسیب به کاربر، موارد زیر را رعایت نمایید:

۱. تمامی دستورات را مطالعه نمایید.
۲. از لمس قسمت های داغ بپرهیزید. همیشه از دستگیره استفاده نمایید.
۳. برای پیشگیری از برق گرفتگی، از فرو بردن قطعه برقی، سیم برق و دوشاخه به درون آب و یا هر مایع دیگری خودداری نمایید.
۴. در صورت استفاده از کالا در حضور کودکان، نظارت بسیار نزدیک لازم است.
۵. زمان عدم استفاده دستگاه و نیز پیش از تمیزکاری حتماً دستگاه را از برق بکشید.
۶. از دستگاهی که به هر دلیلی آسیب دیده است و یا سیم برق آن آسیب دیدگی دارد و یا عملکرد غیر عادی دارد استفاده نکنید. به منظور رفع عیب دستگاه را به مراکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
۷. استفاده از هرگونه لوازم جانبی غیر که از سمت تولید کننده ارائه نشده باشد خطر آفرین خواهد بود.
۸. در فضای باز از دستگاه استفاده نکنید.
۹. از آویزان ماندن سیم برق از لبه تیز کانتر و میز و همچنین مجاورت سیم با سطوح داغ جلوگیری نمایید.
۱۰. از قرار دادن دستگاه در مجاورت منابع گرمایی مثل اجاق گاز و آون خودداری نمایید.
۱۱. برای قطع برق، ابتدا دستگاه را خاموش کرده (در حالت OFF بگذارید) و سپس دوشاخه را از برق بکشید.
۱۲. از دستگاه فقط جهت مقاصد تعیین شده استفاده نمایید.

اخطار! 

استفاده ناصحیح از دوشاخه منجر به آسیب خواهد شد.

سیم برق

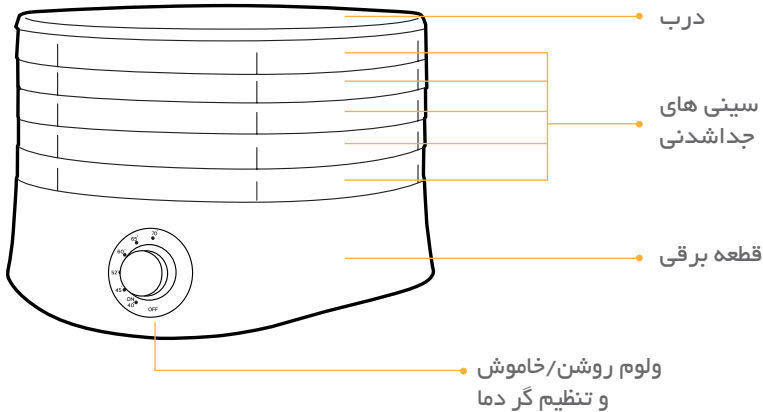
استفاده از سیم های سیار و سه راهی ها جایز است به شرطی که موارد احتیاطی در نظر گرفته شود:

۱. ظرفیت انتقال جریان ۱۰ آمپری را داشته باشد.

۲. محلی که سیم قرار دارد توجه شود که تحت کشش اتفاقی (گرفتن به پای شخص گذر کننده و...) و در دسترس کودکان قرار نگیرد و از لبه های تیز آویزان نشود.

نکته: شرکت تولید کننده در قبال آسیب هایی که ناشی از نادیده گرفتن هشدارهای ایمنی در مورد کاربری و سیم دستگاه اتفاق افتاده است مسئولیتی بر عهده نخواهد داشت.

کاربری دستگاه



پیش از اولین استفاده

۱. تمامی قطعات را از بسته بندی خارج نمایید.

۲. از لیبیل مشخصات دستگاه بررسی نمایید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ منطقه سکونتتان تطابق داشته باشد.

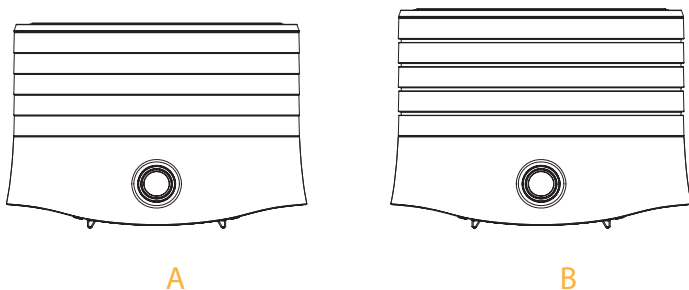
۳. درب و سینی ها را با آب گرم و شوینده های ملایم بشویید. قطعه برقی را می توانید با پارچه کمی نم دار پاک نمایید.

هشدار: از شستن و فروبردن قطعه برقی در آب خودداری نمایید.

استفاده از دستگاه

۱. برش های میوه را بر سینی ها قرار دهید. از پوشاندن کامل سطح سینی خودداری نمایید؛ چرا که گردش هوای گرم را مختل می کند. مواد را روی هم نگذارید و سینی ها را زیادی پر نکنید؛ چرا که بازده عملکرد پایین خواهد آمد.

تذکر: سینی ها در دو حالت قابلیت قرار گیری دارند؛ در حالت عادی در صورتی که شیارها و شکاف های دور سینی ها بر هم منطبق شوند هر طبقه ارتفاعی معادل ۱,۵ سانتی متر خواهد داشت (تصویر A). در غیر این حالت برای داشتن ارتفاع بیشتر می توانید سینی ها را به نحوی بگردانید که شیارها و شکاف ها منطبق نگردند؛ در این حالت سینی ها به نحوی روی هم قرار می گیرند که هر طبقه ارتفاعی معادل ۲,۸ سانتی متر خواهد داشت.



۲. مواد را به نحوی که توضیح داده شد، بر روی سینی ها قرار دهید. همیشه گذاشتن مواد را از سینی های پایینی آغاز نمایید. حفره وسط سینی را نپوشانید.
۳. سینی ها را بر روی قسمت برقی قرار دهید.
۴. درب را بر روی سینی بالایی قرار دهید. در طول عملیات خشک کردن همواره باید درب دستگاه بر روی آن قرار داشته باشد.
۵. دوشاخه را به برق بزنید و ولوم دستگاه را بپیچانید تا دستگاه شروع به کار کند.
۶. درجه دمای مورد نظرتان را انتخاب نمایید.
۷. در زمان هایی سینی ها را بگردانید تا از خشک شدن مواد به طور یکنواخت اطمینان حاصل نمایید. برای این کار دوشاخه را از برق بکشید، سینی ها را بگردانید و سپس دوباره دو شاخه را به برق بزنید.
۸. پس از خشک کردن مواد، ولوم تنظیم را در حالت "OFF" گذاشته و دو شاخه را از برق بکشید. اجازه دهید مواد خنک شوند، سپس آن ها را درون ظرفی دیگر بریزید.

نکته: پیشنهاد می شود هر ۵ طبقه را همواره بر دستگاه قرار دهید؛ مهم نیست که چه تعداد از آن ها پر باشند.

نگهداری

- در صورت نگهداری مواد خشک شده در بسته بندی های وکیوم شده، مدت زمان ماندگاری آن ها ۳ برابر خواهد شد.
- مواد را در ظروف در بسته و بدون رطوبت و در محلی تاریک قرار دهید.
- مواد را در محیطی خنک (زیر ۱۵ درجه)، تاریک و خشک قرار دهید. گوشت قرمز و ماهی خشک شده را بهتر است در یخچال نگه دارید.

خشک کردن مواد

به یاد داشته باشید که برای رسیدن به نتایج بهتر، می بایست مواد تهیه شده با کیفیت بالا و کاملاً رسیده باشند.

مواد را پیش از خشکاندن بشویید و آن ها را خشک نمایید. از قرار دادن میوه ها به صورت خیس در دستگاه خودداری نمایید.

توجه! از قرار دادن سینی ها بر دستگاه در صورت خیس بودن خودداری نمایید. قسمت های خراب و گندیده میوه ها را جدا نمایید. مواد را به نحوی برش دهید که راحت درون سینی ها قرار گیرند. مدت زمان خشک شدن میوه ها بستگی به میزان نازکی برش ها دارد.

همچنین می توانید با نظارت بر میزان خشکیدگی مواد، جای سینی ها را عوض نمایید. سینی های بالایی را به زیر منتقل کنید که به پایه نزدیکتر باشد. اکثر میوه ها روکشی محافظ به صورت طبیعی دارند که باعث می شود مدت زمان خشک شدنشان بالاتر رود. به منظور پیشگیری از این مورد، پیشنهاد می شود ۱-۲ دقیقه میوه ها را بجوشانید و بعد درون آب سرد بریزید سپس اقدام به خشک کردن آن ها نمایید.

لازم است بدانید: زمان های خشک شدن که در این کتاب آمده است به صورت تقریبی می باشد.

مدت زمان خشک شدن میوه ها به موارد زیادی بستگی دارد؛ از جمله دمای اتاق، رطوبت اتاق، میزان رطوبت میوه ها، ضخامت برش ها و...

خشک کردن میوه ها

۱. میوه ها را بشویید.
۲. هسته ها و قسمت های خراب را جدا نمایید.
۳. میوه را به نحوی برش دهید (اسلایس) که به راحتی درون سینی بتوان پخش کرد.
۴. به منظور پیشگیری از پژمردن میوه می توانید قطعات میوه را درون آب آناناس و یا آب لیموی طبیعی قرار دهید.
۵. برای داشتن عطر بهتر میوه نیز می توانید از دارچین و نارگیل استفاده نمایید.

خشک کردن سبزیجات

۱. سبزیجات را بشویید.
۲. قسمت های خراب را جدا نمایید.
۳. سبزیجات را به نحوی برش دهید (اسلایس) که به راحتی درون سینی بتوان پخش کرد.
۴. بهتر است ۵-۱ دقیقه سبزیجات را بجوشانید، سپس در آب سرد بریزید و خشک نمایید.

خشک کردن گیاهان دارویی

۱. پیشنهاد می شود برگ ها را خشک نمایید.
۲. پس از خشک کردن آن ها را باید درون کیسه های کاغذی و یا ظروف شیشه ای در محلی خنک و تاریک نگه دارید.

نگه داری میوه های خشک شده

۱. ظرفی که برای نگه داری میوه های خشک استفاده می کنید باید تمیز و خشک باشند.
 ۲. برای نگه داری بهتر پیشنهاد می شود میوه ها را درون ظرف شیشه ای با درب فلزی قرار دهید و ظرف را در محلی خنک (۲۰-۵ درجه) و البته تاریک قرار دهید.
 ۳. در هفته اول نگهداری میوه ها را بررسی نمایید که رطوبتی نداشته باشند. داشتن رطوبت بدین معناست که میوه ها به طور کامل خشک نشده اند و باید دوباره خشک شوند.
- توجه!** از قرار دادن میوه های گرم درون ظرف برای نگه داری خودداری شود. اجازه دهید میوه ها سرد شوند.

آماده سازی مقدماتی میوه ها

آماده سازی مقدماتی میوه ها باعث حفظ رنگ طبیعی، طعم و عطر میوه خواهد شد. در زیر شما راهکارهایی را برای آماده سازی میوه برای خشک کردن می خوانید: یک چهارم لیوان آب میوه طبیعی مرتبط با میوه ای که می خواهید خشک نمایید را آماده نمایید. (مثلاً برای خشک کردن سیب، آب سیب تهیه نمایید). آن مقدار آب میوه را با ۲ لیوان آب مخلوط نمایید. سپس تکه های میوه را برای مدت ۲ ساعت درون مایع آماده شده بخوابانید.

جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

نام میوه	آماده سازی	حالت پس از خشک شدن	مدت زمان خشک شدن (ساعت)
زردآلو	برش دهید و هسته را درآورید	نرم	۲۳-۱۳
پوست پرتقال	به صورت دراز بریده شود	ترد و شکننده	۱۶-۸
آناناس تازه	پوست آن کنده شود و به صورت تکه تکه و یا حلقوی برش داده شود	سفت	۱۶-۸
کنسرو آناناس	آب آن را تخلیه کرده و سپس خشک نمایید	نرم	۱۶-۸

۸-۱۶	ترد	پوست آن را بکنید و سپس حلقه حلقه برش دهید (با ضخامت ۴-۳ میلیمتر)	موز
۸-۱۶	نرم	نیازی به برش نیست	انگور
۶-۱۶	نرم	نیازی به خارج کردن هسته نیست (می توان آن را در حالت نیمه خشک خارج کرد)	گیلاس
۸-۱۶	نرم	آن را پوست کنده و برش دهید	گلابی
۸-۲۶	نرم	برش دهید	انجیر
۸-۱۶	نرم	نیازی به برش نیست	کِرَن بری
۸-۱۶	نرم	به دو نیم تقسیم کرده و زمانی که نیمه خشک است هسته را خارج نمایید	هلو
۸-۱۶	سخت	هسته را خارج نمایید و برش دهید	خرما
۸-۱۲	نرم	پوست کنده، وسط آن را خارج نمایید و تکه تکه و یا حلقه حلقه نمایید	سیب

تذکر: زمان ها و روش های گفته شده در جدول به صورت تجربی می باشد. انتخاب کاربران می تواند متفاوت از آنچه در جدول آمده است باشد.

آماده سازی اولیه سبزیجات

- پیشنهاد می شود لوبیا سبز، گل کلم، بروکلی، مارچوبه و سیب زمینی را ابتدا بجوشانید تا رنگ طبیعی خود را حفظ نمایند. روش جوشاندن: سبزیجات آماده شده را درون یک تابه بریزید و به مدت ۳-۵ دقیقه با آب بجوشانید. سپس آب را تخلیه نمایید و سپس سبزیجات را در دستگاه قرار دهید.
 - اگر خواستید به لوبیا سبز، مارچوبه و... طعم لیمو بدهید، فقط کافیست آنها را ۲ دقیقه درون آب لیمو قرار دهید.
- نکته:** موارد ارائه شده فقط راهنماییست و الزامی به اجرائشان نیست.

جدول آماده سازی سبزیجات برای خشک کردن

نام سبزیجات	آماده سازی	حالت پس از خشک شدن	مدت زمان خشک شدن (ساعت)
کنگر	به صورت باریک برش داده شود (ضخامت ۴-۳ میلی متر)	شکننده	۸-۱۳
بادمجان	پوست کنده شود و با ضخامت ۱۲-۶ میلیمتر برش داده شود	شکننده	۸-۱۲

۸-۱۶	شکننده	پوست کنده شود و برش داده شود برای ۵-۳ دقیقه بخار داده شود	بروکلی
۸-۱۴	شکننده	با ضخامت ۶ میلیمتر برش داده شود	کدو
۸-۱۴	سفت	به صورت باریک برش داده شود	کلم برگ
۸-۳۰	ترد	به دو نیم تقسیم نمایید	کلم بروکسل
۸-۱۶	سفت	بجوشانید تا نرم شود	گل کلم
۸-۱۶	ترد	برش دهید، ۱۰-۸ دقیقه بجوشانید	سیب زمینی
۸-۱۴	ترد	نازک و حلقه ای برش دهید	پیاز
۸-۱۴	ترد	بجوشانید تا نرم شود؛ خرد و یا حلقه ای کنید	هویج
۸-۱۸	سفت	پوست بکنید و حلقه ای برش دهید (۱۲ میل ضخامت)	خیار
۸-۱۴	ترد	خرد و یا حلقه ای کنید (ضخامت ۶ میل) مغز را خارج نمایید	فلفل دلمه ای
۸-۱۴	سفت	نیازی به برش نیست	فلفل پیکانت
۶-۱۰	ترد	برگه ها را برش دهید	جعفری
۸-۲۴	سفت	پوست بکنید، خرد و یا حلقه ای کنید	گوجه
۸-۱۸	حذف رطوبت گیاه	پوست بکنید، با ضخامت ۳ میلی متر خرد کنید	ریواس
۸-۱۶	ترد	بجوشانید، صبر کنید تا خنک شود، سروته آن را بزنید و سپس خرد و یا حلقه ای کنید	چغندر
۸-۱۴	ترد	با ضخامت ۶ میلی متر خرد کنید	کرفس
۸-۱۴	ترد	خرد کنید	پیازچه
۸-۱۴	ترد	با ضخامت ۲.۵ میلی متر خرد کنید	مارچوبه
۸-۱۶	ترد	پوست بکنید و حلقه ای کنید	سیر
۸-۱۶	ترد	بجوشانید تا پزمرده شود	اسفناج
۶-۱۰	سفت و ترد	قارچ هایی را انتخاب نمایید که کلاهکشان به سمت داخل خم شده است. خرد کنید و یا کامل بگذارید	قارچ چامپیگنون

تذکر: زمان ها و روش های گفته شده در جدول به صورت تجربی می باشد. انتخاب کاربران می تواند متفاوت از آنچه در جدول آمده است باشد.

آماده سازی اولیه گوشت، مرغ و انواع گوشت

به منظور حفظ سلامت مصرف کننده، آماده سازی اولیه گوشت ها بسیار ضروری می باشد. برای خشک شدن بهتر از گوشت بدون چربی استفاده نمایید. پیشنهاد می شود گوشت را در مواد بخوابانید؛ اینکار کمک می کند آب گوشت بهتر تخلیه شود. مواد لازم:

۱/۲ لیوان سس سویا

یک حبه سیر ریز شده

۲ قاشق غذاخوری سس کچاپ

۱/۴ قاشق نمک

۱/۲ قاشق پودر فلفل

تمامی مواد کاملاً مخلوط شوند

مرغ

پیش از شروع، بهتر است آن را جوشانده و یا سرخ نمایید. به مدت ۲-۳ ساعت و یا تا زمانی که رطوبت از بین برود، عمل خشک کردن را انجام دهید.

ماهی

ابتدا در تابه آن را جوشانده و یا به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۲۰۰ درجه بپزید. به مدت ۲-۸ ساعت و یا تا زمانی که رطوبت از بین برود، عمل خشک کردن را انجام دهید.

انواع گوشت

گوشت را آماده نمایید، به تکه های کوچک برش دهید و سپس . به مدت ۲-۸ ساعت و یا تا زمانی که رطوبت از بین برود، عمل خشک کردن را انجام دهید.

تمیزکاری و نگهداری

پیش از تمیزکاری دستگاه را خاموش کرده، از برق بکشید و اجازه دهید خنک شود. بدنه قسمت برقی را بوسیله پارچه کمی نمدار پاک نمایید و اجازه دهید خشک شود. سینی ها را بوسیله آب گرم و مایع ظرفشویی ملایم بشویید. از برس های فلزی و شوینده های سایا استفاده نکنید، چرا که به سطح بدنه آسیب خواهند رساند. سینی ها را خشک نمایید، بر دستگاه بگذارید و بدون آنکه موادی درون آن ها قرار دهید دستگاه را روشن نمایید و بگذارید حداقل ۴ ساعت کار کند. سپس دستگاه را خاموش نمایید و بگذارید دستگاه خنک شود. این عملیات پیش از اولین استفاده نیز توصیه می شود. در صورت عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از برق بکشید.

برای کنار گذاشتن دستگاه ابتدا تمیزکاری را انجام دهید سپس آن را کاور کنید و در محلی خشک و دور از دسترس کودکان قرار دهید.

عیب یابی

پیش از تماس با مرکز خدمات پس از فروش موارد زیر را بررسی نمایید:
دستگاه کار نمی کند:

۱. پریز مورد نظر را با دستگاه دیگری چک نمایید تا اطمینان حاصل شود که ایراد از پریز نیست.

۲. ولوم تنظیم را بررسی نمایید که در حالت روشن باشد.
در صورتیکه هیچ کدام از موارد بالا نباشد، دیگر برای رفع ایراد هیچ اقدامی نکنید و فقط با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست محیطی



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!
لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دور انداختنی را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



Dear customer!
Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.
We really hope that you enjoy operating this product.

Important safety instructions warning

Input power: 300Watt

Voltage: 230V

Frequency: 50Hz

Product specification

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (unit base) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliances with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electrical shock, the plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.

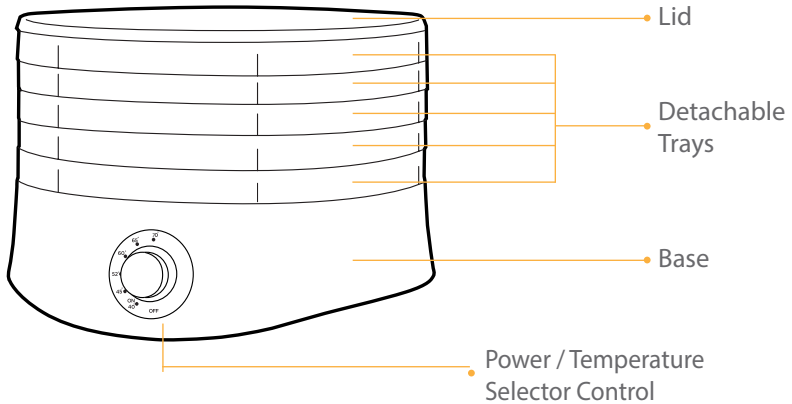
POWER SUPPLY CORD

Longer extension cords are available & may be used if care is exercised in their use.

1. The marked electrical ratings of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord shall be arranged so that it will not drape over the countertop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTE: Neither Westinghouse nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

Set up & use



BEFORE FIRST TIME USE

- Remove all packaging from the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on the appliances rating label.
- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water. The base should be cleaned with a damp cloth.

CAUTION: Do not wash or immerse the base in water

TO BEGIN USE

1. Place the food flat on the trays. Do not completely cover the bottom of the tray as

this will stop the air circulation. Overloading the trays or placing the food on top of

each other will reduce the efficiency of the dehydrator.

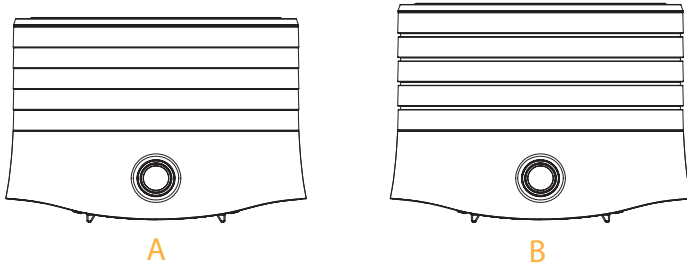
NOTE: The food dehydrator offers two options for setting tray heights. To set the

lower (default) height of 0.6 Inch (1.5cm), place the trays on top of each other

as shown in A. Turn the trays so that the tabs located at the bottom of the trays are placed adjacent to the grooves, located at the top of every tray.

To set a clearance of 1.1 Inch (2.8cm), turn and seat the trays so that the tabs

fit precisely in to the grooves as shown in B.



2. Prepare the food as recommended and place on the trays. Always start by placing the food in the lower sections of the dehydrator. Leave the central hole uncovered.

3. Place the trays on the power base.

4. Place the lid onto the appliance. During the dehydrating process the upper lid should always be left on the appliance.

5. Plug the appliance in to the electrical socket and turn on the appliance by rotating the knob counter clockwise to the desired temperature setting.

6. Set the temperature of the dehydrator to the desired setting.

7. Rotate the trays at intervals throughout, to ensure even drying. Unplug the appliance, rotate the trays, then plug the appliance back in and continue to dry.

8. When you have finished using the appliance, turn it off by putting the switch to the “Off” position and unplug the appliance. Allow the food to cool down and then place it into a container or jar.

NOTE: It is recommended to use all 5 trays whenever you use the appliance no matter how many sections are left empty.

Storage

- Vacuum packing dried foods extends the shelf life of the food by 3 times.
- Store the foods in airtight, moisture-proof containers. Do not expose to light.
- Store in cool (below 59°F / 15°C), dark and dry areas. Dehydrated meat and fish are best stored in the refrigerator.

Dehydration guide

There are no absolutes and quite a few variables in food dehydration. The best way to become proficient is to experiment using this booklet as a guideline and then adjusting your drying technique according to your results. Record keeping is helpful in food dehydration. Records of weight of produce before and after the dehydration, length of time required for drying, etc., can be useful information in attaining a good quality product. Information can be recorded on the labels of the food storage containers.

Tasty ready-to-eat snacks and confections are some of the versatile products you can create by drying fruits and vegetables at home. After soaking in water, the re-hydrated foods can be used in favorite recipes for casseroles, soups, stews and salads. Re-hydrated fruits and berries can also make excellent compotes or sauces. Drying is appealing because the procedure is relatively simple and requires little equipment. Only minimal storage space is needed. Dehydrating is a method of heating the food to evaporate the moisture present, and removing the water vapor formed.

Most food products release moisture rapidly during early stages of drying. This means they can absorb large amounts of heat and give off large quantities of water vapor while remaining at a temperature well below that of the drying air. Only minimal storage space is needed.

Dehydrating is a method of heating the food to evaporate the moisture present, and removing the water vapor formed.

Most food products release moisture rapidly during early stages of drying.

This means they can absorb large amounts of heat and give off large quantities of water vapor while remaining at a temperature well below that of the drying air.

Procedure

Fruits and vegetables selected for drying should be the highest quality obtainable –fresh and fully ripened. Wilted or inferior produce will not make a satisfactory dried product. Immature produce lacks flavor and color. Overmature produce may be tough and fibrous or soft and mushy.

Prepare produce immediately after gathering, and begin drying at once. Wash or clean all fresh food thoroughly to remove any dirt or spray. Sort and discard defective food; decay, bruises, or mold on any piece may affect an entire batch. For greater convenience when you finally use the food, and to speed drying, it is advisable to peel, pit, or core some fruits and vegetables. Smaller pieces dry more quickly and uniformly.

Pretreating

Enzymes in fruit and vegetables are responsible for color and flavor changes during ripening. These changes will continue during drying and storage unless the produce is pretreated to slow down enzyme activity.

Blanching can be used in the pretreatment of vegetables, as it helps set color and hastens drying by relaxing tissues. Blanching may also prevent undesirable changes in flavor during storage, and improve reconstitution during cooking.

Many light-colored fruits (especially apples, apricots, peaches, nectarines, and pears) tend to darken during drying and storage. To prevent this darkening, the fruit may be pretreated by blanching or by a suitable dip, but effectiveness of pretreatment methods varies.

Fruits may be dipped in one of the following:

- Pineapple or lemon juice as a natural alternative to other pretreatments to reduce browning. Slice fruit directly into juice. Remove promptly (about 2 minutes) and place on trays. Fruits may also be dipped in honey, spices, lime or orange juice, or sprinkled with coconut to give them a snappy dried flavor. Use your imagination and make your own flavorful dip.
- Sodium Bisulfite: Ask for food safe, (USP) grade only. Dissolve 1 teaspoon of sodium bisulfite in one quart of water. Prepare small amounts of fruit and dip for 2 minutes in the solution. This helps prevent loss of Vitamin C and maintains a bright color. Sodium bisulfite may be obtained from a local pharmacy

- A solution of table salt.

- A solution of ascorbic acid or citric acid. Commercial antioxidant mixtures containing ascorbic acid may also be used, but often are not as effective as pure ascorbic acid.

Fruits may be steam-blanching. However, blanched fruits may turn soft and become difficult to handle. Syrup blanching may help retain the color of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. A sweetened candied product will result. Fruits with tough skins (grapes, prunes and small dark plums, cherries, figs and some berries) may be water-blanching to crack the skins. This will allow moisture inside to surface more readily during drying. Before drying pretreated food, remove any excess moisture by placing the food on paper towels or clean cloths. Drying trays should be loaded with a thin layer of food as directed. If needed, clean cheesecloth can be spread on the trays to prevent food pieces from sticking or falling through. The amount of food being dried at one time should not exceed roughly 3/4 of each tray's surface area and a 1/4" thick.

Reconstituting foods

All dehydrated foods need to be reconstituted. Most fruits are actually preferable in their dried form. Most vegetables, however, are most taste-tempting when reconstituted. To reconstitute vegetables for cooking, merely wash product in clean water, then place in an amount of cold, unsalted water and cover. Soak 2 to 8 hours, if possible, then cook in same water used for soaking. Add more water if necessary. Bring product to a boil, then reduce heat to simmer just until done. Add salt, if desired, at end of cooking time, as salt slows down the reconstitution process. As with fresh products, overcooking will diminish flavor and texture. To reconstitute vegetables like carrots, soak in ice water or soak in water in the refrigerator.

Dried foods can be reconstituted by soaking, cooking, or a combination of both and will resemble their fresh counterparts after reconstitution. However, dried foods are unique and should not be expected to resemble a fresh product in every respect.

Drying does not render the food free of bacteria, yeasts, and molds. Thus, spoilage could occur if soaking is prolonged at room temperature. Refrigerate if soaking for longer than 1 to 2 hours.

To conserve nutritive value, use the liquid remaining after soaking and cooking as part of the water needed in recipes.

One cup of dried vegetables reconstitutes to about 2 cups. To replace the moisture removed from most vegetables, barely cover them with cold water and soak 20 minutes to 2 hours. Cover greens with boiling water. To cook, bring simmer until done.

One cup of dried fruit reconstitutes to about 2/1 1 cups. Add water just to cover the fruit; more can be added later if needed. One to eight hours are required to reconstitute most fruits, depending on fruit type, size of pieces, and water temperature. (Hot water takes less time). Over-soaking will produce a loss of flavor. To cook reconstituted fruit, cover and simmer in the soak water. Dried or reconstituted fruits and vegetables can be used in a variety of ways. Use dried fruit for snacks at home, on the trail, or on the ski slopes. Use pieces in cookies or confections.

Serve reconstituted fruit as compotes or as sauces. It can be incorporated into favorite recipes for breads, gelatin salads, omelets, pies, stuffing, milkshakes, homemade ice cream and cooked cereals.

Add dried vegetables to soups and stews or vegetable dishes. Use as dry snacks or dip chips. Include reconstituted vegetables in favorite recipes for meat pies and other main dishes, as well as gelatin and vegetable salads.

Powdered vegetables in the dried form make a tasty addition to broths, raw soups, and dressings.

For optimum maintenance of nutritional value, we suggest:

- Blanching the correct length of time.
- Packaging dried foods properly and storing containers in a cool, dry, dark place.
- Checking dried foods periodically during storage to insure that moisture has not been reabsorbed.
- Eating dried foods as soon as possible.
- Using liquid remaining after reconstitution in recipes.

Drying

Drying time varies according to fruit or vegetable type, size of pieces, and tray load. Before testing foods for desired dryness, remove a handful and cool for a few minutes. Foods that are warm or hot seem softer, moister, and more pliable than they will when cooled.

Foods should be dry enough to prevent microbial growth and subsequent spoilage. Dried vegetables should be hard and brittle. Dried fruits should be leathery and pliable. For long-term storage, home dried fruits will need to be drier than commercially dried fruits sold in grocery stores.

Packing and storage

Fruits cut into a wide range of sizes should be allowed to “sweat” or condition for a week after drying to equalize the moisture among the pieces before placing in long-term storage. Place fruit in a non-aluminum, non-plastic container and put in a dry, well-ventilated and protected area.

Dried foods should be thoroughly cooled before packing. Package in small amounts so that food can be used soon after containers have been opened. Pack food as tightly as possible without crushing into clean, dry, insect-proof containers. Glass jars or moisture vapor proof freezer cartons or bags (heavy gauge plastic type) make good containers. Metal cans with lids can be used if the dried food is first placed in a plastic bag.

Your dehydrated food should be checked about once a month. Should you find mold growing on a piece of the dried food, please discard it.

ROTATING THE TRAYS

Your new Food Dehydrator is scientifically designed to rely on natural heat convection to carry away moist air from the food. Trays should be rotated during the

processing period to insure even drying.

Trays nearest the bottom exposed to the hottest, driest air will dry more rapidly. So

simply move them up and move the ones on top to the bottom.

HELPFUL HINTS

1. The best results are achieved when the quality of the food is high. Be sure to select ripe produce in good condition, as one bad food may give an off-flavor to the entire lot.
2. Clean produce is important. Wash thoroughly, remove soft or spoiled areas, slice and pretreat if necessary. Be certain that your hands, your cutting utensils and your food preparing area are also clean.
3. You can expect a variation in the drying times. Drying times are affected with the size of the load, thickness of the sliced products, humidity of the air, and the moisture content of the food itself.
4. Be sure to let the produce cool before testing for dryness.
5. Trays may be fully loaded, if desired, with pieces barely touching but not overlapping.
6. About six to ten percent of the moisture may remain in your foods without danger of spoilage. Many dried foods will have a leathery consistency, rather like licorice.

7. Rotate trays if you notice uneven drying or a very heavy load. Just move bottom tray up to the middle and top ones down.

8. To remove seeds or pits from prunes, grapes, cherries etc., dehydrate 50 % then pop seeds out. This prevents juice from dripping out.

Drying table for fruits

The times are approximate. Your drying times will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food and how thinly the food is sliced. The presence of natural juices in food will also vary. Some fruit sugars tend to be stickier than others. Dry best at 135°F / 57°C . Adjust temperatures as needed.

FRUIT	PREPARATION	DRYNESS TEST	TIME
Apples	Pare, core and cut in slices or rings. Dip in pretreatment for 2 minutes. Drain and place on tray	Pliable	4 – 10 hrs
Apricots	Dry in halves and turn inside out or cut into quarters. Pretreat to help retain color without penetrating skin of fruit	Pliable	8 – 16 hrs
Bananas	Peel and cut into 1/8" slices	Crisp	5 – 14 hrs
Berries	Strawberries may be sliced in 3/8" slices. Leave other berries whole. Bathe wax-coated berries in boiling water	No visible moisture	5 – 14 hrs
Cherries	Do not stem until ready to prepare. Pitting is optional, or pit when 50 % dry	Leathery but sticky	6 – 16 hrs
Cranberries	Wash well, chop for flakes or leave whole	No visible moisture	4 – 10 hrs
Grapes (Raisins)	Wash, remove stems and leave whole	Pliable & leathery	6 – 16 hrs
Nectarines	No need to peel. Dry with skin down on screen, or cut in 3/8" slices or circles	Pliable	6 – 14 hrs
Orange Rind	Peel in long strips and dry. Do not grate until ready to use	Brittle	6 – 14 hrs
Peaches	Remove peels during dehydration if desired. Pit when 50 % dehydrated. Halve or quarter, with cup size up	Pliable & leathery	5 – 14 hrs
Pears	Peel, remove core and woody tissue. Cut into slices or rings, halves, quarters or eights	Pliable & leathery	5 – 14 hrs
Persimmons	Use only ripe fruit. Wash, remove cap, slice in 3/8" circles or slices	Pliable	5-10 hrs

Pineapple (Fresh)	Remove core, cut in slices or wedges or chunks	Pliable	6 – 16 hrs
Pineapple (Canned)	Drain and pat dry. Place on trays	Leathery	6 – 16 hrs
Plums	Wash, leave whole or cut in half and remove pits or pop them out when half dried	Pliable	5 – 14 hrs
Prunes	Same as plums, but soak in boiling water for two minutes first	Leathery	8 – 16 hrs
Rhubarb	Use only tender stalks. Wash cut in 1" lengths	No visible moisture	4 – 10 hrs

Drying table for vegetables

The times are approximate. Your drying times will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food and how thinly the food is sliced. The presence of natural juices in food will also vary. Dry best at 125°F / 52°C . Adjust temperatures as needed.

VEGETABLE	PREPARATION	DRYNESS TEST	TIME
Artichoke Hearts	Cut hearts into 1/8" strips. Boil 5-8 minutes in 3/4 cup water containing 1 tablespoonful lemon juice	Brittle	4 – 8 hrs
Asparagus	Wash and cut into 1" pieces. Tips yield better product. Stems, crushed after drying, make an excellent seasoning	Brittle	4 – 8 hrs
Beans (Green or Wax)	Cut into 1" pieces or cut French style. Steam blanch until translucent. Stir beans on tray after partial drying, moving inside beans to outside for more even drying.	Brittle	4 – 8 hrs
Beets	Trim off all but one inch of tops and roots. Wash, blanch, cool, remove tops, skin and roots. Dice or slice	Brittle, Dark	4 – 8 hrs
Brussels Sprouts	Cut sprouts from stalks, cut in half lengthwise through stem	Brittle	5 – 10 hrs
Broccoli	Trim, cut as for serving, wash thoroughly. Steam tender, about 3-5 minutes	Brittle	5 – 10 hrs
Cabbage	Trim, cut into strips 1/8" thick. Cut core into 1/4" strips. Use bottom shelf of dehydrator	Leathery	4 – 10 hrs
Carrots	Select young tender roots. Steam until tender. Cut into slices shreds, cubes or strips	Leathery	4 – 8 hrs

Cauliflower	Dip cauliflowers into 3 tablespoons salt per 2 quarts of water for 2 minutes. Steam until tender	Leathery	5 – 10 hrs
Celery	Separate stalks from leaves. Wash both thoroughly. Cut stalks into 1/4" slices. Leaves dry first, so remove when dry. Flake leaves after drying for use in soups, stews, etc	Brittle	4 – 8 hrs
Corn	Remove husks, silk and blemishes just before steaming. Blanch on cob until milk is set. Cut from cob and spread over tray. Stir several times for even drying	Brittle	4 – 10 hrs
Cucumber	Pare, slice in 1/8" slices and dry	Leathery	4 – 10 hrs
Eggplant, Kohlrabi, Summer & Italian Squashes, Zucchini	Trim, wash and slice 1/4" to 1/2" thick, and spread on tray	Brittle	4 – 10 hrs
Onions and Leeks	Remove peels and cut into 1/2" slices, nuggets, or chop. Stir several times during drying	Leathery	4 – 8 hrs
Okra	Use young, tender pods. Wash, trim, and slice into 1/4" discs	Leathery	3 – 6 hrs

Cleaning the unit

Before cleaning switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Clean with a soft, dry or damp cloth, if required with a neutral detergent.

Do not use any abrasive cleaning agents, scourers etc. to clean the appliance. Wash the drying trays and top lid in hot water, clean with neutral detergent, rinse in potable water and let them dry. Switch the appliance on without any food inside and let it operate for minimum of 4 hours.

Switch the appliance off, let all parts of the food dehydrator cool down and air out. This procedure is also recommended before using the appliance for the first time. Unplug from the wall socket if the appliance has not been used for a long time.

Before putting the appliance in storage, clean thoroughly then cover with a plastic bag and store in a dry place. Keep the appliance away from children!

Troubleshooting

IF THE PRODUCT FAILS TO OPERATE:

- A) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- B) Check to make sure the power / temperature selector control is set in correct position.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE PRODUCT YOURSELF

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

MIGEL



English

فارسی

Fruit
Dehydrator

GFD 300