

MIGEL



میوه خشک کن

GFD 500

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: ۵۰۰ وات

ولتاژ: ۲۳۰ ولت

فرکانس: ۵۰ هرتز

دستورات ایمنی

به منظور پیشگیری از هرگونه آسیب لطفاً پیش از استفاده از دستگاه این کتاب راهنما را به طور کامل مطالعه نمایید و به منظور مراجعات بعدی کتاب را نزد خود نگه دارید.

۱. به منظور پیشگیری از آسیب های احتمالی پیشنهاد می شود دستگاه را بر روی سطوحی قرار دهید که در برابر حرارت مقاوم باشند.

۲. از استفاده دستگاه بیش از ۴۸ ساعت به طور متوالی خودداری نمایید. پس از استفاده متوالی از دستگاه به مدت ۴۸ با زدن دکمه "OFF" دستگاه را خاموش کرده، از برق بکشید و اجازه دهید خنک شود.

۳. هرگونه استفاده نا صحیح از دستگاه باعث آسیب به دستگاه و شخص استفاده کننده خواهد شد.

۴. پس همواره از دستگاه فقط جهت مقاصد تعریف شده استفاده نمایید و همیشه از دستورات این کتاب پیروی نمایید.

۵. در زمان عدم استفاده دستگاه، آن را از برق بکشید.

۶. از خیس شدن پایه دستگاه (قسمت برقی دستگاه) جداً پیشگیری نمایید. در صورت مرطوب بودن قطعات، دستگاه را روشن نکنید.

۷. در صورت آسیب دیدگی سیم برق و یا دوشاخه دستگاه و همچنین زمین خوردن دستگاه از آن استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.

۸. از نزدیک شدن کودکان به دستگاه هنگام استفاده جلوگیری نمایید.

۹. پیش از اقدام به تمیزکاری دستگاه، سیم را از برق جدا کنید.

۱۰. هنگام کشیدن دستگاه از برق به هیچ وجه سیم را نکشید بلکه دستتان را به خود دوشاخه گرفته و آن را از پریز بیرون آورید.

۱۱. این محصول فقط جهت استفاده خانگی طراحی شده است.

- ۱۲. از پوشاندن دستگاه (به وسیله پارچه و...) اجتناب نمایید.
- ۱۳. از رها کردن دستگاه بدون نظارت هنگامی که روشن است بپرهیزید.
- ۱۴. دستگاه را فقط بر سطوح هموار (صاف و مسطح) قرار دهید.
- ۱۵. از قرار دادن دستگاه در مجاورت منابع گرمایی از جمله اجاق گاز، فر و انواع هیتر خودداری نمایید.
- ۱۶. از آویزان ماندن سیم برق از لبه تیز کانتر و میز جلوگیری نمایید.
- نگه داری و تمیزکاری محصول نیز نباید به وسیله کودکان زیر ۸ سال انجام شود مگر اینکه بر عملکرد آن‌ها نظارت شود.
- ۱۷. در صورت آسیب دیدگی سیم برق، به منظور پیشگیری از هرگونه خطر، فقط باید آن را به خدمات پس از فروش تحویل داده تا سیم آسیب دیده به دست افراد متخصص تعویض شود.
- ۱۸. از استفاده از هرگونه ریموت و تایمر بر منبع برق این محصول خودداری نمایید.
- ۱۹. این دستگاه می‌تواند بوسیله افراد با ناتوانی جسمی و ذهنی مورد استفاده قرار گیرد در صورتیکه بوسیله اشخاص مسئول و بزرگتر بر عملکردشان نظارت شود و کاربری دستگاه به آن‌ها آموزش داده شده باشد و از خطرات احتمالی آن اطلاع داشته باشند.

کاربری دستگاه

پیش از اولین استفاده:

- دستگاه را از بسته بندی خارج نمایید.
- تمامی قطعات را بشویید.
- پیش از استفاده از دستگاه از تطابق مشخصات فنی دستگاه که بر روی لیبل آن درج شده است با سیستم برق کشی منطقه زندگیتان اطمینان حاصل نمایید.
- قطعات دستگاه از جمله درب‌ها را بوسیله آب گرم و مقدار اندکی مایع ظرفشویی شستشو نمایید. قسمت زیرین (قطعه برقی) دستگاه را بوسیله پارچه کمی نم‌دار شده تمیز نمایید. (از فرو کردن این قطعه در آب و خیساندن بوسیله آب و هر مایع دیگر بپرهیزید).

عملکرد دستگاه

- هوای گرم با دمای قابل تنظیم آزادانه در بین طبقات پایینی و بالایی دستگاه به گردش در می‌آید. هر طبقه به انتخاب کاربر قابل حذف می‌باشد.
- تمامی مواد در طبقات به صورت یکنواخت خشک می‌شوند و ویتامین‌های آنها نیز حفظ خواهند شد. پس شما می‌توانید در تمامی روزهای سال از انواع میوه و سبزیجات و قارچ‌ها لذت ببرید بدون اینکه مواد مضر به آن‌ها اضافه شده باشد.

شما همچنین می توانید گل ها، گیاهان دارویی و غلات را بوسیله این دستگاه خشک نمایید.

کاربری دستگاه

۱. با ورقه کردن میوه ها در قطعات باریک و مساوی، موادتان را برای خشک کردن آماده نمایید. سپس آن ها را بر روی سینی های دستگاه قرار دهید. فاصله کافی را بین قطعات میوه ها رعایت نمایید. پیشنهاد می شود حداقل نیم سانتی متر فاصله بین تکه های میوه باشد.

۲. طبقه ها را بر قطعه اصلی قرار دهید.

۳. درپوش رویی را بر روی طبقه بالایی قرار دهید. هنگام کار همیشه درب دستگاه باید بر روی طبقه بالایی قرار داشته باشد.

دوشاخه را به برق زده و دکمه "ON" را بزنید تا دستگاه روشن شود و شروع به گردش نماید. دستگاه به صورت پیش فرض بر روی دمای ۵۰ درجه سانتیگراد و مدت زمان ۱۰ ساعت تنظیم شده است. زمان کار دستگاه از ۱ ساعت تا ۴۸ ساعت قابل تنظیم می باشد. با زدن دکمه تایمر و سپس دکمه های "+" و "-" زمان مورد نظرتان را تنظیم نمایید. همچنین دمای باد گرم از ۳۵ تا ۷۰ درجه سانتیگراد قابل تنظیم می باشد که شما ابتدا با زدن دکمه "Temp" و سپس دکمه های "+" و "-" می توانید سنسور دما و در حقیقت دمای باد گرم را نیز تنظیم نمایید.

۴. پس از اتمام کار، دکمه "OFF" را بزنید و اجازه دهید تا خنک شود. سپس میوه های خشک شده را درون ظرفی بریزید تا در فریزر نگه داری نمایید.

۵. دستگاه را از برق بکشید.

نکته: پیشنهاد می شود همه طبقات را هنگام کار بر دستگاه قرار دهید؛ مهم نیست همه طبقات پر باشند.

مثال:

۱. مواد غذایی بر سینی اول هستند و سینی های دیگر همه خالی هستند. درب را بر روی سینی بالایی قرار دهید.

۲. مواد غذایی بر سینی دوم هستند و سینی های دیگر همه خالی هستند. فقط درب را بر روی سینی بالایی قرار دهید.

دستورالعمل های تکمیلی

مواد را پیش از قرار دادن داخل دستگاه شسته و سپس آنها 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

- میوه ها را بشوید.
- در صورت وجود هسته آن را جدا نمایید.
- به منظور پیشگیری از پژمردن میوه می توانید قطعات میوه را درون آب آناناس و یا آب لیموی طبیعی قرار دهید.
- برای داشتن عطر بهتر میوه نیز می توانید از دارچین و نارگیل استفاده نمایید.

خشک کردن سبزیجات

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

خشک کردن گیاهان دارویی

- پیشنهاد می شود برگ ها را خشک نمایید.
- 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

- ظروفی که برای نگه داری میوه های خشک استفاده می کنید باید تمیز و خشک باشند.
- 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 (۵-۲۰ درجه) و البته تاریک قرار دهید.

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.

طرز تهیه لواشک

- میوه را شسته سپس پوست کنده و آن را کاملاً پوره می کنیم.
- مواد پوره شده را درون ظرف پخت و پز (قابلمه) حرارت می دهیم تا آب میوه کاملاً تبخیر شود
- زمانیکه مواد غلیظ شد و آب کاملاً تبخیر گردید بسته به ذائقه نمک یا هر گونه مواد افزودنی دلخواه اضافه می کنیم.
- سپس سینی مخصوص لواشک را روی یکی از صفحات مخصوص میوه خشک کن قرار داده و مواد را تا لبه سینی پر میکنیم و سطح آنرا بر روی سینی به وسیله قاشق یکنواخت می کنیم .
- توجه : (مناسب تر است که لایه ی مواد ضخیم پهن شود ، زیرا زمانیکه مواد خشک می شود حجم مواد کمتر و نازکتر می شود)
- درب دستگاه را قرار داده ، دما بر روی ۷۰ درجه سانتی گراد و همچنین زمان را بر روی ۹ ساعت تنظیم می کنیم. (دما و زمان نسبت به نوع و ضخامت می تواند متغیر باشد)

ماست بندی

- نیم لیتر شیر سرد (اگر شیر پر چرب باشد کیفیت ماست بهتر می شود) را داخل ظرفی ریخته و دو قاشق غذاخوری ماست به آن اضافه نمایید.
- شیر و ماست را کامل هم زده بصورتی که ماست داخل شیر حل گردد (اگر شیر مورد استفاده به دمای جوش رسیده باید صبر کرد تا دمای شیر ولرم شود و سپس ماست را به شیر اضافه کرد)
- مواد را داخل شیشه های مخصوص ماست بندی دستگاه ریخته و درب آن ببندید .
- سپس یکی از سینی های مخصوص میوه خشک کن را در انتهای دستگاه قرار داده و صفحات داخلی دو عدد از سینی ها را جدا کنید تا شیشه ها ظروف ماست بندی درون دستگاه قرار گیرید.
- دما دستگاه را روی ۴۰ درجه سانتی گراد گذاشته و زمان را ۵ ساعت تنظیم می کنیم.
- بعد از پایان زمان کار دستگاه، شیشه ها را برای مدت چند ساعت داخل یخچال قرار دهید تا بافت ماست منسجم تر گردد.

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.

آماده سازی مقدماتی میوه ها

نام میوه	آماده سازی	حالت پس از خشک شدن	مدت زمان خشک شدن (ساعت)
زرد آلو	برش دهید و هسته را درآورید	نرم	۱۳-۲۳
پوست پرتقال	به صورت دراز بریده شود	شکننده	۸-۱۶
آناناس تازه	پوست آن کنده شود و به صورت تکه تکه و یا حلقوی برش داده شود	سفت	۸-۱۶
کنسرو آناناس	آب آن را تخلیه کرده و سپس خشک نمایید	نرم	۸-۱۶
موز	پوست آن را بکنید و سپس حلقه حلقه برش دهید (با ضخامت ۳-۴ میلیمتر)	ترد	۸-۱۶
انگور	نیازی به برش نیست	نرم	۸-۱۶
گیلاس	نیازی به خارج کردن هسته نیست (می توان آن را در حالت نیمه خشک خارج کرد)	نرم	۸-۱۶
گلابی	آن را پوست کنده و برش دهید	نرم	۸-۱۶

۸-۲۶	سفت	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

۱. 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.

۲. اگر خواستید به لوبیا سبز، مارچوبه و... طعم لیمو بدهید، فقط کافیست آنها را ۲ دقیقه درون آب لیمو قرار دهید.

نکته: موارد مطروحه فقط راهنماییست و الزامی به اجرائشان نیست.

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 ۳-۴ میلی متر)	شکننده	۸-۱۳
بادمجان	پوست کنده شود و با ضخامت ۶-۲۱ میلیمتر برش داده شود	شکننده	۸-۱۲

۸-۱۶	شکننده	پوست کنده شود و برش داده شود برای ۳-۵ دقیقه بنخار داده شود	بروکلی
۸-۱۴	سفت	برش داده شود	قارچ
۸-۲۰	شکننده	برش داده و بجوشانید تا شفاف شود	لوییا سبز
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 (۱۲میل ضخامت)	خیار
۸-۱۴	ترد	خرد و یا حلقه ای کنید (ضخامت ۶میل) مغز را خارج نمایید	فلفل دلمه
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
۸-۱۰	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 پژمرده 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، ماهی، 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 ۸-۲ ساعت و یا تا زمانی که رطوبت از بین برود، عمل خشک کردن را انجام دهید.

تمیزکاری و نگه داری دستگاه

پیش از تمیزکاری ابتدا دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید خنک شود.

بدنه پایه را بوسیله پارچه کمی نم دار پاک نمایید و اجازه دهید خشک شود.

از برس های فلزی و شوینده های سایا استفاده نکنید، چرا که به سطح بدنه آسیب خواهند رساند.

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.

بازیافت

شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!
لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی مستعمل را به مراکز ویژه ی جمع آوری این دستگاه ها 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.



Before using this oven, please read this instruction manual completely.

Important safety instructions warning

Input power: 500Watt

Voltage-Frequency: 230V-50Hz

Important safety instructions warning

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USE OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE DAMAGE.

1. Do not work the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance (Press the "OFF" button), unplug the appliance and let it cool down.
2. Improper use of the appliance can cause damage and injury to the user.
3. Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
4. Unplug the appliance when it is not in use.
5. Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
5. Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
6. Do not allow children to play near the appliance when in use.
7. Unplug the appliance before cleaning it.
8. Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
9. This appliance is for domestic use only
10. Do not cover the appliance.
11. Do not leave the appliance unattended while in use.
12. Put the appliance only on to the flat surface.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Young children should be supervised to ensure that they do

not play with the appliance.

15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.

16. Do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter or become a hazard. Children shall not play with the appliance.

17. Cleaning and user maintenance shall not be made by children with supervision

18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised

19. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years

20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system

22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Before using the first time:

1. Unpack the appliance.
2. Wash all parts of the appliance
3. Before use make sure that the electric parameters of your dehydrator, indicated on rating label found on the base of the appliance
4. Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergent for washing dishes. Clean the power base using a damp cloth, (NEVER SUBMERSE THE BASE IN ANY LIQUID).

Functions

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the foods which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year round. You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

Use of the appliance

1. Prepare the food that you intend to dry by slicing in thin and even shapes & sizes. Then place the food into the trays of the appliance. Ensure that there is adequate spacing between each piece of food. We recommend approximately 0.5cm.
2. Put each of the sections on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance. Plug and Press the "ON" button, the appliance is rotating. Just mean in working . The machine initial setting is 50C degree and 10H. The timer is from 30min to 48H adjust . but the initial setting is 10h begin. you could press the timer button first. then you could press "+" or "-" button . also if you require fast up or down. you could keep the press "+" or "-". all controlled by NTC . The temp is from 35C to 70C adjust .but the initial setting is 50C begin. you could press the temp button first. then you could press "+" or "-" button . also if you require fast up or down. you could keep the press "+" or "-". All controlled by NTC.
4. When you finish using the appliance press the button "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
5. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 6 sections on to the appliance during use, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 5 section are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on appliance.empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

Additional instruction

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc. You can change

the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter. it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug after that.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IN APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

Drying fruits

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut

Drying vegetables

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and then put it to cold water and then dry.

Drying medicinal plants

- It is recommended to dry leaves,
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

Storage of drying fruits

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if there is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot or even warm products into containers for storage.

Fruit Leather

- At first, peel and puree the fruit.
- Heat the pureed fruits in a pot until the fruit liquid is completely evaporated.
- As the fruits are thicken and the liquid is completely evaporated, add some salt or any kind of additives as much as your taste, then place the fruit-leather tray on one of the plates of the appliance and fill the tray up with pureed fruits and make it flat with a spoon .

NOTE: It is better to put more fruits in the tray to thicken the layer of the fruits, because when the fruits are dehydrated, its volume becomes less and thinner.

- Place the lid onto the appliance, set the temperature to 70 °C and set the timer to 9 hours. (Temperature and time can be varied compared to the desired type and thickness.)

Making yogurt

- Pour 0.5 liter milk in a container (full fat milk makes the yogurt better) and add two spoons of yogurt to it.
- Mix the yogurt with milk in a way it is thoroughly dissolved in the milk. (If the temperature of the used milk is on boiling point, wait until the milk temperature gets warm and then add the yogurt to the milk)
- Pour the mixed dairy products into the yogurt glass and close its lid.
- Place one of the fruit trays at the bottom of the appliance and take two of the plates out for putting the yogurt glass into the appliance.
- Set the temperature to 40 °C and set the timer to 5 hours.
- To make the yogurt thick, put the yoghurt glass in the refrigerator just after working with the appliance is done.

Preliminary preparing of the fruits

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take 1/4 glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare .For example for

preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits, (see “table of preparing the fruits for drying” into prepared liquid for 2 hours.

Table of preparing the fruits for frying

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-23
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine (apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-16
Pine (apple(tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-16
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-16
Grapes	No need to cut it	No need to cut it Soft	8-16
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it (out when cherry is half-dried		
Pear	Peel it and slice	Soft	8-16
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-16
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-16
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	8-16
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-12

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

Preliminary preparing of the vegetables

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY GUIDE LINES AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

Table of preparing the fruits for drying

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3-4mmthickness)	fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	8-12
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min	Fragile	8-16
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-20
Vegetable marrows	Slice it into pieces(6mm thickness)	Fragile	8-14
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness)Take out the heart	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into pieces 2	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-16
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14

Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	8-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart	crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	6-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-18
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut .off the roots and the tops Slice it to round pieces	Crispy	8-16
Celery	Slice it into pieces (6mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred it	Crispy	8-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	8-16

Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	8-16
Champi-gnons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	6-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

Preliminary preparing of the meat, fish, poultry and game animals.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. it is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

STANDARD PICKLE:

1/2 glass of soybean sauce

1 tentacle of garlic, cut to a small pieces

2 big spoons of ketchup

1 and 1/4 dessert spoon of salt

1/2 dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.

It is better to boil it or fry it.

Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

Cleaning and maintenance

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and allow it to dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface. Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and allow it to dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

Environment friendly disposal



You can help to 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 500