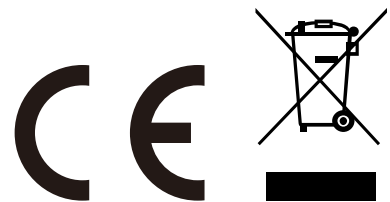




IN240701358V01_UK

800-229V70

FOOD DEHYDRATOR



Read all instructions before using this appliance. Keep this manual for future reference.

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, always follow basic precautions, including the following:

1. Supervise small children to ensure they do not play with the appliance.
2. Ensure the voltage on the rating label matches the voltage in your home.
3. Check the power cord and plug regularly for damages. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or service repair centre. If in doubt, contact the customer service team.
4. The appliance is intended for domestic use only. Industrial or commercial use will void the warranty. The supplier cannot be held responsible for injury or damage if the appliance has been used for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
5. Incorrect operation can cause property damage or injury to persons.
6. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way.
7. If any damages occur, take the appliance to an authorised service agent for examination or repair.
8. To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, the plug or the motor assembly in water or other liquid.
9. Damaged supply cords must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over.
11. Keep the cord away from hot surfaces, including hot gas, electric burners and heated ovens.
12. Using an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use one, ensure the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating. Do not use other appliances with the same extension cord. Keep the extension cord away from congested areas, so it cannot be pulled or tripped over.
13. Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the appliance on a hot surface.
14. Unplug the appliance safely. Do not pull the cord, instead grasp the plug when unplugging.
15. Do not touch or operate the appliance with wet hands.
16. Never block the air holes of the appliance.
17. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
18. 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.
19. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
20. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

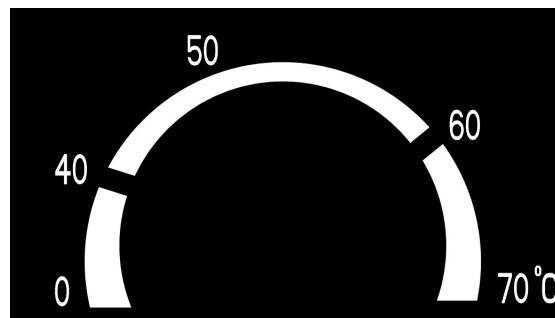
BEFORE FIRST USE

- Clean all parts with a damp cloth.
- Ensure the appliance is dry before dehydrating the food.
- Ensure all parts are fitted correctly and are in working condition.

PREPARING THE FOOD

To achieve the best quality dehydrated food, follow these guidelines:

- Use high-quality food: Ensure the food is fresh and in good condition.
- Choose tree-ripened fruits: They contain the highest natural sugar content.
- Avoid over-ripe or rotten produce: Remove any bruised or discoloured parts before dehydrating.
- Pre-treatment: Some fruits like apples, pears and apricots can be pre-treated to slow vitamin loss and prevent discolouration.
- Wash thoroughly: Clean all food to remove dirt, bacteria and other harmful substances.
- Peeling: Peeling fruits and vegetables are optional but can prevent tough skins after drying.
- Blanching vegetables: Some vegetables may need to be steamed or blanched due to their different textures.



ASSEMBLING THE DEHYDRATOR

1. Set the dehydrator on a smooth, level surface, ensuring the power cord can safely reach the electrical outlet.
2. Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or sheets.
3. Switch on the main electrical power supply.

DRYNESS TEST

Fruits:

- Ideal texture: Fruits should have a pliable and leathery texture with less than 20% moisture.
- Avoid over-drying: This can lead to poor taste and reduced nutritional value.
- Follow drying times: Ensure the correct drying time for the best taste.

Vegetables:

- Ideal texture: Vegetables should be chewy and brittle.
- Varied textures: Different vegetables may have slightly different textures when properly dried.

STORAGE OF FOODS

Proper storage of dehydrated food is essential to maintain its quality and taste:

- Cool, dark place: Store dried foods in a cool, dark location. The cooler the storage, the longer the food will retain its optimal quality.
- Refrigerator/freezer: If possible, store dehydrated foods in a refrigerator or freezer. Alternatively, a cool place in your home will suffice.
- Avoid light exposure: Light can degrade the quality and nutritional value of the food.
- Sealed containers: Use sealed bags or darkened containers for storage.

STORING FOODS

- Fruits: Due to their high sugar and acid content, fruits can be stored for longer periods, typically up to one year if packaged and stored correctly.
- Vegetables: They can be stored for up to six months.
- Check for deterioration: Do not consume any fruits or vegetables that show signs of deterioration.

REHYDRATING FOODS

Dehydrated foods can be rehydrated in three ways:

1. Soaking in cold water:

- Soak fruits and vegetables in water for 2-6 hours, keeping them refrigerated during the process.

2. Soaking in boiling water:

- Soak in boiling water for 5-10 minutes until they reach the desired consistency.

3. Cooking:

- Rehydrate by cooking without adding seasoning or sugar.
- Use a general rule of two cups of water per cup of fruit. Allow it to stew.

MAKING BEEF JERKY

Preparation:

1. **Select quality meat:**

- Choose lean cut or round steak, 1-1.5 inches thick.
- To ensure proper drying and easier chewing, trim off all excess fat and connective tissue.

2. **Freezing for easier cutting:**

- Partially freeze the meat for about 30 minutes.
- Turn the meat over and freeze for an additional 15 minutes.
- Cut the meat across the grain into strips about 1/8 inches thick.

3. **Marinate:**

- Marinate the strips for three hours using the recipe below.
- Drain the marinated strips on a paper towel.

Drying:

1. Prepare the dehydrator:

- Place the strips on the drying tray.
- Use a Teflon baking liner to protect the dehydrator from dripping foods.

2. Dehydrate:

- Dry the strips until they are quite dry and can bend without breaking, which takes 6-16 hours.
- Jerky should be slightly chewy but not brittle.

Jerky marinade recipe:

- ½ cup of soy sauce
- 2 tbsp brown sugar
- ½ cup Worcestershire sauce
- 1/2tsp onion powder
- 1 crushed garlic clove
- 2 tbsp ketchup
- 1-1 ¾ tsp salt
- ½ tsp pepper

Banana and peanut roll-up

Ingredients:

- 4 bananas
- 1 cup peanut butter

Method:

1. Blend the bananas and peanut butter until smooth.
2. Spread the mixture evenly onto a dehydrator sheet.
3. Set the dehydrator to 60°C and dehydrate for 12 hours.
4. After dehydrating, remove the sheet from the appliance and allow it to cool.
5. Roll up the mixture and cut into desired thickness.

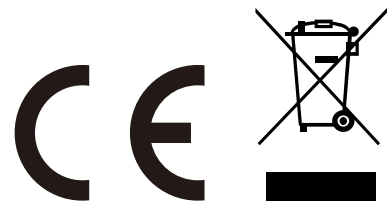
CLEANING AND MAINTENANCE

- Dehydrator trays can be washed in the dishwasher.
- Do not immerse the main unit in water or any other liquid. Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
- Store the appliance in a clean, damp-free environment, preferably in its original packaging.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power	350Watt
Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz

Deshidratador de alimentos



Lea este folleto detenidamente antes de usarlo y guárdelo para consultarlo en el futuro.

Guías de seguridad

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad que incluyen:

1. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
2. Asegúrese siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación corresponda al voltaje de su hogar.
3. Compruebe periódicamente el cable de alimentación y el enchufe para detectar posibles daños. Si el cable o el enchufe están dañados, debe ser reemplazado por un electricista calificado o un centro de reparación de servicio. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.
4. El aparato está destinado únicamente para uso doméstico. El uso industrial o comercial anulará la garantía. El proveedor no se hace responsable de lesiones o daños si el aparato se ha utilizado para un uso distinto al previsto.
5. El funcionamiento y uso incorrectos pueden dañar el aparato y provocar lesiones al usuario.
6. No utilice el aparato si se ha caído o ha sufrido algún daño. Si la unidad ha resultado dañada, llévela para que un agente de servicio autorizado la examine o la repare.
7. No sumerja ni exponga el conjunto del motor, el enchufe o el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido por ningún motivo.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por alguien que esté debidamente calificado para evitar un peligro potencial.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que el cable no esté en una posición en la que se pueda tirar de él o tropezarse accidentalmente.
10. No permita que el cable toque superficies calientes y no coloque el cable cerca de gas caliente, quemadores eléctricos o en un horno caliente.
11. No se recomienda el uso de un cable de extensión con este aparato.
12. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que sea igual o mayor que el consumo de energía del aparato para evitar el sobrecalentamiento del aparato y del cable de extensión. No utilice ningún otro aparato con el cable de extensión. No coloque el cable de extensión en una posición en la que niños o animales puedan tirar de él o tropezar con él.
13. Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, uniforme y estable. No coloque la unidad sobre una superficie caliente.
14. Retire siempre el enchufe del aparato de forma segura. No tire del cable del aparato para quitar el enchufe del tomacorriente.
15. Nunca manipule ni opere el aparato con las manos mojadas.
16. No cubra los orificios de ventilación del aparato.
17. Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, por motivo de evitar peligros, debe ser reemplazado por los profesionales del fabricante, de su departamento de mantenimiento o de un departamento similar.
18. Este aparato puede ser utilizado por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
21. Este aparato no es apto para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

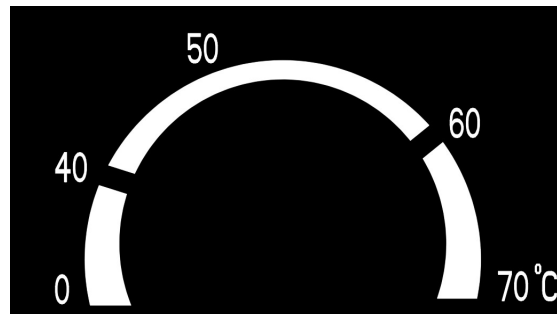
Antes del primer uso

- Limpie todas las partes del aparato con un paño húmedo.
- Asegúrese de que el aparato esté seco antes de intentar deshidratar alimentos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas correctamente y en condiciones de funcionamiento.

Preparando la comida

A diferencia de las frutas enlatadas, no se agrega azúcar adicional durante el proceso de deshidratación (a menos que el usuario agregue azúcar como un extra opcional, esto a veces puede producir un sabor amargo). Es importante seguir estas pautas básicas para producir alimentos de la mejor calidad:

- Asegúrese siempre de que la comida esté actualizada y de buena calidad.
- Es mejor utilizar frutas maduras en árboles, ya que contienen el mayor contenido de azúcar natural.
- No utilice frutas y verduras demasiado maduras o podridas; si el alimento tiene partes magulladas o descoloridas, retire la sección descolorida antes de deshidratarlas.
- Algunas frutas como las manzanas, las peras y los albaricoques reciben un tratamiento previo para frenar la pérdida de vitaminas y también para evitar la decoloración. Lave siempre bien los alimentos para asegurarse de que no contengan suciedad, bacterias u otras sustancias nocivas.
- Es opcional pelar las frutas y verduras antes de secarlas. La cáscara puede volverse dura durante el proceso de secado; sin embargo, depende de sus preferencias personales.
- Puede que sea necesario cocer al vapor o escaldar las verduras antes de secarlas, esto se debe a las diferentes texturas de las verduras.



Montaje del deshidratador

1. Coloque el aparato sobre una mesa lisa y nivelada. Asegúrese de que el cable de alimentación esté a poca distancia del suministro eléctrico.
2. Prepare y corte los ingredientes según las instrucciones. Colóquelo en las bandejas deshidratadoras o en las hojas deshidratadoras según sea necesario.
3. Encienda el interruptor principal del suministro eléctrico.

Prueba de sequedad

- Las frutas, si se secan adecuadamente, deben tener una textura flexible y coriácea con poca humedad (menos del 20%). Es un problema frecuente el consumo excesivo de frutos secos, esto puede provocar un mal sabor y que la fruta tenga menos valor nutricional.
- Por lo tanto, para lograr el mejor sabor posible de los alimentos deshidratados, asegúrese de seguir el tiempo de secado correcto.
- Las verduras deben ser masticables y quebradizas; sin embargo, las diferentes verduras pueden variar en textura.

Almacenamiento de alimentos

- Es vital almacenar correctamente los alimentos deshidratados para mantener la calidad y el sabor del producto. Asegúrese de que todos los alimentos secos se almacenen en un lugar fresco y oscuro; cuanto más fría se mantenga la comida, más tiempo se mantendrá la calidad óptima.
- Si es posible, guarde los alimentos en un refrigerador o congelador; alternativamente, puede almacenar los alimentos secos en un lugar fresco de su casa.
- Tenga en cuenta que la luz deteriora la calidad y el valor nutricional de los alimentos.
- A la hora de guardar los alimentos se recomienda guardarlos en una bolsa sellada o en un recipiente oscuro.

Almacenamiento de alimentos

El alto contenido natural de azúcar y ácido que contienen muchas frutas permite que se almacenen durante períodos de tiempo más prolongados.

Cuando se envasan y almacenan correctamente, la mayoría de las frutas pueden durar aproximadamente un año, mientras que las verduras se pueden almacenar hasta aproximadamente 6 meses.

No consumir frutas y verduras que muestren signos de deterioro.

Alimentos rehidratantes

Los alimentos que han sido deshidratados se pueden rehidratar en agua, esto se puede realizar de 3 maneras:

- Las frutas y verduras se pueden remojar en agua durante 2 a 6 horas; asegúrese de que estén refrigeradas durante este proceso.
- Se pueden remojar en agua hirviendo durante 5-10 minutos hasta que adquieran la consistencia deseada.
- También puedes rehidratar frutas y verduras cocinándolas. No agregue condimentos ni azúcar durante este proceso. Una buena regla general es añadir 2 tazas de agua a la fruta y dejar que se cocine.

Limpieza y mantenimiento

- Las bandejas deshidratadoras son aptas para lavavajillas.
- Por ningún motivo sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. Limpiar con un paño ligeramente húmedo y secar bien antes de guardarlo.
- Guarde el aparato en un ambiente limpio y libre de humedad, preferiblemente en su embalaje original.

Hacer cecina de res

Como ocurre con casi todos los alimentos, es importante comenzar con un corte de carne de calidad. Seleccione un corte magro o una estaca redonda de aproximadamente una pulgada a una y media de espesor, recorte todo el exceso de grasa y tejido conectivo. La grasa dificulta el secado de la carne y el tejido conectivo hará que la cecina sea difícil de masticar.

Para cortarla más fácilmente, coloque la carne en el congelador durante unos 30 minutos para que se congele parcialmente. Luego dale la vuelta y congélalo por 15 minutos más. Corte a lo largo de la fibra en tiras de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor.

Marina las tiras durante tres horas.

Escurre las tiras marinadas sobre una toalla de papel y colócalas en la bandeja de secado.

Recuerde proteger el deshidratador de los alimentos que gotean (use un revestimiento para hornear de teflón). Deshidrate hasta que las tiras estén bastante secas y puedan doblarse sin romperse. Esto tardará entre 6 y 16 horas. A diferencia de otras carnes secas, la cecina debe ser ligeramente masticable pero no quebradiza.

Marinada cecina

- 1/2 taza de salsa de soja
- 2 cucharadas. azúcar morena
- 1/2 taza de salsa inglesa
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- Diente de ajo, triturado
- 2 cucharadas. salsa de tomate
- 1 a 1 3/4 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita Pimienta

Roll up de plátano y maní

Ingredientes

- 4 plátanos
- 1 taza de mantequilla de maní

Método

- Licue los ingredientes.
- Extienda los ingredientes en una hoja deshidratadora.
- Configure el aparato a 12 horas a 60°C.
- Una vez finalizado el proceso de deshidratación, retire la lámina deshidratadora del aparato. Dejar enfriar y enrollar. Cortar según sea necesario grosor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia	350 vatios
Voltaje	220-240V
Frecuencia	50/60Hz

Desidratador de alimentos



Leia este folheto cuidadosamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

Guias de segurança

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

1. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a voltagem na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da sua casa.
3. Verifique periodicamente o cabo de alimentação e o plugue quanto a danos. Se o cabo ou plugue estiver danificado, ele deverá ser substituído por um electricista qualificado ou por um centro de reparos. Em caso de dúvida, entre em contato com nossa equipe de atendimento ao cliente.
4. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O uso industrial ou comercial anulará a garantia. O fornecedor não se responsabiliza por ferimentos ou danos se o aparelho tiver sido utilizado para um fim diferente do pretendido.
5. A operação e uso incorretos podem danificar o aparelho e causar ferimentos ao usuário.
6. Não use o aparelho se ele tiver caído ou estiver danificado de alguma forma. Se a unidade tiver sido danificada, leve-a para exame ou reparo por um agente de serviço autorizado.
7. Não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, o plugue ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido por qualquer motivo.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou por alguém devidamente qualificado para evitar riscos potenciais.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não esteja em uma posição onde possa ser puxado ou tropeçado acidentalmente.
10. Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não o coloque perto de gás quente, queimadores elétricos ou dentro de um forno quente.
11. O uso de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendado.
12. Porém, caso seja necessário utilizar uma extensão, certifique-se de que seja igual ou superior ao consumo de energia do aparelho para evitar o superaquecimento do aparelho e da extensão. Não use nenhum outro aparelho com o cabo de extensão. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde crianças ou animais possam puxá-lo ou tropeçar nele.
13. Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície lisa, uniforme e estável. Não coloque a unidade sobre uma superfície quente.
14. Sempre remova o plugue do aparelho com segurança. Não puxe o cabo do aparelho para retirar o plugue da tomada.
15. Nunca manuseie ou opere o aparelho com as mãos molhadas.
16. Não cubra os orifícios de ventilação do aparelho.
17. Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve ser substituído por profissionais do fabricante, do seu serviço de manutenção ou de serviços similares.
18. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
19. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
20. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
21. Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

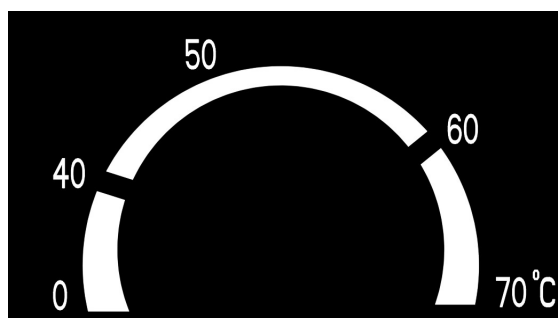
Antes da primeira utilização

- Limpe todas as partes do aparelho com um pano úmido.
- Certifique-se de que o aparelho esteja seco antes de tentar desidratar alimentos.
- Certifique-se de que todas as peças estejam instaladas corretamente e em condições de funcionamento.

Preparando a comida

Ao contrário das frutas enlatadas, nenhum açúcar adicional é adicionado durante o processo de desidratação (a menos que o usuário adicione açúcar como extra opcional, isso às vezes pode produzir um sabor amargo). É importante seguir estas diretrizes básicas para produzir alimentos da melhor qualidade:

- Certifique-se sempre de que a comida esteja atualizada e de boa qualidade.
- É melhor usar frutas maduras de árvores, pois contêm o maior teor de açúcar natural.
- Não use frutas e vegetais muito maduros ou podres; Se o alimento apresentar partes machucadas ou descoloridas, remova a parte descolorida antes de desidratar.
- Algumas frutas como maçãs, peras e damascos são pré-tratadas para impedir a perda de vitaminas e também para evitar a descoloração. Lave sempre bem os alimentos para garantir que estejam livres de sujeira, bactérias ou outras substâncias nocivas.
- É opcional descascar frutas e legumes antes de secá-los. A casca pode endurecer durante o processo de secagem; no entanto, dependa das suas preferências pessoais.
- Pode ser necessário cozinhar ou escaldar os vegetais antes de secar, devido às diferentes texturas dos vegetais.



Conjunto desidratador

1. Coloque o aparelho sobre uma mesa lisa e nivelada. Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja próximo da fonte de alimentação.
2. Prepare e corte os ingredientes de acordo com as instruções. Coloque em bandejas ou folhas desidratadoras conforme necessário.
3. Ligue o interruptor principal.

Teste de secura

- As frutas, se bem secas, devem ter textura flexível, coriácea e com baixa umidade (menos de 20%). O consumo excessivo de nozes é um problema comum; pode causar mau gosto e menor valor nutricional da fruta.
- Portanto, para obter o melhor sabor possível dos alimentos desidratados, certifique-se de seguir o tempo de secagem correto.
- Os vegetais devem ser mastigáveis e quebradiços; No entanto, diferentes vegetais podem variar em textura.

Armazenamento de alimentos

- É fundamental armazenar corretamente os alimentos desidratados para manter a qualidade e o sabor do produto. Certifique-se de que todos os alimentos secos sejam armazenados em local fresco e escuro; Quanto mais frio o alimento for mantido, mais tempo será mantida a qualidade ideal.
- Se possível, guarde os alimentos na geladeira ou freezer; Alternativamente, você pode armazenar alimentos secos em um local fresco de sua casa.
- Tenha em mente que a luz deteriora a qualidade e o valor nutricional dos alimentos.
- Ao armazenar alimentos, recomenda-se armazená-los em saco lacrado ou em recipiente escuro.

Armazenamento de alimentos

O teor naturalmente elevado de açúcar e ácido de muitas frutas permite que sejam armazenadas por longos períodos de tempo.

Quando embaladas e armazenadas corretamente, a maioria das frutas pode durar cerca de um ano, enquanto os vegetais podem ser armazenados durante 6 meses.

Não consuma frutas e vegetais que apresentem sinais de deterioração.

Reidratação de alimentos

Alimentos que foram desidratados podem ser reidratados em água, isso pode ser feito de 3 maneiras:

- Frutas e legumes podem ficar de molho em água durante 2 a 6 horas; Certifique-se de que eles estejam refrigerados durante este processo.
- Podem ser mergulhados em água fervente por 5 a 10 minutos até atingirem a consistência desejada.
- Você também pode reidratar frutas e vegetais cozinhando-os. Não adicione temperos ou açúcar durante este processo. Uma boa regra é adicionar 2 xícaras de água à fruta e deixar cozinhar.

Limpeza e manutenção

- As bandejas do desidratador podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Não mergulhe a unidade principal em água ou qualquer outro líquido por qualquer motivo.
- Limpe com um pano levemente humido e seque bem antes de guardar.
- Armazene o aparelho em ambiente limpo e livre de humidade, de preferência em sua embalagem original.

Faça carne seca

Tal como acontece com quase todos os alimentos, é importante começar com um corte de carne de qualidade. Selecione um corte magro ou uma estaca redonda com cerca de 2,5 a 2,5 centímetros de espessura, aparando todo o excesso de gordura e tecido conjuntivo. A gordura dificulta a secagem da carne e o tecido conjuntivo dificulta a mastigação da carne seca.

Para facilitar o corte, coloque a carne no freezer por cerca de 30 minutos para congelar parcialmente. Em seguida, vire e congele por mais 15 minutos. Corte o grão em tiras com cerca de 1/8 de polegada de espessura.

Deixe marinar as tiras por três horas.

Escorra as tiras marinadas em papel toalha e coloque-as na bandeja de secagem.

Lembre-se de proteger o desidratador contra respingos de alimentos (use uma assadeira de Teflon). Desidrate até que as tiras estejam bem secas e possam ser dobradas sem quebrar. Isso levará entre 6 e 16 horas. Ao contrário de outras carnes secas, as carnes secas devem ser ligeiramente mastigáveis, mas não quebradiças.

Marinada de carne seca

- 1/2 xícara de molho de soja
- 2 colheres de sopa. açúcar mascavo
- 1/2 xícara de molho inglês
- 1/2 colher de chá de cebola em pó
- Dente de alho esmagado
- 2 colheres de sopa. molho de tomate
- 1 a 1 3/4 colher de chá. sal
- 1/2 colher de chá de pimenta

Rolinho de banana e amendoim

- Ingredientes
- 4 bananas
- 1 xícara de manteiga de amendoim

Método

1. Misture os ingredientes.
2. Espalhe os ingredientes em uma folha desidratadora.
3. Defina o dispositivo por 12 horas a 60°C.
4. Assim que o processo de desidratação estiver concluído, retire a folha desidratante do aparelho. Deixe esfriar e role. Corte conforme necessário de grossura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Poder	350 watts
Tensão	220-240 V
Frequência	50/60Hz

UK

If you have any questions, please contact our customer care centre.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/Fabricante/REP:

Spanish Aosom, S.L.

C/ Roc Gros, nº 15. 08550, Els Hostalets de
Balenyà, Spain.

B66295775

atencioncliente@aosom.es

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

