

Especificaciones

DESHIRADOR DE ALIMENTOS



SANGKEE MÉXICO.

AV.PASEO DE LA REFORMA #199, COL. RENACIMIENTO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO,
C.P. 06500. TEL: (52) 557597-2591 y (52) 55 7597-2592

SANGKEE MÉXICO

www.sangke.mx



COLOQUE EL DESHIRADOR DE ALIMENTOS EN UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR, NIVEL Y RAYA PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS E INCENDIOS.

QUE NO HACER utilice el aparato de forma continua durante más de 40 horas. Después de 40 horas de uso continuo, apague el aparato. Luego desenchufe el aparato y déjelo enfriar a una temperatura segura.

Diseño de tolva extra ancha

Utilice el aparato solo para el propósito para el que fue diseñado y siga siempre las instrucciones del manual. El uso inadecuado del aparato puede causar daños y lesiones al usuario, a otras personas, a la propiedad y al propio aparato.

Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Mantenga la base, el cable

De alimentación y el enchufe alejados del agua.
NO HACER Encienda el aparato si éste o la superficie sobre la que se encuentra están mojados.

NO HACER utilícelo si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe están dañados o funcionan mal de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si hay algún daño o mal funcionamiento.

NO HACER deje que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes afilados o toque superficies calientes.

NO HACER Permita que los niños utilicen el aparato sin una estrecha supervisión.

NO HACER tire del cable de alimentación para desconectarlo del tomacorriente.

NO HACER Cubra el aparato.

NO HACER coloque fruta húmeda en el aparato.

NO HACER deje el aparato desatendido mientras está en uso.

Utilice el aparato solo para fines domésticos. No está diseñado para uso comercial o uso al aire libre.





Deshidratar los alimentos es una forma eficaz de aumentar su vida útil. Este deshidratador de alimentos conserva los alimentos mediante la circulación uniforme de aire caliente a una temperatura fija controlable dentro del aparato para eliminar el contenido de humedad y mantener los nutrientes. Con este deshidratador, puede disfrutar de frutas, verduras, champiñones y más durante todo el año sin conservantes no saludables. También puede secar flores, plantas medicinales y preparar cereales con la ayuda de este aparato.

¡ATENCIÓN! Antes de utilizar el aparato por primera vez

Desembale con cuidado el aparato y retire cualquier embalaje.

Asegúrese de que su suministro de electricidad coincida con el voltaje que se muestra en el aparato. Lave la tapa y las bandejas de comida del aparato con agua tibia y jabón. Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. Seque la base. **NUNCA** lave ni sumerja la base en agua o cualquier líquido.

Prepare los productos alimenticios con anticipación. Consulte la **GUÍA DE DESHIDRATACIÓN** de este manual de usuario para obtener más información. Tenga en cuenta que las duraciones recomendadas para la deshidratación indicadas en este manual del usuario son solo aproximaciones. La duración real requerida depende de muchos factores, como la temperatura y la humedad del entorno circundante, el contenido de humedad en los productos alimenticios, el grosor de las rodajas / trozos, etc.

Coloque y organice la comida preparada en las bandejas de sección comenzando desde la bandeja inferior y subiendo. Asegúrese de que el aire pueda circular libremente alrededor de los alimentos. No coloque demasiados alimentos en una sección ni apile los alimentos uno encima del otro. Lave los productos alimenticios secos y retire las partes estropeadas antes de colocarlos en el aparato. **NO** coloque productos mojados o podridos en el aparato.



Coloque las bandejas seccionales sobre la base. Se recomienda colocar **TODAS** las secciones en la base durante el uso, incluso si las bandejas de las secciones están vacías.

Coloque la tapa superior en la bandeja de la sección superior. Asegúrese de que el párpado superior permanezca encendido durante el proceso de deshidratación.

Enchufe y encienda el aparato. La luz indicadora brillará en rojo.

Establezca la temperatura del deshidratador en función de los artículos que se deshidratan. Puede

reorganizar la posición de las secciones durante la deshidratación si no todos los productos alimenticios

secado bien o uniformemente.

Artículos	Temperatura recomendada.
Hierbas	35–40 ° C
Un pan	40–45 ° C
Yogur	45 ° C
Frutas	55–60 °
Carne de pescado	65–70 °

Una vez finalizado el proceso de deshidratación, apague el aparato.

Deje enfriar la comida deshidratada y el aparato. NO coloque productos alimenticios calientes en recipientes / paquetes para su almacenamiento.

Coloque los alimentos secos en recipientes / paquetes para su almacenamiento. Los recipientes para almacenar los productos secos deben estar limpios y secos. Para un mejor almacenamiento de frutas secas, use recipientes de vidrio con tapas de metal y coloque los recipientes en lugares oscuros y secos con temperaturas entre 5 y 20 ° C (41 y 68 ° F). Durante la primera semana después del secado, verifique que no haya humedad dentro de los contenedores de almacenamiento. Si hay humedad, los productos no están lo suficientemente secos y deben deshidratarse nuevamente.

FRUTA

Lave la fruta. Consulte la TABLA DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS a continuación para obtener más detalles sobre la preparación. Remojar las frutas en una solución de agua y jugo de frutas después de la preparación puede ayudar a preservar mejor su color y sabor naturales. Mezclar 60 mL de jugo (preferiblemente natural) de la fruta a secar (es decir, jugo de manzana para manzanas) con 450 mL de agua potable. Remoje las frutas preparadas en el jugo de frutas y la solución de agua durante 2 horas.

Retire el hueso, si lo hay, y corte las secciones estropeadas.

Las cáscaras de frutas pueden aumentar la duración requerida para el secado. Para evitar esto, puede hervir la fruta durante 1 a 2 minutos y luego colocar la fruta en agua fría para quitarle la cáscara fácilmente.

Corte en trozos que puedan colocarse fácilmente dentro de las bandejas seccionales.

MESA DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

Nota: Las duraciones y los métodos de preparación de esta tabla son solo una guía. Las preferencias personales pueden diferir. Experimente con diferentes tiempos y temperaturas para lograr la textura y el sabor preferidos.

Fruta	Preparación	Seco Condición	Duración seca (horas)
manzana	Pelar y quitar el corazón. Cortar en aros o rodajas.	Suave	5-6
Albaricoque	Cortar por la mitad o rebanar y quitar el hueso.	Suave	13-28

Banana	Pelar y cortar en trozos circulares de 3 a 4 mm de grosor.	Crujiente	8-38
Arándano	Picar o dejar entero.	Suave	6-26
cereza	Retire el hueso cuando la fruta esté medio seca si lo desea.	Difícil	8-26
Fecha	Retirar el hueso y cortar en rodajas.	Difícil	6-26
Higo	Cortar en rodajas.	Difícil	6-26
Uvas	Retire el tallo y déjelo entero.	Suave	8-38

Piel de naranja	Pelar en rayas largas.	Frágil	8-diez días
Durazno	Cortar en 2 trozos. Saque el hueso cuando la fruta esté medio seco.	Suave	10-34
Pera	Pelar y quitar el corazón. Cortar en aros o rodajas.	Suave	8-30
Piña (Fresco)	Pelar y quitar el corazón. Cortar en rodajas, gajos o trozos.	Difícil	6-36
Piña (enlatado)	Ecurrir y secar.	Suave	6-36

VERDURAS

Lave las verduras. Consulte la TABLA DE DESHIDRATACIÓN DE VEGETALES a continuación para obtener más detalles sobre la preparación. Hervir las judías verdes, el brócoli, la coliflor, los espárragos y las papas durante 3 a 5 minutos puede ayudar a conservar su color natural. Asegúrese de colar y secar las verduras antes de colocarlas en el deshidratador. Si lo desea, las verduras preparadas se pueden sumergir en jugo de limón durante 2 minutos para agregar un toque de sabor a limón.

Corte las secciones estropeadas

Corte en trozos que se puedan colocar fácilmente dentro de las bandejas seccionales.

MESA DE DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS

Nota: Las duraciones y los métodos de preparación de esta tabla son solo una guía. Las preferencias personales pueden diferir. Experimente con diferentes tiempos y temperaturas para lograr la textura y el sabor preferidos.

Vegetal	Preparación	Seco	Duración seca
		Condición	(horas)
Alcachofa	Cortar en tiras de 3 a 4 mm de grosor.	Frágil	5-13
Espárragos	Cortar en trozos de 2,5 mm de grosor.	Crujiente	6-14
	Hervir y luego enfriar. Retire la parte superior y las raíces. Rodaja	Crujiente	8-26
Raíz de remolacha	en trozos redondos.		
Brócoli	Recorta y corta. Cocine al vapor durante 3 a 5 minutos o hasta que estén tiernos.	Frágil	6-20
Coles de Bruselas	Cortar del tallo. Cortar por la mitad.	Crujiente	8-30
Repollo	Recorte y luego corte las hojas en tiras de 3 a 4 mm de grosor.	Difícil	6-14
Zanahoria	Hervir hasta que estén tiernos. Triturar o cortar en rodajas.	Crujiente	8-14
Coliflor	Hervir hasta que estén tiernos. Recorta y corta.	Difícil	6-14
Apio	Cortar los tallos en trozos de 6 mm de grosor.	Crujiente	6-14
Pepino	Pelar y cortar en trozos redondos de 12 mm de grosor.	Difícil	6-18

Berenjena	Pelar y cortar en trozos de 6 a 12 mm de grosor.	Frágil	6-18
Ajo	Pelar y cortar en rodajas finas y redondas.	Crujiente	6-16
Judías verdes	Cortar y hervir hasta que esté transparente.	Frágil	8-26
Hongos	Cortar o dejar entero.	Difícil	6-14
Cebolla	Picar o cortar en rodajas finas y redondas	Crujiente	8-14
Perejil	Recorta y seca las hojas.	Crujiente	2-10
Pimiento Piquante	Déjelo entero.	Difícil	8-14
Papa	Cortar o cortar en dados. Hervir durante unos 8-10 min.	Crujiente	8-30
Rulbarbo	Pelar y cortar en trozos de 3 mm de grosor.	Crujiente	8-38
Espinacos	Hervir hasta que esté transparente.	Crujiente	6-16
Cebolleta	Desgarrar.	Crujiente	6-10
Pimiento dulce	Retire el núcleo. Cortar en tiras de 6 mm de grosor o piezas redondas.	Crujiente	4-14
Tomate	Pelar y cortar en mitades o en rodajas.	Difícil	8-24
Médula	Cortar en trozos de 8 mm de grosor.	Frágil	6-18

HIERBAS

Enjuague las hierbas frescas y sacuda el exceso de agua.

Quite las hojas muertas o descoloridas.

Deje las hierbas en los tallos y extiéndalas sin apretar en las bandejas de sección.

Secar durante aproximadamente 2–6 horas.

Retire las hojas de los tallos una vez que las hierbas se hayan enfriado por completo.

Guarde las hierbas en recipientes herméticos.

Corte en trozos que se puedan colocar fácilmente dentro de las bandejas seccionales.

CARNE, PESCADO Y AVES DE CORRAL

La preparación preliminar de carne, pescado y aves es necesaria para una salud adecuada. Utilice carne con menor contenido de grasa para un secado más eficaz.

Se recomienda encurtir la carne antes de secarla para conservar su sabor natural y hacerla más tierna. Es necesario agregar sal al encurtir para eliminar el agua de la carne para una deshidratación más eficiente.

Encurtido estándar (mezclar los siguientes ingredientes juntos):

125 ml de salsa de soja

1 diente de ajo machacado

30 ml de azúcar

30 ml de salsa de tomate

7,25 ml de sal

2,5 ml de cebolla en polvo

2,5 ml de pimiento seco

Carne	Cortar en pequeñas piezas. Después de la preparación, deshidratar por 2-8 horas o hasta que haya no más humedad.
Aves de corral	Hervir o freír las aves como preparación. Después de la preparación, deshidratar durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que no haya más humedad.
Pescado	Hervir u hornear pescado en una estufa antes de deshidratarlo. Si está horneando, hornee durante unos 20 minutos a 200 ° C (392 ° F). Después de la preparación, deshidratar durante aproximadamente 2-8 horas o hasta que desaparezca toda la humedad.

Asegúrese de que el aparato esté apagado, desenchufado y enfriado antes de limpiarlo.

Limpie la base del aparato con una esponja o un paño ligeramente humedecidos y luego séquelo. Lave las bandejas de las secciones en agua tibia con un detergente neutro y luego séquelas. No utilice cepillos de metal ni agentes de limpieza abrasivos, ya que dañarán el aparato.



SANGKEE

EN CARIBE



Paseo de la Reforma #199, Piso 10. Col. Renacimiento.
Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX. C.P. 06500



+52 5522901165



www.sangkee.mx