

USER MANUAL



Aicok Home Essentials Live Comfortable
 Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd
 Booth No.3H012,Trading Plaza,No.5,Huanan city,
 Pinghu Street,Longgang District,
 Shenzhen,China
 Website:www.aicok.cc
 Facebook Page: <https://www.facebook.com/aicoks/>
 MADE IN CHINA

AICOK

FOOD DEHYDRATOR



Model:GGJ-260B
220-240V~50HZ
240W



Attention, please do not use the appliance without reading the instructions. Please read the instructions carefully, they contain important information regarding the use of the appliance. Keep this booklet for future reference. This booklet must always be delivered together with the device in case it is handed on to other users.

Chapter I : Safety Precautions

1. Check if the voltage specified for the product is consistent with that for power source;
2. This product is only for family use, and we assume no liability for any commercial use, improper use and any fault as a result of using it not following this operating manual. Such fault is not within the warranty scope.
3. A grounded socket shall be used, and the plug shall be properly inserted, or there may be the possibility of poor contact and resulting in a fire. Do not use it in a multi-purpose socket with other appliances simultaneously.
4. Be sure to hold the plug and pull it out, and do not pull or twist the power cable with force. If the power cable is damaged, use a special-purpose power cable to replace it or discard it directly.
5. This product is for long-time work, do not put it in a place within reach of children.
6. Do not put the product on an unstable, humid and not heat-resistant surface, and prevent it from being damaged or resulting in a fault.
7. This product is an air-circulation heating product, and any foreign matter shall be prohibited being put at the bottom of the product when the product is working for that may block the air inlet, or the product may be damaged directly or any danger may occur.
8. Do not move the product when it is at work. The heat radiating hole at the upper cover shall be prohibited when the product is at work to avoid any danger.
9. Do not put the product over the fire or nearby the heat or ignition source directly, otherwise the product may be damaged or in fault, or even a fire or any other danger may occur.
10. Do not clean the product in the water, instead, wipe it only with wet cloth. Before cleaning, make sure to cool it to room temperature.
11. When the product is not used, do not leave the plug in the socket on a long-term basis. The plug shall be taken off under the following circumstances: Any fault occurs after it is used, before cleaning each time and when it is being overhauled.
12. When the product is on fire partially, do not put down the fire with water directly, instead, use a fire extinguisher or cover the part on fire with a wet towel to put it down.
13. If the power cable is damaged, to avoid any danger, it shall be changed by a professional assigned by the manufacturer or the maintenance department designated by it, or it can be discarded directly.

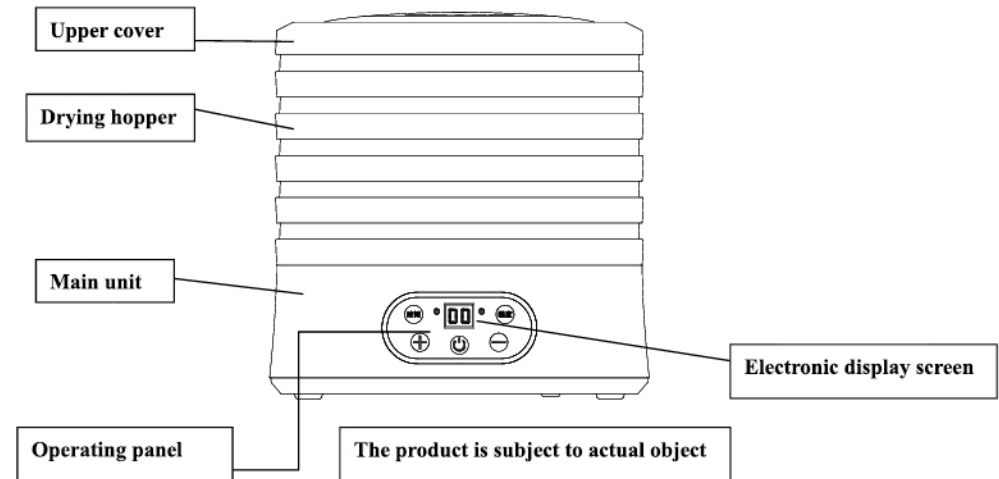
Do not use this product under the following circumstances!!!

1. When the product or the power cable is damaged;
 2. The product is damaged or does not work normally after it falls off accidentally.
- In the event that any of the above circumstances occurs, send the product to the after-sales service center of our company for handling. Be sure to use various accessories of the original manufacturer.

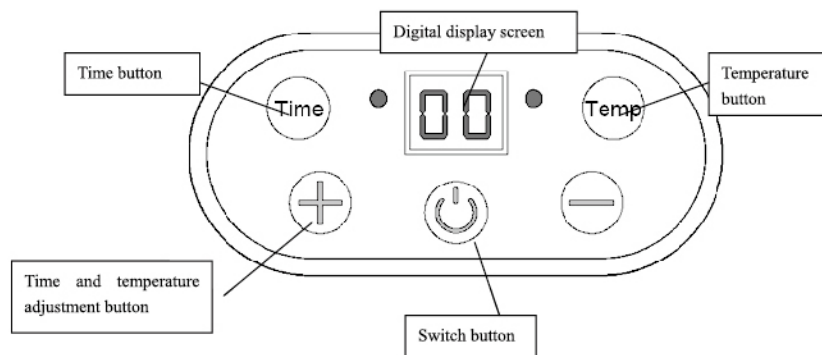
Chapter II: Technical information

| | |
|--|----------------|
| Supply voltage, V |220V~240V |
| Grid frequency, Hz..... | 50 |
| Standard consumption power, W..... | 240W |
| Protection level for shock current | II |
| Working condition..... | Continuous |
| Air temperature over each tray | ±10 |
| Drying efficiency, %, ≥..... | 80 |
| Packing weight, kg, ≤..... | 3.5 |

Chapter III: Parts and Their Names



Chapter IV: Operations of Products and Notes for Attention



I. Operation

1. Prior to first use of the dehydrator (electric dryer), clean the hopper, and wipe it off with dry cloth.
2. Put the pre-treated food on each layer of the hopper evenly, put the hopper with the food on the bottom seat of the product, and put on the upper cover.
3. Insert the plug of power cable into the socket, connect to the power source, and press the power switch. Press the temperature and time button and adjust the food to be dried to the desired temperature, ensuring it to be dried completely.
4. Dry the food according to different food and personal taste.
5. After drying of the food is completed, adjust temperature to the minimum, turn off the power switch and pull off the plug.
6. After the work is done, clean the hopper and juice accumulation plate and so on.

II. Notes for Attention

1. The long time for each use shall not exceed 72 hours to avoid affecting service life of the whole machine.
2. After each use, turn off the power switch and pull off the plug.
3. When the product is connected to the power and in normal use, the operating panel and the fan shall be in their working state, namely, the display screen shall be on and there shall be evident air blowing from the air outlet on the steam cover.
4. No water or any other liquid can be added into this product, and a few water drops on the food inside the container are allowable.
5. While the food is being dried, keep hot air inside the machine circulating naturally. Do not put any over-heavy food in the hopper, and food cannot be placed in an overlaying way. The drying time for different food is different (Note: when the machine starts working, ensure the upper cover is in its correct

position. If the time for drying the food is not enough within a day, the food can be dried on the next day. In this case, seal up the food that has not been dried in a container or a plastic bag).

6. When the product is at work, temperature in the hopper lowers downwards, so the positions of steaming shelves shall be exchanged regularly so that the food can be dried more evenly.
7. After the food is dried, if it is not eaten, it shall be sealed up in a container or a plastic bag promptly for storage, and it is recommended being stored in a refrigerator.
8. After the product is used, no matter there's any food in the hopper or not, it is suggested that all the shelves be placed on the product after they are stacked properly.
9. The food shall be placed on the uppermost layer of the hopper to the ones downwards. After the food is placed properly, put on the cover properly, otherwise, drying time and the flavor of dried food will be affected.
10. Pre-treat the food before drying, such as clean, cut it into slices or dices and soak it. Pretreatment of the food helps for the color of the food after drying and maintaining of its taste.

Chapter V: Method for Treatment before Drying of Food

(Note: the following methods are only for reference)

A. Pre-treatment for fruits

1. Add 2 cups of water for 1/4 cup of fruit juice, soak the food to be dried in it for about 2 minutes. (Note, match fruit juice with food, such as apple juice for drying apple).
2. Food treatment table

| Name of food | Preparation | Criterion for drying | Time/hour (approx.) |
|--------------|---|----------------------|-------------------------------|
| Apple | Stone, cut into pieces or peel | Pliable and tough | 5-6 |
| Artichoke | Cut into strips of 1/8 inch | Crumbly | 5-13 |
| Almond | Cut into halves or pieces, stone | Pliable and tough | 12-38 |
| Banana | Peel and cut into pieces of 3-4mm | Crispy | 8-38 |
| Cherry | Stone or not | Tough | 8-34, stoned after semi-dried |
| Huckleberry | Split or use the whole | Pliable and tough | 6-26 |
| Date | Stone and cut into pieces (or use the whole) | Tough | 6-72 |
| Fig | Cut into pieces | Tough | 6-26 |
| Grape | Use the whole | Pliable and tough | 8-72 |
| Nectarine | Cut into valves with peel and dry naturally, or semi-dried and stoned | Pliable and tough | 8-26 |
| Orange peel | Long-bar shape | Crumbly | 8-16 |
| Peach | Semi-dried and stoned, half or 1/4 | Pliable and tough | 10-34 |
| Pear | Peel and cut into pieces | Pliable and tough | 8-30 |

B. Pre-treatment of vegetable:

1. Treat with steam, boiled water or oil, recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato.
2. Put the prepared vegetable into the boiled water for 3-5 minutes, drain it and put it into the hopper.
3. Put the vegetable into lemon juice and soak for about 2 minutes.

| Name of food | Preparation | Criterion for drying | Time/hour |
|----------------|---|----------------------|-----------|
| Artichoke | Cut into strips of 1/3 inch and cook for about 10 minutes | Crumbly | 6-14 |
| Asparagus | Cut into pieces of 1 inch | Crumbly | 6-14 |
| Beans | Cut open and steam to semi-transparent | Crumbly | 8-26 |
| Beet | Steam, cool, de-head and de-root | Crumbly | 8-26 |
| Brussels leaf | Pick leaves from stem | Crumbly | 8-30 |
| Broccoli | Cut open and steam soft for about 3-5 minutes | Crumbly | 6-20 |
| Cabbage | Open and cut into strips of 1/8 inch | Tough | 6-14 |
| Carrot | Steam soft and cut into thin strips or cut into pieces | Ready-to-eat | 6-12 |
| Cauliflower | Steam soft and cut open | Tough | 6-16 |
| Celery | Cut into pieces of 1/4 inch | Crumbly | 6-14 |
| Chinese chives | Cut open | Crumbly | 6-10 |
| Cucumber | Peel and cut into pieces of 1/2 inch | Tough | 6-18 |
| Eggplant | Cut into pieces of 1/4 inch, with thickness of 1/3 inch | Crumbly | 6-18 |
| Garlic | Peel and cut into pieces | Crumbly | 6-16 |
| Pepper | Use the whole | Crumbly | 8-14 |
| Mushroom | Cut into pieces or use the whole | Tough | 6-14 |
| Onion | Cut into pieces | Crumbly | 8-14 |
| Pea | Steam for 3-5 minutes | Crumbly | 8-14 |
| Chili | De-seed and cut into strips or circles of 1/4 inch | Crumbly | 4-14 |
| Potato | Cut into slices or dices and steam for 8-10 minutes | Crumbly | 6-18 |
| Rhubarb | Peel and cut into pieces of 1/8 inch long | Non-water | 8-38 |
| Spinach | Steam to withered | Crumbly | 6-16 |
| Tomato | Peel, cut into halves or pieces | Tough | 8-24 |
| Pumpkin | Cut into piece of 1/4 inch | Crumbly | 6-18 |

C. Pre-treatment for meat and fish

1. Lean meat (without fat): It is suggested that it be salted to keep its natural flavor and make it tender. There shall be salt in the meat to help exhaust its moisture and keep it fresh. Note: Lean meat shall be cooked thoroughly before hand prior to drying.

Salting standard:

1. 1/2 cup of bean sauce, 1 garlic, and mash it; 2 soup spoons of brown sugar, 2 soup spoons of tomato sauce, 1/2 cup of Worcestershire sauce, 1 and 1/4 teaspoons of salt, 1/2 teaspoon of onion powder, 1/2 teaspoon of pepper powder, and mix all the above seasonings. Cut the meat into pieces of 8-10mm thick, cook the meat, take it out and air dry surface moisture, and then put it into the machine. Drying time is about 2-8 hours till all the moisture evaporates.

2. Poultry meat:

All poultry meat shall be cooked beforehand prior to drying, and steam or baking is the best way. Drying time is about 2-8 hours till all the moisture evaporates.

3. Fish:

It is suggested that fish be salted prior to drying, the moisture on the surface of fish shall be air dried after salting is completed, and then put it into the machine. Drying time is about 2-8 hours till all the moisture evaporates (after fish is dried, remember to seal it up in a plastic bag for storage, and prevent fried fish from being moistened). To eat the dried fish, steam or cook it thoroughly and dip it in sauce before serving.

D. Vanilla and so on

Rinse with water and spin dry excessive moisture and remove stale leaves. Spread the vanilla in the hopper in a loose way. Drying time is determined by different size and kind, and it is about 2-6 hours.

E. Bread and so on

Cut it into small slices without crust. Spread them in the hopper in a loose way. Drying time is about 30 minutes -2 hours.

F. Nut:

Stone and rinse with warm water. Spread them on the hopper in a loose way. The nuts can only be stored after they are cooled. There's oil content inside the nuts may produce some rotting smell, so they shall be kept fresh in the refrigerator. When they are needed, take them out and put in normal room temperature. Drying time is about 18-26 hours.

Chapter VI: Cleaning and Maintenance

1. Prior to cleaning, cut off the power source for the electric dryer.
2. After the food is dried, clean the shelves with warm water with aid of soft cotton cloth, and clean them with detergent for cleaning utensil, and wipe them off.
3. Do not clean the electric dryer with water current, or clean the bottom seat in the water. Clean the surface of the dirty bottom seat with wet cloth.
4. Do not use detergent made of grinding material, metal brush or organic solvent.
5. Put the cleaned product in a cool and ventilated environment.

Chapter VII: Trouble-shooting

| Symptom | Cause | Solution |
|---|--|--|
| The product does not work | 1. The power plug is not inserted or it is inserted loosely. | Insert it properly |
| | 2. The power socket is damaged | Change the power socket |
| | 3. The power cable is damaged | Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement |
| The product works and the light is not on | The power indicator is damaged | Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement |
| The product works and there's no hot air | 1. Temperature is set to low, and room temperature exceeds the set temperature | Set temperature again |
| | 2. The fuse is burned | Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrapping |
| | 3. The heating wire is burned | Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrapping |

Chapter VIII: Packing List

| Main unit | Hopper | Upper cover | Operating manual | Warranty card |
|-----------|--------|-------------|------------------|---------------|
| 1 | 5 | 1 | 1 | 1 |

1. SICHERE NUTZUNG

1. Prüfen Sie, ob das Produkt mit der richtigen Netzspannung versorgt wird.
2. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch prädestiniert. Jegliche kommerzielle Nutzung, unsachgemäße Verwendung usw. sind nicht im Garantierahmen inbegriffen.
3. Nutzen Sie eine sichere Steckdose und prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose platziert wurde. Ist dies nicht gewährleistet, so kann es im schlimmsten Fall zu Bränden kommen. Nicht zertifizierte Mehrzwecksteckdosen können das Gerät beschädigen.
4. Abruptes Abziehen des Steckers oder jegliche unsachgemäße, grobe Nutzung des Steckers bzw. Kabels kann Schäden zur Folge haben. Entsorgen Sie beschädigte Teile sofort.
5. Halten Sie das Gerät vor Kindern fern.
6. Platzieren Sie das Gerät nicht auf feuchten, unebenen, erhitzten oder nicht-hitzebeständigen Oberflächen.
7. Bedecken Sie nicht die Belüftungsschlitze. Dies kann das Gerät beschädigen.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es im Betrieb ist.
9. Vermeiden Sie die Nähe zu offenen Feuer oder Bereichen mit einer starken Hitzeentwicklung.
10. Wischen Sie das Gerät zu Reinigungszwecken lediglich aus und tauchen Sie es nicht in Wasser unter, da so Schäden entstehen können. Reinigen sie es erst, wenn der letzte Betrieb einige Minuten vergangen ist.
11. Entfernen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es länger nicht im Betrieb ist oder unter einem der folgenden Umstände: vor der Reinigung, wenn Probleme auftreten oder das Gerät merkbar überhitzt.
12. Wenn das Produkt entflammt, nutzen Sie kein Wasser, sondern eine Feuerlöschdecke.
13. Wenn das Kabel beschädigt wurde, lassen Sie es fachmännisch auswechseln oder kontaktieren Sie unseren Kundenservice. Trennen Sie es, wenn möglich, vorsichtig von Ihrem Stromnetz.

In den folgenden Situationen sollten Sie das Produkt auf keinen Fall nutzen:

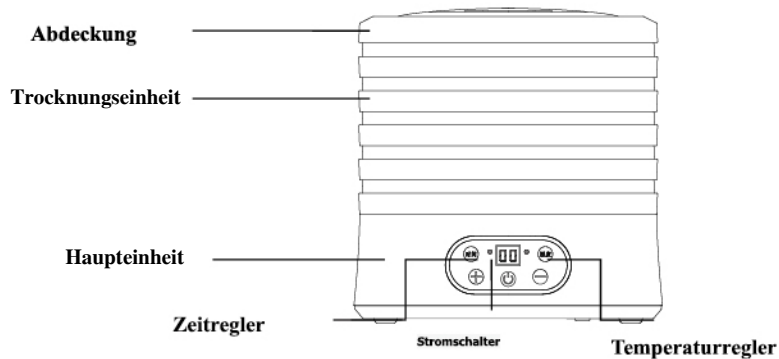
1. Bei Kabelbrüchen oder Beschädigungen am Stecker.
2. Wenn das Produkt nach Unfällen (z.B. Fallschäden) nicht mehr wie gewohnt funktioniert oder sich abnormal verhält.

Kontaktieren Sie in Ihnen Fällen sofort den Kundenservice und achten Sie stets darauf ausschließlich Originalteile für das Produkt zu nutzen.

2. TECHNISCHE INFORMATION

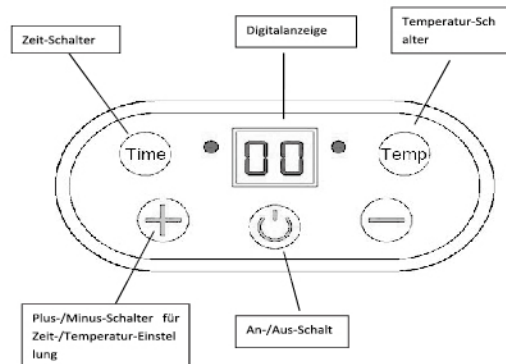
| | |
|------------------------------------|----------------|
| Versorgungsspannung, V | 220V-240V |
| Systemfrequenz, Hz | 50 |
| Verlustleistung, W | 240W |
| Vermeidung von Stromschlag | II |
| Arbeitsdauer | kontinuierlich |
| Die Lufttemperatur jedes Versuches | ±10 |
| Trocknungseffizienz, % | >=80 |
| Verpackungsqualität, kg | <=3,5 |

3. PRODUKTDDETAILS



(Minimale Abweichungen möglich)

4. WICHTIGE ASPEKTE KONTROLLEREINHEIT



I. Inbetriebnahme

1. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mit einem feuchten Tuch.
2. Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig in dem Gerät und schließen Sie es anschließend.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an und schalten Sie es mit dem An-/Aus-Schalter ein. Programmieren Sie den Temperatur-/& Zeitregler, abhängig von dem Lebensmittel.
4. Trocknen Sie das Lebensmittel abhängig von Ihrem individuell-gewünschten Ergebnis.
5. Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus und stellen Sie den Temperaturregler auf null. Ziehen Sie zudem den Stecker bei voraussichtlichen Nichtgebrauch.
6. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.

II. Wichtige Anmerkungen

1. Vermeiden Sie eine Nutzungsdauer, welche 72h überschreitet.
2. Schalten Sie das Gerät nach jeder Nutzung aus und ziehen sie ggf. das Kabel.
3. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sollten die Lüftungsschlitze nicht bedeckt sein & einwandfrei laufen. Zudem sollte das Display sichtbar eingeschaltet sein.
4. Gießen Sie kein Wasser in das Gerät.
5. Platzieren Sie bestenfalls gut zerschnittenes bzw. zerteilte Lebensmittel in dem Gerät, da dies den Trocknungsprozess erheblich verkürzen kann. Zu schwere oder feuchte Lebensmittel hingegen verlängern den Prozess mitunter erheblich. Stellen Sie unterdes sicher, dass das Gerät richtig abgedeckt ist. Wenn der Trocknungsprozess länger als einen Tag in Anspruch nimmt, sollten Sie das Gerät ausschalten, die Lebensmittel trocken lagern, und den Prozess am nächsten Tag fortsetzen.
6. Die Temperatur sinkt innerhalb der Trocknungsprozedur. Prüfen Sie sporadisch den Vorgang und richten Sie die Lebensmittel ggf. anders aus, damit diese gleichmäßiger getrocknet werden können.
7. Wenn Sie die Lebensmittel nach dem Trocknungsvorgang nicht unmittelbar am selben Tag verzehren, sollten Sie diese richtig respektive in einem Vakuumbbeutel, Plastikbeutel o.Ä. lagern und vor Feuchtigkeit schützen.
8. Reinigen Sie den Trockner nach jeder Anwendung.
9. Stellen Sie vor jedem Durchgang sicher, dass das Gerät richtig abgedeckt wurde und die Lebensmittel gleichmäßig verteilt wurden.
10. Eine Vorbehandlung, wie etwas das zerkleinern, schälen, kochen oder stückeln der einzelnen Lebensmittel erhält den Geschmack, die Farbe und der Prozess wird erheblich beschleunigt.

5. NAHRUNGSBEHANDLUNG

A. Vorbereitung für Früchte (Dies sind lediglich Referenzwerte)

1. Fügen Sie zwei Tassen Wasser in eine ¼ Tasse Fruchtsaft hinzu, und lassen Sie die Früchte 2 Minuten einweichen.
2. Übersichtstabelle für individuelle Fruchtbehandlung

TABELLE DER VORBEREITUNG DER FRÜCHTE FÜR TROCKNUNG

| Name | Vorbereitung | Merkmal(e) nach der Trocknung | Zeit in Stunden (circa) |
|---------------|--|-------------------------------|-------------------------|
| Apfel | In Stücke schneiden; evtl. schälen; Kerne entfernen | Biigsam, zäh | 5-6 |
| Mandel | Zerteilen o. Ganz | Knusprig | 12-38 |
| Banane | Schälen; in 3mm dicke Stücke schneiden | Knusprig | 8-38 |
| Kirsche | Entsteinen | Zäh | 8-34 |
| Heidelbeere | Zerteilen o. Ganz | Biigsam, zäh | 6-26 |
| Dattel | Entsteinen & in zwei Teile schneiden o. Ganz | Zäh | 6-72 |
| Feige | In Stücke schneiden | Zäh | 6-26 |
| Traube | Ganz | Biigsam, zäh | 8-72 |
| Nektarine | In Stücke schneiden; Entkernen; evtl. schälen; leicht antrocknen | Biigsam, zäh | 8-26 |
| Orangenschale | Große Stücke | Knusprig | 8-16 |
| Pfirsich | Entsteint; zerteilt; in ¼ Stücke; leicht antrocknen | Biigsam, zäh | 10-34 |
| Birne | Schälen und in zerteilen | Biigsam, zäh | 8-30 |

B. Vorbereitung für Gemüse

1. Kochen Sie das jeweilige Gemüse oder behandeln Sie es mit z.B. mit Öl. Dies empfehlen wir besonders für Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln.
2. Platzieren Sie das Gemüse in kochendem Wasser für 3-5 Minuten, trocknen Sie es manuell so gut es geht.
3. Lassen Sie das Gemüse zwei Minuten in Zitronensaft ziehen.

TABELLE DER VORBEREITUNG DER FRÜCHTE FÜR TROCKNUNG

| Name | Vorbereitung | Merkmal(e) nach der Trocknung | Zeit in Stunden (circa) |
|--------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Artischocke | In 1/8 Scheiben schneiden | Bröckelig | 5-13 |
| Spargel | In Scheiben schneiden | Bröckelig | 6-14 |
| Bohnen | Aufschneiden & vorkochen | Bröckelig | 8-26 |
| Rote Beete | Kochen; evtl. in Stücke schneiden | Bröckelig | 8-26 |
| Spinat | Einzelne Stücke | Bröckelig | 8-30 |
| Brokkoli | In Teile schneiden | Bröckelig | 6-20 |
| Kohl | 1/8 geschnittene Stücke | Zäh | 6-14 |
| Karotten | Kochen; in dünne Scheiben schneiden | Bröckelig | 6-12 |
| Blumenkohl | Soft gekocht; zerstückelt | Zäh | 6-16 |
| Sellerie | ¼ Stücke | Bröckelig | 6-14 |
| Schnittlauch | Zerschneiden; evtl. aufschneiden | Bröckelig | 6-10 |
| Aubergine | Dünne Scheiben schneiden | Bröckelig | 6-18 |
| Gurke | Schälen & in Stücke schneiden | Zäh | 6-18 |
| Knoblauch | Schälen & in Stücke schneiden | Bröckelig | 6-16 |
| Paprika | In Scheiben schneiden | Bröckelig | 6-14 |

Deutsch

| | | | |
|-----------|--|----------------|------|
| Pilze | In Stücke schneiden o. Ganz | Zäh | 6-14 |
| Zwiebel | In Stücke schneiden | Bröckelig | 8-14 |
| Erbsen | Kochen | Bröckelig | 8-14 |
| Chili | Entsteinen und in Scheiben schneiden | Bröckelig | 4-14 |
| Kartoffel | In Scheiben o. Würfel schneiden, vorher kochen | Bröckelig | 6-18 |
| Rhabarber | Schälen & in Stücke schneiden | Zäh, Bröckelig | 8-38 |
| Spinat | Kochen | Bröckelig | 6-16 |
| Tomaten | Schälen und in Hälften o. Stücke schneiden | Zäh | 8-24 |
| Kürbis | In Stücke schneiden | Bröckelig | 6-18 |

VORBEREITUNG VON FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL UND SPIEL TIEREN.

C. Vorbereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch & Weiteres

1. Fleisch (möglichst fettfrei): Das Fleisch vor dem Trocknungsprozess waschen, in 8-11mm Stücke schneiden, salzen und anschließend garen, damit der größte Teil Flüssigkeit im Vorhinein entzogen wird. Zudem die folgenden Gewürze gut vermischen und hinzugeben.

½ Tasse Sojasauce,
Knoblauch (beliebig; gepresst o. zerschnitten),
2 EL Zucker,
2 EL Ketchup,
1, ¼ TL Salz (vorzugsweise Meersalz),
0,5 TL Zwiebelpulver,
0,5 TL Pfeffer.

Danach in dem Gerät platzieren. Abhängig davon, wie viel Flüssigkeit das Fleisch in der Vorbereitung verloren hat, beträgt der Trocknungsprozess 2-8 Stunden. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen.

2. Geflügel-Fleisch: Vorgaren, z.B. im Backofen oder Pfanne. Sie können die Gewürzmischung aus 1. (s.o.) beispielsweise auch hier anwenden. Anschließend in dem Gerät platzieren. Der Trocknungsprozess beträgt 2-8 Stunden. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen

3. Fisch: Behandeln Sie den Fisch vorsichtig und entfernen Sie etwaige Gräten. Salzen Sie den Fisch und versuchen Sie so viel Flüssigkeit wie möglich vor dem Trocknungsprozess zu entziehen. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen.

Deutsch

D. Vanille & Ähnliches

Mit Wasser reinigen, etwaige Pflanzenreste entfernen und möglichst trocknen (z.B. mit einer Salatschleuder o.Ä.). Der Trocknungsprozess nimmt abhängig von Größe & Dicke etwa 2-6 Stunden in Anspruch. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen.

E. Brot & Ähnliches

In schmale Scheiben ohne Kruste schneiden. Anschließend lose im Gerät platzieren. Der Trocknungsprozess nimmt etwa 30 Minuten bis 2 Stunden in Anspruch. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen.

F. Nüsse

Mit Wasser abspülen, möglichst trocknen und anschließend im Gerät platzieren. Der Trocknungsprozess nimmt 18-26 Stunden in Anspruch. Anschließend abkühlen lassen und vor Feuchtigkeit schützen.

Bewahren Sie alle getrockneten Lebensmittel an einem geeigneten Ort auf. Zum Beispiel in einem Vakuum-Beutel.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Prüfen Sie, ob das Gerät vor der Reinigung vom Netz genommen wurde und etwas Zeit nach der letzten Nutzung vergangen ist.
2. Nutzen Sie ein feuchtes Tuch zur Reinigung.
3. Nutzen Sie kein Stahlbürsten, stark-chemische Reiniger o.Ä.
4. Achten Sie darauf, dass sich nach der Reinigung nicht zu viel Feuchtigkeit in dem Gerät ansammelt.

7. FEHLERMELDUNGEN UND LÖSUNGEN

| Fehlermeldung | Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Das Produkt funktioniert nicht. | 1. Das Kabel steckt nicht richtig in der Steckdose. 2. Die Steckdose ist beschädigt. 3. Das Kabel ist beschädigt. | 1. Stellen Sie sicher, dass das Kabel richtig in die Steckdose gesteckt wurde. 2. Nutzen Sie eine andere Steckdose. 3. Kontaktieren Sie den Kundenservice oder entsprechendes Fachpersonal. |
| Das Produkt funktioniert, jedoch leuchtet die Indikationsleuchte nicht. | Die Indikationsleuchte ist defekt. | Kontaktieren Sie den Kundenservice oder entsprechendes Fachpersonal. |
| Das Produkt funktioniert, jedoch ist die Temperatur zu niedrig. | 1. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. 2. Die Sicherung ist defekt. 3. Die Erhitzungselektronik ist defekt. | 1. Stellen Sie die Temperatur erneut ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice oder entsprechendes Fachpersonal. Kontaktieren Sie den Kundenservice oder entsprechendes Fachpersonal. |

8. VERPACKUNGS-SPEZIFIKATION

| GASTGEBER | TABLETT | ABDECKUNG | HANDBUCH | GARANTIEKARTE |
|-----------|---------|-----------|----------|---------------|
| 1 | 5 | 1 | 1 | 1 |

Capítulo I: Precauciones de seguridad

1. Compruebe si la tensión especificada para el producto corresponde con la de la fuente de alimentación;
2. Este producto es sólo para uso familiar y no asumimos ninguna responsabilidad por cualquier uso comercial, uso incorrecto y cualquier falla como resultado de usarlo no siguiendo este manual de instrucciones. Tal falla no está dentro del alcance de la garantía.
3. Se utilizará un enchufe conectado a tierra y el enchufe deberá estar bien insertado, o podrá existir la posibilidad de un contacto deficiente y provocar un incendio. No lo utilice en un enchufe multiuso con otros aparatos simultáneamente.
4. Asegúrese de sujetar el enchufe y extraerlo, y no tire ni gire el cable de alimentación con fuerza. Si el cable de alimentación está dañado, utilice un cable de alimentación especial para reemplazarlo o deséchelo directamente.
5. Este producto es para trabajo a largo plazo, no lo coloque en un lugar cerca del alcance de niños.
6. No ponga el producto en una superficie inestable, húmeda y no resistente al calor, y evite que se dañe o provoque una avería.
7. Este producto funciona mediante calefacción por circulación de aire, y cualquier materia extraña debe estar prohibida de ser colocada en la parte inferior del producto cuando el producto está funcionando para evitar que pueda bloquear la entrada de aire, o el producto puede ser dañado directamente o cualquier peligro puede ocurrir.
8. No mueva el producto cuando esté funcionando. Se prohibirá el orificio de irradiación de calor en la cubierta superior cuando el producto esté en funcionamiento para evitar cualquier peligro.
9. No ponga el producto en el fuego o cerca del calor o la fuente de ignición directamente, de lo contrario el producto puede dañarse, o incluso incendiarse o cualquier otro peligro puede ocurrir.
10. No limpie el producto en el agua, en su lugar, límpielo sólo con un paño húmedo. Antes de limpiarlo, asegúrese de enfriarlo a temperatura ambiental.
11. Cuando el producto no se utilice, no deje el enchufe en el contacto por un largo plazo. El enchufe se quitará bajo las siguientes circunstancias: Cualquier fallo que se produzca después de su uso, antes de limpiarlo cada vez y cuando se está revisando.
12. Cuando el producto se incendie parcialmente, no exponga el fuego directamente al agua, use un extintor de incendios o cubra la parte con una toalla húmeda.
13. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier peligro, debe ser cambiado por un profesional asignado por el fabricante o el departamento de mantenimiento designado por él, o puede ser descartado directamente.

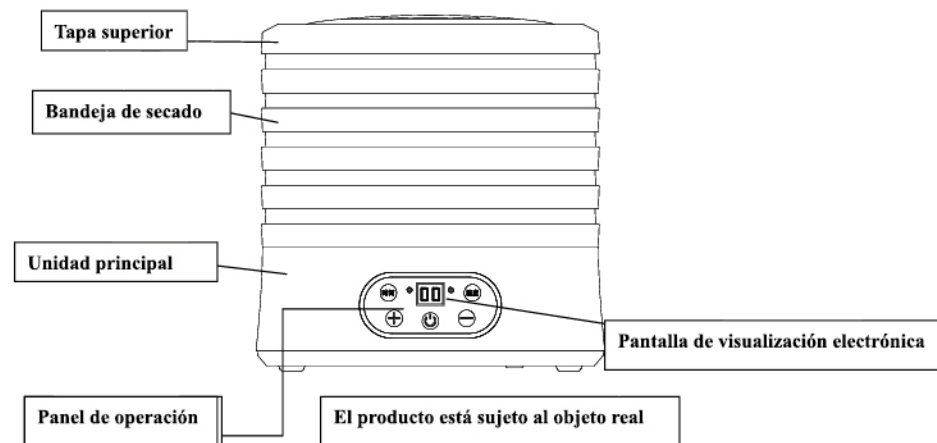
¡No utilice este producto bajo las siguientes circunstancias !

1. Cuando el producto o el cable de alimentación está dañado;
 2. El producto está dañado o no funciona normalmente después de caerse accidentalmente.
- En caso de que se produzca alguna de las circunstancias anteriores, envíe el producto al centro de servicio postventa de nuestra empresa para su manipulación. Asegúrese de utilizar accesorios del fabricante original.

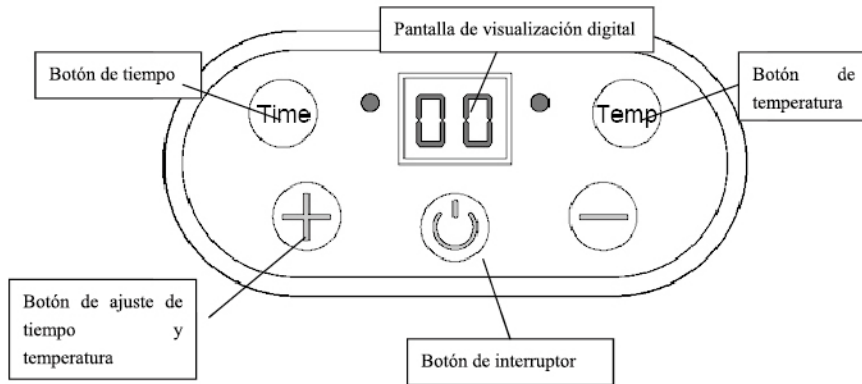
Capítulo II Información técnica

| | |
|--|-------------|
| Tensión de alimentación, V | 220V - 240V |
| Frecuencia de cuadrícula, Hz | 50 |
| Potencia de consumo estándar, W | 240W |
| Nivel de protección para corriente de choque | II |
| Condiciones de trabajo | Continuo |
| Temperatura del aire sobre cada bandeja | 10 |
| Eficiencia de secado, % ≥ | 80 |
| Peso del embalaje, kg, ≤ | 3.5 |

Capítulo III: Partes y sus nombres



Capítulo IV: Operaciones de Productos y Notas de Atención



I. Operación

1. Antes del primer uso del deshidratador (secador eléctrico), limpie la bandeja y **seque** con un paño seco.
2. Coloque los alimentos pretratados en cada bandeja de manera uniforme, coloque la bandeja con los alimentos en el asiento inferior del producto y coloque la cubierta superior.
3. Inserte el enchufe del cable de alimentación en el contacto, conéctelo a la fuente de alimentación y presione el interruptor de encendido. Presione el botón de temperatura y tiempo y ajuste los alimentos a secar a la temperatura deseada, asegurando que se seque completamente.
4. **Seque los alimentos de acuerdo a los diferentes tipos de comida y gusto personal.**
5. Una vez terminado el secado de los alimentos, ajuste la temperatura al mínimo, apague el interruptor de alimentación y desconecte del enchufe.
6. Después de que el trabajo esté hecho, limpie las bandejas y la placa de la acumulación de jugo y así sucesivamente.

II. Notas de atención

1. El tiempo para cada uso no excederá de 72 horas para evitar que afecte la vida útil de toda la máquina.
2. Después de cada uso, apague el interruptor de alimentación y **desconecte del enchufe.**
3. Cuando el producto esté conectado a la corriente y en uso normal, el panel de control y el ventilador estarán en su estado de funcionamiento, es decir, la pantalla estará encendida y habrá sacado aire evidente desde la salida de aire en la cubierta de vapor.
4. No se puede agregar agua o cualquier otro líquido a este producto, **solo esta permitido algunas gotas de agua en el alimento dentro del recipiente.**
5. Mientras el alimento se está secando, mantenga el aire caliente dentro de la máquina para que circule naturalmente. Coloque cualquier alimento demasiado pesado en la bandeja, y no permita que la comida quede sobrepuesta. **El tiempo de secado para diferentes alimentos puede variar (Nota: cuando la máquina empieza a trabajar, asegúrese de que la tapa superior está en su posición correcta. Si el tiempo para secar los alimentos no es suficiente en un día, los alimentos se pueden secar al día siguiente. En este caso, selle los alimentos que no se han secado en un recipiente o una bolsa de plástico).**

6. Cuando el producto está en funcionamiento, la temperatura en la bandeja **disminuye, por lo que las** posiciones de las estanterías de vapor se intercambiarán regularmente para que los alimentos se puedan secar **de manera uniforme.**
7. Después de que el alimento se seque, si no se come, se sellará en un recipiente o una bolsa de plástico con prontitud para su almacenamiento, y se recomienda que se almacene en un refrigerador.
8. Después de usar el producto, no importa que haya comida en la bandeja o no, se sugiere que todas las estanterías se coloquen en el producto después de que estén apiladas correctamente.
9. Los alimentos se colocarán en la capa superior de las bandejas a los que están hacia abajo. Después de que la comida se coloca correctamente, coloque la cubierta correctamente, de lo contrario, el tiempo de secado y el sabor de los alimentos secos se verán afectados.
10. Pretrata el alimento antes del secado, tal como limpiar, cortarlo en rebanadas o dados y empapararlo. El pretratamiento del alimento ayuda al color de los alimentos después de secar y mantener su sabor.

Capítulo V: Método de tratamiento previo al secado de los alimentos

(Nota: los siguientes métodos son sólo para referencia)

A. Pretratamiento de frutas

1. Agregue 2 tazas de agua para 1/4 de taza de jugo de fruta, remoje los alimentos que se van a secar por 2 minutos. (Observe, combine el jugo de fruta con la comida, tal como jugo de manzana para secar la manzana).

2. Mesa de tratamiento de alimentos

| Nombre del alimento | Preparación | Criterio de secado | Tiempo / hora (aprox.) |
|---------------------|---|-----------------------|---|
| Manzana | Sin núcleo, cortada en pedazos o pelada | Flexible y resistente | 5-6 |
| Alcachofa | Cortar en tiras de 1/8 de pulgada | Crujiente | 5-13 |
| Almendra | Cortar en mitades o piezas, sin núcleo | Flexible y resistente | 12-38 |
| Plátano | Pelar y cortar en trozos de 3-4mm | Crujiente | 8-38 |
| Cereza | Sin núcleo o no | Resistente | 8-34, quitar núcleo después de semiseco |
| Arándano | Dividir o utilizar el conjunto | Flexible y resistente | 6-26 |
| Azufaifa | Sin núcleo y corte en pedazos (o utilice el conjunto) | Resistente | 6-72 |
| Higo | Cortar en piezas | Resistente | 6-26 |
| Uva | Utilizar el conjunto | Flexible y resistente | 8-72 |
| Nectarina | Cortar en pedazos con cáscara y secar naturalmente, o semi-seco y quitar núcleo | Flexible y resistente | 8-26 |

El español

| | | | |
|-----------------|---|-----------------------|-------|
| Piel de naranja | Forma de tira | Crujiente | 8-16 |
| Melocotón | Semi-seco y núcleo quitado, medio o 1/4 | Flexible y resistente | 10-34 |
| Pera | Pelar y cortar en trozos | Flexible y resistente | 8-30 |

B. Pretratamiento de vegetales:

1. Trate con vapor, agua hervida o aceite, recomendado para chicharos, coliflor, brócoli, espárragos y patatas.
2. Ponga el vegetal preparado en el agua hervida por 3-5 minutos, escúrralo y colóquelo en la bandeja.
3. Ponga el vegetal en el jugo de limón y remoje por 2 minutos.

| Nombre del alimento | Preparación | Criterio de secado | Tiempo / hora (aprox.) |
|---------------------|--|--------------------|------------------------|
| Alcachofa | Cortar en tiras de 1/3 de pulgada y cocinar por unos 10 minutos | Desmoronadizo | 6-14 |
| Espárragos | Cortar en trozos de 1 pulgada | Desmoronadizo | 6-14 |
| Frijoles | Corte y vapor a semitransparente | Desmoronadizo | 8-26 |
| Remolacha | Vapor, fresco, de-cabeza y de raíz | Desmoronadizo | 8-26 |
| Hoja de Bruselas | Recoger las hojas del tallo | Desmoronadizo | 8-30 |
| Brócoli | Corte y vapor suave por unos 3-5 minutos | Desmoronadizo | 6-20 |
| Repollo | Abrir y cortar en tiras de 1/8 de pulgada | Resistente | 6-14 |
| Zanahoria | Vapor suave y cortado en tiras finas o cortado en pedazos | Listo para comer | 6-12 |
| Coliflor | Vapor suave y corte abierto | Resistente | 6-16 |
| Apio | Cortar en trozos de 1/4 de pulgada | Desmoronadizo | 6-14 |
| Cebolletas chinas | Cortada | Desmoronadizo | 6-10 |
| Pepino | Pelar y cortar en trozos de 1/2 pulgada | Resistente | 6-18 |
| Berenjena | Cortar en pedazos de 1/4 de pulgada, con espesor de 1/3 de pulgada | Desmoronadizo | 6-18 |
| Ajo | Pelar y cortar en trozos | Desmoronadizo | 6-16 |
| Pimienta | Utilizar el conjunto | Desmoronadizo | 8-14 |
| Seta | Cortar en trozos o utilizar el conjunto | Desmoronadizo | 6-14 |
| Cebolla | Cortar en piezas | Desmoronadizo | 8-14 |
| Guisante | De vapor por 3-5 minutos | Desmoronadizo | 8-14 |
| Chile | De-semilla y cortar en tiras o círculos de 1/4 de pulgada | Desmoronadizo | 4-14 |

El español

| | | | |
|-----------|--|---------------|------|
| Patata | Cortar en rebanadas o dados y vapor por 8-10 minutos | Desmoronadizo | 6-18 |
| Ruibarbo | Pelar y cortar en trozos de 1/8 de pulgada de largo | Sin agua | 8-38 |
| Espinacas | Vapor a marchitado | Desmoronadizo | 6-16 |
| Tomate | Pelar, cortar en mitades o piezas | Resistente | 8-24 |
| Calabaza | Corte en trozo de 1/4 de pulgada | Desmoronadizo | 6-18 |

C. Pretratamiento de carne y pescado

1. La carne magra (sin grasa): Se sugiere se sale para mantener su sabor natural y que sea tierno. Habrá sal en la carne para ayudar a agotar su humedad y mantenerlo fresco Nota: La carne magra se cuece a fondo antes del secado.

Norma de salazón:

1. 1/2 taza de salsa de frijol, 1 ajo, y tritularlo; 2 cucharadas soperas de azúcar moreno, 2 cucharadas soperas de salsa de tomate, 1/2 taza de salsa ingles tipo Worcestershire, 1 y 1/4 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de cebolla en polvo, 1/2 cucharadita de pimienta en polvo y mezclar todo los condimentos anteriores. Cortar la carne en trozos de 8-10mm de espesor, cocinar la carne, sacarla y secar la humedad de la superficie por aire y luego ponerla en la máquina. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se evapore.

2. Carne de aves de corral:

Todas las carnes de aves de corral se cocinan de antemano antes del secado, y el vapor o la cocción es la mejor manera. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se evapore.

3. Pescado:

Se sugiere que el pescado se sale antes del secado, la humedad en la superficie de los peces se secará por aire después de que la salazón se haya completado, y luego colocarlo en la máquina. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que se evapore. toda la humedad (después de secar el pescado, recuerde sellarlo en una bolsa de plástico para guardarlo y evitar que el pescado frito se humedezca). Para comer el pescado seco, vaporizar o cocinar a fondo y sumergirlo en salsa antes de servir.

D. Vainilla y similares

Enjuague con agua y centrifugue la humedad excesiva y retire las hojas rancias. Extienda la vainilla en la bandeja de manera suelta. El tiempo de secado se determina por el tamaño y la clase, y es cerca de 2-6 horas.

E. Pan y similares

Cortar en rodajas pequeñas sin corteza. Extiéndalos en la bandeja de manera suelta. El tiempo de secado es de aproximadamente 30 minutos -2 horas.

F. Nueces:

Quite núcleos y enjuague con agua tibia. Extiéndalas en la bandeja de manera suelta. Las tuercas sólo se pueden almacenar después de haberlas enfriado. Hay contenido de aceite dentro de las nueces puede producir un olor podrido, por lo que se mantendrá fresco en el refrigerador. Cuando las necesita, sacarlas y ponerlas a temperatura ambiental normal. El tiempo de secado es de aproximadamente 18-26 horas.

Capítulo VI Limpieza y Mantenimiento

1. Antes de limpiar, corte la fuente de alimentación de la secadora eléctrica.
2. Después de secar la comida, limpie los estantes con agua tibia con un paño de algodón suave y límpielos con detergente para limpiar el utensilio.
3. No limpie la secadora eléctrica con corriente de agua, ni limpie la base inferior en el agua. Limpie la superficie de la base inferior sucio con un paño húmedo.
4. No utilice detergente hecho de material de molienda, cepillo de metal o disolvente orgánico.
5. Coloque el producto en un lugar fresco y ventilado.

Capítulo VII Solución de problemas

| Síntoma | Causa | Solución |
|---|--|---|
| El producto no funciona | 1. El enchufe de alimentación no está insertado o está insertado suelto. | Insértelo correctamente |
| | 2.El enchufe de alimentación está dañado | Cambie la toma de corriente |
| | 3. El cable de alimentación está dañado | Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para el reemplazo |
| El producto funciona y la luz no está encendida | El indicador de alimentación está dañado | Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para el reemplazo |
| El producto funciona y no hay aire caliente | 1.La temperatura está baja, y la temperatura ambiental excede la temperatura determinada | Ajusta la temperatura de nuevo |
| | 2.El fusible se quema | Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para reemplazo o desguace |
| | 3. El alambre de la calefacción se quema | Envíe al departamento designado o personal de mantenimiento profesional para reemplazo o desguace |

Capítulo VIII Lista de embalaje

| Unidad principal | Bandeja | Tapa superior | Manual de instrucciones | Tarjeta de garantía |
|------------------|---------|---------------|-------------------------|---------------------|
| 1 | 5 | 1 | 1 | 1 |

Chapter I Consignes de sécurité

1. Vérifiez si la tension d'alimentation s'adapte à celle de l'alimentation du secteur.
2. Ce produit est utilisé seulement pour la famille. Toute utilisation commerciale, toute utilisation incorrecte ou l'utilisation causée par la faute ne se conforme pas avec ce manuel, l'entreprise n'est pas responsable, des tels échecs qui ne sont pas garantis.
3. Il doit être utilisé avec une prise à terre, la prise doit être insérée correctement, ou vous perdrez le contact provoquant la possibilité d'un feu. Ne jamais utiliser la prise multifonctionnelle utilisée en conjonction avec les autres appareils électriques simultanément.
4. Assurez-vous de tenir la prise et le cordon, ne pas forcer le coup ou tordre le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est abîmé, utilisez le cordon d'alimentation fourni à usage réservé pour remplacer ou jetez directement.
5. Ce produit est un produit de travail pour une longue durée, l'appareil hors de la portée des enfants.
6. Ne pas mettre le produit sur les surfaces non stables, humides ou non résistantes à la chaleur, évitez les dommages ou les mauvaises fonctions.
7. Le produit est un produit de chauffage de circulation de vente, en bas de produits, les produits sont interdits d'avoir tout corps étrange qui peuvent boucher les produits, autrement dit il peut causer les dommages directs ou les dangers.
8. Il est strictement interdit de déplacer le produit lorsqu'il est en fonction. Il est interdit de couvrir le trou de radiation de chaleur au couvercle supérieur lorsque le produit travaille de sorte à éviter tout danger.
9. Ne pas exposer le produit directement au feu ou aux sources de chaleur, autrement le produit sera affecté par les dommages ou les échecs, ou voire même le feu ou les autres dangers.
10. Il est strictement interdit de plonger le produit dans l'eau, avec un chiffon humide. Laissez le produit refroidir à la température ambiante avant le nettoyage.
11. Le produit, lors que vous ne l'utilisez pas, ne doit pas être branché sur la prise pendant un long. Dans les cas suivants, il faut tirer la prise : après chaque utilisation, et avant chaque nettoyage et maintenance.
12. Si le feu se produit, ne pas éteindre le feu directement avec l'eau, utilisez une serviette humide ou un extincteur pour éteindre le feu.
13. Si le cordon d'alimentation est abîmé, pour éviter le danger, faite le remplacer par un professionnel désigné par le fabricant ou son service de maintenance ou jetez le directement.

Dans les situations suivantes, ne pas utiliser le produit !!!

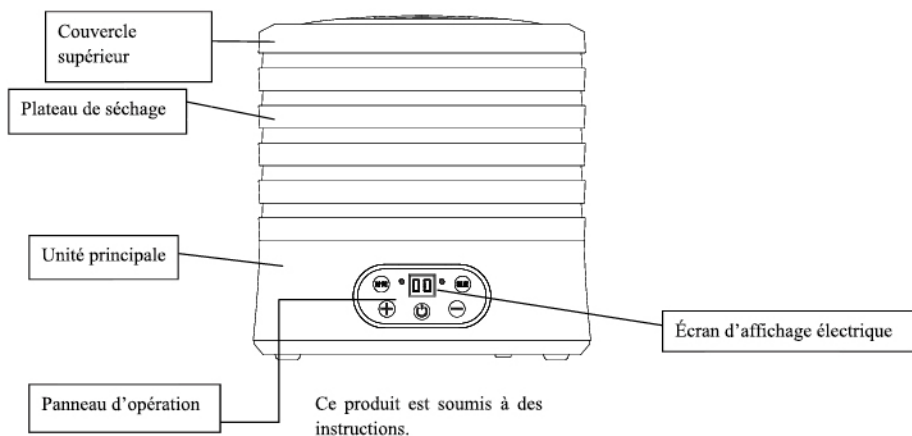
1. Lorsque le produit ou le câble d'alimentation est abîmé.
2. Le produit est abîmé ou ne fonctionne pas correctement après qu'il soit tombé accidentellement.

Pour les situations ci-dessus, envoyez le produit au centre de service après-vente de notre entreprise Utilisez le produit avec les accessoires des fabricants originaux.

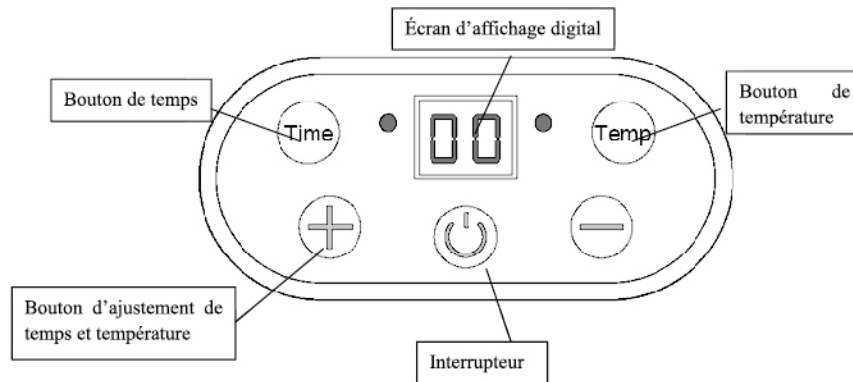
Chapter II Information technique

| | |
|--|-----------------|
| Tension, V | 220V-240V |
| Fréquence du secteur, Hz..... | 50 |
| Puissance de consommation standard, W..... | 240W |
| Prévention de choc électrique..... | II |
| condition de travail..... | Travail continu |
| Température air sur chaque plateau..... | ±10 |
| Efficacité de séchage, %, ≥..... | 80 |
| Qualité de packaging, kg, ≤..... | 3,5 |

Chapter III Pièces et leurs noms



Chapter IV Opérations de produits et notes pour attention



I. Operation

I, Opération

1. Avant la première utilisation du déshydrateur, nettoyez les plateaux, et nettoyez avec un chiffon sec.
2. Mettre les aliments pré-fabriqués uniformément dans chaque couche des plateaux, et mettre le couvercle supérieur.
3. Insérez la prise dans la prise et branchez la source d'alimentation, appuyez sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton de température et temps et ajustez la température désirée, assurez-vous que les aliments soient séchés complètement.
4. Sécher les aliments en fonction des variétés des aliments et de votre goût.
6. Après avoir accompli le séchage, ajustez la température au minimum, éteindre l'alimentation et tirez la fiche tirez.
7. Après que le travail soit terminé, nettoyez les plateaux et les assiettes d'accumulation de jus etc.

II, Notes pour attention

1. Le temps de travail pour chaque utilisation n'est pas supérieur à 72 heures de sorte à ne pas affecter la durée de vie de l'appareil
2. Après chaque utilisation, nettoyez sur le bouton d'alimentation, éteindre l'interrupteur d'alimentation et enlevez la prise .
3. Lorsque le produit est connecté à l'alimentation et en utilisation normale, le panneau d'opération et le ventilateur doivent être en état de travail, c'est à dire que l'écran d'affichage est allumé et il y a un flux d'air de la sortie air sur le couvercle de vapeur.
4. Ne pas ajouter l'eau ou tout autre liquide dans le produit, il est possible qu'un peu d'eau tombe sur les aliments dans le conteneur.
5. Pendant le séchage, laisser l'air chaud circuler naturellement dans l'appareil. Ne

pas mettre une surcharge d'aliment dans les plateaux, les aliments ne doivent pas se chevaucher. Le temps de séchage des aliments différents est différent (note : lorsque l'appareil commence à fonctionner, assurez-vous que le couvercle est en position correcte. S'il n'y a pas suffisamment de temps pour sécher les aliments dans un jour, le séchage s'effectue dans un autre jour. Dans ce cas, scellez les aliments non séchés dans un conteneur scellé ou dans les sacs plastiques.)

6. Lors du séchage, afin d'obtenir un séchage plus uniforme ; la grille de vapeur doit être remplacé régulièrement.
7. Après le séchage, si les aliments ne sont pas mangés, ils doivent être immédiatement scellés dans un conteneur alimentaire ou dans les sacs plastiques pour stockage ; il est conseillé de stocker dans le réfrigérateur.
8. Après l'utilisation, s'il y a des aliments dans les plateaux, il est conseillé que les plateaux soient correctement mis dans les cages.
9. Les aliments doivent être mis dans le plateau supérieur et inférieur. Après que les aliments soient mis correctement, mettez correctement le couvercle autrement dit, le temps de séchage et la saveur des aliments séchés seront affectés.
10. Prétraitez les aliments avant le séchage, tels que le nettoyage, coupez les en pièces et rempez les. Le prétraitement des aliments aide à améliorer la couleur des aliments après le séchage et le maintien de leurs goûts.

Chapter V Méthode de traitement avant le séchage des

aliments (Note : les méthodes suivantes sont à titre indicatif)

A. Pré-traitement pour les fruits

1. Ajoutez deux tasses d'eau pour 1/4 tasse de jus fruit, trempez les aliments à sécher pendant environ 2 minutes. (Note: assortir les jus de fruit avec les aliments, tels que jus de pomme pour les pommes à sécher).

2. Table de traitement des aliments

| Aliments | Préparation | Criète de séchage | Temps/heures (approx.) |
|-----------|---|-------------------|--------------------------------------|
| Pomme | dénoyautez, coupez en pièce ou épluchez | Pliable et dur | 5-6 |
| Artichaut | Coupez en lanière de 1/8 pouce | Friable | 5-13 |
| Amande | Coupez en une moitié ou en pièces, dénoyautez | Pliable et dur | 12-38 |
| Banane | Épluchez et coupez en pièces de 3-4mm | Crispy | 8-38 |
| Cerise | Dénoyautez ou non | Dur | 8-34, énoyauté après le semi-séchage |
| Airelle | Coupez en deux ou utilisez un ensemble | Pliable et dur | 6-26 |
| Datte | Dénoyautez ou coupez en pièces | Dur | 6-72 |

| | (ou utilisez un ensemble) | | |
|--------------------|---|----------------|-------|
| Figue | Coupez en pièces | Dur | 6-26 |
| Grain de raisin | Utilisez un ensemble | Pliable et dur | 8-72 |
| Nectarine | Coupez en moitié avec épluchure et séchez naturellement, ou semi séchez ou dénoyautez | Pliable et dur | 8-26 |
| Épluchure d'orange | En lanière | Friable | 8-16 |
| Pêche | Semi séchez et dénoyautez, une moitié ou 1/4 | Pliable et dur | 10-34 |
| Poire | Épluchez et coupez en pièces | Pliable et dur | 8-30 |

B. Pré-traitement des légumes :

1. Traitez avec la vapeur, l'eau bouillante ou l'huile, il est recommandé pour les haricots verts, le chou fleur, le brocoli, les asperges et la pomme de terre.
2. Mettre les légumes préparés dans l'eau bouillante pendant 3-5 minutes, égouttez les et les mettre dans les plateaux.
3. Mettre les légumes dans le jus de citron, et trempez les pendant environ 2 minutes.

| Aliments | Préparation | Criète de séchage | Temps/heures |
|--------------------|---|-------------------|--------------|
| Artichaut | Coupez en lanière de 1/3 pouces et laissez cuire pendant 10 minutes | Friable | 6-14 |
| Asperges | Coupez en pièces de 1 pouce | Friable | 6-14 |
| Haricots | Coupez les bouts et à semi-transparent | Friable | 8-26 |
| Betterave | Vapeur, refroidir, enlevez la tête et la racine | Friable | 8-26 |
| Feuille de brousse | Enlevez les feuilles de sa tige | Friable | 8-30 |
| Brocoli | Coupez les bouts et vaporisez pendant environ 3-5 minutes | Friable | 6-20 |
| Chou | Coupez en lanière de 1/8 pouce | Dur | 6-14 |
| Carotte | Vaporisez et coupez en lanière ou en pièce | Prêt-à-manger | 6-12 |
| Chou fleur | Vaporisez et coupez les bouts | Dur | 6-16 |
| Céleri | Coupez en pièce de 1/4 pouce | Friable | 6-14 |
| Chianque chinoise | Coupez les bouts | Friable | 6-10 |
| Concombre | Épluchez et coupez en pièce de 1/2 pouce | Dur | 6-18 |

| | | | |
|----------------|---|------------|------|
| Aubergine | Coupez en pièce de 1/4 pouce, avec l'épaisseur de 1/3 pouce | Friable | 6-18 |
| Ail | Épluchez et coupez en pièce | Friable | 6-16 |
| Poivre | Utilisez l'ensemble | Friable | 8-14 |
| Champignon | Coupez en pièce ou utilisez l'ensemble | Dur | 6-14 |
| Oignon | Coupez en pièce | Friable | 8-14 |
| Pois | Vaporisez pendant 3-5 minutes | Friable | 8-14 |
| Chili | Enlevez le grain et coupez en lanière ou en cercle de 1/4 pouce | Friable | 4-14 |
| Pomme de terre | Couper en pièces et vaporiser pour 8-10 minutes | Friable | 6-18 |
| Rhubarbe | Épluchez et coupez en pièce de 1/8 pouce de long | Aucune eau | 8-38 |
| Épinard | vaporisez | Friable | 6-16 |
| Tomato | Épluchez coupez en moitié ou en pièce | Dur | 8-24 |
| Citrouille | Coupez en pièce de 1/4 pouce | Friable | 6-18 |

C. Pré-traitement pour la viande et le poisson

- Viande maigre (sans graisse): Il est conseillé qu'elle soit sale pour garder sa saveur naturelle et qu'elle soit plus tendre. Le sel dans la viande aide à épuiser sa humidité et à la garder au frais.
Note : La viande maigre doit être cuite complètement avant le séchage.

Standard de salage:

- 1/2 tasse de sauce, 1 ail, et l'écraser : 2 cuillères à soupe de sassaonade, 2 cuillères de sauce tomate, 1/2 tasse de sauce Worcestershire, 1 et 1/4 cuillère à sel, 1/2 cuillère à café d'oignon en poudre, 1/2 cuillère à café de poivre et mélangez tous les assaisonnements ci-dessus. Coupez la viande en pièce de 8-10mm d'épaisseur, cuire la viande, l'enlevez et séchez la à l'air humide et la mettre dans la machine. Le temps de séchage est d'environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.
- Viande de volaille:
Toute viande de volaille doit être cuite avant le séchage, et la vaporisation ou la cuisson est la meilleure façon. Le temps de séchage est d'environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.
- Poisson :
Il est conseillé que le poisson soit sale avant le séchage, l'humidité sur la surface du poisson doit être séché à l'air après que le salage oit terminé, et ensuite le mettre dans la machine. Le temps de séchage est d'environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore (après que le poisson soit séché, rappelez vous de le sceller sous un sac plastique pour le stocker, et empêchez le poisson séché d'être humidifié). Pour manger le poisson séché, vaporisez ou faite le cuire complètement et trempez le en sauce avant de servir.

D. Vanille etc

Rincez avec l'eau et séchez l'humidité et enlevez les anciennes feuilles. Mettre la vanille dans le plateau. Le temps de séchage est déterminé soit par la taille soit par la variété différentes, et le temps de séchage est d'environ 2-6 heures.

E. Pain etc.

Coupez en petits morceaux sans croûte. Mettre les dans le plateau de manière lâche. Le temps de séchage est environ 30 minutes -2 heures.

F. Fruit à coque:

Dénoyautez et rincez avec l'eau tiède. Les mettre les dans le plateau. Les noix peuvent être stockées après qu'elles refroidissent. Il y a l'huile dans les noix qui peut produire une odeur pourrie, donc elles doivent être conservées au frais dans le réfrigérateur. Lorsque vous en avez besoin prenez les à températures ambiantes. Le temps de séchage est d'environ 18-26 heures.

Chapter VI Nettoyage et Maintenance

- Avant le nettoyage, éteindre l'alimentation pour le déshydrateur.
- Après que les aliments soient séchés, nettoyez le plateau avec l'eau tiède et un chiffon souple, et nettoyez les avec le détergent au nettoyage, et essuyer-les ustensiles.
- Ne pas nettoyer le déshydrateur avec l'eau courant, et ne pas mettre la base dans l'eau. Nettoyez la surface de la base avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser les détergent fabriqués avec les matériaux abrasifs, la brosse métallique ou la solution organique.
- Mettre le produit nettoyé dans un endroit froid et aéré.

Chapter VII Dépannage

| Symptôme | Cause | Solution |
|--|---|---|
| Le produit ne fonctionne pas | 1. La prise d'alimentation n'est pas insérée ou elle est insérée d'une mauvaise manière. | Insérez la correctement |
| | 2. La prise est abîmée. | Changez la prise |
| | 3. Le câble d'alimentation est abîmé. | Envoyez le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement |
| Le produit fonctionne mais la lumière n'est pas allumée. | L'indicateur d'alimentation est abîmé. | Envoyez le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement |
| Le produit fonctionne mais il n'y a pas d'air chaude | 1. La température est réglée à une position basse, et la température ambiante est supérieure à la température définie | Définir la température une fois de plus. |
| | 2. Le fusible est abîmé | Envoyez le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour |

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| | | remplacement |
| | 3.Le fil de chauffage est abîmé. | Envoyez le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement |

Chapter VIII Liste de colisage

| Machine principal | Plateau | Couvercle supérieur | Manuel de l'utilisateur | Carte de garantie |
|-------------------|---------|---------------------|-------------------------|-------------------|
| 1 | 5 | 1 | 1 | 1 |

Capitolo I: Precauzioni di sicurezza

1. Controlla se la tensione specificata per il prodotto è compatibile con quella di fonte di energia;
2. Il prodotto è solo per uso familiare, e ipotizzando che la responsabilità per qualsiasi uso commerciale, uso improprio e qualche colpa in seguito usando non segue questo manuale operativo.tale difetto non è all'interno della garanzia di portata.
3. Una punizione socket sono utilizzata, e la spina è correttamente inserita, o si può essere la possibilità di contatto e poveri risultante in un incendio. Non usare in un socket multiuso con altri apparecchi simultaneamente.
4. Assicurati di tenere la spina e tirarlo fuori, e non tirare o rigirare il cavo con la forza. Se il cavo è danneggiata, utilizzare un cavo elettrico pf sostituirlo o eliminare direttamente.
5. Il prodotto è, da tempo, non metterla in un posto a portata dei bambini.
6. Non mettere il prodotto su una superficie umida e instabile, non resistenti al calore, e impedire che venga danneggiata o con una colpa.
7. Il prodotto è una circolazione di aria per il riscaldamento del prodotto, corpi estranei è vietato mettere in fondo il prodotto quando il prodotto viene lavorato per che può bloccare l'aria in ingresso, o il prodotto può essere danneggiata, direttamente o in pericolo possono verificarsi.
8. Non muoverti prodotto quando è al lavoro.il calore che emana buca alla copertura superiore è vietata quando il prodotto è al lavoro per evitare qualsiasi pericolo.
9. Non mettere il prodotto sul fuoco o nelle vicinanze del calore o fonte di accensione direttamente, altrimenti il prodotto può essere danneggiato o in colpa, o anche un incendio o altro pericolo possono verificarsi.
10. Non pulire il prodotto in acqua, invece, va solo con il panno bagnato.prima di pulire, assicurati di raffreddare a temperatura ambiente.
11. Quando il prodotto non utilizzato, non lasciare la spina del socket a lungo termine.la spina è tolto nelle seguenti circostanze: se si verifica dopo che è stata usata, prima di pulire ogni volta, e quando è in fase di revisione.
12. Quando il prodotto è in fiamme, in parte, non mettere giu' il fuoco con l'acqua direttamente, invece, usa un estintore o coprire la parte in fiamme con un asciugamano bagnato la metti giu'.
13. Se il cavo è danneggiata, per evitare qualsiasi pericolo, è cambiato da un professionista, assegnato dal fabbricante o il servizio di manutenzione da esso designate, oppure può essere eliminata direttamente.

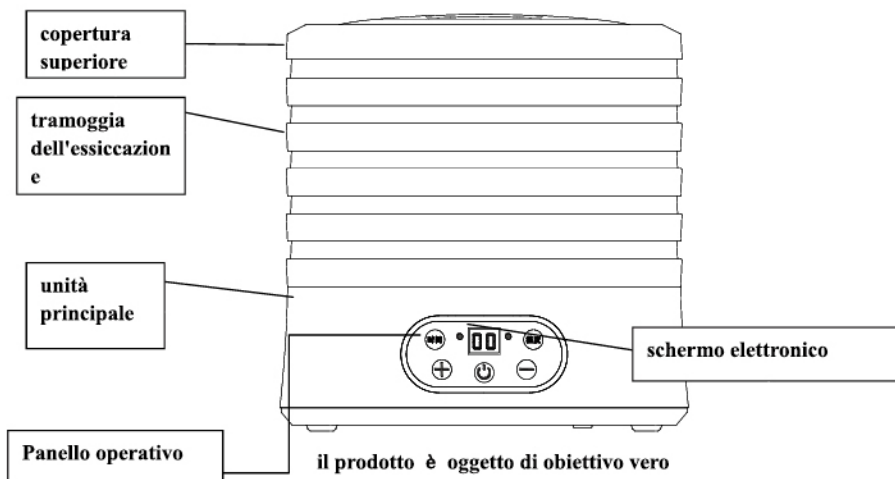
Non usare questo prodotto sotto le seguenti condizioni!!!

- 1.Quando il prodotto o il cavo e' danneggiato.
 - 2.Il prodotto è danneggiato o non funziona normalmente dopo cade accidentalmente.
- Nel caso in cui una qualsiasi di queste condizioni si verificano, manda il prodotto per il servizio di assistenza al centro della nostra compagnia per la manipolazione. Assicurati di usare vari accessori del produttore originale.

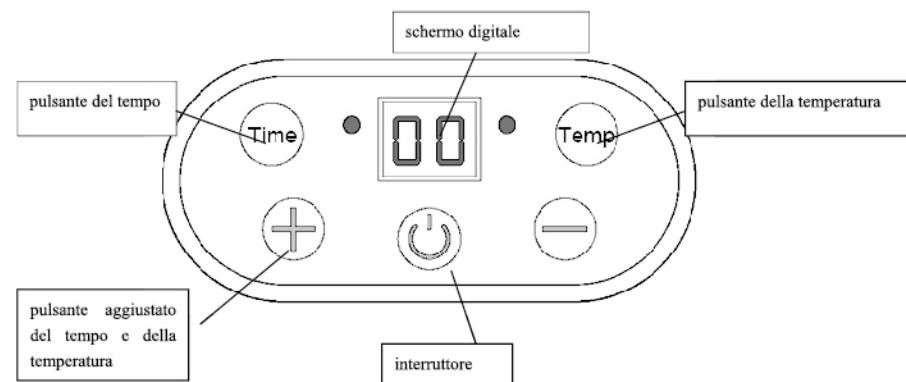
Capitolo II :Informazioni tecniche

| | |
|---|-----------|
| Tensione di alimentazione, V | 220V-240V |
| Frequenza di rete, Hz..... | 50Hz |
| Consumo di energia elettrica normale, W..... | 240W |
| Livello di protezione per lo shock attuale..... | II |
| Condizioni di lavoro..... | Continuo |
| Temperatura dell'aria per ogni vassoio..... | ±10 |
| L'efficienza energetica, %, ≥..... | 80 |
| Peso, kg, ≤..... | 3.5 |

Capitolo III: Le parti e i loro nomi



Capitolo IV :Le operazioni di prodotti e note per l'attenzione



I. Operazione

1. Prima del primo utilizzo della disidratatore (asciugatrice), pulire la hopper e asciugati con della stoffa.
2. Il pre-trattati il cibo in ogni strato di hopper uniformemente, il saltatore con il cibo sul fondo posto del prodotto, e sulla parte superiore della copertina.
3. Inserisci la spina del cavo in orbita, la connessione alla fonte di energia, e premere l'interruttore. stampa la temperatura e pulsante del tempo e di adattare il cibo devono essere essiccati alla temperatura desiderata, garantendo sia secchi completamente.
4. Asciugare il cibo in funzione dei diversi cibi e gusto personale.
5. Dopo l'essiccazione dei prodotti alimentari è completato, regolare la temperatura al minimo, spegni l'interruttore e stacca la spina.
6. Dopo il lavoro, pulire la hopper e succo di accumulo piatto e così via.

II. Appunti per l'attenzione

1. Il tempo per ogni uso non deve superare 72 ore per evitare che durata di vita della macchina.
2. Dopo ogni uso, spegni l'interruttore e stacca la spina.
3. Quando il prodotto è collegata al potere e, di norma, il funzionamento e il pannello fan è il membro, ossia sullo schermo sarà e non è evidente l'aria che soffia dall'aria sbocco per il vapore.
4. Niente acqua o altri liquidi possono essere aggiunti in questo prodotto, e un paio di gocce d'acqua, il cibo all'interno del contenitore sono ammissibili.
5. Mentre il cibo viene essiccato, aria calda all'interno della macchina in circolazione naturale. Per mettere su cibi pesanti in hopper e cibo non può essere inserita in un modo sovrapposto. l'essiccazione di cibo diverso è diverso (nota: quando la macchina inizia a lavorare, a garantire la copertura superiore è nella

posizione corretta. Se il tempo di asciugare il cibo non è sufficiente in un giorno, il cibo può essere asciugato il giorno successivo. In questo caso, a sigillare il cibo che non è stato essiccato in un contenitore o una busta di plastica).

6. Quando il prodotto è al lavoro, la temperatura in hopper scende verso il basso, quindi le posizioni di coprire gli scaffali sono scambiate regolarmente in modo da essere essiccati più uniformemente.

7. Dopo che il cibo sia secco, se non si mangia, è rinchiuso in un contenitore o una busta di plastica prontamente per lo stoccaggio, e si raccomanda di essere conservata in frigorifero.

8. Dopo che il prodotto è utilizzato, non c'è cibo in hopper o no, si suggerisce che tutti gli scaffali attribuiti al prodotto dopo che siano tutte correttamente.

9. Il cibo è collocato sulla cima di uno strato di hopper a quelli verso il basso. Dopo che il cibo è posizionato correttamente messo sulla copertina correttamente, altrimenti, l'essiccazione e il sapore del cibo saranno colpiti.

prima di trattare il cibo prima di essiccazione, come clean, tagliato a fette o dadi e mollo. Pretrattamento del cibo contribuisce per il colore del cibo dopo essiccazione e mantenere il suo sapore.

Capitolo V: Metodo di trattamento prima di essiccazione dei prodotti alimentari (Nota: i metodi seguenti sono solo per riferimento)

A. Il pre-trattamento di frutta

1. Aggiungere 2 bicchieri d'acqua per 1/4 di tazza di succo di frutta, per assorbire il cibo devono essere essiccati e per circa 2 minuti. (nota, succo di frutta con il cibo, come il succo di mela per l'essiccazione di apple).

2. Tavola di trattamento alimentare

| Nome del cibo | Preparazione | criterio di essiccazione | Tempo/ore (circa.) |
|---------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Mela | Pietra, tagliati in pezzi o peel | flessibile e Dura | 5-6 |
| carciofo | tagliato in strisce di 1/8 pollici | Friabile | 5-13 |
| mandorlo | tagliata a metà o pezzi di pietra | flessibile e Dura | 12-38 |
| Banana | buccia e tagliata a pezzi di 3-4mm | crespo | 8-38 |
| ciliegia | pietra o no | Dura | 8-34, fatta dopo semi secchi |
| mirtillo | divisione o usare tutta | flessibile e Dura | 6-26 |
| Date | stone e tagliato in pezzi (o | Dura | 6-72 |

| | usare tutto) | | |
|-----------------|---|-------------------|-------|
| fico | tagliata a pezzi | Dura | 6-26 |
| acino | usa tutta | flessibile e Dura | 8-72 |
| pesca nettarina | tagliare le valvole con peel e asciugare naturalmente, o semi-secco e fatto | flessibile e Dura | 8-26 |
| scorza | forma lunga bar | Friabile | 8-16 |
| pesca | semi essiccati e sballata, metà o 1/4 | flessibile e Dura | 10-34 |
| pera | buccia e tagliata a pezzi | flessibile e Dura | 8-30 |

B. Il pre-trattamento dei vegetali:

1. Il trattamento con vapore, bollito l'acqua o olio, raccomandata per i fagioli verdi, cavolfiori e broccoli, asparagi e patate.

2. I preparati vegetali in acqua bollente per 3-5 minuti, drenaggio e messo in una tramoggia.

3. Il vegetale in succo di limone e ammollo per circa 2 minuti.

| Nome del cibo | Preparazione | criterio di essiccazione | Tempo/ore (circa.) |
|--------------------------|--|--------------------------|--------------------|
| carciofo | tagliato in strisce di 1/3 pollici e cucinare per dieci minuti. | Friabile | 6-14 |
| asparagi | tagliato in pezzi di 1 centimetro | Friabile | 6-14 |
| fagioli | tagliato e vapore di semi - trasparente | Friabile | 8-26 |
| barbabietola da zucchero | il vapore, fico, de testa e de radice | Friabile | 8-26 |
| bruxelles foglia | prendere parte dal gambo | Friabile | 8-30 |
| broccoli | tagliato e vapore morbido per circa 3-5 minuti | Friabile | 6-20 |
| cavoli | apri e tagliato in strisce di 1/8 pollici | Dura | 6-14 |
| carota | vapore morbido e tagliato in strisce sottili o tagliati in pezzi | pronti per mangiare | 6-12 |
| cavolfiori | soft ad aprire il vapore | Dura | 6-16 |
| sedano | tagliata a pezzi da 1/4 pollici | Friabile | 6-14 |
| erba cipollina cinese | aperto | Friabile | 6-10 |
| cetriolo | buccia e tagliata a pezzi da 1/2 cm | Dura | 6-18 |
| melanzane | tagliata a pezzi da 1/4 pollici, con spessore di 1/3. | Friabile | 6-18 |
| aglio | buccia e tagliata a pezzi | Friabile | 6-16 |
| pepe | usa tutta | Friabile | 8-14 |

| | | | |
|-----------|--|--------------|------|
| fungo | tagliato in pezzi o usare tutta | Dura | 6-14 |
| cipolla | tagliata a pezzi | Friabile | 8-14 |
| piselli | vapore per 3-5 minuti | Friabile | 8-14 |
| Chili | tagliato in strisce o cerchi di 1/4 pollici | Friabile | 4-14 |
| patata | tagliati a fette o dadi e vapore per 8-10 minuti | Friabile | 6-18 |
| rabarbaro | buccia e tagliata a pezzi da 1/8 cm | senza acqvar | 8-38 |
| spinaci | il vapore a secco | Friabile | 6-16 |
| pomodoro | peel, tagliata a metà o pezzi | Dura | 8-24 |
| zucca | tagliare un pezzo di 1/4 pollici | Friabile | 6-18 |

C. Il pre-trattamento di carne e pesce

1. Carne magra (senza grassi): è consigliato essere salati per mantenere la sua naturale gusto e tenero. Non c'è sale nella carne per aiutare esaurisce la sua umidità e mantenerlo fresco. Nota: carne magra deve essere ben cotti prima mano prima di essiccazione.

Lo standard della salatura:

- 1/2 coppa della salsa di fagioli, aglio, e pure 'di patate; 2 cucchiaini da minestra di zucchero di canna, 2 cucchiaini da minestra di pomodoro, 1/2 tazza di salsa worcestershire, 1 e 1/4 cucchiaini di sale, 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere, 1/2 cucchiaino di pepe in polvere e mix tutti questi composti. Tagliare la carne in pezzetti di 8-10mm spessa, cucinare la carne, portalo fuori e aria secca umidità, e poi mettilo in macchina. L'essiccazione è di 2 - 8 ore, fino a quando l'umidità evapora.

2. Le carni di pollame:

Tutta la carne di pollame è preparato in anticipo prima di essiccazione e vapore o... e 'il modo migliore. L'essiccazione è di 2 - 8 ore, fino a quando l'umidità evapora.

3. Pesci:

Si suggerisce di pesce salato prima dell'essiccazione, l'umidità sulla superficie di pesce vengono essiccati all'aria dopo la salatura è completato, e poi mettilo in macchina. L'essiccazione è di 2-8 ore, fino a quando l'umidità evapora (dopo pesce essiccato, ricorda a sigillarlo in una busta di plastica per lo stoccaggio e prevenire un fritto di pesce da pupa). mangia il pesce essiccato, di vapore o di cook e accuratamente e intingilo nella salsa prima di servire.

D. Vaniglia, e così via

Sciacquare con acqua e giro secco eccessiva umidità e rimuovere vecchie foglie. diffondere la vaniglia in hopper in modo consono. L'essiccazione è determinato da diverse dimensioni e tipo, ed è circa 2 - 6 ore.

E. Pane e così via

Tagliato in piccoli pezzi, senza crosta. Metterlo in hopper in modo consono. L'essiccazione è di circa 30 minuti - 2 ore.

F. Noce:

Stone e sciacquare con acqua tiepida. mettetele sul hopper in modo consono. La testa può essere conservato dopo sono raffreddato. Non c'è petrolio contenuto all'interno della testa

può produrre una decomposizione odore, quindi devono essere mantenuti freschi in frigo. quando sono necessari, portali fuori e messo in un normale a temperatura ambiente. L'essiccazione è di 18-26 ore.

Capitolo VI: Pulizia e manutenzione

1. Prima della pulizia, ha tagliato la fonte di energia per l'asciugatrice.
2. Dopo che il cibo sia secchi, pulire le mensole con acqua calda con l'aiuto di morbide stoffe e puliti con detergenti per la pulizia posate e cancellarle.
3. Non pulire l'asciugatrice con acqua corrente o pulire il fondo posto nell'acqua. Pulire la superficie del fondo posto sporco con panni umidi.
4. Non usi sapone di macinare materiali, metallo pennello o solvente organico.
5. Il prodotto fresco e ventilato pulita in un ambiente.

Capitolo VII: risoluzione dei problemi

| Sintomo | Causa | Soluzione |
|--|---|--|
| il prodotto non funziona | 1. il potere spina non è inserito o si inserisce in modo approssimativo. | Inserirlo correttamente. |
| | 2. la presa elettrica è danneggiata | Cambiare la presa elettrica |
| | 3. il cavo e' danneggiato | Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione |
| il prodotto funziona e la luce non accento | il potere è un indicatore danneggiato | Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione |
| il prodotto funziona e non c'e' aria calda | 1. la temperatura è di bassa e temperatura ambiente supera la temperatura | Imposta di nuovo la temperatura |
| | 2. la miccia e' bruciata | Inviare dipartimento designato o manutenzione professionale personale per la sostituzione o la demolizione |
| | 3. il riscaldamento del filo è bruciato | Inviare dipartimento designato o manutenzione professionali personali per la sostituzione o la demolizione |

Capitolo VIII: Lista dell'imballaggio

| unità principale | Tramoggia | copertura superiore | Operazione manuale | Scheda di garanzia |
|------------------|-----------|---------------------|--------------------|--------------------|
| 1 | 5 | 1 | 1 | 1 |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|