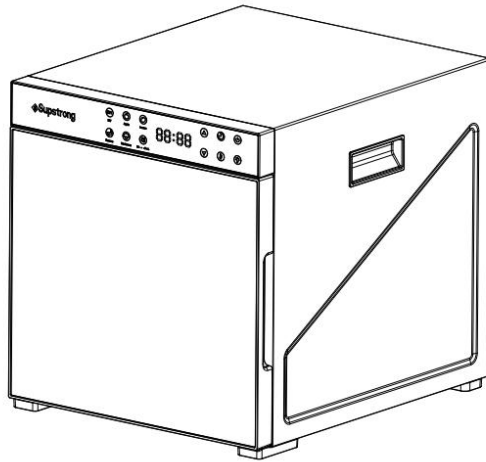



FOOD DEHYDRATOR

MODEL:FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODEL:FD-1018



	<p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>
	<p>Warning- For Indoor Use Only</p>
	<p>CORRECT DISPOSAL</p> <p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p>

IMPORTANT

Before using this product, please read and understand this instruction manual carefully, and keep it in a safe place; this product is only for use in homes or similar places.

Danger:

Do not immerse the base in water or any other liquid, and do not rinse under the tap.

Do not use this product to dry liquid foods.

Please read carefully and keep the instruction well

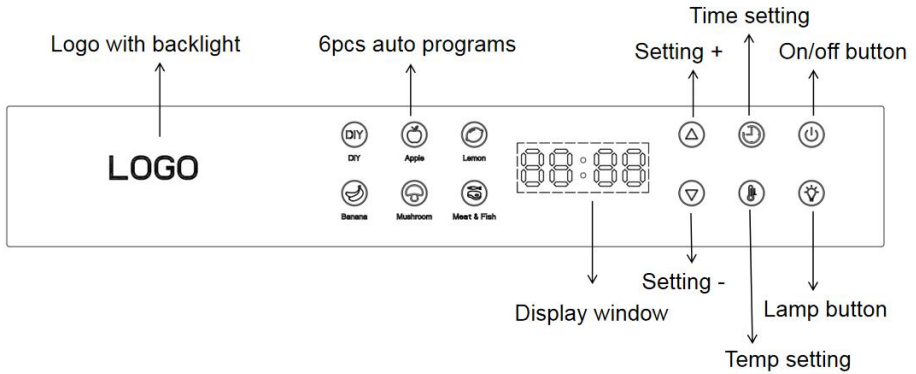
WARNINGS

- Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage, and all components are installed correctly.
- Do not allow children or persons with intellectual disabilities to use this product unattended.
- This product should be used on a stable table, not on an inclined or blanketed table.
- When going out or not in use for a long time, please be sure to unplug the power plug from the socket.
- After the first power-on, there is a smell, please continue to use it if it is not abnormal.
- Do not operate or plug in or out the power plug with wet hands to prevent electric shock.
- Do not use this product to dry liquid foods.
- Do not use bleach or chemical disinfectant solutions/tablets in this product.
- Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids (such as acetone or alcohol) to clean the product.
- The longest continuous use time should not exceed 72 hours each time, so as not to affect the service life of the dryer.
- Do not use this product if the power cord, plug or other accessories are damaged.
- 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.
- Please do not use accessories or components made by other manufacturers or other manufacturers that are not recommended.
- It is forbidden to modify or lengthen the power cord of this product in any way.
- It is forbidden to use this product outdoors, or to use this product for other purposes.

- All accessories are only suitable for the use of this product. It is forbidden to be used for other purposes or on other similar products to avoid danger.
- It is forbidden to yank the power cord of the product or tie the power cord to an object at a favorable angle.
- Non-professionals are not allowed to disassemble any internal components to avoid danger.
- It is forbidden to move this product when it is plugged in. You can turn it off when necessary, unplug the power plug, and move it to a suitable location.
- If you have any questions, please contact the relevant service center or dealer for help.
- Before cleaning the product, you must first unplug the power plug and let it cool down.
- Do not place any food (including water and seasonings and food) on the saucepan
- Do not put any objects into the hot air outlet hole.
- Never use a microwave oven to heat any other parts of the product.
- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

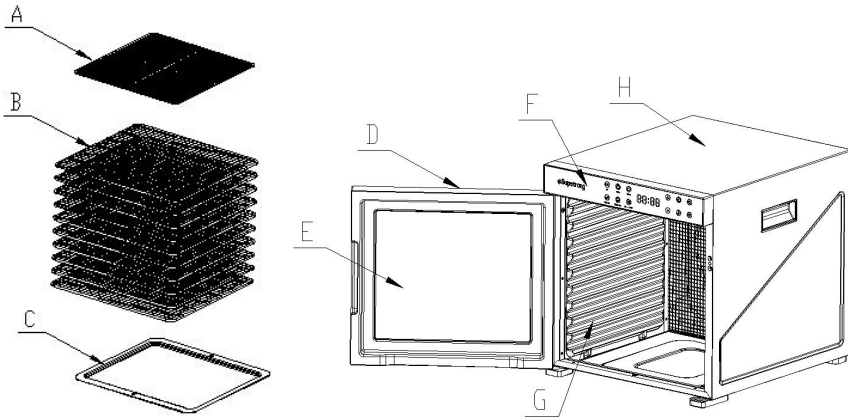
PRODUCT DESCRIPTION

Control panel: touch button operation



Item No.	Power	Motor Power	Lamp Power	Heating Power	Executive Standard
FD-10 18	120V~60Hz /220V~50Hz The whole power is 1000W	35W	25W	1000W	IEC600335-1 IEC60335-2-9 UL 1026+CSA C22.2 No.64

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS

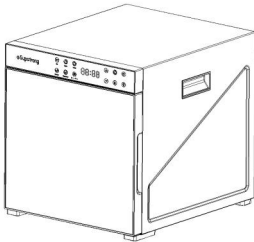


- A. Mesh sheet: It is used to hold small foods that need to be dried and dehydrated.
- B. Drying Trays: It is used to hold food that needs to be dried and dehydrated.
- C. Drip Tray: Used to support the fines and fallen juice of the upper layer of food.
- D. Door: It is used to seal the outlet of hot air and bottom air.
- E. Glass Door: It is used to block hot air and observe the state of food inside.
- F. Control Panel: Used to control the work of the machine.
- G. Lateral plate: It is used to store the food that needs to be dried and dehydrated on the shelf.
- H. Housing: Hardware material

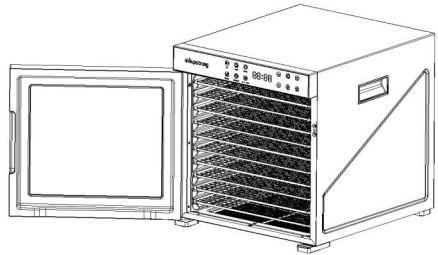
ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Take out the machine.
- B. Open the door.
- C. Take out the drying trays or mesh sheet.
- D. Put the food drying trays (if you need to use mesh sheet, please put the mesh sheet on the empty trays) back to the machine.
- E. Close the door.
- F. Insert the plug into the socket.
- G. Operate the control panel and select functions

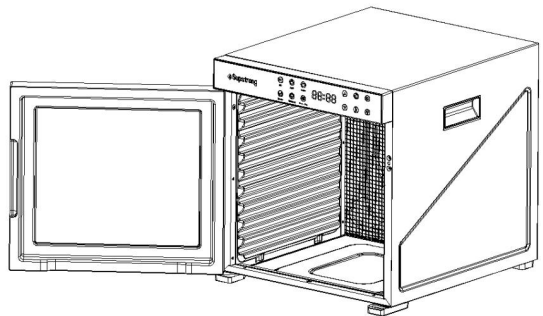
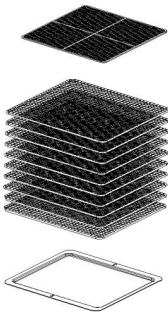
A.



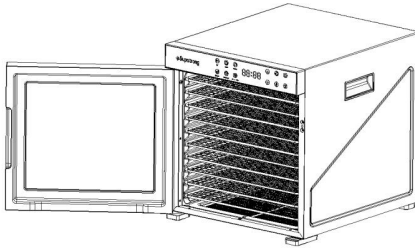
B.



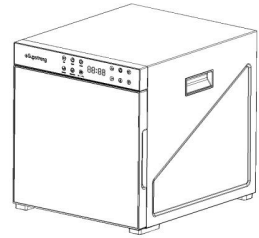
C.



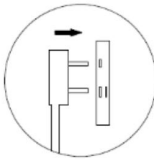
D.



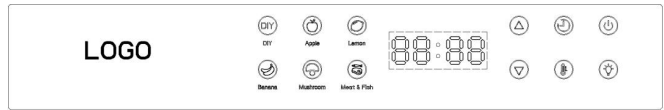
E.



F.



G.



HOW TO USE THE FUNCTION:



1. Drying function:


1.1 Put the food on the baking net and put it in the machine, close the door.



1.2 Powering on the Power Supply .


1.3 Press the power switch  .


1.4 Select the desired recipe in the recipe area, click once to select, click twice to cancel, cancel can be re-selected.


1.5 To adjust the required temperature, first click the temperature adjustment activation button  , then click the upper triangle  to

increase the temperature, and the lower triangle  to reduce the temperature. Each adjustment will increase or decrease 5 degrees.

1.6 To adjust the required time, first click the time adjustment activation button  , then click the upper triangle  to increase the time, and

the lower triangle  to reduce the time. Each adjustment will add or subtract 30 minutes.

1.7 After selection, press the Start button  to start, and the machine will start heating.







1.8 The inner lamp  can be turned on and off at any time and is independent.

2. Food processing:

2.1 Function description

The food on the control panel has a pre-set drying time and temperature. However, users can customize the drying time and temperature according to their preferences.

In addition to the food on the control panel, the baking time and temperature of the rest of the food need to be set by the user, or you can bake according to the recommended time and temperature below, the user can also adjust the time and temperature according to the actual situation.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Fruit pretreatment:

2.21 Dilute the juice (1/4 cup of juice and 2 cups of water), and soak

the food to be dried for about 2 minutes. (Note: Fruit juice is matched with food, such as apple juice for dried apples.)

2.22 Food processing table:

Food name	Ingredient Specifications	Temp p°C	Dry state	Time/hour
Apricot	Cut in half and remove the pits. Cut in half with the dry side facing down	60-65	Soft	18-20
Banana	Peel and cut into 3mm slices	65-70	Crispy	12-14
Fig	Wash, remove stains, and cut into quarters. Dry side down	60-65	Soft	18-20
Kiwi	Wash and cut into 6mm slices	60-65	Soft	8-11
Peach	Wash, peel, core and cut into halves or slices	60-65	Soft	8-17
Pear	Wash, core and peel and cut into circles	60-65	Soft	4-8
Pineapple	Peel, remove the fiber part, and remove the core. Cut into 6mm slices	60-65	Soft	11-18
Rhubarb	Wash and cut into a length of 25 mm	60-65	Soft	6-10
Strawberry	Wash and cut into 6mm slices	60-65	Soft	7-15
Watermelon	Peel, cut into wedges, and remove seeds. Cut into 10 mm pieces.	60-65	Soft and sticky	8-10
Pitaya	Peel and cut into 3mm slices	65-70	Crispy	10-14
Apple	Wash, core and peel and cut into circles	60-65	Soft	7-15

2.3 Vegetable pretreatment:

2.31 Treat with steam, boiling water or oil. Recommended for green legumes, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes.

2.32 Put the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes, drain them and put them in a shelf.

2.33 Soak the vegetables in lemon juice for about 2 minutes.

Food name	Ingredient Specifications	Tem p°C	Dry state	Time/hour
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	50-55	fragile	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent and even, spread on a fine mesh dish	45-55	Hard/fragile	10-18
Brussels Leaf	Pure leaves without rhizomes	50-55	Fragile	8-30
Cauliflower	Steamed softly, cut	50-55	Tough	6-16
Celery	Cut 7mm thick slices	50-55	Fragile	6-14
Chinese chives	cut	50-55	Fragile	6-10
Garlic	Peeled and sliced	50-55	Fragile	6-16
Black pepper	entire	65-70	Fragile	8-14
Onion	slice	50-55	Fragile	8-14
Pea	Steam for 3-5 minutes	65-70	Fragile	8-14
Spinach	Steamed till withered	50-55	Fragile	6-16
Asparagus	After washing, cut into 25mm pieces	50-55	Crispy	4-6

Beet	Steam, cool, remove roots and heads; cut into 25 mm pieces	50-55	Crispy	9-12
Beetroot	Take out the 10mm top, preferably peel it thoroughly, and then cut into 5mm slices.	50-55	Soft	9-12
Broccoli	Cut open and boil soft, cut into 10mm pieces	50-55	Crispy	10-14
Cabbage	Wash and cut into 3 mm long strips	50-55	Crispy	8-11
Carrot	Trim the top and bottom and shave the skin clean. Steamed softly and cut into 3mm thick slices	50-55	Flexible	7-11
Corn	Cut the corn kernels from the corncob and spread them on the mesh sheet	50-55	Crispy	7-10
Cucumber	Wash and cut into 3mm slices	50-55	Flexible	4-8
Eggplant	Wash and peel, cut into 6mm slices	50-55	Flexible	4-8
Mushroom	Wash and cut into 8mm slices	50-55	Flexible	4-7
Radish	Scrub and steam bleach (if needed) and cut into 8mm slices	50-55	Soft/Flexible	7-11
Chili	Wash and remove the seeds and white parts. Cut into 6mm long strips or rings	50-55	Flexible	4-8
Potato	Wash and peel. Steam for about 4-6 minutes until soft.	50-55	Crispy/soft	7-13

	Cut into 6mm slices.			
Pumpkin	Wash and cut into 6mm slices	50-55	Flexible	10-14
Tomato	After washing, cut into 6mm rounds	50-55	Flexible	10-14
Squash	Wash and cut into 5mm slices	50-55	Crispy	7-11
Sweet potato	Wash and peel. Steam for 4-6 minutes. Cut into 6mm slices.	50-55	Crispy/s oft	7-13

2.4 Food pretreatment such as meat and fish:

2.41 Lean meat (without fat and oil layer): It is recommended to marinate the meat before drying to maintain its natural taste and make it tender. Salt should be used when marinating to help absorb water from the meat and to keep it fresh. Marinating standard: 1/2 cup of bean paste; 1 garlic, mashed; 2 tablespoons of brown sugar; 2 tablespoons of ketchup; 1/2 cup of Worcestershire sauce; 5/4 teaspoons of salt; 1/2 teaspoon of onion powder; 1/2 teaspoon of pepper; mix all the above ingredients. The meat is cut into small cubes and put into the machine.

2.42 Poultry meat: All poultry meat must be cooked before drying. Steamed or grilled is best.

2.43 Fish: It is recommended to steam or roast before drying (bake in the oven at 200 degrees for 20 minutes).

Food name	Ingredient Specifications	Tem p°C	Dry state	Time/hour
Jerky	Use lean meat to remove as much fat as possible, as fat will deteriorate over time. Cut into 6mm thick slices and place on the shelf	60-70	Flexible	7-8

Nuts and dried fruits	Spread evenly on the mesh sheet	50-55	Hard/Fragile	8-14
-----------------------	---------------------------------	-------	--------------	------

2.5 Vanilla and other pretreatment:

2.51 Rinse and shake off excess water, and remove spoiled leaves.

Spread the vanilla loosely on the shelf.

Food name	Ingredient Specifications	Temp °C	Dry state	Time/hour
Vanilla/herb	Spread the ingredients loosely on the shelf instead of stacking them	40-50	Soft/Fragile	8-12
Scented tea	Spread the scented tea loosely on the shelf, do not stack	30-40	Flexible	10-18

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Please turn off the machine before cleaning, unplug the power plug, and it must be dry before the next use.
2. Please take out the accessories according to the method of assembly and disassembly, and clean them separately.
3. The product should be cleaned immediately after each use of the product.
4. Do not immerse the host in water or other liquids, and do not rinse the host under the tap.
5. Do not use bleach or chemical disinfectant solutions/tablets in this product.
6. Do not use steel wire balls, abrasive cleaners or corrosive liquids (such as gasoline, acetone or alcohol) to clean the product.
7. After cleaning, dry the host and all accessories.
8. Please clean relevant accessories in time after use.

COMMON PROBLEM ANALYSIS:

1 Dried fruit machine does not work/does not heat?

1.1 Check whether the socket and power cable plug are properly connected.

1.2 Check whether the power cord is intact. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals to avoid danger.

2. The indicator is not on:

2.1 Is there a power failure?

2.2 Is the power cable plugged into a socket? Is the power outlet turned off?

3. The button does not respond:

3.1 Check whether the middle button is not pressed. -- Please press the middle button.

3.2 Whether there is liquid on the hand or panel. -- Please dry the liquid.

3.3 Are you wearing gloves on your hands? -- Do not wear gloves.

4, display "E1" or "E3" : indicates that the product is faulty, to the manufacturer or related maintenance point for maintenance.

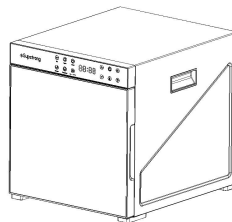
Note:

After the above phenomenon analysis still can not eliminate the fault, please contact the company's maintenance point or dealer, non-professional personnel are strictly prohibited to disassemble the machine.

Product specifications:

Product name	Food Dehydrator	
Product number	FD-1018	
Rated voltage	120V	220V
Rated frequency	60Hz	50Hz
Rated power	1000W	
Size (L x W x H)	340*405*365mm	

Picture



Details of food contact materials:

This product and food contact materials are in compliance with relevant food safety standards			
Part Name	Material	Standard	
Drying trays	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Mesh sheet	PP		
Drip tray	PP		
Conditions of use: stainless steel parts avoid contact with strong acid substances			

Tips:

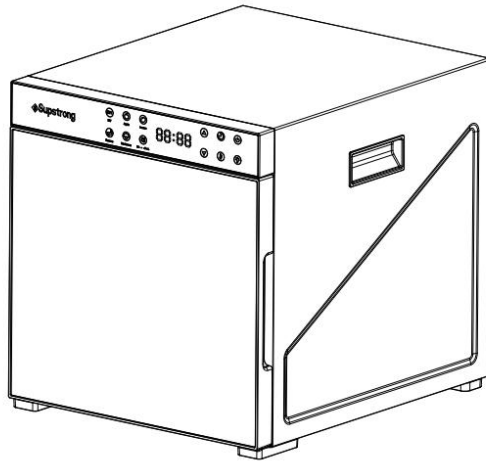
●If the above content is inconsistent with the actual product due to model or parts changes, please refer to the actual product without prior notice. Please understand!





SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

MODEL: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODEL: FD-1018



	<p>Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.</p>
	<p>Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń</p>
 	<p>PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA</p> <p>Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem.</p> <p>Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.</p>

IMPORTANT

Przed użyciem tego produktu prosimy o dokładne przeczytanie i zrozumienie instrukcji obsługi oraz zachowanie jej w bezpiecznym miejscu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego lub podobnego miejsca.

Niebezpieczeństwo:

Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie, ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.

Nie należy używać tego produktu do suszenia płynnych produktów

spożywczych.

Przeczytaj uważnie i zachowaj instrukcję.

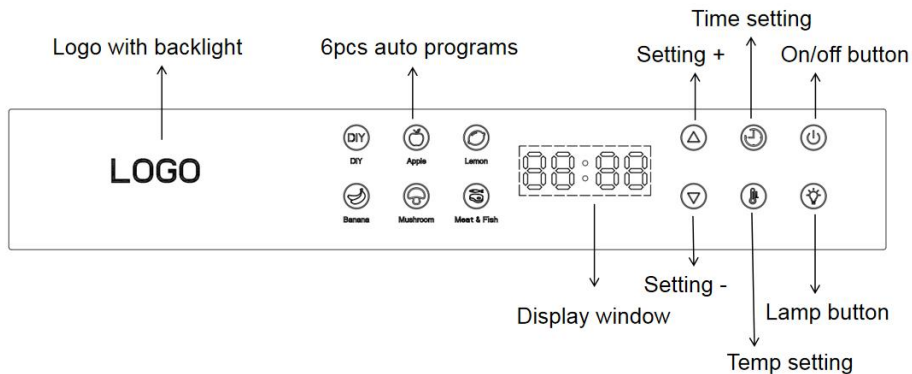
WARNINGS

- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na produkcie jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej i czy wszystkie komponenty zostały prawidłowo zainstalowane.
- Nie należy pozwalać dzieciom i osobom z niepełnosprawnością intelektualną na korzystanie z tego produktu bez nadzoru.
- Produkt należy używać na stabilnym stole, nie na pochyłym lub nakrytym kocem.
- Jeśli wychodzisz z domu lub nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, pamiętaj o odłączeniu wtyczki zasilania od gniazdka.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia wyczuwalny jest zapach. Jeśli nie jest to niepokojące, należy kontynuować użytkowanie.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy obsługiwać urządzenia ani podłączać i odłączać wtyczki zasilającej mokrymi rękami.
- Nie należy używać tego produktu do suszenia płynnych produktów spożywczych.
- W tym produkcie nie należy używać wybielaczy ani chemicznych roztworów/tabletek dezynfekujących.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać wełny stalowej, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani płynów żrących (takich jak aceton lub alkohol).
- Maksymalny czas ciągłego użytkowania nie powinien przekraczać 72 godzin, aby nie wpłynąć na żywotność suszarki.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne akcesoria są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, jego wymianę muszą wykonać specjaliści producenta, jego dział konserwacji lub podobne dział.

- Proszę nie używać akcesoriów i podzespołów innych producentów lub innych producentów, których stosowanie nie jest zalecane.
- Zabrania się jakiegokolwiek modyfikacji lub przedłużania przewodu zasilającego tego produktu.
- Zabrania się używania produktu na zewnątrz pomieszczeń lub używania go do innych celów.
- Wszystkie akcesoria nadają się wyłącznie do użytku z tym produktem. Zabrania się ich używania do innych celów lub w innych podobnych produktach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zabrania się ciągnięcia przewodu zasilającego produktu lub wiązania go pod niekorzystnym kątem do przedmiotu.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, osobom nieprofesjonalnym nie wolno demontować żadnych wewnętrznych podzespołów.
- Zabrania się przenoszenia tego produktu, gdy jest podłączony do zasilania. W razie potrzeby można go wyłączyć, odłączyć wtyczkę zasilającą i przenieść w odpowiednie miejsce.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z odpowiednim centrum serwisowym lub dealerem, aby uzyskać pomoc.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odłączyć go od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie umieszczaj żadnej żywności (w tym wody, przypraw i jedzenia) na garnku.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworu wylotowego gorącego powietrza.
- Nigdy nie podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej żadnych innych części produktu.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

PRODUCT DESCRIPTION

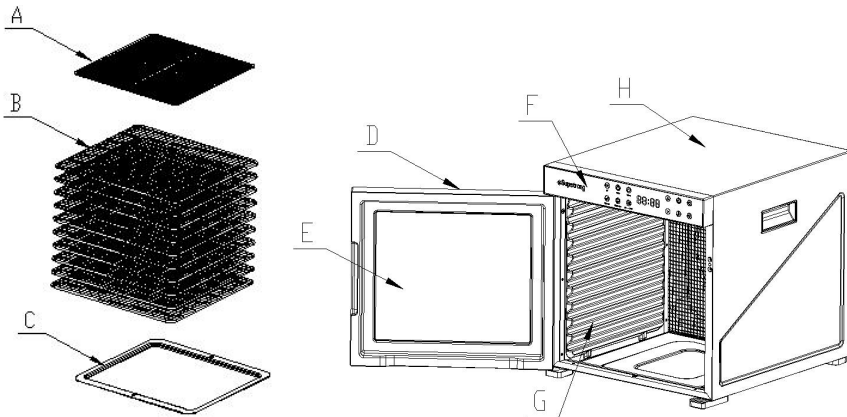
Panel sterowania: obsługa za pomocą przycisków dotykowych



Pozycja nr.	Moc	Moc silnika	Moc lampy	Moc grzewcza	Standardowy
FD-10 1 8	120 V~60 Hz / 2 2 0V~50Hz Całkowita moc	35 W	25 W	100 0W	IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 UL 1026+CSA

	wynosi 1000W				C22.2 nr 64
--	-----------------	--	--	--	-------------

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



- A. Siatka: Służy do przechowywania małych ilości żywności, które wymagają wysuszenia i odwodnienia.
- B. Tace suszące: Służą do przechowywania żywności, która wymaga wysuszenia i odwodnienia.
- C. Tacka ociekowa: Służy do podtrzymywania drobnych cząstek i soku opadającego z górnej warstwy jedzenia.
- D. Drzwi: Służą do zamknięcia wylotu gorącego powietrza i powietrza

dolnego.

MI. Drzwi szklane: Służą do blokowania gorącego powietrza i umożliwiają obserwację stanu żywności znajdującej się w środku.

F. Panel sterowania : Służy do sterowania pracą maszyny.

G. Talerz boczny: Służy do przechowywania na półce żywności, która wymaga wysuszenia i odwodnienia.

H. Obudowa: Materiał sprzątowy

ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

A. Wyjmij maszynę .

B. Otwórz drzwi .

C. Wyjmij tacki do suszenia lub siatkę.

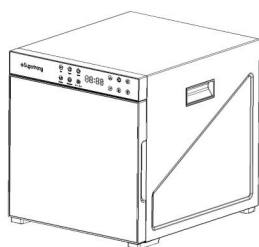
D. Włóż tacki do suszenia żywności (jeśli musisz użyć siatki , połóż siatkę na pustych tackach) z powrotem do urządzenia.

E. Zamknij drzwi.

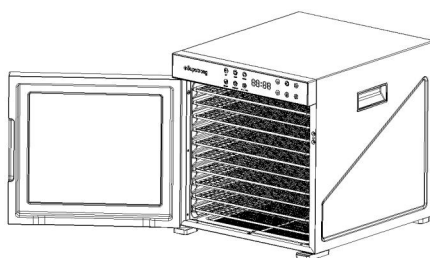
F. Włóż wtyczkę do gniazdka .

G. Obsługa panelu sterowania i wybór funkcji

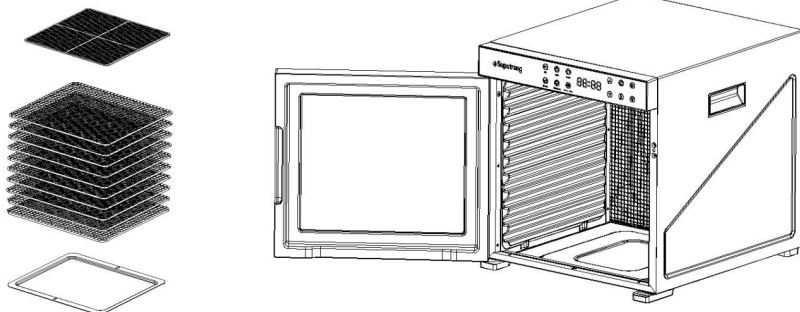
A.



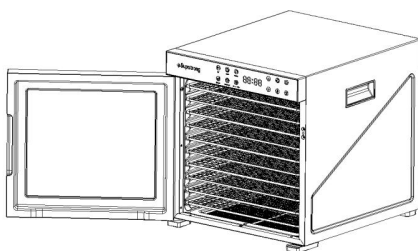
B.



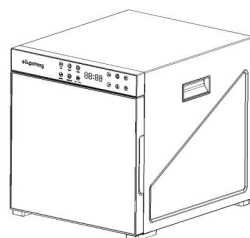
C.



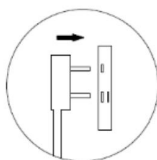
D.



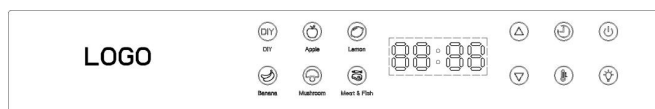
E.



F.



G.



JAK KORZYSTAĆ Z FUNKCJI:

1. Funkcja suszenia :

1.1 Umieść żywność na siatce do pieczenia, włóż ją do maszyny i zamknij drzwiczki.

1.2 Włączanie zasilania .


1.3 Naciśnij wyłącznik zasilania





1.4 Wybierz żądany przepis w obszarze przepisów, kliknij raz, aby


wybrać, kliknij dwa razy, aby anulować, anuluj można wybrać ponownie.


1.5 Aby dostosować wymaganą temperaturę, najpierw kliknij przycisk aktywacji regulacji temperatury ,

aby zwiększyć temperaturę i dolny trójkąt  aby obniżyć temperaturę. Każda regulacja zwiększy lub zmniejszy temperaturę o 5 stopni.

1.6 Aby dostosować wymagany czas, najpierw kliknij przycisk aktywacji regulacji czasu ,

aby wydłużyć czas i dolny trójkąt  aby skrócić czas. Każda korekta doda lub odejme 30 minut.

1.7 Po dokonaniu wyboru naciśnij przycisk Start  aby uruchomić, a maszyna zacznie się nagrzewać.







1.8 Lampa wewnętrzna  można włączać i wyłączać w dowolnym momencie i jest niezależny.

2. Przetwórstwo spożywcze :

2.1 Opis funkcji

Żywność na panelu sterowania ma wstępnie ustawiony czas i temperaturę suszenia. Jednak użytkownicy mogą dostosować czas i temperaturę suszenia według swoich preferencji.

Oprócz żywności na panelu sterowania, czas pieczenia i temperatura pozostałej żywności muszą zostać ustawione przez użytkownika lub można piec zgodnie z zalecanym czasem i temperaturą podanymi poniżej. Użytkownik może również dostosować czas i temperaturę do aktualnej sytuacji.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2. 2 Wstępna obróbka owoców :

2. 2 1 Rozcieńcz sok (1/4 szklanki soku i 2 szklanki wody) i namocz żywność, którą chcesz wysuszyć, przez około 2 minuty. (Uwaga: Sok owocowy należy łączyć z żywnością, np. sok jabłkowy z suszonymi jabłkami.)

2. 2 2 Stół do przetwarzania żywności :

Nazwa jedzenia	Specyfikacje składników	Temperatura °C	Stan suchy	Czas/godzina
Morela	Przekrój na pół i usuń pestki. Przekrój na pół suchą stroną do dołu	60-65	Miękki	18-20
Banan	Obrac i pokroić na plasterki o grubości 3 mm	65-70	Chrupiący, chrupiący	12-14
Figa	Umyj, usuń plamy i pokrój na ćwiartki. Suchą stroną do dołu	60-65	Miękki	18-20
Kiwi	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 6 mm	60-65	Miękki	8-11
Brzoskwinia	Umyj, obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na połówki lub plasterki	60-65	Miękki	8-17

Gruszka	Umyj, usuń gniazda nasienne, obierz i pokrój w krążki	60-6 5	Miękki	4-8
Ananas	Obierz, usuń włóknistą część i usuń rdzeń. Pokroić na plasterki o grubości 6 mm	60-6 5	Miękki	11-18
R hubarb	Umyć i pokroić na kawałki o długości 25 mm	60-6 5	Miękki	6-10
Truskawka	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 6 mm	60-6 5	Miękki	7-15
Arbuz	Obierz, pokrój w kliny i usuń pestki. Pokrój na kawałki 10 mm.	60-6 5	Miękki i lepki	8-10
Pitaja	Obrać i pokroić na plasterki o grubości 3 mm	65-7 0	Chrupiący, chrupiący	10-14
Jabłko	Umyj, usuń gniazda nasienne, obierz i pokrój w krążki	60-6 5	Miękki	7-15

2.3 Wstępna obróbka warzyw :

2.3 1 Poddać działaniu pary, wrzącej wody lub oleju. Zalecane do zielonych roślin strączkowych, kalafiora, brokułów, szparagów i ziemniaków.

2.3 2 Przygotowane warzywa wrzucić do wrzącej wody na około 3-5 minut, odcedzić i odstawić na kratkę.

2.3 3 Namocz warzywa w soku z cytryny przez około 2 minuty.

Nazwa jedzenia	Specyfikacje składników	Temperatura °C	Stan suchy	Czas/godzina
Karczoch	Pokrój w paski o grubości 8 mm i gotuj przez około 10 minut.	50-5 5	kruchy	6-14

Rośliny strączkowe	Pokrój i sparuj, aż masa będzie przezroczysta i jednolita, rozłóż na drobnej siatce.	45-5 5	Twardy /kruchy	10-18
Liść brukselski	Czyste liście bez kłączy	50-5 5	Kruchy	8-30
Kalafior	Delikatnie gotowane na parze, krojone	50-5 5	Trudny	6-16
Seler	Pokrój na plasterki o grubości 7 mm	50-5 5	Kruchy	6-14
Szczypior chiński	cięcie	50-5 5	Kruchy	6-10
Czosnek	Obrane i pokrojone w plasterki	50-5 5	Kruchy	6-16
B brak pieprzu	cały	65-7 0	Kruchy	8-14
O nio	plasterek	50-5 5	Kruchy	8-14
Groszek	Gotować na parze przez 3-5 minut	65-7 0	Kruchy	8-14
S szpinak	Gotowane na parze, aż zwiędnie	50-5 5	Kruchy	6-16
Szparag	Po umyciu pokroić na kawałki o długości 25 mm	50-5 5	Chrupiący, chrupiący	4-6
Burak	Zaparować, ostudzić, usunąć korzenie i główki; pokroić na kawałki o długości 25 mm	50-5 5	Chrupiący, chrupiący	9-12

Burak	Odetnij górę o grubości 10 mm, najlepiej obierz ją dokładnie, a następnie pokrój na plasterki o grubości 5 mm.	50-5 5	Miękki	9-12
B rocoli	Rozciąć i ugotować do miękkości, pokroić na kawałki 10 mm	50-5 5	Chrupiący, chrupiący	10-14
Kapusta	Umyć i pokroić w paski o długości 3 mm	50-5 5	Chrupiący, chrupiący	8-11
Marchewka	Przytnij górę i dół i ogol skórę na czysto. Delikatnie gotuj na parze i pokrój na plasterki o grubości 3 mm	50-5 5	Elastyczny	7-11
Kukurydza	Wytnij ziarna kukurydzy z kolby i rozłóż je na siatce	50-5 5	Chrupiący, chrupiący	7-10
Ogórek	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 3 mm	50-5 5	Elastyczny	4-8
E bakłażan	Umyć, obrać i pokroić na plasterki o grubości 6 mm	50-5 5	Elastyczny	4-8
Grzyb	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 8 mm	50-5 5	Elastyczny	4-7
Rzodkiewka	Wyszoruj i wybielaj parą (jeśli to konieczne) i pokrój na plasterki o grubości 8 mm	50-5 5	Miękki / Elastyczny	7-11
Chili	Umyj i usuń pestki i białe części. Pokrój w paski lub krążki o długości 6 mm.	50-5 5	Elastyczny	4-8

Ziemniak	Umyj i obierz. Gotuj na parze przez około 4-6 minut, aż będą miękkie. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Chrupiące, chrupiące/ miękkie	7-13
Dynia	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 6 mm	50-55	Elastyczny	10-14
Pomidor	Po umyciu pokroić na krążki o średnicy 6 mm	50-55	Elastyczny	10-14
S dynia	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 5 mm	50-55	Chrupiący, chrupiący	7-11
Batat	Umyj i obierz. Gotuj na parze przez 4-6 minut. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Chrupiące, chrupiące/ miękkie	7-13

2.4 Wstępna obróbka żywności, np. mięsa i ryb :

2.4 1 Chude mięso (bez warstwy tłuszczu i oleju): Zaleca się zamarynowanie mięsa przed suszeniem, aby zachować jego naturalny smak i uczynić je delikatnym. Podczas marynowania należy używać soli, aby pomóc wchłonąć wodę z mięsa i zachować jego świeżość. Standard marynowania: 1/2 szklanki pasty z fasoli; 1 rozgnieciony czosnek; 2 łyżki brązowego cukru; 2 łyżki ketchupu; 1/2 szklanki sosu Worcestershire; 5/4 łyżeczki soli; 1/2 łyżeczki proszku cebulowego; 1/2 łyżeczki pieprzu; wymieszaj wszystkie powyższe składniki. Mięso pokroić w małe kostki i włożyć do maszyny.

2.4 2 Mięso drobiowe: Całe mięso drobiowe musi być ugotowane przed suszeniem. Najlepiej jest gotować na parze lub grillować.

2.43 Rybę: Zaleca się przed suszeniem gotować ją na parze lub piec (piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20 minut).

Nazwa jedzenia	Specyfikacje składników	Temperatura °C	Stan suchy	Czas/godzina
Szarpany	Używaj chudego mięsa, aby pozbyć się jak największej ilości tłuszczu, ponieważ tłuszcz z czasem ulega zniszczeniu. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm i połóż na półce.	60-70	Elastyczny	7-8
Orzechy i suszone owoce	Rozprowadź równomiernie na siatce	50-55	Twardy / Kruchy	8-14

2.5 Wanilia i inne preparaty wstępne :

2.5 1 Opłucz i strząśnij nadmiar wody, usuń zepsute liście. Rozłóż wanilię luźno na półce.

Nazwa jedzenia	Specyfikacje składników	Temperatura °C	Stan suchy	Czas/godzina
Wanilia/ziola	Rozłóż składniki luźno na półce, zamiast układać je jeden na drugim	40-50	Miękki / Kruchy	8-12
Herbata zapachowa	Rozłóż pachnącą herbatę luźno na półce, nie układaj jej jeden na drugim.	30-40	Elastyczny	10-18

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

1. Przed czyszczeniem wyłącz maszynę, odłącz ją od zasilania i wysusz przed kolejnym użyciem.

2. Prosimy o wyjmowanie akcesoriów zgodnie z metodą montażu i demontażu oraz czyszczenie ich oddzielnie.
3. Produkt należy czyścić natychmiast po każdym użyciu.
4. Nie zanurzaj hostii w wodzie ani innych płynach i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
5. W tym produkcie nie należy używać wybielaczy ani chemicznych roztworów/tabletek dezynfekujących.
6. Do czyszczenia produktu nie należy używać kulek z drutu stalowego, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani płynów żrących (takich jak benzyna, aceton lub alkohol).
7. Po wyczyszczeniu należy osuszyć hosta i wszystkie akcesoria.
8. Po każdym użyciu należy niezwłocznie wyczyścić akcesoria.

TYPOWYCH :

1 Maszyna do suszenia owoców nie działa/nie grzeje?

1.1 Sprawdź, czy gniazdo i wtyczka kabla zasilającego są prawidłowo podłączone.

1.2 Sprawdź, czy przewód zasilający jest nienaruszony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział konserwacji lub podobnych fachowców, aby uniknąć

niebezpieczeństwa.

2. Wskaźnik nie świeci:

2.1 Czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu?

2.2 Czy kabel zasilający jest podłączony do gniazdka? Czy gniazdko elektryczne jest wyłączone?

3. Przycisk nie reaguje:

3.1 Sprawdź, czy środkowy przycisk nie jest wciśnięty. -- Naciśnij środkowy przycisk.

3.2 Czy na dłoni lub panelu znajduje się płyn. -- Proszę osuszyć płyn.

3.3 Czy nosisz rękawiczki? -- Nie zakładaj rękawiczek.

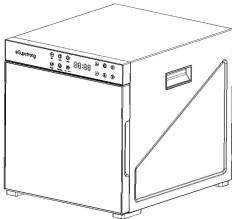
4, wyświetlanie „E1” lub „E3” : oznacza, że produkt jest wadliwy, należy

skontaktować się z producentem lub odpowiednim punktem serwisowym w celu przeprowadzenia konserwacji.

Notatka:

Jeśli powyższa analiza zjawiska nadal nie pomoże, skontaktuj się z punktem serwisowym lub dealerem firmy. Osobom nieprofesjonalnym kategorię zabrania się rozmontowywania maszyny.

Specyfikacja produktu :

Nazwa produktu	Suszarka do żywności	
Numer produktu	FD-1018	
Napięcie znamionowe	120 V	2 2 0 V.
Częstotliwość znamionowa	6 0Hz	5 0Hz
Moc znamionowa	100 0W	
Rozmiar (dł. x szer. x wys.)	Wymiary: 340*405*365 mm	
Zdjęcie		

Szczegóły dotyczące materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością :

Ten produkt i materiały mające kontakt z żywnością są zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa żywności			
Nazwa części	Tworzywo	Standard	
Tacki do suszenia	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Arkusze siatki	PP		
Tacka ociekowa	PP		
Warunki użytkowania: części ze stali nierdzewnej należy unikać kontaktu z substancjami o silnym działaniu			

kwasów	
--------	--

Porady:

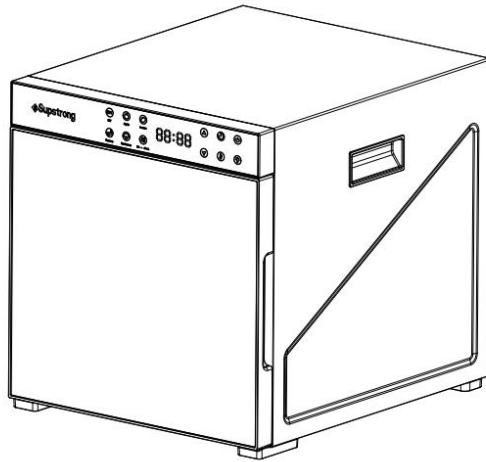
●Jeśli powyższa treść jest niezgodna z rzeczywistym produktem ze względu na zmiany modelu lub części, należy odnieść się do rzeczywistego produktu bez wcześniejszego powiadomienia. Prosimy o zrozumienie!




LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT

MODELL: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODELL: FD-1018



	<p>Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.</p>
	<p>Achtung – Nur für den Innenbereich</p>
	<p>KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.</p>

IMPORTANT

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts bitte sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt oder an ähnlichen Orten bestimmt.

Gefahr:

Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht zum Trocknen flüssiger Lebensmittel.

Bitte sorgfältig lesen und aufbewahren.

WARNINGS

- Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, prüfen Sie bitte, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt und alle Komponenten korrekt installiert sind.
- Erlauben Sie Kindern oder Personen mit geistigen Behinderungen nicht, dieses Produkt unbeaufsichtigt zu verwenden.
- Dieses Produkt sollte auf einem stabilen Tisch verwendet werden, nicht auf einem geneigten oder mit einer Decke bedeckten Tisch.
- Wenn Sie das Gerät verlassen oder längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nach dem ersten Einschalten tritt ein Geruch auf. Bitte verwenden Sie es weiter, wenn es nicht ungewöhnlich ist.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, bedienen Sie den Netzstecker nicht und stecken Sie ihn nicht mit nassen Händen ein oder aus.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht zum Trocknen flüssiger Lebensmittel.
- Verwenden Sie in diesem Produkt kein Bleichmittel oder chemische Desinfektionslösungen/-tabletten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (wie Aceton oder Alkohol).
- Die längste Dauerbetriebszeit sollte jeweils 72 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Trockners nicht zu beeinträchtigen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder anderes Zubehör beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden, durch Fachpersonal des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder

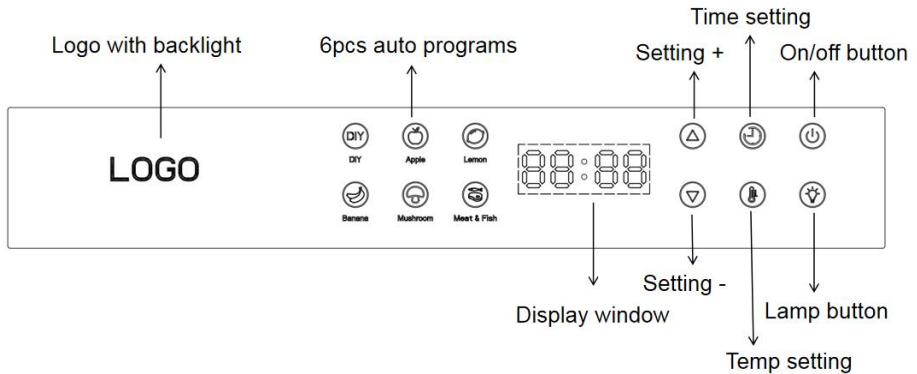
ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.

- Bitte verwenden Sie kein Zubehör oder Komponenten von anderen Herstellern oder von anderen Herstellern, die nicht empfohlen werden.
- Es ist verboten, das Netzkabel dieses Produkts in irgendeiner Weise zu verändern oder zu verlängern.
- Der Einsatz des Produktes im Außenbereich sowie die Verwendung für andere Zwecke ist verboten.
- Alle Zubehörteile sind nur für die Verwendung dieses Produkts geeignet. Um Gefahren zu vermeiden, ist die Verwendung für andere Zwecke oder für andere ähnliche Produkte verboten.
- Es ist verboten, am Netzkabel des Produkts zu reißen oder das Netzkabel in einem günstigen Winkel an einem Gegenstand festzubinden.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Laien keine internen Komponenten zerlegen.
- Es ist verboten, dieses Produkt zu bewegen, wenn es eingesteckt ist. Sie können es bei Bedarf ausschalten, den Netzstecker ziehen und an einen geeigneten Ort bringen.
- Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das entsprechende Servicecenter oder Ihren Händler.
- Bevor Sie das Produkt reinigen, müssen Sie zunächst den Netzstecker ziehen und es abkühlen lassen.
- Stellen Sie keine Lebensmittel (einschließlich Wasser, Gewürze und Lebensmittel) auf den Topf
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Heißluftauslassöffnung.
- Verwenden Sie niemals eine Mikrowelle, um andere Teile des Produkts zu erhitzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt

werden.

PRODUCT DESCRIPTION

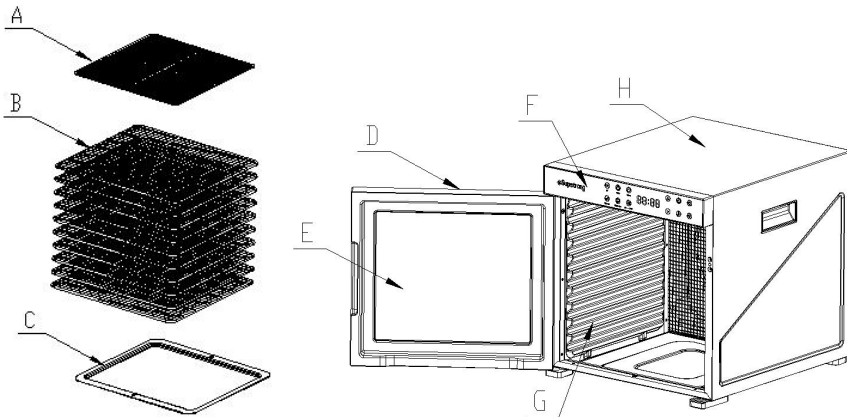
Bedienfeld: Touch-Button-Bedienung



Artikel nr.	Leistung	Motorleistung	Lampenleistung	Heizleistung	Executive-Standard
FD-1018	120 V bis 60 Hz / 220V~50Hz Die	35 W	25 W	1000 W	IEC600335-1 IEC60335-2-9 UL

	Gesamtleistung beträgt 1000W				1026+CSA C22.2 Nr. 64
--	------------------------------	--	--	--	--------------------------

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



- A. Maschenblech: Wird zur Aufbewahrung kleiner Lebensmittel verwendet, die getrocknet und dehydriert werden müssen.
- B. Trockentablets: Sie werden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet, die getrocknet und dehydriert werden müssen.
- C. Auffangschale: Wird verwendet, um feine Partikel und herabgefallenen Saft von der oberen Lebensmittelschicht aufzufangen.
- D. Tür: Dient zum Verschließen des Warmluft- und Bodenluftauslasses.

E. Glastür: Sie wird verwendet, um heiße Luft abzuhalten und den Zustand der Lebensmittel im Inneren zu beobachten.

F. Bedienfeld : Wird verwendet , um die Arbeit der Maschine zu steuern .

G. Seitliche Platte: Wird verwendet, um die Lebensmittel, die getrocknet und dehydriert werden müssen, auf dem Regal aufzubewahren.

H. Gehäuse: Hardware-Material

ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

A. Nehmen Sie die Maschine heraus .

B. Öffnen Sie die Tür .

C. Nehmen Sie die Trockenschalen oder das Gitter heraus.

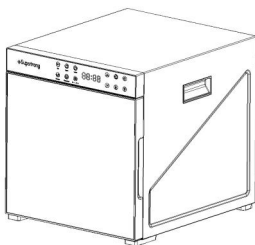
D. Setzen Sie die Lebensmitteltrocknungsschalen (wenn Sie Maschenfolien verwenden müssen , legen Sie diese bitte auf die leeren Schalen) wieder in die Maschine ein.

E. Schließen Sie die Tür.

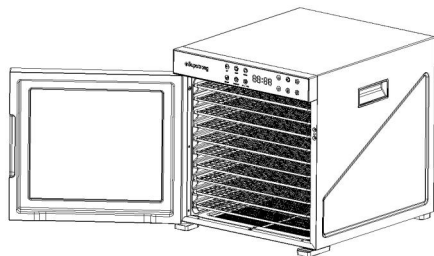
F. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose .

G. Bedienen des Bedienfelds und Auswählen von Funktionen

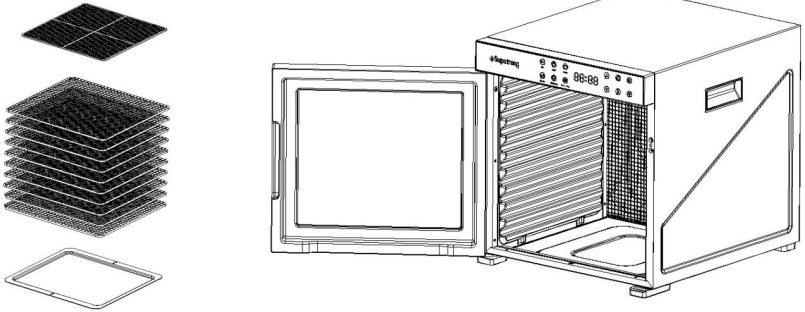
A.



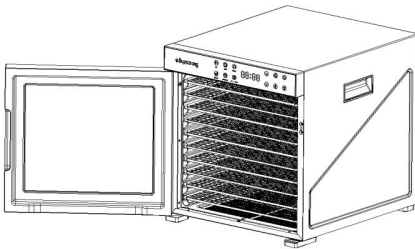
B.



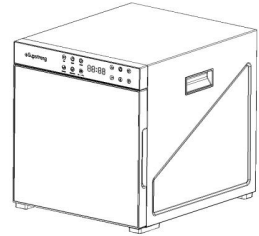
C.



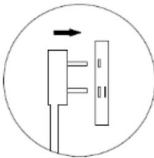
D.



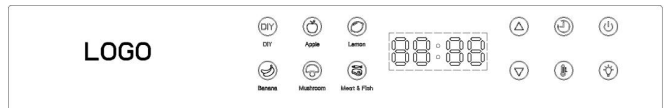
E.



F.



G.



SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION:

1. Trocknungsfunktion :




1.1 Legen Sie die Lebensmittel auf das Backnetz und geben Sie es in die Maschine. Schließen Sie die Tür.




1.2 Einschalten des Netzteils .


1.3 Drücken Sie den Netzschalter  .


1.4 Wählen Sie im Rezeptbereich das gewünschte Rezept aus, klicken

Sie einmal zum Auswählen, klicken Sie zweimal zum Abbrechen, Abbrechen kann erneut ausgewählt werden.

1.5 Um die gewünschte Temperatur einzustellen, klicken Sie zunächst auf die Schaltfläche zur Aktivierung der Temperatureinstellung , und klicken Sie dann auf das obere Dreieck  um die Temperatur zu erhöhen, und das untere Dreieck  um die Temperatur zu senken. Jede Einstellung erhöht oder senkt 5 Grad.

1.6 Um die gewünschte Zeit einzustellen, klicken Sie zunächst auf die Schaltfläche zur Aktivierung der Zeitanpassung , und klicken Sie dann auf das obere Dreieck  um die Zeit zu erhöhen, und das untere Dreieck , um die Zeit zu verkürzen. Jede Anpassung verlängert bzw. verkürzt die Zeit um 30 Minuten.

1.7 Nach der Auswahl drücken Sie die Start-Taste  zu starten, und die Maschine beginnt zu heizen.







1.8 Die innere Lampe  lässt sich jederzeit ein- und ausschalten und ist unabhängig.

2. Lebensmittelverarbeitung :

2.1 Funktionsbeschreibung

Für die Lebensmittel sind auf dem Bedienfeld eine voreingestellte Trocknungszeit und -temperatur eingestellt. Benutzer können die Trocknungszeit und -temperatur jedoch nach ihren Wünschen anpassen. Zusätzlich zu den Lebensmitteln auf dem Bedienfeld muss der Benutzer die Backzeit und Temperatur der restlichen Lebensmittel einstellen. Alternativ kann er entsprechend der unten empfohlenen Zeit und

Temperatur backen. Der Benutzer kann Zeit und Temperatur auch der tatsächlichen Situation entsprechend anpassen.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Vorbehandlung von Früchten :

2 . 2 1 Verdünnen Sie den Saft (1/4 Tasse Saft und 2 Tassen Wasser) und lassen Sie die zu trocknenden Lebensmittel etwa 2 Minuten darin einweichen. (Hinweis: Fruchtsaft wird auf Lebensmittel abgestimmt, z. B. Apfelsaft auf getrocknete Äpfel.)

2 . 2 2 Tisch für die Lebensmittelverarbeitung :

Lebensmittelname	Zutatspezifikationen	Temperatur °C	Trockenzustand	Zeit/Stunde
Aprikose	Halbieren und entkernen. Mit der trockenen Seite nach unten halbieren	60-65	Weich	18-20
Banane	Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	65-70	Crispy	12-14
Feige	Waschen, Flecken entfernen und vierteln. Trockenseite nach unten	60-65	Weich	18-20
Kiwi	Waschen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	60-65	Weich	8-11

Pfirsich	Waschen, schälen, entkernen und in Hälften oder Scheiben schneiden	60-6 5	Weich	8-17
Birne	Waschen, entkernen, schälen und in Kreise schneiden	60-6 5	Weich	4-8
Ananas	Schälen, Faseranteil entfernen, Kern herauslösen. In 6 mm dicke Scheiben schneiden	60-6 5	Weich	11-18
Rhubarb	Waschen und in 25 mm lange Stücke schneiden	60-6 5	Weich	6-10
Erdbeere	Waschen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	60-6 5	Weich	7-15
Wassermelone	Schälen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in 10 mm große Stücke schneiden.	60-6 5	Weich und klebrig	8-10
Pitaya	Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	65-7 0	Crispy	10-14
Apfel	Waschen, entkernen, schälen und in Kreise schneiden	60-6 5	Weich	7-15

2. 3 Vorbehandlung von Gemüse :

2. 3 1 Mit Dampf, kochendem Wasser oder Öl behandeln.

Empfohlen für grüne Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln.

2. 3 2 Das vorbereitete Gemüse für ca. 3–5 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und auf ein Gitter legen.

2. 3 3 Das Gemüse etwa 2 Minuten in Zitronensaft einweichen.

Lebensmittelname	Zutatenspezifikationen	Temperatur °C	Trockenzustand	Zeit/Stunde

Artischocke	In 8 mm breite Streifen schneiden und ca. 10 Minuten garen.	50-55	zerbrechlich	6-14
Leguminosen	Schneiden und dünsten, bis die Masse gleichmäßig und durchsichtig ist, auf einem feinmaschigen Teller verteilen	45-55	Hart / zerbrechlich	10-18
Brüseller Blatt	Reine Blätter ohne Rhizome	50-55	Zerbrechlich	8-30
Blumenkohl	Sanft gedämpft, geschnitten	50-55	Hart	6-16
Sellerie	7mm dicke Scheiben schneiden	50-55	Zerbrechlich	6-14
Chinesischer Schnittlauch	schneiden	50-55	Zerbrechlich	6-10
Knoblauch	Geschält und in Scheiben geschnitten	50-55	Zerbrechlich	6-16
Schwarzer Pfeffer	gesamte	65-70	Zerbrechlich	8-14
Zwiebel	Scheibe	50-55	Zerbrechlich	8-14
Pea	3-5 Minuten dämpfen	65-70	Zerbrechlich	8-14
Spinat	Gedämpft bis sie verwelkt sind	50-55	Zerbrechlich	6-16
Ein Spargel	Nach dem Waschen in 25 mm große Stücke schneiden	50-55	Crispy	4-6
Rübe	Dämpfen, abkühlen lassen, Wurzeln und Köpfe entfernen, in 25 mm große	50-55	Crispy	9-12

	Stücke schneiden			
Rote Beete	Die 10 mm dicke Spitze herausnehmen, am besten gründlich schälen und anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden.	50-5 5	Weich	9-12
B rocoli	Aufschneiden und weichkochen, in 10mm große Stücke schneiden	50-5 5	Crispy	10-14
Kohl	Waschen und in 3 mm lange Streifen schneiden	50-5 5	Crispy	8-11
Karotte	Ober- und Unterseite abschneiden und die Schale sauber schälen. Sanft dünsten und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	7-11
Mais	Schneiden Sie die Maiskörner vom Maiskolben und verteilen Sie sie auf dem Maschendraht	50-5 5	Crispy	7-10
Gurke	Waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	4-8
Aubergine	Waschen, schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	4-8
Pilz	Waschen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	4-7
Rettich	Schrubben und Dampfbleiche (falls nötig) und in 8 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Weich / Flexibel	7-11

Chili	Waschen und die Kerne und das Weiße entfernen. In 6 mm lange Streifen oder Ringe schneiden.	50-5 5	Flexibel	4-8
Kartoffel	Waschen und schälen. Etwa 4–6 Minuten dünsten, bis sie weich sind. In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	50-5 5	Knusprig / weich	7-13
Kürbis	Waschen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	10-14
Tomaten	Nach dem Waschen in 6 mm große Scheiben schneiden	50-5 5	Flexibel	10-14
Quetschen	Waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	50-5 5	Crispy	7-11
Süßkartoffel	Waschen und schälen. 4–6 Minuten dünsten. In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	50-5 5	Knusprig / weich	7-13

2. 4 Vorbehandlung von Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch :

2. 4 1 Mageres Fleisch (ohne Fett- und Ölschicht): Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zart zu machen. Beim Marinieren sollte Salz verwendet werden, um dem Fleisch Wasser zu entziehen und es frisch zu halten. Marinierstandard: 1/2 Tasse Bohnenpaste; 1 Knoblauchzehe, zerdrückt; 2 Esslöffel brauner Zucker; 2 Esslöffel Ketchup; 1/2 Tasse Worcestershire-Sauce; 5/4 Teelöffel Salz; 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver; 1/2 Teelöffel Pfeffer; alle oben genannten Zutaten mischen. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in die Maschine gegeben.

2. 4 2 Geflügelfleisch: Sämtliches Geflügelfleisch muss vor dem Trocknen gegart werden. Am besten gedünstet oder gegrillt.

2. 4 3 Fisch: Es empfiehlt sich, ihn vor dem Trocknen zu dämpfen

oder zu braten (im Backofen bei 200 Grad für 20 Minuten backen).

Lebensmittelname	Zutatspezifikationen	Temperatur °C	Trockenzustand	Zeit/Stunde
Ruckartig	Verwenden Sie mageres Fleisch, um möglichst viel Fett zu entfernen, da Fett mit der Zeit verdirbt. In 6 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Regal legen	60-70	Flexibel	7-8
Nüsse und Trockenfrüchte	Gleichmäßig auf dem Maschenblech verteilen	50-55	Hart / Zerbrechlich	8-14

2.5 Vanille und andere Vorbehandlungsmittel :

2.5 1 Überschüssiges Wasser abspülen, abschütteln und verdorbene Blätter entfernen. Die Vanille locker auf dem Regal verteilen.

Lebensmittelname	Zutatspezifikationen	Temperatur °C	Trockenzustand	Zeit/Stunde
Vanille/Kräuter	Verteilen Sie die Zutaten locker auf dem Regal, anstatt sie zu stapeln	40-50	Weich / Zerbrechlich	8-12
S Dufttee	Den Dufttee locker auf dem Regal verteilen, nicht stapeln	30-40	Flexibel	10-18

REINIGUNG UND WARTUNG:

1. Bitte schalten Sie die Maschine vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und sie muss vor dem nächsten Gebrauch trocken sein.

2. Bitte nehmen Sie das Zubehör entsprechend der Methode zur Montage und Demontage heraus und reinigen Sie es separat.
3. Das Produkt sollte unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
4. Tauchen Sie den Host nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie den Host nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Verwenden Sie in diesem Produkt keine Bleichmittel oder chemischen Desinfektionslösungen/-tabletten.
6. Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Stahldrahtkugeln, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (wie Benzin, Aceton oder Alkohol).
7. Trocknen Sie den Host und sämtliches Zubehör nach der Reinigung.
8. Bitte reinigen Sie entsprechendes Zubehör rechtzeitig nach Gebrauch.

GEMEINSAME PROBLEMANALYSE:

1 Trockenfruchtautomat funktioniert nicht/heizt nicht?

1.1 Prüfen Sie, ob Steckdose und Netzkabelstecker richtig angeschlossen sind.

1.2 Überprüfen Sie, ob das Netzkabel intakt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Fachleuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

2. Die Anzeige leuchtet nicht:

2.1 Liegt ein Stromausfall vor?

2.2 Ist das Netzkabel in einer Steckdose eingesteckt? Ist die Steckdose ausgeschaltet?

3. Die Taste reagiert nicht:

3.1 Prüfen Sie, ob die mittlere Taste nicht gedrückt ist. – Bitte drücken Sie die mittlere Taste.

3.2 Wenn sich Flüssigkeit auf der Hand oder dem Bedienfeld befindet: –
Trocknen Sie die Flüssigkeit bitte ab.

3.3 Tragen Sie Handschuhe? – Tragen Sie keine Handschuhe.

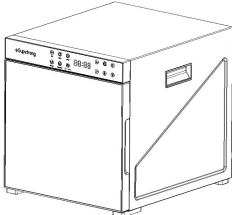
4. Anzeige „E1 “ oder „E3 “: Zeigt an, dass das Produkt defekt ist.

Wenden Sie sich zur Wartung an den Hersteller oder eine entsprechende Wartungsstelle.

Notiz:

Wenn der Fehler nach der Analyse des oben beschriebenen Phänomens immer noch nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an die Wartungsstelle oder den Händler des Unternehmens. Laien ist es strengstens untersagt, die Maschine zu zerlegen.

Produktspezifikationen :

Produktname	Dörrgerät	
Produktnummer	FD-1018	
Nennspannung	120 V	220 V
Nennfrequenz	60 Hz	50 Hz
Nennleistung	1000 W	
Größe (L x B x H)	340*405*365 mm	
Bild		

Details zu Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen :

Dieses Produkt und die Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den geltenden Lebensmittelsicherheitsnormen.			
Teilename	Material	Standard	
Trockenschalen	SUS 304#	GB4806.7-2	

Maschenblech	PP	016	
Tropfschale	PP		
Einsatzbedingungen: Edelstahlteile vermeiden den Kontakt mit stark säurehaltigen Substanzen			

Tipps:

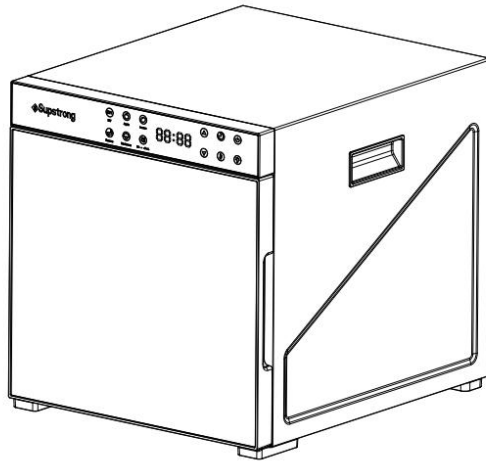
● Wenn der obige Inhalt aufgrund von Modell- oder Teileänderungen nicht mit dem tatsächlichen Produkt übereinstimmt, beziehen Sie sich bitte ohne vorherige Ankündigung auf das tatsächliche Produkt. Bitte haben Sie Verständnis!





DESHYDRATEUR ALIMENTAIRE

MODÈLE : FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODÈLE : FD-1018



	<p>Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p>
	<p>Avertissement – Pour une utilisation en intérieur uniquement</p>
 	<p>ÉLIMINATION CORRECTE</p> <p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p>

IMPORTANT

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire et comprendre attentivement ce manuel d'instructions et le conserver dans un endroit sûr ; ce produit est uniquement destiné à être utilisé dans les maisons ou lieux similaires.

Danger:

Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas la rincer sous le robinet.

N'utilisez pas ce produit pour sécher des aliments liquides.

**Veillez lire attentivement et conserver
soigneusement les instructions.**

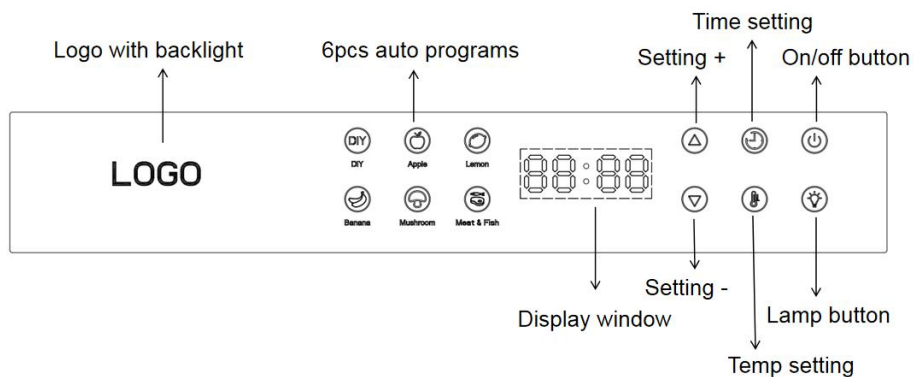
WARNINGS

- Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si la tension indiquée sur le produit est cohérente avec la tension d'alimentation locale et si tous les composants sont correctement installés.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes ayant une déficience intellectuelle utiliser ce produit sans surveillance.
- Ce produit doit être utilisé sur une table stable, pas sur une table inclinée ou recouverte d'une couverture.
- Lorsque vous sortez ou que vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation de la prise.
- Après la première mise sous tension, il y a une odeur, veuillez continuer à l'utiliser si ce n'est pas anormal.
- N'utilisez pas et ne branchez pas ou ne débranchez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez pas ce produit pour sécher des aliments liquides.
- N'utilisez pas d'eau de Javel ni de solutions/comprimés désinfectants chimiques dans ce produit.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (tels que l'acétone ou l'alcool) pour nettoyer le produit.
- La durée d'utilisation continue la plus longue ne doit pas dépasser 72 heures à chaque fois, afin de ne pas affecter la durée de vie du sèche-linge.
- N'utilisez pas ce produit si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres accessoires sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, de son service de maintenance ou de services similaires.

- Veuillez ne pas utiliser d'accessoires ou de composants fabriqués par d'autres fabricants ou d'autres fabricants non recommandés.
- Il est interdit de modifier ou d'allonger le cordon d'alimentation de ce produit de quelque façon que ce soit.
- Il est interdit d'utiliser ce produit à l'extérieur, ou d'utiliser ce produit à d'autres fins.
- Tous les accessoires sont uniquement destinés à l'utilisation de ce produit. Il est interdit de les utiliser à d'autres fins ou sur d'autres produits similaires pour éviter tout danger.
- Il est interdit de tirer sur le cordon d'alimentation du produit ou d'attacher le cordon d'alimentation à un objet à un angle favorable.
- Les non-professionnels ne sont pas autorisés à démonter les composants internes pour éviter tout danger.
- Il est interdit de déplacer ce produit lorsqu'il est branché. Vous pouvez l'éteindre si nécessaire, débrancher la prise d'alimentation et le déplacer vers un endroit approprié.
- Si vous avez des questions, veuillez contacter le centre de service ou le revendeur concerné pour obtenir de l'aide.
- Avant de nettoyer le produit, vous devez d'abord débrancher la prise d'alimentation et le laisser refroidir.
- Ne placez aucun aliment (y compris l'eau, les assaisonnements et la nourriture) sur la casserole
- Ne placez aucun objet dans l'orifice de sortie d'air chaud.
- N'utilisez jamais un four à micro-ondes pour chauffer d'autres parties du produit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

PRODUCT DESCRIPTION

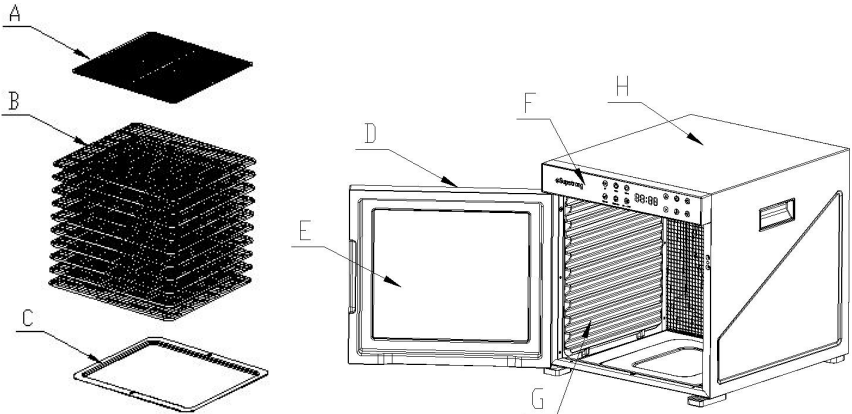
Panneau de commande : fonctionnement par bouton tactile



Numéro d'article	Pouvoir	Puissance du moteur	Puissance de la lampe	Puissance de chauffage	Norme exécutive
FD-101-8	120 V à 60 Hz / 220V~50Hz La puissance	35 W	25 W	1000 W	IEC600335-1 IEC60335-2-9 UL 1026+CSA

	totale est de 1000W				C22.2 No.64
--	------------------------	--	--	--	-------------

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



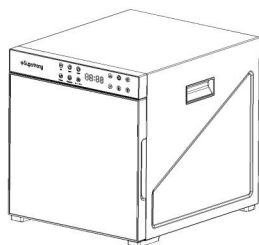
- UN. Feuille de maille : Elle est utilisée pour contenir les petits aliments qui doivent être séchés et déshydratés.
- B. Plateaux de séchage : Ils sont utilisés pour contenir les aliments qui doivent être séchés et déshydratés.
- C. Bac de récupération : utilisé pour recueillir les fines particules et le jus tombé de la couche supérieure des aliments.
- D. Porte : Elle sert à sceller la sortie de l'air chaud et de l'air inférieur.

- E. Porte vitrée : Elle permet de bloquer l'air chaud et d'observer l'état des aliments à l'intérieur.
- F. Panneau de commande : Utilisé pour contrôler le travail de la machine.
- G. Plaque latérale : Elle sert à stocker les aliments qui doivent être séchés et déshydratés sur l'étagère.
- H. Boîtier : Matériau du matériel

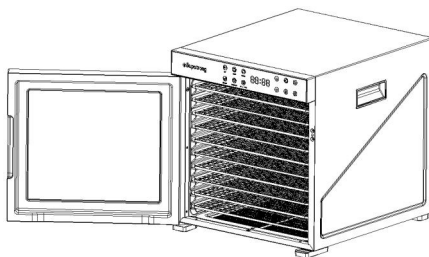
ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Retirez la machine .
- B. Ouvrez la porte .
- C. Retirez les plateaux de séchage ou la feuille de maille.
- D. Remettez les plateaux de séchage des aliments (si vous devez utiliser une feuille de maille , veuillez placer la feuille de maille sur les plateaux vides) dans la machine.
- E. Fermez la porte.
- F. Insérez la fiche dans la prise .
- G. Utilisez le panneau de commande et sélectionnez les fonctions

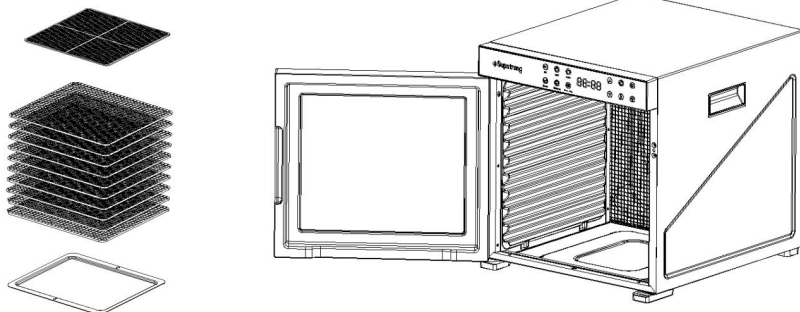
A.



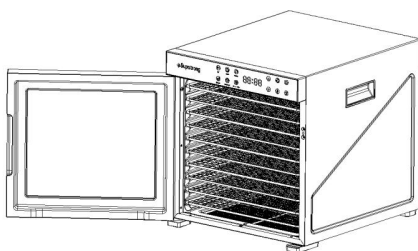
B.



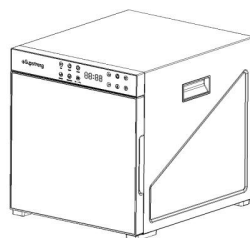
C.



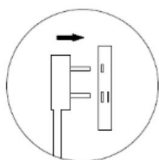
D.



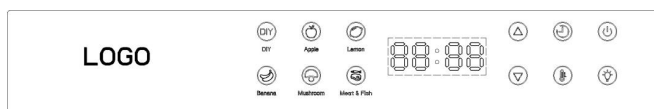
E.



F.



G.



COMMENT UTILISER LA FONCTION :

1. Fonction séchage :

1.1 Placez les aliments sur le filet de cuisson et placez-le dans la machine, fermez la porte.




1.2 Mise sous tension de l'alimentation .




1.3 Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation





1.4 Sélectionnez la recette souhaitée dans la zone de recette, cliquez

une fois pour sélectionner, cliquez deux fois pour annuler, annuler peut être resélectionné.

1.5 Pour régler la température souhaitée, cliquez d'abord sur le bouton d'activation du réglage de la température  , puis cliquez sur le triangle supérieur  pour augmenter la température, et le triangle inférieur  pour réduire la température. Chaque réglage augmentera ou diminuera de 5 degrés.

1.6 Pour régler l'heure souhaitée, cliquez d'abord sur le bouton d'activation du réglage de l'heure  , puis cliquez sur le triangle supérieur  pour augmenter le temps et le triangle inférieur  pour réduire le temps. Chaque réglage ajoutera ou soustraira 30 minutes.

1.7 Après la sélection, appuyez sur le bouton Démarrer  pour démarrer, et la machine commencera à chauffer.

1.8 La lampe intérieure  peut être allumée et éteinte à tout moment et est indépendante.







2. Transformation alimentaire :

2.1 Description de la fonction

Les aliments sur le panneau de commande ont un temps et une température de séchage prédéfinis. Cependant, les utilisateurs peuvent personnaliser le temps et la température de séchage en fonction de leurs préférences.

En plus des aliments sur le panneau de commande, le temps de cuisson et la température du reste des aliments doivent être définis par l'utilisateur, ou vous pouvez cuire selon le temps et la température recommandés ci-dessous, l'utilisateur peut également ajuster le temps

et la température en fonction de la situation réelle.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Prétraitement des fruits :

2 . 2 1 Diluez le jus (1/4 tasse de jus et 2 tasses d'eau) et laissez tremper les aliments à sécher pendant environ 2 minutes. (Remarque : le jus de fruit est assorti aux aliments, comme le jus de pomme pour les pommes séchées.)

2 . 2 2 Tableau de transformation des aliments :

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Température °C	État sec	Heure/heure
Abricot	Couper en deux et retirer les noyaux. Couper en deux avec le côté sec vers le bas	60-65	Doux	18-20
Banane	Peler et couper en tranches de 3 mm	65-70	Croustillant	12-14
figue	Laver, retirer les taches et couper en quartiers. Côté sec vers le bas	60-65	Doux	18-20
Kiwi	Laver et couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	8-11

Pêche	Lavez, épluchez, épépinez et coupez en deux ou en tranches	60-65	Doux	8-17
Poire	Lavez, épépinez, épluchez et coupez en rondelles	60-65	Doux	4-8
Ananas	Peler, retirer la partie fibreuse et retirer le noyau. Couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	11-18
R. Hubarbe	Laver et couper en morceaux de 25 mm de longueur	60-65	Doux	6-10
Fraise	Laver et couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	7-15
Pastèque	Peler, couper en quartiers et retirer les graines. Couper en morceaux de 10 mm.	60-65	Doux et collant	8-10
Pitaya	Peler et couper en tranches de 3 mm	65-70	Croustillant	10-14
Pomme	Lavez, épépinez, épluchez et coupez en rondelles	60-65	Doux	7-15

2. 3 Prétraitement des légumes :

2. 3 1 Traiter à la vapeur, à l'eau bouillante ou à l'huile.

Recommandé pour les légumineuses vertes, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terre.

2. 3 2 Mettez les légumes préparés dans l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes, égouttez-les et mettez-les sur une étagère.

2. 3 3 Faire tremper les légumes dans le jus de citron pendant environ 2 minutes.

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Température °C	État sec	Heure/heure
------------------	--------------------------------	----------------	----------	-------------

Artichaut	Couper en bandes de 8 mm et cuire environ 10 minutes	50-55	fragile	6-14
Légumineuses	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce que le mélange soit translucide et uniforme, puis étaler sur un plat à mailles fines.	45-55	Dur /fragile	10-18
Feuille de Bruxelles	Feuilles pures sans rhizomes	50-55	Fragile	8-30
Chou-fleur	Cuit à la vapeur doucement, coupé	50-55	Difficile	6-16
Céleri	Couper des tranches de 7 mm d'épaisseur	50-55	Fragile	6-14
Ciboulette chinoise	couper	50-55	Fragile	6-10
Ail	Pelé et tranché	50-55	Fragile	6-16
Poivre noir	entier	65-70	Fragile	8-14
Oignon	tranche	50-55	Fragile	8-14
Pois	Cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	65-70	Fragile	8-14
Épinard	Cuit à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fané	50-55	Fragile	6-16
Une sparagus	Après le lavage, couper en morceaux de 25 mm	50-55	Croustillant	4-6
Betterave	Cuire à la vapeur, refroidir, retirer les racines et les têtes ; couper en morceaux de 25 mm	50-55	Croustillant	9-12

Betterave	Retirez le dessus de 10 mm, de préférence épluchez-le soigneusement, puis coupez-le en tranches de 5 mm.	50-55	Doux	9-12
Brocoli	Ouvrir et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les couper en morceaux de 10 mm.	50-55	Croustillant	10-14
Chou	Lavez et coupez en lanières de 3 mm de long	50-55	Croustillant	8-11
Carotte	Couper le haut et le bas et raser la peau. Cuire doucement à la vapeur et couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	50-55	Flexible	7-11
Maïs	Coupez les grains de maïs de l'épi de maïs et étalez-les sur la feuille de maille	50-55	Croustillant	7-10
Concombre	Laver et couper en tranches de 3 mm	50-55	Flexible	4-8
Aubergine	Laver et éplucher, couper en tranches de 6 mm	50-55	Flexible	4-8
Champignon	Laver et couper en tranches de 8 mm	50-55	Flexible	4-7
Radis	Frotter et blanchir à la vapeur (si nécessaire) et couper en tranches de 8 mm	50-55	Doux / Flexible	7-11
Chili	Lavez et retirez les graines et les parties blanches. Coupez-les en bandes ou en rondelles de 6 mm de long.	50-55	Flexible	4-8

Pomme de terre	Lavez et épluchez. Faites cuire à la vapeur pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coupez en tranches de 6 mm.	50-5 5	Croustillant / moelleux	7-13
Citrouille	Laver et couper en tranches de 6 mm	50-5 5	Flexible	10-14
Tomate	Après le lavage, couper en rondelles de 6 mm	50-5 5	Flexible	10-14
Squash	Laver et couper en tranches de 5 mm	50-5 5	Croustillant	7-11
Patate douce	Laver et éplucher. Cuire à la vapeur pendant 4 à 6 minutes. Couper en tranches de 6 mm.	50-5 5	Croustillant / moelleux	7-13

2. 4 Prétraitement des aliments tels que la viande et le poisson :

2. 4 1 Viande maigre (sans couche de graisse et d'huile) : Il est recommandé de faire mariner la viande avant de la sécher pour conserver son goût naturel et la rendre tendre. Le sel doit être utilisé lors de la marinade pour aider à absorber l'eau de la viande et à la garder fraîche. Norme de marinade : 1/2 tasse de pâte de haricots ; 1 gousse d'ail écrasée ; 2 cuillères à soupe de cassonade ; 2 cuillères à soupe de ketchup ; 1/2 tasse de sauce Worcestershire ; 5/4 cuillères à café de sel ; 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon ; 1/2 cuillère à café de poivre ; mélanger tous les ingrédients ci-dessus. La viande est coupée en petits cubes et mise dans la machine.

2. 4 2 Viande de volaille : Toute viande de volaille doit être cuite avant d'être séchée. Il est préférable de la cuire à la vapeur ou de la griller.

2. 4 3 Poisson : Il est recommandé de le cuire à la vapeur ou de le rôtir avant de le sécher (cuire au four à 200 degrés pendant 20 minutes).

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Température °C	État sec	Heure/heure
Saccadé	Utilisez de la viande maigre pour éliminer le plus de graisse possible, car la graisse se détériore avec le temps. Couper en tranches de 6 mm d'épaisseur et disposer sur l'étagère	60-70	Flexible	7-8
Noix et fruits secs	Répartir uniformément sur la feuille de maille	50-55	Dur / Fragile	8-14

2. 5 Vanille et autres prétraitements :

2. 5 1 Rincez et secouez pour éliminer l'excès d'eau et retirez les feuilles abîmées. Répartissez la vanille sans serrer sur l'étagère.

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Température °C	État sec	Heure/heure
Vanille/herbe	Répartissez les ingrédients sans les serrer sur l'étagère au lieu de les empiler.	40-50	Doux / Fragile	8-12
Thé parfumé S	Répartir le thé parfumé en vrac sur l'étagère, ne pas empiler	30-40	Flexible	10-18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

1. Veuillez éteindre la machine avant de la nettoyer, débrancher la fiche d'alimentation et elle doit être sèche avant la prochaine utilisation.

2. Veuillez retirer les accessoires selon la méthode de montage et de démontage et les nettoyer séparément.
3. Le produit doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.
4. Ne plongez pas l'hôte dans l'eau ou d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
5. N'utilisez pas d'eau de Javel ni de solutions/comprimés désinfectants chimiques dans ce produit.
6. N'utilisez pas de billes d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (tels que l'essence, l'acétone ou l'alcool) pour nettoyer le produit.
7. Après le nettoyage, séchez l'hôte et tous les accessoires.
8. Veuillez nettoyer les accessoires concernés à temps après utilisation.

COURANTS :

1 La machine à fruits secs ne fonctionne pas/ne chauffe pas ?

1.1 Vérifiez si la prise et le câble d'alimentation sont correctement connectés.

1.2 Vérifiez que le cordon d'alimentation est intact. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service de maintenance ou des professionnels similaires pour éviter tout danger.

2. Le voyant n'est pas allumé :

2.1 Y a-t-il une panne de courant ?

2.2 Le câble d'alimentation est-il branché sur une prise ? La prise de courant est-elle éteinte ?

3. Le bouton ne répond pas :

3.1 Vérifiez si le bouton du milieu n'est pas enfoncé. -- Veuillez appuyer sur le bouton du milieu.

3.2 S'il y a du liquide sur la main ou le panneau. -- Veuillez sécher le liquide.

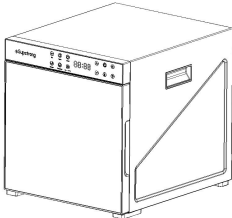
3.3 Portez-vous des gants sur vos mains ? -- Ne portez pas de gants.

4, affichage "E1" ou "E3" : indique que le produit est défectueux, contacter le fabricant ou le point de maintenance concerné pour entretien.

Note:

Après l'analyse du phénomène ci-dessus, si le défaut ne peut toujours pas être éliminé, veuillez contacter le point de maintenance ou le revendeur de l'entreprise. Il est strictement interdit au personnel non professionnel de démonter la machine.

Spécifications du produit :

Nom du produit	Déshydrateur alimentaire	
Numéro de produit	FD-1018	
Tension nominale	120 V	220 V
Fréquence nominale	60 Hz	50 Hz
Puissance nominale	1000 W	
Taille (L x l x H)	340*405*365mm	
Image		

Détails des matériaux en contact avec les aliments :

Ce produit et les matériaux en contact avec les aliments sont conformes aux normes de sécurité alimentaire en vigueur.			
Nom de la pièce	Matériel	Standard	
Plateaux de séchage	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Feuille de maille	PP		
Bac d'égouttage	PP		
Conditions d'utilisation : les pièces en acier inoxydable évitent tout contact avec des substances fortement acides			

Conseils:

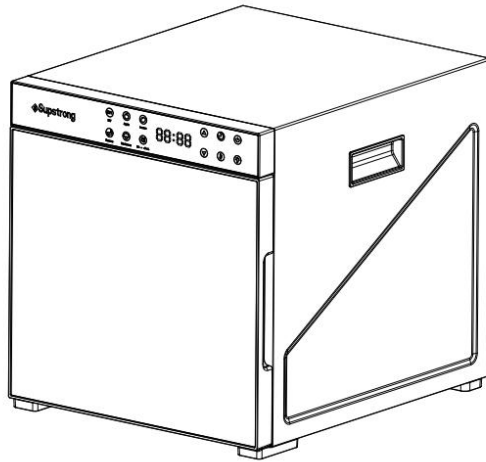
- Si le contenu ci-dessus est incompatible avec le produit réel en raison de modifications de modèle ou de pièces, veuillez vous référer au produit réel sans préavis. Merci de votre compréhension !

VOEDSELDROGER

MODEL: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODEL: FD-1018



	<p>Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.</p>
	<p>Waarschuwing - Alleen voor gebruik binnenshuis</p>
 	<p>CORRECTE VERWIJDERING</p> <p>Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.</p>

IMPORTANT

Lees en begrijp de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u dit product gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik thuis of op vergelijkbare plaatsen.

Gevaar:

Dompel de basis niet onder in water of een andere vloeistof en spoel hem ook niet af onder de kraan.

Gebruik dit product niet om vloeibare voedingsmiddelen te drogen.

Lees de instructies zorgvuldig door en bewaar ze goed.

WARNINGS

- Controleer voordat u het product op de voeding aansluit of de spanning die op het product staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning en of alle componenten correct zijn geïnstalleerd.
- Laat kinderen of personen met een verstandelijke beperking dit product niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit product moet op een stabiele tafel worden gebruikt, niet op een hellende of afgedekte tafel.
- Wanneer u weggaat of het apparaat voor een langere tijd niet gebruikt, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Na de eerste keer inschakelen is er een geur waarneembaar. Blijf het apparaat gebruiken als de geur niet abnormaal is.
- Gebruik nooit natte handen om de stekker in het stopcontact te steken of eruit te halen, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik dit product niet om vloeibare voedingsmiddelen te drogen.
- Gebruik geen bleekmiddelen of chemische ontsmettingsoplossingen/-tabletten in dit product.
- Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals aceton of alcohol) om het product schoon te maken.
- De langste ononderbroken gebruikstijd mag niet langer zijn dan 72 uur per keer, om de levensduur van de droger niet te beïnvloeden.
- Gebruik dit product niet als het netsnoer, de stekker of andere accessoires beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, dient dit, om gevaar te voorkomen, vervangen te worden door vakmensen van de fabrikant, de onderhoudsafdeling of een vergelijkbare afdeling.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of van

andere fabrikanten die niet door ons worden aanbevolen.

- Het is verboden om het netsnoer van dit product op welke manier dan ook te wijzigen of te verlengen.

- Het is verboden dit product buitenshuis te gebruiken of voor andere doeleinden te gebruiken.

- Alle accessoires zijn alleen geschikt voor het gebruik van dit product. Het is verboden om ze voor andere doeleinden of op andere soortgelijke producten te gebruiken om gevaar te voorkomen.

- Het is verboden om aan het netsnoer van het product te trekken of het netsnoer in een gunstige hoek aan een voorwerp vast te binden.

- Om gevaar te voorkomen, mogen niet-professionals geen interne onderdelen demonteren.

- Het is verboden om dit product te verplaatsen als het is aangesloten. U kunt het indien nodig uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het naar een geschikte locatie verplaatsen.

- Als u vragen hebt, neem dan contact op met het betreffende servicecentrum of de dealer voor hulp.

- Voordat u het product schoonmaakt, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen en het product laten afkoelen.

- Plaats geen voedsel (inclusief water en kruiden en voedsel) op de pan

- Steek geen voorwerpen in de uitlaatopening voor warme lucht.

- Gebruik nooit een magnetron om andere onderdelen van het product te verwarmen.

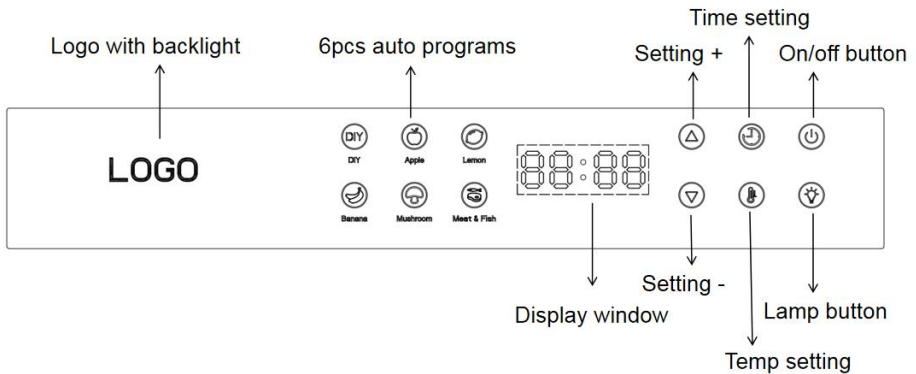
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze toezicht of instructies hebben

gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

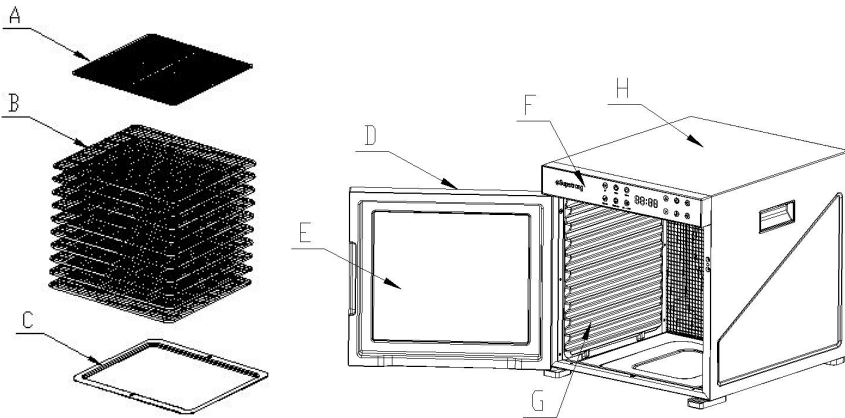
PRODUCT DESCRIPTION

Bedieningspaneel: bediening met aanraakknoppen



Artikel nr.	Stroom	Motorvermogen	Lampvermogen	Verwarmingsvermogen	Uitvoerende norm
FD-10 1 8	120V~60Hz z / 2 2 0V~50Hz Het totale vermogen is 1000W	35W	25W	100 0W	IEC600335-1 IEC60335-2-9 UL 1026+CSA C22.2 nr. 64

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



- A. Gaasdoek: Wordt gebruikt om kleine levensmiddelen in te bewaren die gedroogd en gedehydrateerd moeten worden.
- B. Droogbakken: Deze worden gebruikt om voedsel in te bewaren dat gedroogd en gedehydrateerd moet worden.
- C. Lekbak: Wordt gebruikt om het fijne vuil en het gevallen sap van de bovenste laag voedsel op te vangen.
- D. Deur: Deze wordt gebruikt om de uitlaat van warme lucht en bodemlucht af te sluiten.
- E. Glazen deur: Deze wordt gebruikt om hete lucht te blokkeren en de staat van het voedsel erin te controleren.
- F. Bedieningspaneel : Wordt gebruikt om de werking van de machine te controleren .
- G. Zijplaat: Wordt gebruikt om voedsel dat gedroogd en gedehydrateerd

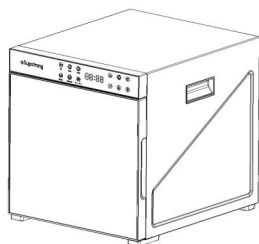
moet worden, op de plank te bewaren.

H. Behuizing: Hardwaremateriaal

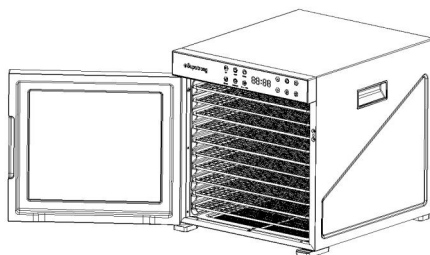
ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Haal de machine eruit .
- B. Doe de deur open .
- C. Haal de droogladen of het gaas eruit.
- D. Plaats de voedseldroogbakken terug in de machine (als u een gaasdoek moet gebruiken , plaats het gaasdoek dan op de lege bakken).
- E. Doe de deur dicht.
- F. Steek de stekker in het stopcontact .
- G. Bedien het bedieningspaneel en selecteer functies

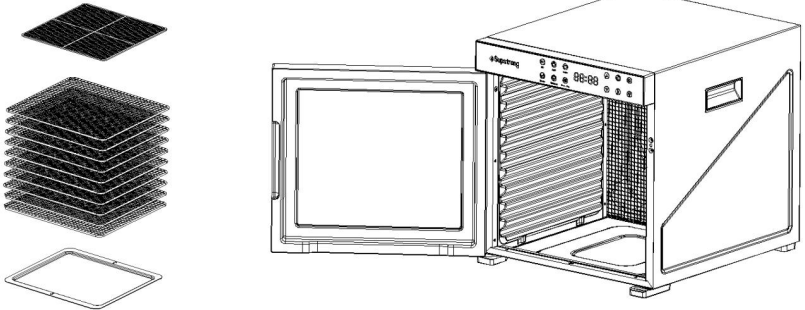
A.



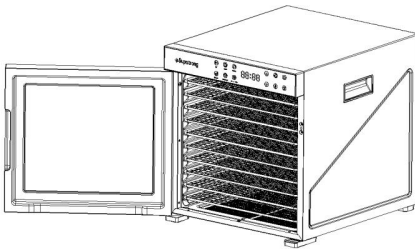
B.



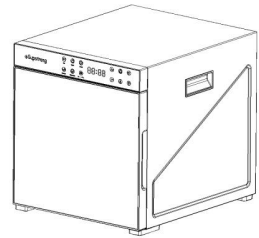
C.



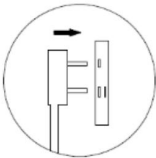
D.



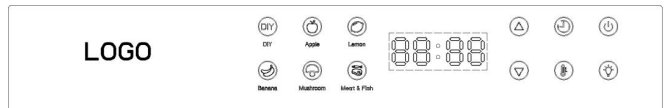
E.



F.



G.



HOE DE FUNCTIE TE GEBRUIKEN:

1. Droogfunctie :




1.1 Leg het voedsel op het baknet en doe het in de machine. Sluit de deur.




1.2 De voeding inschakelen .

1.3 Druk op de aan/uit-schakelaar  .

1.4 Selecteer het gewenste recept in het receptengebied, klik eenmaal

om te selecteren, klik tweemaal om te annuleren, annuleren kan opnieuw worden geselecteerd.

1.5 Om de gewenste temperatuur aan te passen, klikt u eerst op de knop voor activering van de temperatuurregeling , klik vervolgens op de bovenste driehoek  om de temperatuur te verhogen, en de onderste driehoek  om de temperatuur te verlagen. Elke aanpassing zal 5 graden verhogen of verlagen.

1.6 Om de gewenste tijd aan te passen, klikt u eerst op de knop voor het activeren van de tijdsaanpassing , klik vervolgens op de bovenste driehoek  om de tijd te vergroten, en de onderste driehoek  om de tijd te verkorten. Elke aanpassing zal 30 minuten toevoegen of aftrekken.

1.7 Na de selectie drukt u op de Startknop  om te starten, en het apparaat begint te verwarmen.

1.8 De binnenlamp  kan op elk moment worden in- en uitgeschakeld en is onafhankelijk.







2. Voedselverwerking :

2.1 Functiebeschrijving

Het voedsel op het bedieningspaneel heeft een vooraf ingestelde droogtijd en temperatuur. Gebruikers kunnen de droogtijd en temperatuur echter aanpassen aan hun voorkeuren.

Naast de instellingen op het bedieningspaneel, moet de gebruiker ook de baktijd en temperatuur van de rest van het eten instellen. U kunt ook bakken volgens de hieronder aanbevolen tijd en temperatuur. De gebruiker kan de tijd en temperatuur ook aanpassen aan de werkelijke

situatie.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Voorbehandeling van fruit :

2 . 2 1 Verdun het sap (1/4 kopje sap en 2 kopjes water) en laat het te drogen voedsel ongeveer 2 minuten weken. (Let op: vruchtensap moet aan het voedsel worden toegevoegd, bijvoorbeeld appelsap voor gedroogde appels.)

2 . 2 2 Voedselverwerkingstabel :

Voedseln aam	Ingrediëntenspecificaties	Tem pera tuur °C	Droge toestand	Tijd/uur
Abrikoos	Halveer en verwijder de pitten. Halveer met de droge kant naar beneden.	60-65	Zacht	18-20
Banaan	Schillen en in plakjes van 3 mm snijden	65-70	Knapperig	12-14
Vijg	Wassen, vlekken verwijderen en in vieren snijden. Droge kant naar beneden	60-65	Zacht	18-20
Kiwi	Wassen en in 6 mm dikke plakken snijden	60-65	Zacht	8-11

Perzik	Wassen, schillen, klokhuizen verwijderen en in tweeën of plakjes snijden	60-65	Zacht	8-17
P oor	Wassen, kern verwijderen, schillen en in cirkels snijden	60-65	Zacht	4-8
Ananas	Schil de vrucht, verwijder de vezels en de kern. In plakjes van 6 mm snijden	60-65	Zacht	11-18
R- hubarb	Wassen en in een lengte van 25 mm snijden	60-65	Zacht	6-10
Aardbei	Wassen en in 6 mm dikke plakken snijden	60-65	Zacht	7-15
Watermel oen	Schillen, in partjes snijden en zaadjes verwijderen. In stukken van 10 mm snijden.	60-65	Zacht en plakkerig	8-10
Pitaya	Schillen en in plakjes van 3 mm snijden	65-70	Knapperig	10-14
Appel	Wassen, kern verwijderen, schillen en in cirkels snijden	60-65	Zacht	7-15

2. 3 Voorbehandeling van groenten :

2. 3 1 Behandel met stoom, kokend water of olie. Aanbevolen voor groene peulvruchten, bloemkool, broccoli, asperges en aardappelen.

2. 3 2 Doe de voorbereide groenten ongeveer 3-5 minuten in kokend water, giet ze af en leg ze op een plank.

2. 3 3 Laat de groenten ongeveer 2 minuten weken in citroensap.

Voedselnaam	Ingrediëntenspecificaties	Temperatuur °C	Droge toestand	Tijd/uur
Artisjok	Snijd in 8mm reepjes en bak ze ongeveer 10 minuten	50-55	breekbaar	6-14

vlinderbl oemigen	Snijd en stoom tot het doorschijnend en egaal is, verdeel het over een fijnmazige schaal	45-55	Hard /breekbaar	10-18
Brussels blad	Zuivere bladeren zonder wortelstokken	50-55	Breekbaar	8-30
Bloemkool	Zachtjes gestoomd, gesneden	50-55	Moeilijk	6-16
Selderij	Snijd plakjes van 7 mm dik	50-55	Breekbaar	6-14
Chinese bieslook	snee	50-55	Breekbaar	6-10
Knoflook	Geschild en in plakjes gesneden	50-55	Breekbaar	6-16
B gebrek peper	geheel	65-70	Breekbaar	8-14
Ui	plak	50-55	Breekbaar	8-14
Erwt	3-5 minuten stomen	65-70	Breekbaar	8-14
S-pinazie	Gestoomd tot verwelkt	50-55	Breekbaar	6-16
Een sparretje	Na het wassen in stukken van 25 mm snijden	50-55	Knapperig	4-6
Bieten	Stoom, laat afkoelen, verwijder wortels en koppen; snijd in stukken van 25 mm	50-55	Knapperig	9-12
Biet	Haal de bovenkant van 10 mm eruit, schil deze bij voorkeur grondig en snijd hem vervolgens in plakjes van 5 mm.	50-55	Zacht	9-12

B- rocoli	Opensnijden en zacht koken, in stukken van 10 mm snijden	50-55	Knapperig	10-14
Kool	Wassen en in 3 mm lange reepjes snijden	50-55	Knapperig	8-11
Wortel	Snijd de boven- en onderkant bij en scheer de huid schoon. Zacht gestoomd en in 3mm dikke plakken gesneden	50-55	Flexibele	7-11
Maïs	Snijd de maïskorrels van de maïskolf en verdeel ze over het gaas	50-55	Knapperig	7-10
Komkommer	Wassen en in 3 mm dikke plakjes snijden	50-55	Flexibele	4-8
Aubergine	Wassen en schillen, in 6 mm dikke plakjes snijden	50-55	Flexibele	4-8
Paddestoel	Wassen en in 8mm dikke plakken snijden	50-55	Flexibele	4-7
Radijs	Schrob en stoom bleekmiddel (indien nodig) en snijd in 8 mm dikke plakken	50-55	Zacht / Flexibel	7-11
Chili	Was en verwijder de zaden en witte delen. Snijd in 6 mm lange reepjes of ringen	50-55	Flexibele	4-8
Aardappel	Wassen en schillen. Stoom ongeveer 4-6 minuten tot ze zacht zijn. Snijd in plakjes van 6 mm.	50-55	Knapperig / zacht	7-13
Pompoen	Wassen en in 6 mm dikke plakken snijden	50-55	Flexibele	10-14
Tomaat	Na het wassen in 6mm	50-55	Flexibele	10-14

	rondjes snijden	5		
Squash	Wassen en in 5 mm dikke plakken snijden	50-5 5	Knapperig	7-11
Zoete aardappel	Wassen en schillen. Stoom 4-6 minuten. Snijd in plakjes van 6 mm.	50-5 5	Knapperig / zacht	7-13

2.4 Voorbehandeling van voedingsmiddelen zoals vlees en vis :

2.4.1 Mager vlees (zonder vet- en olielaag): Het wordt aanbevolen om het vlees te marinieren voordat het wordt gedroogd om de natuurlijke smaak te behouden en het mals te maken. Zout moet worden gebruikt bij het marinieren om water uit het vlees te absorberen en het vers te houden. Marineerstandaard: 1/2 kopje bonenpasta; 1 knoflook, geplet; 2 eetlepels bruine suiker; 2 eetlepels ketchup; 1/2 kopje worcestersaus; 5/4 theelepel zout; 1/2 theelepel uienpoeder; 1/2 theelepel peper; meng alle bovenstaande ingrediënten. Het vlees wordt in kleine blokjes gesneden en in de machine gedaan.

2.4.2 Pluimveevlees: Al het pluimveevlees moet gekookt worden voor het drogen. Gestoomd of gegrild is het beste.

2.4.3 Vis: Het is aan te raden om vis te stomen of te roosteren voordat u het droogt (bak het in de oven op 200 graden gedurende 20 minuten).

Voedselnaam	Ingrediëntenspecificaties	Temperatuur °C	Droge toestand	Tijd/uur
Schokkerig	Gebruik mager vlees om zoveel mogelijk vet te verwijderen, want vet gaat na verloop van tijd achteruit. Snijd in 6 mm dikke plakken en leg ze op de plank	60-70	Flexibele	7-8

Noten en gedroogd fruit	Verdeel gelijkmatig over het gaasvel	50-55	Hard / Bragiël	8-14
-------------------------	--------------------------------------	-------	----------------	------

2.5 Vanille en andere voorbehandelingen :

2.5 1 Spoel en schud overtollig water eraf en verwijder bedorven blaadjes. Verdeel de vanille losjes over de plank.

Voedselnaam	Ingrediëntenspecificaties	Temperatuur °C	Droge toestand	Tijd/uur
Vanille/kruïden	Verdeel de ingrediënten losjes over de plank in plaats van ze op te stapelen	40-50	Zacht / Bragiël	8-12
Geurende thee	Verdeel de geurende thee losjes over de plank, niet stapelen	30-40	Flexibele	10-18

REINIGING EN ONDERHOUD:

- Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat drogen voordat u het weer gebruikt.
- Haal de accessoires eruit volgens de montage- en demontagemethode en reinig ze apart.
- Het product moet na elk gebruik onmiddellijk worden gereinigd.
- Dompel de host niet onder in water of andere vloeistoffen en spoel de host niet af onder de kraan.
- Gebruik geen bleekmiddelen of chemische ontsmettingsoplossingen/-tabletten in dit product.
- Gebruik geen staaldraadkogels, schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals benzine, aceton of alcohol) om het product schoon te maken.
- Droog de host en alle accessoires na het schoonmaken.
- Maak de relevante accessoires na gebruik tijdig schoon.

ALGEMENE PROBLEEMANALYSE:

1 Gedroogd fruitmachine werkt niet/verwarmt niet?

1.1 Controleer of het stopcontact en de stekker van de stroomkabel goed zijn aangesloten.

1.2 Controleer of het netsnoer intact is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens onderhoudsafdeling of soortgelijke professionals om gevaar te voorkomen.

2. De indicator brandt niet:

2.1 Is er een stroomstoring?

2.2 Zit de stroomkabel in het stopcontact? Is het stopcontact uit?

3. De knop reageert niet:

3.1 Controleer of de middelste knop niet is ingedrukt. -- Druk op de middelste knop.

3.2 Zit er vloeistof op de hand of het paneel? -- Droog de vloeistof af.

3.3 Draagt u handschoenen? -- Draag geen handschoenen.

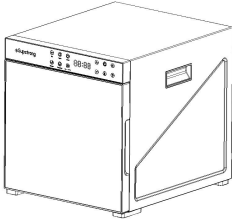
4, weergave "E1" of "E3": geeft aan dat het product defect is en dat u het naar de fabrikant of een ander onderhoudspunt moet sturen voor onderhoud.

Opmerking:

Als de bovenstaande verschijnselen niet zijn verholpen, kunt u na analyse van het defect contact opnemen met het onderhoudspunt of de dealer van het bedrijf. Het is niet-professioneel personeel ten strengste verboden om de machine te demonteren.

Productspecificaties :

Productnaam	Voedseldroger	
Productnummer	FD-1018	
Nominale spanning	120V	2 2 0V
Nominale frequentie	6 0Hz	5 0Hz
Nominaal vermogen	100 0W	

Afmetingen (L x B x H)	340*405*365mm
Afbeelding	

Gegevens over materialen die in contact komen met levensmiddelen :

Dit product en de materialen die in contact komen met levensmiddelen voldoen aan de relevante normen voor voedselveiligheid.			
Onderdeelnaam	Materiaal	Standaard	
Droogschalen	SUS-304#	GB4806.7-2 016	
Mesh-plaat	PP		
Lekbak	PP		
Gebruiksvoorwaarden: roestvrijstalen onderdelen vermijden contact met sterke zure stoffen			

Tips:

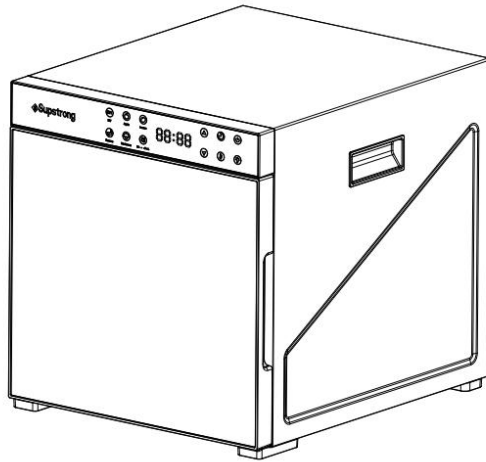
- Als de bovenstaande inhoud niet overeenkomt met het daadwerkelijke product vanwege model- of onderdeelwijzigingen, raadpleeg dan het daadwerkelijke product zonder voorafgaande kennisgeving. Begrijp dit alstublieft!




MATDEHYDRATOR

MODELL: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODELL: FD-1018



	<p>Varning- För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.</p>
	<p>Varning - Endast för inomhusbruk</p>
	<p>KORREKT AVFALLSHANTERING</p> <p>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater</p>

IMPORTANT

Innan du använder denna produkt, läs och förstå denna bruksanvisning noggrant och förvara den på en säker plats; denna produkt är endast för användning i hem eller liknande platser.

Fara:

Doppa inte basen i vatten eller annan vätska och skölj inte under kranen.

Använd inte denna produkt för att torka flytande mat.

Vänligen läs noggrant och förvara instruktionen väl

WARNINGS

- Innan du ansluter produkten till strömförsörjningen, kontrollera om spänningen som är markerad på produkten överensstämmer med den lokala strömförsörjningsspänningen och att alla komponenter är korrekt installerade.
- Låt inte barn eller personer med intellektuella funktionsnedsättningar använda denna produkt utan uppsikt.
- Denna produkt ska användas på ett stabilt bord, inte på ett lutande eller täckt bord.
- När du går ut eller inte används under en längre tid, var noga med att dra ut stickkontakten ur uttaget.
- Efter den första uppstarten finns det en lukt, fortsätt att använda den om den inte är onormal.
- Använd eller koppla inte in eller ur kontakten med våta händer för att förhindra elektriska stötar.
- Använd inte denna produkt för att torka flytande mat.
- Använd inte blekmedel eller kemiska desinfektionsmedel/tabletter i denna produkt.
- Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (som aceton eller alkohol) för att rengöra produkten.
- Den längsta kontinuerliga användningstiden bör inte överstiga 72 timmar varje gång, för att inte påverka torktumslarens livslängd.
- Använd inte denna produkt om nätsladden, kontakten eller andra tillbehör är skadade.
- Om nätsladden är skadad, för att undvika fara, måste den bytas ut av fackmän från tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande avdelningar.
- Använd inte tillbehör eller komponenter tillverkade av andra tillverkare eller andra tillverkare som inte rekommenderas.
- Det är förbjudet att modifiera eller förlänga nätsladden till denna produkt på något sätt.
- Det är förbjudet att använda denna produkt utomhus, eller att använda

denna produkt för andra ändamål.

- Alla tillbehör är endast lämpliga för användning av denna produkt. Det är förbjudet att använda för andra ändamål eller på andra liknande produkter för att undvika fara.

- Det är förbjudet att rycka i produktens nätkabel eller knyta nätsladden till ett föremål i en gynnsam vinkel.

- Icke-professionella personer får inte ta isär några inre komponenter för att undvika fara.

- Det är förbjudet att flytta den här produkten när den är ansluten. Du kan stänga av den vid behov, dra ur strömkontakten och flytta den till en lämplig plats.

- Om du har några frågor, vänligen kontakta relevant servicecenter eller återförsäljare för hjälp.

- Innan du rengör produkten måste du först dra ur kontakten och låta den svalna.

- Placera ingen mat (inklusive vatten och kryddor och mat) på kastrullen

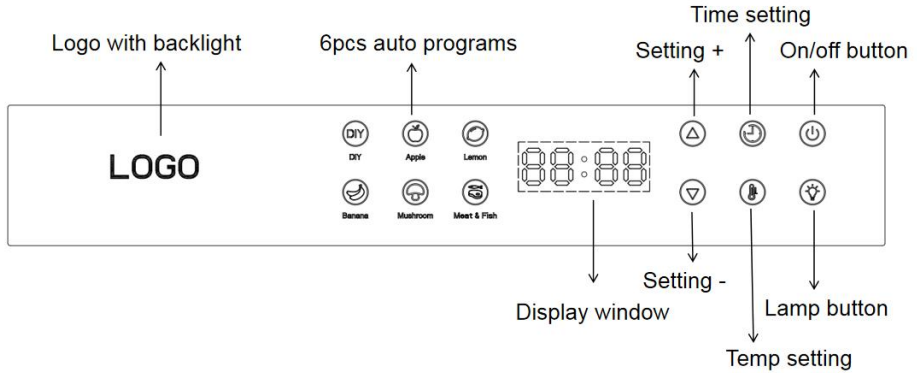
- Placera inga föremål i varmluftsutloppshålet.

- Använd aldrig en mikrovågsugn för att värma några andra delar av produkten.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår inblandade faror. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

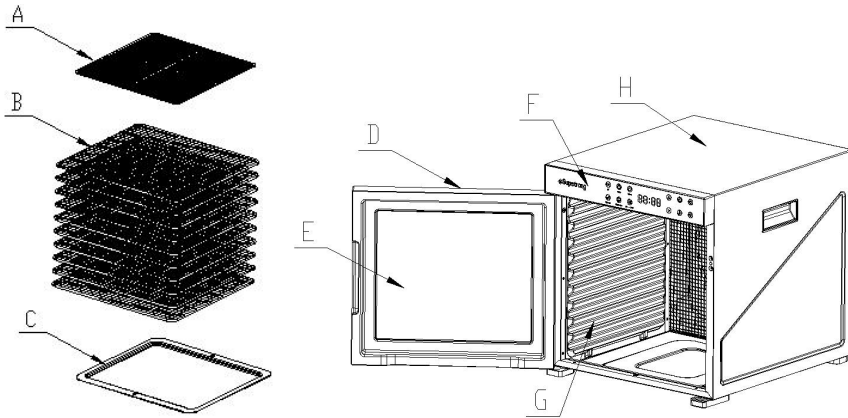
PRODUCT DESCRIPTION

Kontrollpanel: tryckknappsmanövrering



Art.nr.	Driva	Motorkraft	Lampkraft	Värme kraft	Executive Standard
FD-10 18	120V~60H z / 2 2 0V~50Hz Hela effekten är 1000W	35W	25W	100 0W	IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 UL 1026+CSA C22.2 No.64

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



- A. Nätduk: Den används för att hålla små livsmedel som behöver torkas och torkas.
- B. Torkbrickor: Den används för att hålla mat som behöver torkas och torkas.
- C. Droppbricka: Används för att stödja finkornen och nedfallen juice från det övre lagret av mat.
- D. Dörr: Den används för att tätat utloppet av varmluft och bottenluft.
- E. Glasdörr: Den används för att blockera varm luft och observera matens tillstånd inuti.
- F. Styrplåt : Används för att styra maskinens arbete .
- G. Sidoplatta: Den används för att förvara maten som behöver torkas och torkas på hyllan.
- H. Hus: Hårdvarumaterial

ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Ta ut maskinen .
- B. Öppna dörren .
- C. Ta ut torkbrickorna eller nätduken.
- D. Sätt mattorkbrickorna (om du behöver använda nätduk , lägg nätduken

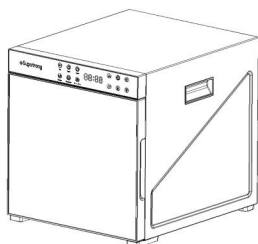
på de tomma brickorna) tillbaka till maskinen.

E. Stäng dörren.

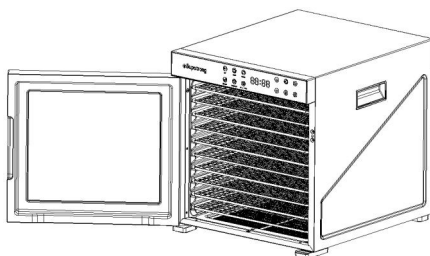
F. Sätt i kontakten i uttaget .

G. Använd kontrollpanelen och välj funktioner

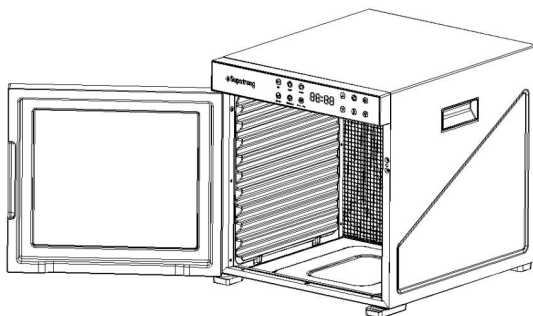
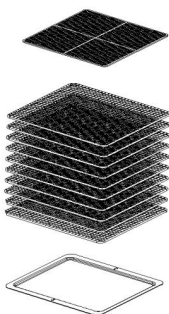
A.



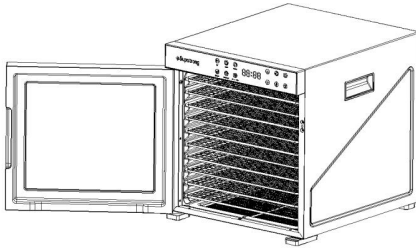
B.



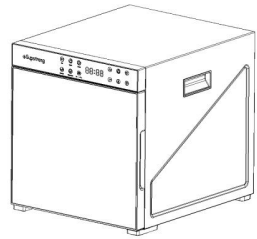
C.



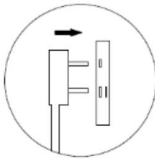
D.



E.



F.



G.



HUR MAN ANVÄNDER FUNKTIONEN:


1. Torkfunktion :



1.1 Lägg maten på bakanätet och lägg den i maskinen, stäng luckan.

1.2 Slå på strömförsörjningen .



1.3 Tryck på strömbrytaren  .

1.4 Välj önskat recept i receptområdet, klicka en gång för att välja, klicka två gånger för att avbryta, avbryt kan väljas om.

1.5 För att justera önskad temperatur, klicka först på aktiveringsknappen för temperaturjustering  , klicka sedan på den övre triangeln


 för att öka temperaturen, och den nedre triangeln  för att sänka temperaturen. Varje justering kommer att öka eller minska 5 grader.

1.6 För att justera önskad tid, klicka först på aktiveringsknappen för

tidsjustering  , klicka sedan på den övre triangeln  för att öka

tiden, och den nedre triangeln  för att minska tiden. Varje justering kommer att lägga till eller subtrahera 30 minuter.

1.7 Efter valet, tryck på Start-knappen  för att starta och maskinen börjar värmas upp.







1.8 Den inre lampan  kan slås på och av när som helst och är oberoende.

2. Livsmedelsbearbetning :

2.1 Funktionsbeskrivning

Maten på kontrollpanelen har en förinställd torktid och temperatur. Användare kan dock anpassa torktiden och temperaturen efter deras preferenser.

Utöver maten på kontrollpanelen behöver baktiden och temperaturen för resten av maten ställas in av användaren, eller så kan du baka enligt rekommenderad tid och temperatur nedan, användaren kan även justera tiden och temperatur enligt den faktiska situationen.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Fruktförbehandling :

2 . 2 1 Späd juicen (1/4 kopp juice och 2 koppar vatten) och blötlägg maten som ska torkas i cirka 2 minuter. (Obs: Frukttjuice matchas med mat,

till exempel äppeljuice för torkade äpplen.)

2 . 2 2 Matbearbetningstabell :

Matnamn	Ingrediensspecifikationer	Temperatur °C	Torrt tillstånd	Tid/timme
Aprikos	Skär på mitten och ta bort groparna. Skär på mitten med den torra sidan nedåt	60-65	Mjuk	18-20
Banana	Skala och skär i 3 mm skivor	65-70	Crispig	12-14
Fikon	Tvätta, ta bort fläckar och skär i fjärdedelar. Torr sida nedåt	60-65	Mjuk	18-20
Kiwi	Tvätta och skär i 6 mm skivor	60-65	Mjuk	8-11
Persika	Tvätta, skala, kärna ur och skär i halvor eller skivor	60-65	Mjuk	8-17
Pöra	Tvätta, kärna ur och skala och skär i cirklar	60-65	Mjuk	4-8
Ananas	Skala, ta bort fiberdelen och ta bort kärnan. Skär i 6 mm skivor	60-65	Mjuk	11-18
Rhubarber	Tvätta och skär i en längd av 25 mm	60-65	Mjuk	6-10
Jordgubbe	Tvätta och skär i 6 mm skivor	60-65	Mjuk	7-15
Vattenmelon	Skala, skär i klyftor och ta bort frön. Skär i 10 mm bitar.	60-65	Mjuk och klibbig	8-10
Pitaya	Skala och skär i 3 mm skivor	65-70	Crispig	10-14
Äpple	Tvätta, kärna ur och skala och skär i cirklar	60-65	Mjuk	7-15

2. 3 Grönsaksförbehandling :

2. 3 1 Behandla med ånga, kokande vatten eller olja.

Rekommenderas för gröna baljväxter, blomkål, broccoli, sparris och potatis.

2. 3 2 Lägg de förberedda grönsakerna i kokande vatten i ca 3-5 minuter, låt dem rinna av och lägg dem i en hylla.

2. 3 3 Blötlägg grönsakerna i citronsaft i ca 2 minuter.

Matnamn	Ingrediensspecifikationer	Temperatur °C	Torrt tillstånd	Tid/timme
Kronärtskocka	Skär i 8 mm remsor och koka i ca 10 minuter	50-55	bräcklig	6-14
Leguminosae	Skär och ånga tills det blir genomskinligt och jämnt, fördela på en finmaskig form	45-55	Hård /bräcklig	10-18
Bryssel Leaf	Rena blad utan rhizomer	50-55	F ragil	8-30
C blomkål	Ångade mjukt, skär	50-55	Tuff	6-16
C eleri	Skär 7 mm tjocka skivor	50-55	F ragil	6-14
kinesisk gräslök	skära	50-55	F ragil	6-10
G arlic	Skalade och skivade	50-55	F ragil	6-16
B saknar peppar	hel	65-70	F ragil	8-14
O nion	skiva	50-55	F ragil	8-14
P ea	Ånga i 3-5 minuter	65-70	F ragil	8-14
S pinat	Ångades tills vissnat	50-55	F ragil	6-16

		5		
En sparagus	Efter tvätt, skär i 25 mm bitar	50-5 5	C rispig	4-6
B ät	Ånga, kyl, ta bort rötter och huvuden; skär i 25 mm bitar	50-5 5	C rispig	9-12
Rödbeta	Ta ut 10 mm toppen, skala den gärna noggrant och skär sedan i 5 mm skivor.	50-5 5	Mjuk	9-12
B rocoli	Skär upp och koka mjukt, skär i 10 mm bitar	50-5 5	C rispig	10-14
Kålkål	Tvätta och skär i 3 mm långa remsor	50-5 5	C rispig	8-11
C arot	Trimma toppen och botten och raka huden ren. Ångade mjukt och skär i 3 mm tjocka skivor	50-5 5	Flexibel	7-11
C orn	Skär majskärnorna från majskolven och fördela dem på nätduken	50-5 5	C rispig	7-10
Gurka	Tvätta och skär i 3 mm skivor	50-5 5	Flexibel	4-8
E ggplanta	Tvätta och skala, skär i 6 mm skivor	50-5 5	Flexibel	4-8
M svamp	Tvätta och skär i 8 mm skivor	50-5 5	Flexibel	4-7
Rädisa	Skrubba och ångblekmedel (om det behövs) och skär i 8 mm skivor	50-5 5	Mjuk / flexibel	7-11
C hili	Tvätta och ta bort frön och vita delar. Skär i 6 mm långa remsor eller ringar	50-5 5	Flexibel	4-8
Potatis	Tvätta och skala. Ånga i ca 4-6 minuter tills de är mjuka.	50-5 5	C rispig/ mjuk	7-13

	Skär i 6 mm skivor.			
Pumpkin	Tvätta och skär i 6 mm skivor	50-55	Flexibel	10-14
Tomato	Efter tvätt, skär i 6 mm rundlar	50-55	Flexibel	10-14
Squash	Tvätta och skär i 5 mm skivor	50-55	Crispig	7-11
Sötpotatis	Tvätta och skala. Ånga i 4-6 minuter. Skär i 6 mm skivor.	50-55	Crispig/mjuk	7-13

2. 4 Matförbehandling som kött och fisk :

2. 4 1 Magert kött (utan fett- och oljelager): Det rekommenderas att marinera köttet före torkning för att behålla sin naturliga smak och göra det mörkt. Salt bör användas vid marinering för att hjälpa till att absorbera vatten från köttet och för att hålla det fräscht. Marineringsstandard: 1/2 kopp bönpasta; 1 vitlök, mosad; 2 matskedar farinsocker; 2 matskedar ketchup; 1/2 kopp Worcestershiresås; 5/4 teskedar salt; 1/2 tesked lökpulver; 1/2 tesked peppar; blanda alla ovanstående ingredienser. Köttet skärs i små tärningar och läggs i maskinen.

2. 4 2 Fågelkött: Allt fjäderfäkött måste tillagas innan torkning. Ångas eller grillas är bäst.

2. 4 3 Fisk: Det rekommenderas att ånga eller steka före torkning (grädda i ugnen på 200 grader i 20 minuter).

Matnamn	Ingrediensspecifikationer	Temperatur °C	Torr tillstånd	Tid/timme
Ryckig	Använd magert kött för att ta bort så mycket fett som möjligt, eftersom fettets försämras med tiden. Skär i 6 mm tjocka skivor	60-70	Flexibel	7-8

	och lägg på hyllan			
Nötter och torkad frukt	Fördela jämnt på nätduken	50-55	Hård / Fragil	8-14

2.5 Vanilj och annan förbehandling :

2.5.1 Skölj och skaka av överflödigt vatten och ta bort bortskämda blad. Bred ut vaniljen löst på hyllan.

Matnamn	Ingrediensspecifikationer	Temperatur °C	Torrt tillstånd	Tid/timme
Vanilj/ört	Fördela ingredienserna löst på hyllan istället för att stapla dem	40-50	Mjuk / Fragil	8-12
S-centrerat te	Bred ut det doftande teet löst på hyllan, stapla inte	30-40	Flexibel	10-18

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

1. Stäng av maskinen före rengöring, dra ur nätkontakten och den måste vara torr innan nästa användning.
2. Ta ut tillbehören enligt metoden för montering och demontering och rengör dem separat.
3. Produkten ska rengöras omedelbart efter varje användning av produkten.
4. Doppa inte värden i vatten eller andra vätskor och skölj inte värden under kranen.
5. Använd inte blekmedel eller kemiska desinfektionsmedel/tabletter i

denna produkt.

6. Använd inte ståltrådsbultar, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (som bensin, aceton eller alkohol) för att rengöra produkten.

7. Efter rengöring, torka värden och alla tillbehör.

8. Rengör relevanta tillbehör i tid efter användning.

VANLIG PROBLEMANALYS:

1 Torkad fruktmaskin fungerar inte/värmer inte?

1.1 Kontrollera om uttaget och nätkabelns kontakt är korrekt anslutna.

1.2 Kontrollera om nätsladden är hel. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess underhållsavdelning eller liknande fackmän för att undvika fara.

2. Indikatorn lyser inte:

2.1 Finns det ett strömavbrott?

2.2 Är strömkabeln ansluten till ett uttag? Är eluttaget avstängt?

3. Knappen svarar inte:

3.1 Kontrollera om mittknappen inte är intryckt. -- Tryck på mittknappen.

3.2 Om det finns vätska på handen eller panelen. -- Torka vätskan.

3.3 Har du handskar på händerna? -- Bär inte handskar.

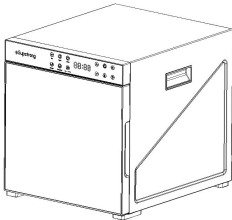
4, display "E1" eller "E3" : indikerar att produkten är defekt, till tillverkaren eller relaterad underhållspunkt för underhåll.

Notera:

Efter att ovanstående fenomenanalys fortfarande inte kan eliminera felet, vänligen kontakta företagets underhållsställe eller återförsäljare, icke-professionell personal är strängt förbjudet att ta isär maskinen.

Produktspecifikationer :

Produktnamn	Mattorkare	
Produktnummer	FD-1018	
Märkspänning	120V	2 2 0V
Nominell frekvens	60Hz	50Hz

R ated kraft	100 0W
Storlek (L x B x H)	340*405*365 mm
Bild	

Detaljer om material i kontakt med livsmedel :

Denna produkt och material i kontakt med livsmedel är i överensstämmelse med relevanta livsmedelssäkerhetsstandarder			
Delens namn	Material	Standard	
Torkbrickor	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Mesh ark	PP		
Droppbricka	PP		
Användningsvillkor: delar av rostfritt stål undvik kontakt med starka sura ämnen			

Tips:

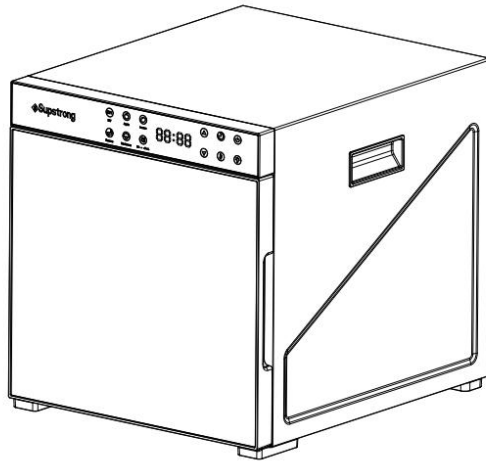
●Om ovanstående innehåll inte är förenligt med den faktiska produkten på grund av modell- eller delarändringar, vänligen hänvisa till den faktiska produkten utan föregående meddelande. Snälla förstå!




DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

MODELO: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODELO: FD-1018



	<p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.</p>
	<p>Advertencia: solo para uso en interiores</p>
	<p>ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.</p>

IMPORTANT

Antes de utilizar este producto, lea y comprenda atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro; este producto es solo para uso doméstico o lugares similares.

Peligro:

No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido y no la enjuague bajo el grifo.

No utilice este producto para secar alimentos líquidos.

Por favor, lea atentamente y conserve bien las

instrucciones.

WARNINGS

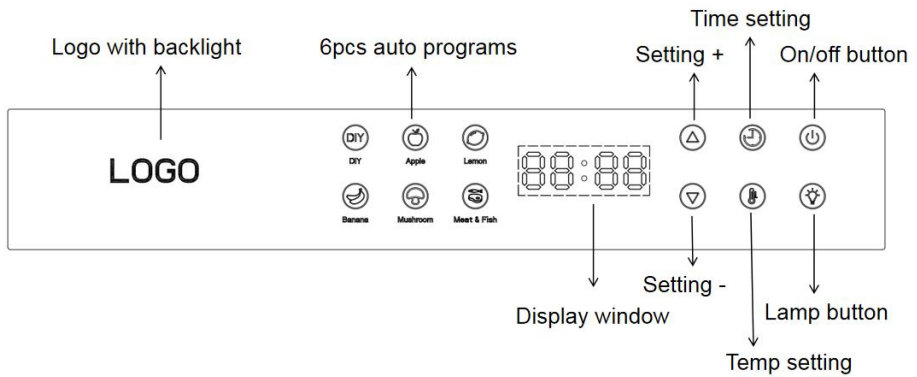
- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, verifique si el voltaje marcado en el producto coincide con el voltaje de la fuente de alimentación local y si todos los componentes están instalados correctamente.
- No permita que niños o personas con discapacidad intelectual utilicen este producto sin supervisión.
- Este producto debe utilizarse sobre una mesa estable, no sobre una mesa inclinada o cubierta con una manta.
- Cuando salga o no utilice el dispositivo durante un tiempo prolongado, asegúrese de desenchufarlo de la toma de corriente.
- Después del primer encendido, hay un olor, continúe usándolo si no es anormal.
- No opere ni enchufe ni desenchufe el aparato con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas.
- No utilice este producto para secar alimentos líquidos.
- No utilice lejía ni soluciones/tabletas desinfectantes químicas en este producto.
- No utilice lana de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos (como acetona o alcohol) para limpiar el producto.
- El tiempo máximo de uso continuo no debe exceder las 72 horas cada vez, para no afectar la vida útil de la secadora.
- No utilice este producto si el cable de alimentación, el enchufe u otros accesorios están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, deberá ser sustituido por profesionales del fabricante, de su departamento de mantenimiento o departamentos similares.
- No utilice accesorios o componentes de otros fabricantes ni de otros fabricantes que no estén recomendados.
- Está prohibido modificar o alargar el cable de alimentación de este

producto de cualquier manera.

- Está prohibido utilizar este producto al aire libre o utilizarlo para otros fines.
- Todos los accesorios son aptos únicamente para el uso de este producto. Está prohibido utilizarlos para otros fines o en otros productos similares para evitar peligros.
- Está prohibido tirar del cable de alimentación del producto o atar el cable de alimentación a un objeto en un ángulo favorable.
- A personas no profesionales no se les permite desmontar ningún componente interno para evitar peligros.
- Está prohibido mover este producto cuando esté enchufado. Puede apagarlo cuando sea necesario, desenchufarlo y trasladarlo a un lugar adecuado.
- Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el centro de servicio o el distribuidor correspondiente para obtener ayuda.
- Antes de limpiar el producto, primero debe desenchufarlo y dejarlo enfriar.
- No coloque ningún alimento (incluido agua, condimentos y alimentos) sobre la cacerola.
- No introduzca ningún objeto en el orificio de salida de aire caliente.
- Nunca utilice un horno microondas para calentar otras partes del producto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

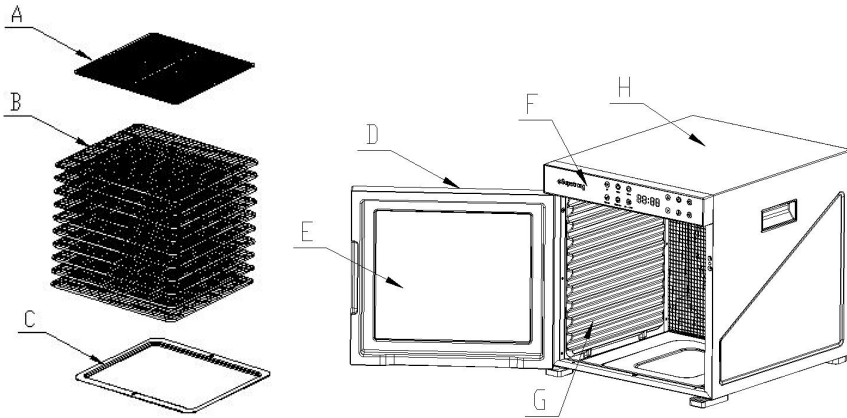
PRODUCT DESCRIPTION

Panel de control: operación con botones táctiles



Artículo Nro.	Fuerza	Potencia del motor	Potencia de la lámpara	Potencia de calefacción	Estándar ejecutivo
FD-10 18	120 V ~ 60 Hz / 22 0V~50Hz La potencia total es de 1000W	35 W	25 W	1000 W	IEC600335-1 IEC60335-2-9 UL 1026+CSA C22.2 N.º 64

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS

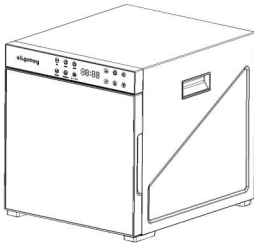


- A. Lámina de malla: Se utiliza para contener alimentos pequeños que necesitan ser secados y deshidratados.
- B. Bandejas de secado: Se utilizan para contener alimentos que necesitan ser secados y deshidratados.
- C. Bandeja de goteo: se utiliza para contener las partículas finas y el jugo caído de la capa superior del alimento.
- D. Puerta: Se utiliza para sellar la salida de aire caliente y aire inferior.
- MI. Puerta de Vidrio: Se utiliza para bloquear el aire caliente y observar el estado de los alimentos en su interior.
- F. Panel de control : Se utiliza para controlar el trabajo de la máquina.
- G. Plato lateral: Se utiliza para almacenar los alimentos que necesitan ser secados y deshidratados en el estante.
- H. Carcasa: Material del hardware

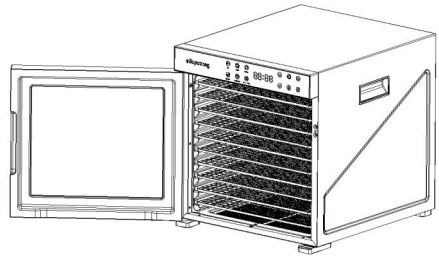
ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Saque la máquina .
- B. Abra la puerta .
- C. Retire las bandejas de secado o la malla.
- D. Coloque las bandejas de secado de alimentos (si necesita usar una hoja de malla , coloque la hoja de malla en las bandejas vacías) nuevamente en la máquina.
- E. Cierre la puerta.
- F. Inserte el enchufe en la toma .
- G. Operar el panel de control y seleccionar funciones

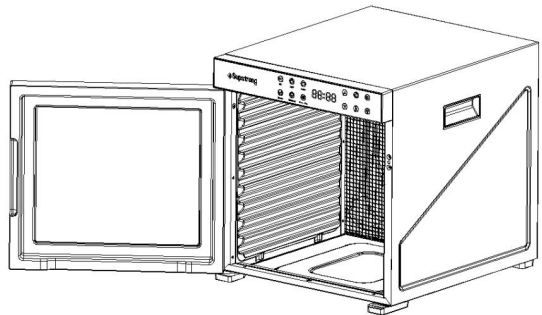
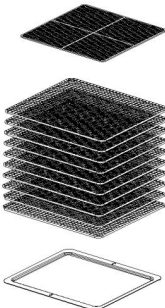
A.



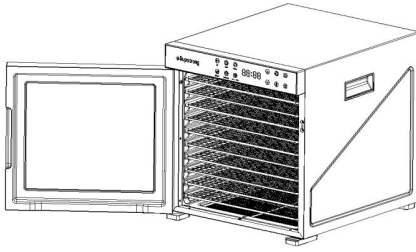
B.



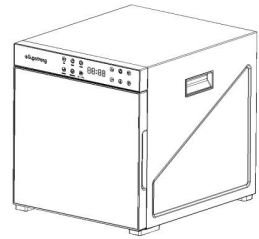
C.



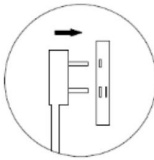
D.



E.



F.



G.



CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN:


1. Función de secado :


1.1 Coloque los alimentos sobre la red para hornear y colóquelos en la máquina, cierre la puerta.


1.2 Encendido de la fuente de alimentación .




1.3 Presione el interruptor de encendido  .


1.4 Seleccione la receta deseada en el área de recetas, haga clic una vez para seleccionar, haga clic dos veces para cancelar, cancelar puede volver a seleccionar.


1.5 Para ajustar la temperatura requerida, primero haga clic en el botón de activación del ajuste de temperatura  , luego haga clic en el

triángulo superior  para aumentar la temperatura y el triángulo inferior

 Para reducir la temperatura. Cada ajuste aumentará o disminuirá 5 grados.

1.6 Para ajustar el tiempo requerido, primero haga clic en el botón de activación del ajuste de tiempo  , luego haga clic en el triángulo superior  para aumentar el tiempo, y el triángulo inferior  Para reducir el tiempo, cada ajuste sumará o restará 30 minutos.

1.7 Después de la selección, presione el botón Inicio  para comenzar y la máquina comenzará a calentar.







1.8 La lámpara interior  Se puede encender y apagar en cualquier momento y es independiente.

2. Procesamiento de alimentos :

2.1 Descripción de la función

Los alimentos que se encuentran en el panel de control tienen un tiempo y una temperatura de secado preestablecidos. Sin embargo, los usuarios pueden personalizar el tiempo y la temperatura de secado según sus preferencias.

Además de los alimentos en el panel de control, el tiempo de horneado y la temperatura del resto de los alimentos deben ser configurados por el usuario, o puede hornear de acuerdo con el tiempo y la temperatura recomendados a continuación, el usuario también puede ajustar el tiempo y la temperatura de acuerdo con la situación real.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Pretratamiento de frutas :

2 . 2 1 Diluir el jugo (1/4 taza de jugo y 2 tazas de agua) y dejar en remojo el alimento que se va a deshidratar durante unos 2 minutos. (Nota: El jugo de fruta se combina con el alimento, como el jugo de manzana para las manzanas deshidratadas).

2 . 2 2 Mesa de procesamiento de alimentos :

Nombre del alimento	Especificaciones de los ingredientes	Temperatura °C	Estado seco	Tiempo/hora
Albaricouue	Cortar por la mitad y quitarle el carozo. Cortar por la mitad con el lado seco hacia abajo.	60-65	Suave	18-20
Banana	Pelar y cortar en rodajas de 3 mm.	65-70	Crujiente	12-14
Higo	Lavar, quitar las manchas y cortar en cuartos. Secar hacia abajo.	60-65	Suave	18-20
Kiwi	Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.	60-65	Suave	8-11
Durazno	Lavar, pelar, quitar el corazón y cortar en mitades o rodajas.	60-65	Suave	8-17
Pera	Lavar, quitar el corazón, pelar y cortar en rodajas.	60-65	Suave	4-8
Piña	Pelar, retirar la parte fibrosa y quitar el corazón. Cortar en rodajas de 6 mm.	60-65	Suave	11-18
Rhubarbo	Lavar y cortar en trozos de 25 mm de largo.	60-65	Suave	6-10
Fresa	Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.	60-65	Suave	7-15

Sandía	Pelar, cortar en gajos y retirar las semillas. Cortar en trozos de 10 mm.	60-65	Suave y pegajoso	8-10
Pitaya	Pelar y cortar en rodajas de 3 mm.	65-70	Crujiente	10-14
Manzana	Lavar, quitar el corazón, pelar y cortar en rodajas.	60-65	Suave	7-15

2. 3 Pretratamiento de verduras :

2.3 1 Tratar con vapor, agua hirviendo o aceite. Recomendado para legumbres verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas.

2.32 Ponga las verduras preparadas en agua hirviendo durante unos 3-5 minutos, escúrralas y colóquelas en un estante.

2.33 Remojar las verduras en jugo de limón durante unos 2 minutos.

Nombre del alimento	Especificaciones de los ingredientes	Temperatura °C	Estado seco	Tiempo/hora
Alcachofa	Cortar en tiras de 8 mm y cocinar durante unos 10 minutos.	50-55	frágil	6-14
Leguminosas	Cortar y cocinar al vapor hasta que esté transparente y uniforme, esparcir sobre un plato de malla fina.	45-55	Duro /frágil	10-18
Hoja de Bruselas	Hojas puras sin rizomas	50-55	Frágil	8-30
Coliflor	Cocido al vapor suavemente, cortado	50-55	Difícil	6-16
Apio	Cortar rodajas de 7 mm de grosor.	50-55	Frágil	6-14
Cebolletas	cortar	50-55	Frágil	6-10

chinas				
Ajo	Pelado y cortado en rodajas	50-55	Frágil	6-16
pimienta negra	completo	65-70	Frágil	8-14
Cebolla	rebanada	50-55	Frágil	8-14
Guisante	Cocine al vapor durante 3-5 minutos	65-70	Frágil	8-14
Espinaca	Cocido al vapor hasta marchitarse	50-55	Frágil	6-16
Espárragos	Después del lavado, cortar en trozos de 25 mm.	50-55	Crujiente	4-6
Remolacha	Cocine al vapor, enfríe, retire las raíces y las cabezas; corte en trozos de 25 mm.	50-55	Crujiente	9-12
Remolacha	Retire la parte superior de 10 mm, preferiblemente pélela bien y luego córtela en rodajas de 5 mm.	50-55	Suave	9-12
Brócoli	Córtalo por la mitad y hierva hasta que esté tierno, córtalo en trozos de 10 mm.	50-55	Crujiente	10-14
Repollo	Lavar y cortar en tiras de 3 mm de largo.	50-55	Crujiente	8-11
Zanahoria	Recortar la parte superior e inferior y afeitar la piel. Cocinar al vapor suavemente y cortar en rodajas de 3 mm de grosor.	50-55	Flexible	7-11

Maíz	Corte los granos de maíz de la mazorca y extiéndalos sobre la hoja de malla.	50-55	Crujiente	7-10
Pepino	Lavar y cortar en rodajas de 3 mm.	50-55	Flexible	4-8
Berenjena	Lavar y pelar, cortar en rodajas de 6 mm.	50-55	Flexible	4-8
Champiñón	Lavar y cortar en rodajas de 8 mm.	50-55	Flexible	4-7
Rábano	Frote y aplique blanqueador al vapor (si es necesario) y córtelo en rodajas de 8 mm.	50-55	Suave / Flexible	7-11
Chile	Lavar y retirar las semillas y las partes blancas. Cortar en tiras o aros de 6 mm de largo.	50-55	Flexible	4-8
Papa	Lavar y pelar. Cocinar al vapor durante 4-6 minutos hasta que esté tierno. Cortar en rodajas de 6 mm.	50-55	Crujiente / suave	7-13
Calabaza	Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.	50-55	Flexible	10-14
Tomate	Después del lavado, cortar en rodajas de 6 mm.	50-55	Flexible	10-14
Calabaza	Lavar y cortar en rodajas de 5 mm.	50-55	Crujiente	7-11
Batata	Lavar y pelar. Cocinar al vapor durante 4-6 minutos. Cortar en rodajas de 6 mm.	50-55	Crujiente / suave	7-13

2.4 Pretratamiento de alimentos como carne y pescado :

2. 4 1 Carne magra (sin capa de grasa ni aceite): Se recomienda marinar la carne antes de secarla para mantener su sabor natural y

hacerla tierna. Se debe utilizar sal al marinar para ayudar a absorber el agua de la carne y mantenerla fresca. Estándar de marinado: 1/2 taza de pasta de frijoles; 1 ajo machacado; 2 cucharadas de azúcar morena; 2 cucharadas de ketchup; 1/2 taza de salsa Worcestershire; 5/4 cucharaditas de sal; 1/2 cucharadita de cebolla en polvo; 1/2 cucharadita de pimienta; mezclar todos los ingredientes anteriores. La carne se corta en cubos pequeños y se coloca en la máquina.

2. 4 2 Carne de ave: toda la carne de ave debe cocinarse antes de secarse. Lo mejor es cocinarla al vapor o a la parrilla.

2. 4 3 Pescado: Se recomienda cocinarlo al vapor o asarlo antes de secarlo (hornearlo a 200 grados durante 20 minutos).

Nombre del alimento	Especificaciones de los ingredientes	Temperatura °C	Estado seco	Tiempo/hora
Espasmódico	Utilice carne magra para eliminar la mayor cantidad de grasa posible, ya que la grasa se deteriora con el tiempo. Cortar en rodajas de 6 mm de grosor y colocar en la rejilla.	60-70	Flexible	7-8
Frutos secos y frutas deshidratadas	Extender uniformemente sobre la hoja de malla.	50-55	Duro / Frágil	8-14

2.5 Vainilla y otros pretratamientos :

2. 5 1 Enjuagar y sacudir el exceso de agua, retirar las hojas podridas y distribuir la vainilla sin apretar sobre la rejilla.

Nombre	Especificaciones de los	Tem	Estado	Tiempo/ho
--------	-------------------------	-----	--------	-----------

del alimento	ingredientes	peratura °C	seco	ra
Vainilla/hierva	Distribuye los ingredientes de forma suelta en el estante en lugar de apilarlos.	40-50	Suave / Frágil	8-12
Té perfumado	Distribuye el té perfumado de forma suelta en el estante, no lo apiles.	30-40	Flexible	10-18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Apague la máquina antes de limpiarla, desenchufe el cable de alimentación y séquela antes del próximo uso.
2. Retire los accesorios según el método de montaje y desmontaje y límpielos por separado.
3. El producto debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.
4. No sumerja el host en agua ni en otros líquidos, y no lo enjuague bajo el grifo.
5. No utilice lejía ni soluciones/tabletas desinfectantes químicas en este producto.
6. No utilice bolas de alambre de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos (como gasolina, acetona o alcohol) para limpiar el producto.
7. Después de limpiar, seque el host y todos los accesorios.
8. Limpie los accesorios relevantes a tiempo después de su uso.

COMUNES :

1 ¿La máquina de frutos secos no funciona/no calienta?

1.1 Verifique si el enchufe del cable de alimentación y el enchufe del enchufe están conectados correctamente.

1.2 Compruebe que el cable de alimentación esté intacto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su

departamento de mantenimiento o profesionales similares para evitar peligros.

2. El indicador no está encendido:

2.1 ¿Hay un corte de energía?

2.2 ¿Está el cable de alimentación enchufado a una toma de corriente?

¿Está apagada la toma de corriente?

3. El botón no responde:

3.1 Verifique que el botón central no esté presionado. -- Presione el botón central.

3.2 Si hay líquido en la mano o en el panel. - Seque el líquido.

3.3 ¿Lleva guantes en las manos?-- No use guantes.

4. Pantalla "E1" o "E3": indica que el producto está defectuoso y debe acudir al fabricante o al punto de mantenimiento relacionado para realizar el mantenimiento.

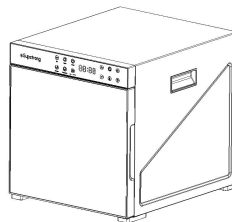
Nota:

Después del análisis del fenómeno anterior, si aún no se puede eliminar la falla, comuníquese con el punto de mantenimiento de la empresa o el distribuidor; el personal no profesional tiene estrictamente prohibido desmontar la máquina.

Especificaciones del producto :

Nombre del producto	Deshidratador de alimentos	
Número de producto	FD-1018	
Tensión nominal	120 V	220 V
Frecuencia nominal	60 Hz	50 Hz
Potencia nominal	1000 W	
Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	340*405*365 mm	

Imagen



Detalles de los materiales en contacto con alimentos :

Este producto y los materiales en contacto con alimentos cumplen con las normas de seguridad alimentaria pertinentes.			
Nombre de la pieza	Material	Estándar	
Bandejas de secado	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Lámina de malla	PÁGINAS		
Bandeja de goteo	PÁGINAS		
Condiciones de uso: las piezas de acero inoxidable evitan el contacto con sustancias ácidas fuertes.			

Consejos:

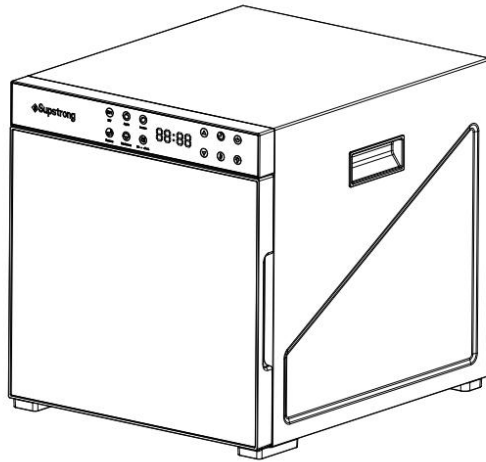
● Si el contenido anterior no coincide con el producto real debido a cambios en el modelo o en las piezas, consulte el producto real sin previo aviso. ¡Por favor comprenda!




ESSICCATORE PER ALIMENTI

MODELLO: FD-1018

FOOD DEHYDRATOR

MODELLO: FD-1018



	<p>Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>
	<p>Attenzione: solo per uso interno</p>
 	<p>SMALTIMENTO CORRETTO</p> <p>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici</p>

IMPORTANT

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente e comprendere il presente manuale di istruzioni e conservarlo in un luogo sicuro; questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in abitazioni o luoghi simili.

Pericolo:

Non immergere la base in acqua o altri liquidi e non risciacquarla sotto il rubinetto.

Non utilizzare questo prodotto per essiccare alimenti liquidi.

Si prega di leggere attentamente e conservare bene le

istruzioni

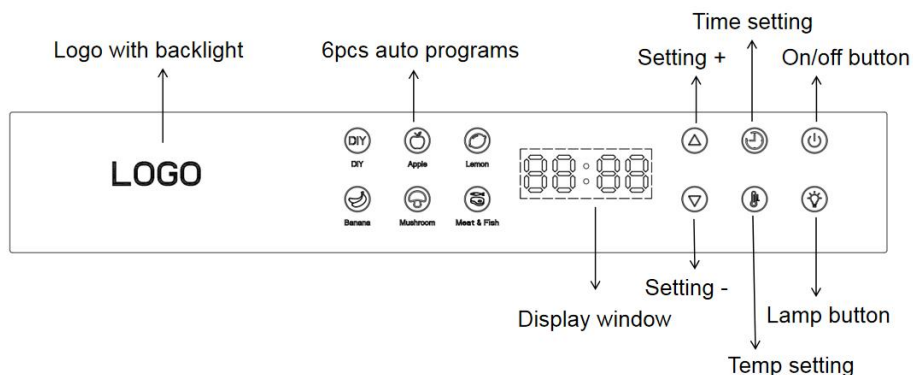
WARNINGS

- Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sul prodotto corrisponda alla tensione di alimentazione locale e che tutti i componenti siano installati correttamente.
- Non consentire ai bambini o alle persone con disabilità intellettive di utilizzare questo prodotto senza sorveglianza.
- Questo prodotto deve essere utilizzato su un tavolo stabile, non su un tavolo inclinato o coperto da coperte.
- Quando si esce o non si utilizza il dispositivo per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Dopo la prima accensione si avverte un odore, se non è anomalo continuare a utilizzarlo.
- Non utilizzare, collegare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate per evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare questo prodotto per essiccare alimenti liquidi.
- Non utilizzare soluzioni/comprese di candeggina o disinfettanti chimici in questo prodotto.
- Non utilizzare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (come acetone o alcol) per pulire il prodotto.
- Il tempo di utilizzo continuo più lungo non deve superare le 72 ore ogni volta, per non compromettere la durata utile dell'asciugatrice.
- Non utilizzare questo prodotto se il cavo di alimentazione, la spina o altri accessori sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da professionisti del produttore, del suo reparto manutenzione o dipartimenti simili.
- Si prega di non utilizzare accessori o componenti di altri produttori o di altri produttori non consigliati.

- È vietato modificare o allungare in qualsiasi modo il cavo di alimentazione di questo prodotto.
- È vietato utilizzare questo prodotto all'aperto o per altri scopi.
- Tutti gli accessori sono adatti solo per l'uso di questo prodotto. È vietato utilizzarli per altri scopi o su altri prodotti simili per evitare pericoli.
- È vietato tirare il cavo di alimentazione del prodotto o legarlo a un oggetto con un'angolazione favorevole.
- Ai non professionisti non è consentito smontare i componenti interni per evitare pericoli.
- È vietato spostare questo prodotto quando è collegato alla presa. È possibile spegnerlo quando necessario, scollegare la spina di alimentazione e spostarlo in un luogo adatto.
- In caso di domande, contattare il centro di assistenza o il rivenditore competente per ricevere assistenza.
- Prima di pulire il prodotto, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Non mettere alcun cibo (inclusi acqua, condimenti e cibo) sulla pentola
- Non inserire oggetti nel foro di uscita dell'aria calda.
- Non utilizzare mai un forno a microonde per riscaldare altre parti del prodotto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono state supervisionate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

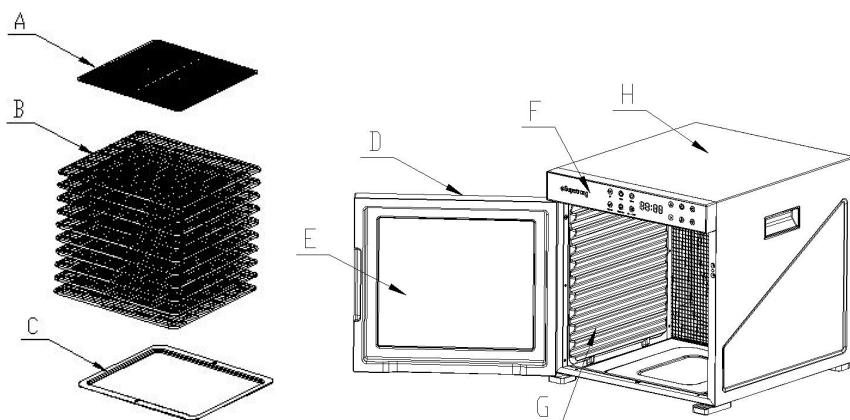
PRODUCT DESCRIPTION

Pannello di controllo: funzionamento tramite pulsante touch



Articol o n.	Energia	Potenza del motore	Potenza della lampada	Potenza di riscalda mento	Standard esecutivo
FD-10 1 8	120V~60H z / 2 2 0V~50Hz La potenza totale è 1000W	35W	25W	100 0W	IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 UL 1026+CSA C22.2 n. 64

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS



UN. Foglio a rete: viene utilizzato per contenere piccoli alimenti che devono essere essiccati e disidratati.

B. Vassoi di essiccazione: vengono utilizzati per contenere gli alimenti che devono essere essiccati e disidratati.

C. Vassoio raccogli-gocce: utilizzato per raccogliere i residui e il succo caduti dallo strato superiore degli alimenti.

D. Porta: serve a sigillare l'uscita dell'aria calda e dell'aria inferiore.

E. Sportello in vetro: serve a bloccare l'aria calda e a osservare lo stato degli alimenti all'interno.

F. Pannello di controllo : utilizzato per controllare il funzionamento della macchina.

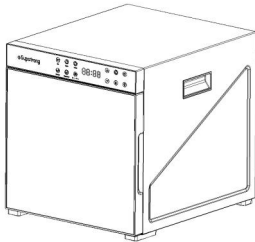
G. Piastra laterale: serve per conservare sul ripiano gli alimenti che devono essere essiccati e disidratati.

H. Alloggiamento: Materiale hardware

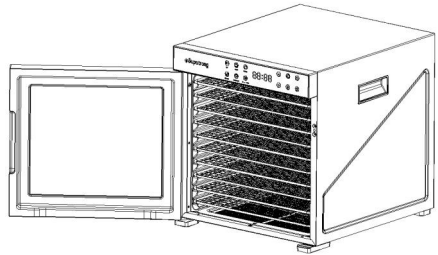
ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD

- A. Estrarre la macchina .
- B. Apri la porta .
- C. Estrarre i vassoi di essiccazione o la rete metallica.
- D. Rimettere i vassoi per l'essiccazione degli alimenti (se è necessario utilizzare una rete metallica , posizionarla sui vassoi vuoti) nella macchina.
- E. Chiudere la porta.
- F. Inserire la spina nella presa .
- G. Utilizzare il pannello di controllo e selezionare le funzioni

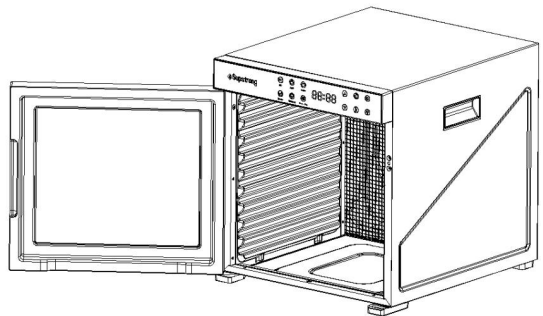
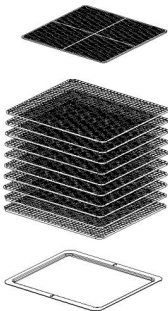
A.



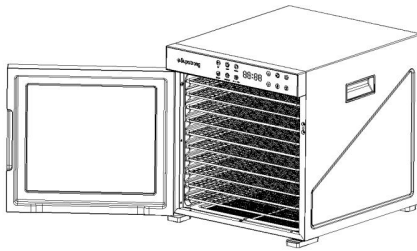
B.



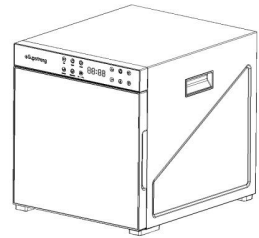
C.



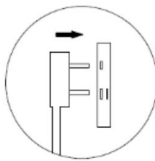
D.



E.



F.



G.



COME USARE LA FUNZIONE:


1. Funzione di asciugatura :

1.1 Mettere il cibo sulla rete da forno e inserirlo nella macchina, chiudere lo sportello.


1.2 Accensione dell'alimentatore .




1.3 Premere l'interruttore di accensione  .


1.4 Selezionare la ricetta desiderata nell'area ricette, fare clic una volta per selezionare, fare clic due volte per annullare, è possibile selezionare nuovamente Annulla.


1.5 Per regolare la temperatura desiderata, cliccare prima sul pulsante di attivazione della regolazione della temperatura  , quindi fare clic sul

triangolo superiore  per aumentare la temperatura e il triangolo

inferiore  per ridurre la temperatura. Ogni regolazione aumenterà o diminuirà di 5 gradi.

1.6 Per regolare l'ora desiderata, fare prima clic sul pulsante di attivazione della regolazione dell'ora  , quindi fare clic sul triangolo superiore  per aumentare il tempo e il triangolo inferiore  per ridurre il tempo. Ogni regolazione aggiungerà o sottrarrà 30 minuti.







1.7 Dopo la selezione, premere il pulsante Start  per iniziare e la macchina inizierà a riscaldarsi.

1.8 La lampada interna  può essere acceso e spento in qualsiasi momento ed è indipendente.

2. Lavorazione alimentare :

2.1 Descrizione della funzione

Il cibo sul pannello di controllo ha un tempo di essiccazione e una temperatura preimpostati. Tuttavia, gli utenti possono personalizzare il tempo di essiccazione e la temperatura in base alle proprie preferenze. Oltre al cibo sul pannello di controllo, l'utente deve impostare il tempo di cottura e la temperatura del resto del cibo, oppure è possibile cuocere in base al tempo e alla temperatura consigliati di seguito; l'utente può anche regolare il tempo e la temperatura in base alla situazione effettiva.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Pretrattamento della frutta :

2 . 2 1 Diluire il succo (1/4 di tazza di succo e 2 tazze di acqua) e lasciare in ammollo l'alimento da essiccare per circa 2 minuti. (Nota: il succo di frutta è abbinato all'alimento, ad esempio il succo di mela per le mele essiccate.)

2 . 2 2 Tabella di lavorazione degli alimenti :

Nome del cibo	Specifiche degli ingredienti	Temperatura °C	Stato secco	Tempo/ora
Albicocca	Tagliare a metà e togliere i noccioli. Tagliare a metà con il lato asciutto rivolto verso il basso	60-65	Morbido	18-20
Banana	Sbucciare e tagliare a fette di 3 mm	65-70	C risoso	12-14
Fico	Lavare, rimuovere le macchie e tagliare in quarti. Asciugare con il lato rivolto verso il basso	60-65	Morbido	18-20
kiwi	Lavare e tagliare a fette di 6 mm	60-65	Morbido	8-11
Pesca	Lavare, sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a metà o a fette	60-65	Morbido	8-17
Pera	Lavare, togliere il torsolo, sbucciare e tagliare a cerchi	60-65	Morbido	4-8
Ananas	Sbucciare, togliere la parte fibrosa e togliere il torsolo. Tagliare a fette da 6 mm	60-65	Morbido	11-18
R. hubarb	Lavare e tagliare a una lunghezza di 25 mm	60-65	Morbido	6-10
Fragola	Lavare e tagliare a fette di 6	60-6	Morbido	7-15

	mm	5		
Anguria	Sbucciare, tagliare a spicchi e togliere i semi. Tagliare a pezzi da 10 mm.	60-65	Morbido e appiccicoso	8-10
Pitaya	Sbucciare e tagliare a fette di 3 mm	65-70	C risoso	10-14
Mela	Lavare, togliere il torsolo, sbucciare e tagliare a cerchi	60-65	Morbido	7-15

2. 3 Pretrattamento vegetale :

2. 3 1 Trattare con vapore, acqua bollente o olio. Consigliato per legumi verdi, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate.

2. 3 2 Mettete le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti, scolatele e riponetele su una griglia.

2. 3 3 Lasciare le verdure in ammollo nel succo di limone per circa 2 minuti.

Nome del cibo	Specifiche degli ingredienti	Temperatura °C	Stato secco	Tempo/ora
Carciofo	Tagliare a striscioline da 8 mm e cuocere per circa 10 minuti	50-55	fragile	6-14
Leguminose	Tagliare e cuocere a vapore fino a ottenere un composto traslucido e uniforme, quindi stendere su una teglia a maglie fini.	45-55	Duro /fragile	10-18
Foglia di Bruxelles	Foglie pure senza rizomi	50-55	Fragile	8-30
Cavolfiore	Cotto a vapore dolcemente, tagliato	50-55	Difficile	6-16
Sedano	Tagliare fette spesse 7 mm	50-55	Fragile	6-14

		5		
Erba cipollina cinese	taglio	50-5 5	Fragile	6-10
Aglio	Sbucciate e affettate	50-5 5	Fragile	6-16
Pepe nero	intero	65-7 0	Fragile	8-14
Cipolla	fetta	50-5 5	Fragile	8-14
Pisello	Cuocere a vapore per 3-5 minuti	65-7 0	Fragile	8-14
Spinaci	Cotto a vapore fino ad appassire	50-5 5	Fragile	6-16
Asparag o	Dopo il lavaggio, tagliare a pezzi da 25 mm	50-5 5	C risoso	4-6
Barbabie tola	Cuocere a vapore, raffreddare, togliere radici e teste; tagliare a pezzi da 25 mm	50-5 5	C risoso	9-12
Barbabie tola	Togliete la parte superiore di 10 mm, sbucciatela bene e poi tagliatela a fette da 5 mm.	50-5 5	Morbido	9-12
Broccoli	Tagliare aperto e far bollire morbido, tagliare a pezzi da 10 mm	50-5 5	C risoso	10-14
Cavolo	Lavare e tagliare a striscioline lunghe 3 mm	50-5 5	C risoso	8-11
Carota	Rifilare la parte superiore e inferiore e radere la pelle per pulirla. Cotto a vapore delicatamente e tagliato a	50-5 5	Flessibil e	7-11

	fette spesse 3 mm			
Mais	Tagliare i chicchi di mais dalla pannocchia e distribuirli sulla rete metallica	50-55	C risoso	7-10
Cetriolo	Lavare e tagliare a fette di 3 mm	50-55	Flessibile	4-8
Melanzana	Lavare e sbucciare, tagliare a fette di 6 mm	50-55	Flessibile	4-8
Fungo	Lavare e tagliare a fette da 8 mm	50-55	Flessibile	4-7
Ravanello	Strofinare e candeggiare a vapore (se necessario) e tagliare a fette da 8 mm	50-55	Morbido / Flessibile	7-11
peperoncino	Lavare e togliere i semi e le parti bianche. Tagliare a strisciole o anelli lunghi 6 mm.	50-55	Flessibile	4-8
Patata	Lavare e sbucciare. Cuocere a vapore per circa 4-6 minuti finché non sono morbidi. Tagliare a fette da 6 mm.	50-55	Croccante / morbido	7-13
Zucca	Lavare e tagliare a fette di 6 mm	50-55	Flessibile	10-14
Pomodoro	Dopo il lavaggio, tagliare a rondelle da 6 mm	50-55	Flessibile	10-14
Schiacciare	Lavare e tagliare a fette di 5 mm	50-55	C risoso	7-11

Patata dolce	Lavare e sbucciare. Cuocere a vapore per 4-6 minuti. Tagliare a fette da 6 mm.	50-55	Croccante / morbido	7-13
--------------	---	-------	---------------------	------

2.4 Pretrattamento di alimenti come carne e pesce :

2. 4 1 Carne magra (senza strato di grasso e olio): si consiglia di marinare la carne prima di essiccarla per mantenerne il sapore naturale e renderla tenera. Durante la marinatura si dovrebbe usare il sale per aiutare ad assorbire l'acqua dalla carne e mantenerla fresca. Standard di marinatura: 1/2 tazza di pasta di fagioli; 1 aglio, schiacciato; 2 cucchiaini di zucchero di canna; 2 cucchiaini di ketchup; 1/2 tazza di salsa Worcestershire; 5/4 cucchiaini di sale; 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere; 1/2 cucchiaino di pepe; mescolare tutti gli ingredienti sopra indicati. La carne viene tagliata a cubetti e messa nella macchina.

2. 4 2 Carne di pollame: tutta la carne di pollame deve essere cotta prima di essere essiccata. È meglio se cotta al vapore o alla griglia.

2. 4 3 Pesce: si consiglia di cuocerlo a vapore o arrostito prima di essiccarlo (cuocerlo in forno a 200 gradi per 20 minuti).

Nome del cibo	Specifiche degli ingredienti	Temperatura °C	Stato secco	Tempo/ora
secca	Utilizzare carne magra per eliminare quanto più grasso possibile, poiché con il tempo il grasso tende a deteriorarsi. Tagliare a fette spesse 6 mm e disporre sullo scaffale	60-70	Flessibile	7-8
Noci e frutta secca	Distribuire uniformemente sul foglio di rete	50-55	Duro / Fragile	8-14

2.5 Vaniglia e altri pretrattamenti :

2.5 1 Sciacquare e scrollarsi di dosso l'acqua in eccesso, e rimuovere le foglie rovinate. Distribuire la vaniglia liberamente sullo scaffale.

Nome del cibo	Specifiche degli ingredienti	Temperatura °C	Stato secco	Tempo/ora
Vaniglia/erba	Distribuisce gli ingredienti liberamente sullo scaffale invece di impilarli	40-50	Morbido / Fragile	8-12
Tè profumato	Distribuisce il tè profumato liberamente sullo scaffale, non impilare	30-40	Flessibile	10-18

E MANUTENZIONE:

1. Spegnerla la macchina prima di pulirla, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciarla asciutta prima del successivo utilizzo.
2. Estrarre gli accessori seguendo le istruzioni di montaggio e smontaggio e pulirli separatamente.
3. Il prodotto deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.
4. Non immergere l'ostia in acqua o altri liquidi e non sciacquarla sotto il rubinetto.
5. Non utilizzare soluzioni/comprese di candeggina o disinfettanti chimici in questo prodotto.
6. Non utilizzare sfere di acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (come benzina, acetone o alcol) per pulire il prodotto.
7. Dopo la pulizia, asciugare l'host e tutti gli accessori.
8. Si prega di pulire tempestivamente gli accessori interessati dopo l'uso.

COMUNI :

1 La macchina per la frutta secca non funziona/non riscalda?

1.1 Controllare che la presa e la spina del cavo di alimentazione siano collegate correttamente.

1.2 Controllare se il cavo di alimentazione è integro. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo reparto di manutenzione o da professionisti simili per evitare pericoli.

2. L'indicatore non è acceso:

2.1 C'è un'interruzione di corrente?

2.2 Il cavo di alimentazione è collegato a una presa? La presa di corrente è spenta?

3. Il pulsante non risponde:

3.1 Controllare che il pulsante centrale non sia premuto. -- Premere il pulsante centrale.

3.2 Presenza di liquido sulla mano o sul pannello. -- Asciugare il liquido.

3.3 Stai indossando guanti? -- Non indossare guanti.

4, display "E1" o "E3": indica che il prodotto è difettoso, contattare il produttore o il centro di manutenzione competente per la manutenzione.

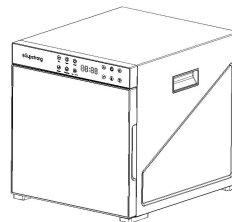
Nota:

Se l'analisi del fenomeno di cui sopra non riesce ancora a eliminare il guasto, contattare il centro di manutenzione o il rivenditore dell'azienda. È severamente vietato al personale non professionista smontare la macchina.

Specifiche del prodotto :

Nome del prodotto	Disidratatore alimentare	
Numero del prodotto	Codice FD-1018	
Tensione nominale	120V	2 2 0V
Frequenza nominale	6 0Hz	5 0Hz
Potenza nominale	100 0W	
Dimensioni (L x P x A)	340*405*365mm	

Immagine



Dettagli dei materiali a contatto con gli alimenti :

Questo prodotto e i materiali a contatto con gli alimenti sono conformi agli standard di sicurezza alimentare pertinenti			
Nome della parte	Materiale	Standard	
Vassoi di essiccazione	SUS 304#	Italiano: GB4806.7-2 016	
Foglio di maglia	PP		
Vassoio raccogli gocce	PP		
Condizioni d'uso: le parti in acciaio inox evitare il contatto con sostanze fortemente acide			

Suggerimenti:

●Se il contenuto di cui sopra non è coerente con il prodotto effettivo a causa di modifiche al modello o alle parti, fare riferimento al prodotto effettivo senza preavviso. Si prega di comprendere!

