YASHE 261B干果机说明书 欧规(105X145mm) 修改封面封底2023/12/18 天亿

YASHE

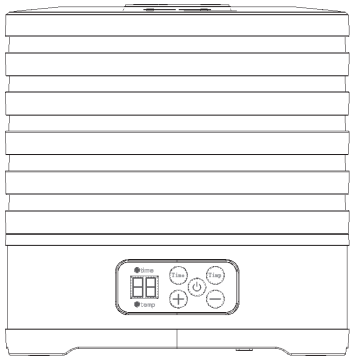
YASHE GLOBAL INC
1226 NORTH KING ST.,WILMINGTON DE 19801
E-mail: support@yashe-global.com
Website: www.yashe-global.com

EC REP
SUCCESS COURIER SL
CALLE RIO TORMES NUM.1, PLANTA1, DERECHA
OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain
successservice2@hotmail.com

YASHE

Model: GGJ-261B

USER MANUAL



Food Dehydrator

Contents

English ---------- 001-014

Deutsch ---------- 015-028

España ---------- 029-042

Francais ---------- 043-056

Italiano ---------- 057-070

Netherlands ---------- 071-084

Poland ---------- 085-098

Sverige ---------- 099-112

Contents

Chapter I Precautions for Safe Use

Chapter II Technical Information

Chapter III Parts and Names

Chapter IV Product Operation and Precautions

Chapter V Treatment Methods before Food Drying
(Note: The following methods are for reference only)

Chapter VI Cleaning and Maintenance

Chapter VII Faults and Troubleshooting Methods

Chapter VIII Packing Details

Introduction

Thank you for using our "Tiastar" brand fruit and vegetable dryer series products. In order to enable you to correctly use and maintain this product, we specially write this detailed instruction. Please read it carefully before using this product and keep it properly for later reference.

This instruction manual is only applicable to GGJ-261 (series) fruit and vegetable dryers. Tiastar Electric Appliance Co., Ltd. reserves the final right to interpret this instruction manual. All the contents in the Manual are only for users' reference. Please under-stand the matters not covered. Users are welcome to consult our service consulting department. It is inevita-ble that there are deficiencies and mistakes in this manual. Users are welcome to put forward valuable opinions. Your opinions are our precious wealth and can make our products better, more reasonable and more popular with consumers. Thank you! ! !

Electric dryer is an unattended household electrical appliance, please do not work beyond the specified time.

Please read this Manual carefully before using!
This product is only used in families or similar places.

• Simple and quick drying of vegetables, fruits, meat, fish and other foods; For example, dried apples, dried bananas, dried vegetables, beef jerky, dried fish, etc.
• Hot air circulation drying system can dry food faster.
• The temperature control design can set different temperatures for different foods to dry according to needs.
• The prepared food is green, healthy and unique in flavor.
• Dear users: Welcome to use the "Tiastar" fruit dryer series. In order to facilitate your correct and safe use of this product, please read this manual carefully before using it. Please pay special attention to the section "Safe Use Precautions" and the bold prompts.

Chapter I Precautions for Safe Use

1. Check whether the specified power supply voltage of the product is consistent with the power supply voltage.
2. This product is for home use only. The Company is not responsible for any failure caused by commercial use, inappropriate use or non-compliance with this specification, and such failure is not covered by the warranty.
3. A socket with grounding must be used, and the plug should be plugged tightly, otherwise poor contact may lead to fire. Do not use universal socket with other electrical appliances at the same time.
4. When unplugging the power plug, you must hold the plug and pull it out without yanking or twisting the power cord. If the power cord is damaged, please replace it with the special power cord provided by our company or discard it directly.
5. This product is a long-term work product. Do not put the product in a place accessible to children.
6. Please do not place the product on unstable, humid and heat-resistant surfaces to avoid damage or failure.
7. This product is an air circulation heating product. It is strictly prohibited to have any foreign matter at the bottom of the product that can block the air inlet of the product when the product works, otherwise it will cause direct damage or danger to the product.
8. It is strictly prohibited to move the product when the product is working. It is strictly prohibited to block the heat dissipation hole of the upper cover during product work to avoid danger.
9. Do not place the product directly on the fire or anywhere near the heat source or fire source, otherwise

the product will be damaged or malfunctioned, and even fire or other hazards will occur.
10. It is strictly prohibited to put the product into water for cleaning, only wet towel can be used for scrubbing. The product must be cooled to room temperature before cleaning.
11. When the product is not in use, please do not plug the product plug into the socket for a long time. The plug must be unplugged under the following conditions: failure occurs after use, before each cleaning, and during overhaul.
12. In case of partial fire of the product, please do not directly put out the fire with water. Fire extinguisher or wet towel can be used to cover the fire part to put out the fire.
13. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced or discarded directly by similar full-time personnel from the manufacturer or its designated maintenance department.

Do not use the product in the following situations! ! !

1. When the product or power cord is damaged
2. When the product accidentally falls, causing damage or abnormal operation

In case of the above situation, please send the products to our after-sales service center for processing. Please use the original accessories of the product.

Chapter II Technical Information

Power supply voltage，V..... 220V--240V

Power grid frequency，Hz..... 50/60

Standard power consumption，W..... 240W

Current electric shock protection level ..... Ⅱ

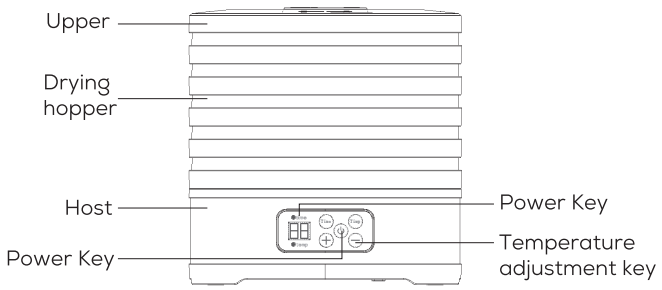
Working conditions.....Continuous working

The air temperature on each tray is 60 .....±10

Drying efficiency,%, not less than 80

Packing weight, kg, not more than.....3.5

Chapter III Parts and Names



Chapter IV Product Operation and Precautions

I. Operation

1. Before using the electric dryer for the first time, the dryer should be cleaned and wiped clean with a dry rag.
2. Place the pretreated food evenly on each layer of drying hopper; Place the drying hopper with the food on the product base; Cover the upper cover.
3. Plug the power cord plug into the socket, switch on the power supply, and press the power button switch to start the product to work.
4. Dry food according to different food and personal tastes.
5. After the food is dried, turn off the power switch and pull off the plug.
6. After the work is completed, clean the drying hopper and juice tray, etc.

II. Notes

1. The longest service time is not easy to exceed 72 hours at a time, so as not to affect the service life of the whole machine.
2. After each use, please turn off the power switch and unplug the plug.
3. When the product is powered on and used normally, the indicator lamp, fan and other components shall be in working state. That is, the red light of the indicator light is on and there is obvious wind blowing out on the air outlet on the upper cover.

4. This product cannot be added with water or any other liquid. It is allowed to have a small amount of water droplets on the food in the steaming container.
5. When drying, please keep the hot air in the machine circulating naturally. Don't leave heavy food on the baking bucket, and the food should not overlap. Different foods have different drying times (note: when the machine starts to work, please make sure the upper cover is in the correct position. If there is not enough time to dry food on one day, it can be dried on the next day. In this case, please seal the food that has not been dried with containers or plastic bags.)
6. When the product works, the temperature on the drying hopper is the highest, so as to make the food dry more evenly. The positions of steam racks should be exchanged regularly.
7. After the food is dried, if it is not eaten, the dried food should be sealed in containers or plastic bags and stored immediately. It is recommended to store it in refrigerator.
8. After the product is used, it is recommended to fold all the drying hoppers and place them on the product regardless of whether there is food in the drying hopper.
9. Food should always be placed from the top steaming grid to the bottom drying hopper in turn. Cover the food after it is put away. Otherwise, the drying time and the taste of the dried food will be affected.
10. Please pretreat the food before drying such as cleaning, slicing or cutting, soaking, etc. which is helpful to preserve the color and taste of food after drying.

Chapter V Treatment Methods before Food Drying (Note: The following methods are for reference only)

A. Fruit pretreatment
1. Fill 2 glasses of water to 1/4 cup of fruit juice and immerse the required dried food for about 2 minutes. (Note: Juice is used with food, such as apple juice for dried apples.)
2. Food Handling List

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Apple	To remove cores, slices, or loops	Pliable	5-6
Artichoke	Cut into 3mm strips	Brittle	5-13
Almond	Cut in half or slice, denucleate	Pliable	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm slices	Brittle	8-38
Cherry	Can go to approve not to go, or wait	Tenacious	8-34 Half dry before denuclearization
Blueberry	Split or whole	Pliable	6-26
Jujube	Enucleated slice (or whole)	Tenacious	6-72
Fig	Slice	Tenacious	6-26
Grape	Whole	Pliable	8-72
Nectarine	Cut half with skin and air dry, half dry and remove core	Pliable	8-26
Orange peel	Elongated strip	Brittle	8-16
Peach	Semidry enucleated, half or 1/4	Pliable	10-34
Pear	Peeled slice	Pliable	8-30

B. Vegetable pretreatment:
1. Treat with steam, boiled water, or oil. Recommended for green legumes, cauliflower, cauliflower, asparagus, and potatoes.
2. Put the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes. Filter dry and put into a drying hopper.
3. Soak vegetables in lemon juice for about 2 minutes.

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 25mm strips	Brittle	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent	Pliable	12-38
Sugarbeet	Steam, cooling, remove head and root	Brittle	8-26
Brussels leaf	Pick the leaves from the stems		8-30
Cauliflower	Cut open and steam until soft, about 3-5 minutes	Brittle	6-20
Cabbage	Peel off and cut into 3mm strips	Tenacious	6-14
Carrot	Steam, slice or slice	Ready-to-eat	6-12
Cauliflower	Steam soft and cut open	Tenacious	6-16
Celery	Slice into 6mm	Brittle	6-14
Chinese chives	Incision	Brittle	6-10

Cucumber	Peel and slice to 12mm	Tenacious	6-18
Eggplant	The slices were 6mm and 8mm thick	Brittle	6-18
Garlic	Peeled slice	Brittle	6-16
Pepper	The whole	Brittle	8-14
Mushroom	Slice, or whole	Tenacious	6-14
Onion	Slice	Brittle	8-14
Peas	Steam for 3-5 min	Brittle	8-14
Chili pepper	De-seeded, cut into 6mm strips or loops	Brittle	4-14
Potatoes	Slicing, dicing and steaming for 8-10 minutes	Brittle	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut it into 3mm long	Free of moisture	8-38
Spinach	Steam until withered	Brittle	6-16
Tomato	Peel, cut in half or slice	Tenacious	8-24
Pumpkin	Slice into 6mm	Brittle	6-18

C. Pretreatment of meat, fish and other foods:
1. Lean meat (no fat meat): It is recommended to marinate the meat to maintain its natural taste and make it tender before drying. Salted products should have salt to help absorb water from meat and keep it fresh.
Pickling standard:
1/2 cup soy sauce; 1 garlic, mashed; 2 tablespoons brown sugar; 2 tablespoons ketchup; 1/2 cup Worcestershire sauce; 1-1/4 teaspoon of salt; 1/2 teaspoon onion powder; 1/2 teaspoon pepper; Mix all the above ingredients.

The meat is cut into small cubes and then put into the machine. Drying time is about 2-8 hours until all moisture evaporates

2. Poultry meat:
All poultry meat must be cooked before drying. Steaming or baking is the best way. Drying time is about 2-8 hours until all moisture evaporates
3. Fish:
It is recommended to steam or bake before drying (bake at 200 degrees in the oven for 20 minutes) for about 2-8 hours until all water evaporates.

D. Vanilla, etc.:
Rinse and spin off excess water and remove spoiled leaves. Spread the herbs loosely on the drying hopper. The drying time depends on the size and type, and the drying time is about 2-6 hours.

E. Bread, etc.:
Cut into small pieces (without crust). Loosely spread out on the drying hopper and dry for about 30 minutes-2 hours.

F. Nuts:
Shell and rinse with hot water, and scattered on the drying hopper. Store the nuts after they have cooled. The oil contained in nuts will cause some rotten smell, so they must be put in the refrigerator to ensure their freshness. When nuts need to be used, take them out and put them at normal room temperature. The drying time is about 18-26 hours.

Chapter VI Cleaning and Maintenance

1. Disconnect the electric dryer before cleaning.
2. After drying the food products, clean the drying hopper with warm water, clean it with soft cotton cloth and, if necessary, with the preparation for cleaning the utensils, and then dry it.
3. The electric dryer cannot be cleaned with water flow and the base of the electric dryer cannot be cleaned with water. Clean the dirty surface of the base of the electric heater dryer with a wet rag.
4. Abrasive cleaners, metal brushes and organic solvents should not be used.
5. Store clean products in a cool and ventilated environment.

Chapter VII Faults and Troubleshooting Methods

Failure phenomenon	Reason	Solution
Product does not work	1. The power plug is forgot or loose.	Plug in the plug
	2. Power outlet damaged	6-14
	3. Power cord damage	12-38
When the product works, the lamp is not on.	Power indicator damaged	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement
The product works without hot air.	1. The fuse is blown out	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap
	2. Burn out of electric heating wire	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap

Chapter VIII Packing Details

Host	Drying Hopper	Upper Cover	Instructions	Warranty Card
1	5	1	1	1

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Kapitel 1 Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch

Kapitel 2 Technische Informationen

Kapitel 3 Komponenten und Bezeichnungen

Kapitel 4 Produktbetrieb und Vorsichtsmaßnahmen

Kapitel 5 Verarbeitung vor dem Dörren von Lebensmitteln

Kapitel 6 Reinigung und Wartung

Kapitel 7 Fehler und Fehlerbehebung.

Kapitel 8 Verpackungsdetails

Vorwort

• Vielen Dank, dass Sie unsere Serienprodukte "Tiastar" Dörrautomat verwenden. Damit Sie dieses Produkt korrekt verwenden und warten können, haben wir diese ausführliche Gebrauchsanweisung speziell für Sie erstellt. Bitte lesen Sie es vor dem Gebrauch dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es für spätere Verwendung auf.

• Diese Bedienungsanleitung gilt nur für die Serie GGJ-261 Dörrautomaten. Tiastar Appliance Limited behält sich das Recht vor, dieses Hand-buch endgültig zu interpretieren. Alle Inhalte des Handbuchs dienen nur der Benutzerinformation während der Nutzung und Wartung. Bitte verzeihen Sie mit den offenen Angelegenheiten. Kunden können sich gerne an unseren Kundendienst wenden. Es ist unver-meidlich, dass es in diesem Handbuch Mängel und Fehler gibt. Benutzer sind herzlich eingeladen, wertvolle Meinungen vorzubringen. Ihre Meinung ist unser wert-voller Reichtum und kann unsere Produkte besser, kostengünstiger und beliebter bei unseren Kunden machen. Danke!

• Der elektrische Dörrautomat ist ein unbeaufsichtigtes Haushaltsgerät. Bitte lassen Sie es nicht über die angegebene Zeit hinaus funktionieren.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch des Produkts sorgfältig durch.
Dieses Produkt wird nur zu Hause oder an ähnlichen Stellen verwendet.

• Einfaches und schnelles Trocknen von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln; wie z.B. Trockenäpfel, getrocknete Bananen, getrocknetes Gemüse, getrocknetes Rindfleisch, getrockneter Fisch, etc.

• Das Warmluftumlauf-Trocknungssystem kann Lebensmittel schneller trocknen.

• Ausgestattet mit einer Temperaturregelfunktion können Sie verschiedene Temperaturen nach Ihren Bedürfnissen für verschiedene Lebensmittel einstellen.

• Sehr geehrter Kunde, vielen Dank für die Verwendung unseres Tiastar Dörrautomats. Um Ihnen den korrek-ten und sicheren Gebrauch dieses Produkts zu erleich-tern, lesen Sie bitte dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie besonders das Kapitel "Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch". Und achten Sie besonders auf die fett gedruckten Anweisungen.

Kapitel 1
Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch

1. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der Nennspannung des Produkts übereinstimmt.
2. Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestim-mt. Das Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Ausfälle, die durch kommerzielle Verwendung, unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursacht werden, und diese Ausfälle sind nicht von der Garantie gedeckt.
3.Es müssen Steckdosen mit Erdung verwendet werden, und der Stecker muss fest eingesteckt sein, da sonst ein schlechter Kontakt zu einem Brand führen kann. Verwenden Sie dieses Gerät nicht gleichzeitig mit anderen Elektrogeräten über Universalsteckdosen.
4. Beim Abziehen des Netzsteckers müssen Sie den Stecker greifen und herausziehen. Ziehen oder verdre-hen Sie das Netzkabel nicht. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es bitte durch das von uns bereitgestellte spezielle Netzkabel oder entsorgen Sie es direkt.
5. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Dauerbe-triebsgerät. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Bitte stellen Sie das Produkt nicht auf instabile, feuchte und nicht hitzebeständige Oberflächen, um Schäden oder Ausfälle zu vermeiden.
7. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Warmlu-ftumlauf-Heizprodukt. Beim Betrieb des Produkts ist es

verboten, Fremdkörper an der Unterseite des Produkts zu befinden, die den Lufteinlass des Produkts blockieren können, da dies sonst zu direkten Schäden an dem Produkt oder zu einer Gefahr führen kann.
8. Es ist verboten, Produkte bei Gebrauch zu bewegen. Es ist strengstens verboten, die Wärmeableitöffnung des oberen Deckels bei Gebrauch zu blockieren, um Gefahren zu vermeiden.
9. Legen Sie das Produkt nicht direkt auf das Feuer oder einen Ort in der Nähe der Wärmequelle oder der Feuerquelle, da das Produkt sonst beschädigt oder gestört wird und sogar Brände oder andere Gefahren auftreten können.
10.Es ist strengstens verboten, das Produkt in Wasser zu reinigen. Das Produkt kann nur mit einem feuchten Handtuch gewaschen werden. Vor der Reinigung muss das Produkt in die Raumtemperatur gekühlt werden.
11. Wenn das Produkt nicht in Gebrauch ist, darf der Stecker des Produkts nicht über einen längeren Zeitraum in die Steckdose gesteckt bleiben. Der Stecker muss in folgenden Fällen abgezogen werden: Ausfall während des Betriebs, vor jeder Reinigung und bei der Wartung.
12. Wenn die Produktkomponenten brennen, löschen Sie das Feuer nicht direkt mit Wasser. Verwenden Sie einen Feuerlöscher oder decken Sie den Brandbereich mit einem nassen Handtuch ab, um das Feuer zu löschen.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch geeignetes Fachpersonal vom Hersteller oder der von ihm beauftragten Wartungsabteilung ersetzt werden, oder das Produkt muss direkt entsorgt werden.

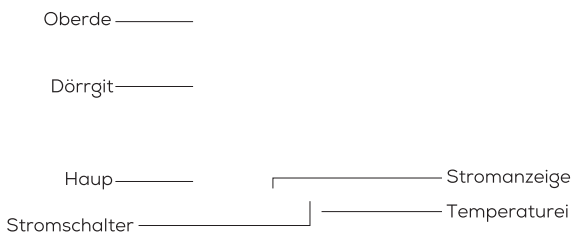
Verwenden Sie das Produkt nicht unter den folgenden Umständen !
1. Wenn das Produkt oder das Netzkabel beschädigt ist
2. Wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, weil das Produkt versehentlich heruntergefallen ist.

In diesem Fall senden Sie die Produkte bitte an das Kundendienstzentrum unseres Unternehmens. Bitte verwenden Sie das Originalzubehör des Produkts.

Kapitel 2
Technische Informationen

Netzspannung，V.....220V--240V
Netzfrequenz, Hz.....50/60
Nennleistungsaufnahme, W.....240W
Schutzgrad gegen Stromschlag..... Ⅱ
Betriebszustand.....Dauerbetrieb
Die Lufttemperatur auf jedem Tablett .....±10
Trocknungseffizienz,%, nicht weniger als.....80
Paketgewicht, kg, nicht mehr als.....3.5

Kapitel 3
Komponenten und Bezeichnungen



Kapitel 4
Produktbetrieb und Vorsichtsmaßnahmen

I. Betriebs

1. Vor der ersten Benutzung des elektrischen Dörrautomats sollte die Dörrgitter gereinigt und mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
2. Legen Sie die vorbehandelte Lebensmittel gleichmäßig auf jede Schicht des Dörrgitters; und der Dörrgitter mit der Lebensmittel wird auf die Produktbasis gestellt; decken Sie die Oberdeckel ab.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose zum Anschließen und drücken Sie den Netzschalter, das Produkt funktioniert.
4. Dörren Sie die Lebensmittel nach verschiedenen Lebensmittelarten und persönlichen Geschmacksrichtungen.
5. Nach dem Dörren der Lebensmittel schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Nach Gebrauch Dörrgitter, Saftwanne usw. reinigen.

II. Vorsichtsmaßnahmen

1. Die längste Dauerbetriebszeit beträgt nicht mehr als 72 Stunden, um die Lebensdauer des gesamten Geräts nicht zu beeinträchtigen.
2. Nach dem Gebrauch schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
3. Wenn das Produkt im normalen Gebrauch ist, sollten die Kontrollleuchte, der Ventilator und andere Komponenten in Betriebszustand sein; das heißt, die Kontrollleuchte leuchtet rot und es weht Wind aus dem Luftauslass von dem Oberdeckel.

4. Wasser oder andere Flüssigkeiten können nicht in dieses Produkt eingefüllt werden; eine geringe Menge an Wasser-Tröpfchen auf dem Lebensmittel im Dampfbehälter ist erlaubt.
5. Beim Dörren ist darauf zu achten, dass die heiße Luft in der Maschine natürlich fließt. nicht auf Sie nicht zu viel Lebensmittel auf den Dörrgitter, und die Lebensmittel dürfen sich nicht übereinander stapeln. Die Dörrzeit variiert je nach Lebensmittel. (Hinweis: Vergewissern Sie sich bitte, dass der Oberdeckel während des Betriebs des Gerätes in der korrekten Position ist. Wenn Sie nicht genügend Zeit haben, um Lebensmittel an einem Tag zu dörren, können Sie das Dörren am nächsten Tag fortsetzen. In diesem Fall verschließen Sie die nicht getrockneten Lebensmittel bitte mit Behältern oder Plastikbeuteln.)
6. Die Temperatur des oberen Dörrgitters ist die höchste, wenn das Produkt arbeitet. Um das Lebensmittel gleichmäßiger trocknen zu lassen, sollten die Positionen der Dörrgitter regelmäßig gewechselt werden.
7. Nachdem das Lebensmittel getrocknet ist, wenn Sie es nicht essen, versiegeln Sie es sofort mit einem Behälter oder Plastikbeutel und lagern es. Es wird empfohlen, es im Kühlschrank aufzubewahren.
8. Nach der Verwendung des Produkts wird empfohlen, alle Dörrgitter zu stapeln und auf das Produkt zu legen, unabhängig davon, ob sich Lebensmittel in dem Dörrgitter befinden.
9. Lebensmittel sollten immer von der obersten Dörrgitter bis zur nächsten Schicht platziert werden. Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auflegen ab, da sonst die Trockenzeit und der Geschmack der getrockneten Lebensmittel beeinträchtigt werden.

sonst die Trockenzeit und der Geschmack der getrockneten Lebensmittel beeinträchtigt werden.

Kapitel 5
Verarbeitung vor dem Dörren von Lebensmitteln (Anmerkung: Die folgenden Verfahren nur zur Referenz)

A、Obstvorbehandlung
1.1/4 Tasse Fruchtsaft und 2 Tassen Wasser, die zu dörrende Lebensmittel für ca. 2 Minuten einweichen. (Hinweis: Fruchtsäfte werden mit Lebensmitteln kombiniert. B. Apfelsaft zum Trocknen von Äpfeln.
2.Vorbehandlungstabele

Bezeichnung	Vorbereitung	Trocknungs standard	Zeit / Stunde (ungefähr)
Apple	entkernen, in Scheiben oder Ring schneiden , schälen	biegsam	5-6
Artischocke	In 3mm Streifen schneiden	Zerbrechlich	5-13
Mandel	Halbieren oder in Scheiben schneiden und entkernen	biegsam	12-38
Banane	Schälen und in 3-4 mm Scheiben schneiden	Knusprig	8-38
Kirsche	Entkernen oder nicht, oder	beharrlich	Entkernen nach Halbtrocken
Preiselbeeren	Split oder ganz	biegsam	6-26
Brustbeere	Entkernen, in Scheiben schneiden(oder ganz)	beharrlich	6-72
Feige	in Scheiben schneiden	beharrlich	6-26
Traube	ganz	biegsam	8-72
Nektarine	Halbieren, Lufttrocken mit Schale. Entkernen nach Halbtrocken	biegsam	8-26
Orangenschale	Streifen	Zerbrechlich	8-16

Pfirsich	Entkernen nach Halbtrocken, halb oder 1/4	biegsam	10-34
Birne	schälen und in Scheiben schneiden	biegsam	8-30

B、Gemüsevorbehandlung:
1. Mit Dampf, kochendem Wasser oder Öl behandeln. Empfohlen für grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Spargel und Kartoffeln.
2. Das zubereitete Gemüse für ca. 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Abtropfen lassen und in einen Dörrgitter geben.
3.Das Gemüse ca. 2 Minuten in Zitronensaft einweichen.

Bezeichnung	Vorbereitung	Trocknungs standard	Zeit / Stunde (ungefähr)
Artischocke	In 8mm Streifen schneiden,ca.10 Minuten kochen	Zerbrechlich	6-14
Spargel	In 25mm Streifen schneiden	Zerbrechlich	6-14
Bohnen	Schneiden und verdampfen, bis es durchscheinend ist	Zerbrechlich	12-38
Rübe	verdampfen, abkühlen, Kopf entfernen, Wurzel entfernen	Zerbrechlich	8-26
Brassica oleracea	Blätter vom Stiel nehmen	Zerbrechlich	8-30
Broccoli	Schneiden und weich dünsten, ca. 3-5 Minuten	Zerbrechlich	6-20
Weißkohl	schälen,3mm Streifen schneiden	beharrlich	6-14
Karotte	weich dünsten, in dünne Scheiben geschnitten oder Streifen schneiden	verzehrfertig	6-12
Blumenkohl	Weich dünsten und schneiden	beharrlich	6-16
Sellerie	In 6mm Scheiben schneiden	Zerbrechlich	6-14
Knoblauch-Schnittlauch	schneiden	Zerbrechlich	6-10

gurke	schälen und in 12mm Scheiben schneiden	beharrlich	6-18
Aubergine	In 6mm,8mm Scheiben schneiden	Zerbrechlich	6-18
Knoblauch	schälen und in Scheiben schneiden	Zerbrechlich	6-16
schwarzer Pfeffer	ganz	Zerbrechlich	8-14
Pilze	in Scheiben schneiden, oder ganz	beharrlich	6-14
Zwiebel	in Scheiben schneiden	Zerbrechlich	8-14
Erbse	3-5 Minuten dünsten	Zerbrechlich	8-14
Pfeffer	Saatgut entfernen , in 6mm Streifen oder Ring schneiden	Zerbrechlich	4-14
Kartoffel	in Scheiben schneiden ,würfeln , 8-10 Minuten dünsten	Zerbrechlich	6-18
Rhabarber	Schälen und in 3mm Scheiben schneiden	keine Feuchtigkeit	8-38
Spinat	und verdunstet um zu verdorren	Zerbrechlich	6-16
Tomate	schälen und halbieren oder in Scheiben schneiden	beharrlich	8-24
Kürbis	In 6mm Scheiben schneiden	Zerbrechlich	6-18

C. Vorbehandlung von Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch:
1. Mageres Fleisch (kein Fett): Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu pökeln, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und das Fleisch zart zu machen. Salze aus Pökelfleisch helfen, Wasser aus dem Fleisch zu absorbieren und es frisch zu halten.
Pökeln:
1/2 Tasse Bohnenpaste, 1 Knoblauch, maischen, 2 Esslöffel brauner Zucker, 2 Esslöffel Tomatensauce, 1/2 Tasse Worcestershire-Sauce, 1-1 / 4 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Zwiebel Pulver, 1/2 Teelöffel Pfeffer, mischen Sie alle oben genannten Zutaten.

Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in das Gerät gegeben. Die Dörrzeit beträgt ca. 2-8 Stunden, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist

2. Geflügel:
Alles Geflügel muss vor dem Dörren gekocht werden. Dämpfen oder Braten ist der beste Weg. Die Dörrzeit beträgt ca. 2-8 Stunden, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist
3. Fisch:
Es wird empfohlen, vor dem Dörren zu dampfen oder zu backen (Backen unter 200℃ für 20 Minuten im Ofen). Die Dörrzeit beträgt ca. 2-8 Stunden, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist
D. Kräuter
Spülen und schleudern Sie überschüssiges Wasser ab und entfernen Sie die verschlissenen Blätter. Die Kräuter lose auf einem Dörrgitter verteilen. Die Dörrzeit beträgt je nach Größe und Art ca. 2-6 Stunden.
E、Brot:
In kleine Stücke schneiden (ohne Kruste). lose auf einem Dörrgitter verteilen, die Dörrzeit beträgt 30 Minuten -2 Stunden.
F.Nuss:
Schale entfernen und mit heißem Wasser abspülen. lose auf einem Dörrgitter verteilen. und lagern sie erst, wenn die Nüsse abkühlen. Das in Nüssen enthaltene Öl führt zu üblem Geruch, daher müssen sie in den Kühlschrank gestellt werden, um ihre Frische zu gewährleisten. Wenn Nüsse verwendet werden müssen, nehmen Sie sie heraus und legen Sie sie bei normaler Raumtemperatur ab. Die Dörrzeit beträgt ca. 18-26 Stunden.

Kapitel 6 Reinigung und Wartung

1. Trennen Sie die Stromversorgung des Dörrautomats vor der Reinigung.
2. Nach dem Dörren von Lebensmitteln den Dörrgitter mit warmem Wasser und weichem Baumwolltuch reinigen, ggf. mit Reinigungsmittel reinigen und anschließend trocknen.
3. Es ist verboten zum Reinigen, den Dörrautomat mit Wasser zu spülen oder ihn in Wasser zu legen Die verschmutzte Oberfläche der Basis des Dörrautomats wird mit einem nassen Lappen gereinigt.
4. Scheuernde Reinigungsmittel, Metallbürsten und organische Lösungsmittel sollten nicht verwendet werden.
5. Bewahren Sie die gereinigten Produkte in einer kühlen und belüfteten Umgebung auf.

Kapitel 7 Fehler und Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Produkte funktioniert nicht.	1. Netzstecker nicht eingesteckt oder locker	Stecker einstecken
	2. Steckdose ist beschädigt.	Steckdose ersetzen
	3. Stromkabel beschädigt.	Zum Austausch an die angegebene Abteilung oder an das professionelle Wartungspersonal senden
Wenn das Produkt funktioniert, leuchtet das Licht nicht.	Stromanzeige beschädigt.	Zum Austausch an die angegebene Abteilung oder an das professionelle Wartungspersonal senden
Wenn das Produkt funktioniert, keine Heißluft	1. Sicherung brennt durch	Zum Austausch oder Entsorgen an die angegebene Abteilung oder an das professionelle Wartungspersonal senden
	2. Burn out of electric heating wire	Zum Austausch oder Entsorgen an die angegebene Abteilung oder an das professionelle Wartungspersonal senden

Kapitel 8 Verpackungsdetails

Hauptgerät	Dörrgitter	Oberdeckel	Handbuch	Garantiekarte
1	5	1	1	1

Introducción

Capítulo 1 Precauciones para un uso seguro

Capítulo II Información técnica

Capítulo III Partes y nombres

Capítulo IV Operación del producto y precauciones

Capítulo 5 Métodos de tratamiento antes del secado de alimentos

Capítulo 6 Limpieza y mantenimiento

Capítulo VII Fallos y solución de problemas

Capítulo VIII Detalles del embalaje

introducción

• Gracias por usar los productos de la serie de secadoras de frutas y verduras de la marca "Tiastar" de nuestra compañía. Para permitirle usar y mantener este producto correctamente, hemos preparado este manual detallado. Léalo detenidamente antes de usar este producto y guárdelo en un lugar seguro. Para futura referencia.
• Este manual solo es aplicable a los secadores de frutas y verduras GGJ-261 (serie). Tiastar Appliance Co., Ltd. se reserva el derecho de interpretación final de este manual. Gracias por su comprensión, póngase en contacto con nuestro depar-tamento de consultoría de servicio. Es inevitable que este manual tenga deficiencias y errores. Los usuarios pueden presentar sus valiosas opiniones. Sus opiniones son nuestra valiosa riqueza y pueden hacer que los productos de nuestra empresa sean mejores, más razonables y más bienvenidos por los consumidores. ¡Gracias! !! !!
• La secadora eléctrica es un electrodoméstico desatendido. No trabaje más tiempo del tiempo prescrito.

¡Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar este producto!
Este producto está limitado para uso en hogares o lugares similares.

• Secado simple y rápido de vegetales, frutas, carne, pescado y otros alimentos; como manzanas secas, plátanos secos, vegetales secos, carne seca, pescado seco
• El sistema de secado de circulación de aire caliente puede secar los alimentos más rápido.
• Diseño de control de temperatura, puede establecer diferentes temperaturas para diferentes alimentos según sus necesidades
• Alimentos preparados que sean verdes, saludables y de sabor único.
• Estimado usuario: Bienvenido a utilizar la serie de máquinas de frutos secos "Tiastar". Para facilitar el uso correcto y seguro de este producto, lea este manual detenidamente antes de usarlo. Preste especial atención a este capítulo "Precauciones para un uso seguro". Y preste especial atención a los consejos de fuentes en negrita.

Capítulo 1
Precauciones para un uso seguro

1. Compruebe si la tensión de alimentación especificada del producto coincide con la tensión de alimentación.
2. Este producto es solo para uso doméstico. La compañía no se responsabiliza por las fallas causadas por el uso comercial, el uso indebido o el incumplimiento de este manual, y estas fallas no están cubiertas por la garantía.
3. Debe usar un enchufe con una conexión a tierra. Preste mucha atención al enchufe, de lo contrario puede provocar un incendio debido a un mal contacto. Nunca use un enchufe universal con otros electrodomésticos al mismo tiempo.
4. Al desenchufar el cable de alimentación, debe sujetarlo y sacarlo. No tire ni tuerza el cable de alimentación con fuerza. Si el cable de alimentación está dañado, utilice el cable de alimentación especial proporcionado por nuestra compañía para reemplazarlo o desecharlo directamente.
5. Este producto es un producto de larga duración. No coloque el producto en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.
6. No coloque el producto sobre una superficie inestable, húmeda o resistente al calor para evitar daños o mal funcionamiento.
7. Este producto es un producto calefactor de circulación de aire. Está estrictamente prohibido tener materias extrañas en la parte inferior del producto que puedan bloquear la entrada de aire del producto, de lo

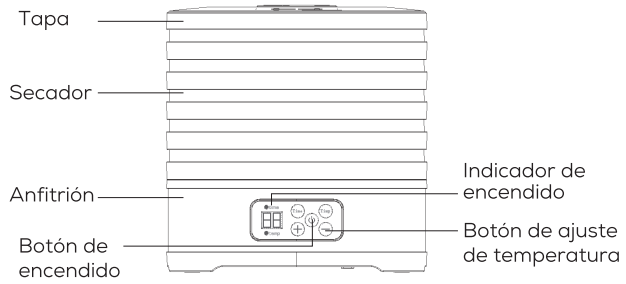
contrario dañará directamente el producto o causará peligro.
8. Nunca mueva el producto mientras está en funcionamiento. Está estrictamente prohibido cubrir el orificio de disipación de calor de la cubierta superior durante el trabajo para evitar el peligro.
9. No coloque el producto directamente sobre el fuego o cualquier lugar cerca de la fuente de calor o fuente de fuego, de lo contrario el producto se dañará o funcionará mal, e incluso se producirán incendios u otros peligros.
10. Está estrictamente prohibido poner el producto en agua para limpiarlo, solo use una toalla húmeda para fregar. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
11. Cuando el producto no esté en uso, no lo conecte a la toma de corriente por mucho tiempo. El enchufe debe desenchufarse en los siguientes casos: después del uso, se produce una falla, antes de cada limpieza y durante el mantenimiento.
12. Si parte del producto se incendia, no use agua directamente para extinguir el fuego, use un extintor o una toalla húmeda para cubrir el fuego.
13. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por un personal de tiempo completo similar al fabricante o su departamento de mantenimiento designado, o descartado directamente.
¡No utilice el producto en las siguientes condiciones! !! !!
1. Cuando el producto o el cable de alimentación están dañado

2. Cuando el producto se cae accidentalmente, causando daños o mal funcionamiento
Si se produce la situación anterior, envíe el producto a nuestro centro de servicio postventa para su procesamiento. Por favor, use los accesorios originales.

Capítulo II
Información técnica

Tensión de alimentación, V.....220V--240V
Frecuencia de red, Hz.....50/60
Consumo de energía estándar, W 240W
Nivel de protección contra descargas eléctricas..... II
Condiciones de trabajo.....Condiciones de trabajo
Temperatura del aire en cada bandeja 60.....±10
Eficiencia de secado,%, no menos de.....80
Peso del paquete, kg, no más de.....3.5

Capítulo III
Partes y nombres



Capítulo IV
Operación del producto y precauciones

I. Operación

1. Antes de usar la secadora eléctrica por primera vez, límpiela y límpiela con un paño seco.
2. Coloque los alimentos preprocesados de manera uniforme en cada capa de la tolva de cocción; coloque la tolva de alimentos en la base del producto;
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente, conecte la alimentación y presione el interruptor del botón de encendido para iniciar el producto.
4. Seque los alimentos de acuerdo con los diferentes alimentos y gustos personales.
5. Después de que la comida esté seca, apague el interruptor de encendido y desenchúfelo.
6. Después de completar el trabajo, limpie la secadora y la bandeja de jugo.

II.Asuntos que requieren atención

1. El tiempo de uso más largo no es fácil de superar las 72 horas, para no afectar la vida útil de toda la máquina.
2. Después de cada uso, apague el interruptor de encendido y desenchúfelo.
3. Cuando el producto se conecta a la fuente de alimentación y se usa normalmente, los indicadores y los ventiladores y otros componentes deben estar en condiciones de funcionamiento; es decir, el indicador se ilumina en rojo y hay un viento evidente que sopla desde la salida de aire en la cubierta superior.

4. No agregue agua ni ningún otro líquido a este producto; se permiten pequeñas gotas de agua sobre los alimentos en el recipiente de vapor
5. Al secar, mantenga el calor dentro de la máquina fluyendo naturalmente. No coloque alimentos demasiado pesados sobre la secadora, y los alimentos no deben colocarse uno encima del otro. Diferentes alimentos tienen diferentes tiempos de secado (Nota: cuando la máquina comienza a funcionar, asegúrese de que la tapa esté en la posición correcta. Si no tiene suficiente tiempo para secar los alimentos en un día, puede secarlos al día siguiente. En este caso Selle los alimentos sin sazonar en un recipiente o bolsa de plástico).
6. Cuando el producto está en funcionamiento, la temperatura en la secadora es la más alta. Para que los alimentos se sequen de manera más uniforme, la posición de la rejilla de vapor debe cambiarse regularmente.
7. Después de secar la comida, si no se come, la comida seca debe sellarse inmediatamente en un recipiente o bolsa de plástico y almacenarse; se recomienda almacenarla en un refrigerador.
8. Después de usar el producto, se recomienda apilar todos los secadores en el producto, independientemente de si hay alimentos en la secadora.
9. Los alimentos siempre deben colocarse desde la capa superior del vaporizador hasta la siguiente capa de la tolva de cocción; después de colocar los alimentos, la tapa debe cubrirse; de lo contrario, el tiempo de secado y el sabor de los alimentos se verán afectados.
10. Preprocese los alimentos antes de secarlos; por ejemplo, límpielos, córtelos o córtelos y remójelos. El pretratamiento de alimentos ayuda a preservar el color y el sabor de los alimentos después del secado.

Capítulo 5
Métodos de tratamiento antes del secado de alimentos (Nota: Los siguientes métodos son solo de referencia)

A、 Pretratamiento de frutas
1. 1/4 taza de jugo de fruta y 2 tazas de agua, remoje la comida seca durante aproximadamente 2 minutos. (Nota: los jugos de frutas se combinan con alimentos como el jugo de manzana para las manzanas secas.
2. Mesa de procesamiento de alimentos

Nombre de la comida	Preparación	Estándar seco	Tiempo / hora (aproximadamente)
Manzana	Grano, rodaja o cáscara circular	Flexible	5-6
Alcachofa	Cortar en tiras de 3 mm	Frágil	5-13
Almendra	Cortado a la mitad o en rodajas y sin hueso	Flexible	12-38
Plátano	Pelar y cortar en trozos de 3-4 mm	Crujiente	8-38
Cereza	Se puede verificar o no, o esperar	Duro	Entkernen nach Halbtrocken
Arándano	Split o entero	Flexible	6-26
ciruela	Sección de enucleación (o entera)	Duro	6-72
Higos	cortar	Duro	6-26
Uvas	Todo	Flexible	8-72
Nectarina	Cortar a media piel y secar al aire	Flexible	8-26
Piel de naranja	Largo	Frágil	8-16

Melocotón	Pitting semiseco, medio o 1/4	Flexible	10-34
Pera	Rodajas peladas	Flexible	8-30

B、Pretratamiento de vegetales:
1. Tratar con vapor, agua hirviendo o aceite. Recomendado para legumbres verdes, coliflor, brócoli, espárragos y papas.
2. Ponga las verduras preparadas en agua hirviendo durante unos 3-5 minutos. Escurrir y colocar en una tolva de secado.
3. Remoje las verduras en el jugo de limón durante unos 2 minutos.

Nombre de la comida	Preparación	Estándar seco	Hora / hora
Alcachofa	Cortar en tiras de 8 mm y cocinar por unos 10 minutos	Frágil	6-14
Espárragos	Cortar en tiras de 25 mm	Frágil	6-14
Leguminosas	Cortar y cocer al vapor hasta que esté transparente	Frágil	8-26
Remolacha	Vapor, enfriar, quitar la cabeza, quitar la raiz	Frágil	8-26
Hoja de Bruselas	Arranca las hojas del tallo	Frágil	8-30
Coliflor	Corte y cocine al vapor, aproximadamente 3-5 minutos	Frágil	6-20
Repollo	Pelar y cortar en tiras de 3 mm.	Duro	6-14
Zanahoria	Al vapor, cortado en rodajas finas o en rodajas	Listo para comer	6-12
Coliflor	Al vapor suave y cortado	Duro	6-16
Apio	Cortado en 6 mm	Frágil	6-14
Cebollino	Cortar	Frágil	6-10

Pepino	Pelar y cortar en 12 mm.	Duro	6-18
Berenjena	Cortado en 6 mm, 8 mm de grosor	Frágil	6-18
Ajo	Rodajas peladas	Frágil	6-16
Pimienta	Todo	Frágil	8-14
Seta	Rebanada o entera	Duro	6-14
Cebolla	Rebanada	Frágil	8-14
Guisante	Vapor por 3-5 minutos	Frágil	8-14
Pimiento picante	cortado en tiras o círculos de 6 mm	Frágil	4-14
Papas	Cortar, cortar en dados y cocinar al vapor durante 8-10 minutos	Frágil	6-18
Ruibarbo	Pelar y cortar en longitudes de 3 mm	Libre de humedad	8-38
Espinacas	Al vapor para marchitarse	Frágil	6-16
Los tomates	Pelar, cortar por la mitad o cortar	Duro	8-24
Calabazas	Cortado en 6 mm	Frágil	6-18

C、Pretratamiento de carne, pescado y otros alimentos:
1. Carne magra (sin grasa): se recomienda marinar la carne antes de secarla para mantenerla natural y tierna. Los productos salados deben ser salados para ayudar a absorber el agua de la carne y mantenerla fresca.

Estándares de marinado:
1/2 taza de pasta de frijoles; 1 ajo, machacado; 2 cucharadas de azúcar morena; 2 cucharadas de salsa de tomate; 1/2 taza de salsa Worcestershire; 1-1 / 4 cucharadita de sal; 1/2 cucharadita de cebolla Polvo; 1/2 cucharadita de pimienta; mezcle todos los ingredientes anteriores.

La carne se corta en cubos pequeños y se coloca en una máquina. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se haya evaporado.

2、Carne de aves de corral:
Todas las aves de corral deben cocinarse antes del secado. Cocer al vapor o asar es la mejor manera. El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que toda la humedad se haya evaporado.
3. Pescado:
Se recomienda cocinar al vapor o asar antes de secar (hornear a 200 grados en el horno durante 20 minutos). El tiempo de secado es de aproximadamente 2-8 horas hasta que se haya evaporado toda el agua.
D、Vainilla:
Enjuague el exceso de agua y retire las hojas en mal estado. Extienda las hierbas sin apretar en una tolva para hornear. El tiempo de secado depende del tamaño y tipo, el tiempo de secado es de aproximadamente 2-6 horas.
E、Pan, etc.
Cortar en trozos pequeños (sin corteza). Extender libremente sobre la secadora, el tiempo de secado es de aproximadamente 30 minutos a 2 horas.
F、Nueces:
Retire la cáscara y enjuague con agua caliente. Esparcidos en la secadora. No almacene hasta que las nueces se hayan enfriado. Las nueces contienen aceite que puede causar algunos olores podridos, por lo que deben mantenerse frescas en el refrigerador. Cuando necesite usar nueces, sáquelas y colóquelas a temperatura ambiente normal; el tiempo de secado es de aproximadamente 18-26 horas.

Capítulo 6 Limpieza y mantenimiento

1. Apague la secadora eléctrica antes de limpiarla.
2. Después de secar el producto alimenticio, lave la secadora con agua tibia, use un paño de algodón suave, si es necesario, use la preparación de utensilios de limpieza para limpiarlo y luego séquelo.
3. No use una corriente de agua para limpiar la secadora eléctrica ni la coloque en agua para limpiar la base de la secadora eléctrica. Lave la superficie de la base de la secadora eléctrica sucia con un paño húmedo.
4. No se deben usar limpiadores abrasivos, cepillos metálicos y solventes orgánicos.
5. Almacene el producto limpio en un ambiente fresco y ventilado.

Capítulo VII
Fallos y solución de problemas

Fenómeno de falla	Motivos de las fallas	Resoluciones
El producto no funciona	1. Enchufe olvidado o suelto	Enchufar
	2. Toma de corriente dañada	Reemplace la toma de corriente
	3. Cable de alimentación dañado	Enviar al departamento designado o al personal de mantenimiento profesional para su reemplazo
Wenn das Produkt funktioniert, leuchtet das Licht nicht.	Indicador de potencia dañado	Enviar al departamento designado o al personal de mantenimiento profesional para su reemplazo
Wenn das Produkt funktioniert, keine Heißluft	1. Fusible quemado	Enviar al departamento designado o al personal de mantenimiento profesional para su reemplazo o desecho
	2. Cable eléctrico quemado	Enviar al departamento designado o al personal de mantenimiento profesional para su reemplazo o desecho

Capítulo VIII Detalles del embalaje

Placa base	Secador	Tapa	Manual	Tarjeta de garantía
1	5	1	1	1

Catalogue

Chapitre I Précautions de sécurité

Chapitre II Spécifications techniques

Chapitre III Pièces et Noms

Chapitre IV Fonctionnement du Produit et Consignes à observer

Chapitre V Méthodes de prétraitement des aliments avant le séchage

Chapitre VI Nettoyage et entretien

Chapitre VII Pannes probables et dépannage

Chapitre VIII Liste de colisage

Avant-propos

• Merci d'avoir choisi le déshydrateur de fruits et légumes de marque Tiastar de notre société. Nous avons élaboré le présent manuel d'instructions pour vous permettre d'utiliser et d'entretenir correctement ce produit. Veuillez lire attentivement les instructions avant l'utilisation et conserver le manuel avec soin pour référence ultérieure.
• Ce manuel s'applique uniquement au déshydrateur de fruits et légumes de la série GGJ-261. Tiastar Appliance Limited se réserve le droit d'expli-quer définitivement ce manuel. Vous pouvez vous référer aux instructions de ce manuel lors de l'utilisation et de l'entretien. Pour les choses non mentionnées, veuillez contacter le service à la clientèle de notre compagnie.
Ce manuel comporte inévitablement des lacunes et des erreurs. Bienvenue à nous présenter vos conseils. Vos conseils sont très précieux pour nous, car
ils pourront nous aider à apporter aux consommateurs les produits de meilleure qualité, à prix plus raisonna-bles ou plus populaires auprès de nos clients, Merci!!
• Le déshydrateur électrique est un appareil domes-tique sans surveillance. Ne pas le laisser travailler au-delà de la période spécifiée.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant l'utilisation de ce produit!
Ce produit est uniquement destiné à l'usage domestique ou dans des endroits similaires

• Ce produit peut sécher rapidement et simplement les légumes, les fruits, la viande, du poisson et d'autres aliments pour obtenir les pommes séchées, les bananes séchées, les légumes séchés, la viande de bœuf séchée, le poisson séché, etc.
• Les aliments peuvent être séchés d'une manière plus rapide grâce au système de séchage à circulation d'air chaud.
• Le contrôleur de température spécialement conçu permet de définir différentes températures pour sécher différents aliments selon les besoins.
• Les aliments séchés par cet appareil sont verts, sains et délicieux.
Chers clients: Bienvenue à utiliser le système de déshydrateur alimentaire Tiastar. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions pour utiliser correctement ce produit. En outre, veuillez lire le Chapitre Précautions de Sécurité. Prêtez une attention particulière aux rappels écrits en gras.

Chapitre I Précautions de sécurité

1.Assurez-vous que la tension de l'alimentation électrique correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique du produit.
2.Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un usage commercial, une utilisation incorrecte ou le non-respect de ce manuel. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie.
3.Veuillez utiliser une prise avec la mise à la terre. Insérez la fiche dans la prise correctement. Sinon le mauvais contact causerait un incendie. Ne pas insérer la fiche de ce produit à une prise universelle avec d'autres appareils dans le même temps.
4.Pour débrancher la fiche, veuillez tenir bien la fiche et puis la retirer. Ne pas utiliser trop de force et ne pas tordre le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, soit utilisez le cordon d'alimentation fourni par notre société, soit jetez-le directement.
5.Ce produit travaille généralement pendant une longue période. Tenez-le hors de la portée des enfants.
6.Ne pas placer ce produit sur une surface instable, humide et non résistante à la chaleur pour éviter des dommages ou des pannes.
7.C'est un produit à circulation d'air chaud. Lors du fonctionnement, il est interdit de bloquer l'entrée d'air de ce produit par des objets en bas du produit. Sinon, ce produit serait endommagé ou un danger se produirait.
8.Il est strictement interdit de déplacer ce produit en cours de fonctionnement. Il est strictement interdit de couvrir le trou de dissipation thermique de ce produit en cours de fonctionnement pour éviter tout danger.

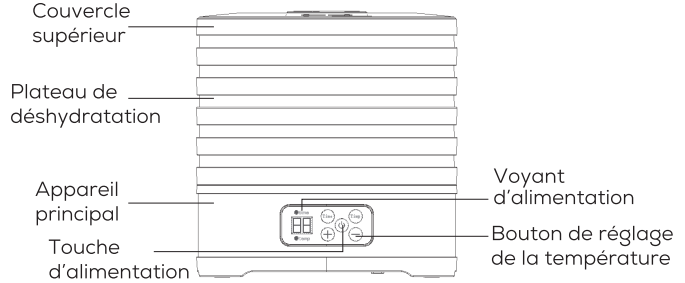
9.Ne pas placer ce produit directement sur le feu ou à proximité d'une source de chaleur, car cela pourrait causer des dommages, des pannes, un incendie ou d'autres dangers.
10.Il est interdit de nettoyer ce produit à l'eau. Il faut l'essuyer à l'aide d'un chiffon humide. Avant le nettoyage, il faut laisser ce produit refroidir à température ambiante.
11.Lorsque ce produit n'est pas utilisé, ne pas insérer la fiche de ce produit dans la prise pendant longtemps. Il faut retirer la fiche dans l'un ou l'autre des cas suivants: une panne se produit après l'utilisation; avant le nettoyage; avant l'examen ou la réparation.
12.Si une partie de ce produit prend feu, ne pas éteindre le feu avec de l'eau directement. Il faut éteindre le feu à l'aide d'un extincteur ou d'un chiffon humide.
13.Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée similaire ou mis au rebut directement pour éviter tout danger éventuel.
9.Ne pas placer ce produit directement sur le feu ou à proximité d'une source de chaleur, car cela pourrait causer des dommages, des pannes, un incendie ou d'autres dangers.
10.Il est interdit de nettoyer ce produit à l'eau. Il faut l'essuyer à l'aide d'un chiffon humide. Avant le nettoyage, il faut laisser ce produit refroidir à température ambiante.
11.Lorsque ce produit n'est pas utilisé, ne pas insérer la fiche de ce produit dans la prise pendant longtemps. Il faut retirer la fiche dans l'un ou l'autre des cas suivants: une panne se produit après l'utilisation; avant le nettoyage; avant l'examen ou la réparation.

12.Si une partie de ce produit prend feu, ne pas éteindre le feu avec de l'eau directement. Il faut éteindre le feu à l'aide d'un extincteur ou d'un chiffon humide.
13.Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée similaire ou mis au rebut directement pour éviter tout danger éventuel.

Chapitre II
Spécifications techniques

La tension de l'alimentation électrique.....220V--240V
La fréquence du réseau électrique.....50/60Hz
La puissance de consommation standard.....240W
Le degré de protection contre l'électrocution..... Ⅱ
Les conditions de travail.....Travail durable
La température de l'air sur chaque plateau.....±10
L'efficacité de séchage.....
Le poids de l'emballage.....non supérieur à 3.5 kg

Capítulo III
Partes y nombres



Chapitre IV
Fonctionnement du Produit et Consignes à observer

I.Fonctionnement

1.Avant la première utilisation du déshydrateur électrique, nettoyez les plateaux de déshydratation et essuyez-les à l'aide d'un chiffon sec.
2.Mettez les aliments prétraités sur chaque plateau de déshydratation de façon uniforme. Placez les plateaux de déshydratation préparés sur la base de ce produit et fermez le couvercle.
3.Insérez la fiche d'alimentation dans la prise pour mettre ce produit sous tension. Appuyez sur la touche d'alimentation, ce produit commercera à travailler.
4.Les aliments peuvent être séchés en fonction des types et des goûts personnels.
5.Après que le séchage des aliments est fini, éteignez ce produit et retirez la fiche.
6. Après avoir fini tout le travail, nettoyez les plateaux de déshydratation et le plateau pour la collecte des résidus liquides.

II.Les consignes à observer

1.La durée maximale de chaque utilisation ne doit pas dépasser 72 heures pour ne pas affecter la durée de vie du produit entier.
2. Après chaque utilisation, éteignez ce produit et retirez la fiche.
3. Si ce produit est utilisé normalement après la mise sous tension, le voyant, le ventilateur et autres pièces

doivent se trouver en état de travail, c'est-à-dire que le voyant rouge reste allumé et que le vent souffle de la sortie d'air du couvercle supérieur.
4.Il ne faut pas ajouter de l'eau ou tout autre liquide dans ce produit. Une petite quantité de gouttes d'eau sur les aliments dans le récipient de séchage à vapeur est tolérable.
5.Lors du séchage, assurez-vous que l'air chaud circule naturellement dans ce produit. Ne pas mettre d'aliments très lourds sur les plateaux de déshydratation. En outre, ne pas empiler les aliments. La durée de séchage varie en fonction de différents aliments. (Remarque: lorsque le produit commence à travailler, assurez-vous que le couvercle supérieur se trouve dans la bonne position. Si vous n'avez pas suffisamment de temps pour sécher les aliments en une journée, vous pouvez les sécher le lendemain. Dans ce cas-là, conservez les aliments pas complètement séchés dans un contenant ou un sac en plastique bien scellé.)
6.Lors du fonctionnement de ce produit, la température du plateau de déshydratation le plus haut est la plus élevée. Pour permettre de sécher les aliments de façon plus uniforme, changez la position des plateaux régulièrement.
7.Après le séchage des aliments, s'ils ne sont pas consommés immédiatement, il faut conserver les aliments déjà séchés dans le contenant ou le sac en plastique scellé. Il est recommandé de les stocker au frigo.
8.Après l'utilisation de ce produit, peu importe s'il y a des aliments sur le plateau de déshydratation, il est recommandé d'empiler tous les plateaux de déshydratation et de les placer sur ce produit.

9.Les aliments doivent toujours être placés sur les plateaux de haut en bas. Après avoir placé les aliments, fermez bien le couvercle. Sinon, la durée de séchage et le goût des aliments séchés seront affectés.
10.Avant le séchage, veuillez prétraiter les aliments, par exemple, le nettoyage, la coupe, l'immersion dans l'eau, etc. Le prétraitement des aliments aide à conserver la couleur et le goût des aliments.

Chapitre V Méthodes de prétraitement des aliments avant le séchage (Remarque: les méthodes suivantes ne sont fournies qu'à titre de référence)

A. Le prétraitement des fruits
1. Ajoutez 2 tasses d'eau dans un quart de tasse de jus. Immergez les aliments à sécher dans la solution préparée pendant environ 2 minutes. (Remarque: correspondez le jus au fruit, par exemple, le jus de pomme est pour la pomme à sécher).
2. Le tableau de prétraitement des aliments:

Nom d'aliment	Préparation	Norme de séchage	Temps/heure (approximativement)
Pomme	Dénoyauter, couper en tranches ou éplucher	Souple	5-6
Artichaut	Couper en lamelles de 3mm	Cassable	5-13
Amande	Couper à moitié ou en tranches, dénoyauter	Souple	12-38
Banane	Éplucher, couper en lamelles de 3 à 4 mm	Croquant	8-38
Cerise	Dénoyauter ou pas	Tenace	Après le séchage à moitié, dénoyauter

Myrtille	Fendre ou entier	Souple	6-26
Jujube	Dénoyauter et couper en tranches(ou entier)	Tenace	6-72
Figue	Couper en tranches	Tenace	6-26
Raisin	Entier	Souple	8-72
Pêche	Couper à moitié, sécher avec peau, dénoyauter après le séchage à moitié	Souple	8-26
Peau d'orange	Lamelles longues	Cassable	8-16
Pêche	Sécher à moitié, dénoyauter, placer un demi ou un quart	Souple	8-16
Poire	Éplucher, couper en tranches	Souple	8-16

B.Le prétraitement des légumes
1.Prétraitez les légumes à la vapeur, à l'eau bouillante ou à l'huile. Cette recommandation est principalement destinée aux haricots verts, au chou-fleur, au brocoli et aux pommes de terre.
2.Mettez les légumes prétraités dans l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Après la filtration, mettez-les sur les plateaux de déshydratation.
3.Immergez les légumes dans le jus de citron pendant environ 2 minutes.

Nom d'aliment	Préparation	Norme de séchage	Temps/heure
Artichaut	Couper en lamelles de 8 mm, cuire pendant 10 minutes	Cassable	6-14
Asparagus	Couper en lamelles de 25 mm	Cassable	6-14
Légumineuse	Couper, cuire à la vapeur jusqu'à l'état translucide	Cassable	8-26
Betterave	Cuire à la vapeur, refroidir, étêter, déraciner	Cassable	8-26

Feuille de Bruxelles	Arracher les feuilles de la tige	Cassable	8-30
Brocoli	Couper, cuire à la vapeur jusqu'à l'état souple, pendant environ 3 à 5 minutes	Cassable	6-20
Chou	Éplucher, couper en lamelles de 3 mm	Tenace	6-14
Carotte	Cuire jusqu'à l'état souple, couper en lamelles ou tranches	Instantané	6-12
Chou-fleur	Cuire jusqu'à l'état souple, couper	Tenace	6-16
Céleri	Couper en tranches de 6mm	Cassable	6-14
Ciboule	Couper	Cassable	6-10
Concombre	Éplucher, couper en tranches de 12mm	Tenace	6-18
Aubergine	Couper en tranches avec une épaisseur de 6mm à 8 mm	Cassable	6-18
Ail	Éplucher, couper en tranches	Cassable	6-16
Poivre	Entier	Cassable	8-14
Champignon	Couper en tranches, ou entier	Tenace	6-14
Oignon	Couper en tranches	Cassable	8-14
Pois	Cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	Cassable	8-14
Piment	Épépiner, couper en lamelles ou cercles de 6 mm	Cassable	4-14
Pomme de terre	Couper en tranches ou morceaux, cuire à la vapeur pendant 8 à 10 minutes	Cassable	6-18
Rheum	Éplucher, couper en lamelles de 3 mm	Sans humidité	8-38
Épinard	Cuire à la vapeur jusqu'à l'état flétri	Cassable	6-16
Tomate	Éplucher, couper à moitié ou couper en tranches	Tenace	8-24
Citrouille	Couper en tranches de 6mm	Cassable	6-18

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

1.La viande maigre(sans gras): il est recommandé de faire mariner la viande avant le séchage pour garder le goût naturel et tendre. Le sel permet d'absorber l'humidité de la viande et de garder la viande à l'état frais.

Normes de marinage:

Mélangez tous les ingrédients suivants: 1/2 tasse de sauce de soja fermenté, 1 ail écrasé, 2 cuillères de cassonade, 2 grandes cuillères de sauce de tomate, 1/2 tasse de sauce de Worcestershire, 1-1/4 de cuillères de sel, 1/2 tasse de poudre d'oignon, 1/2 tasse de poivre. Coupez la viande en morceaux cubes et puis mettez-les dans l'appareil. Le séchage dure de 2 à 8 heures jusqu'à ce que l'humidité s'évapore.

2.La viande de volaille:

Avant le séchage, il faut cuire la viande. Il vaut mieux cuire à la vapeur ou rôtir au four. Le séchage dure environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que l'humidité s'évapore.

3.Le poisson:

Il est recommandé de cuire le poisson à la vapeur ou rôtir au four avant le séchage(200 ℃ au four, pendant 20 minutes). Le séchage dure environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que l'humidité s'évapore.

D.La vanille, etc

Rincez et essorez l'excès d'eau, et retirez les feuilles avariées. Étalez les vanilles lâchement sur le plateau de déshydratation. La durée de séchage dépend de la taille et du type. Le séchage dure environ 2 à 6 heures.

E.Le pain, etc

Coupez le pain en petits morceaux(sans croûte). Étalez le pain lâchement sur le plateau de déshydratation. Le séchage dure environ 30 minutes à 2 heures.

F.Les noix:
Décortiquez et rincez à l'eau chaude. Étalez les noix lâchement sur le plateau de déshydratation. Ne stockez pas les noix séchées qu'après le refroidissement. Les noix contiennent de l'huile qui causerait des odeurs de putréfaction. Donc, les noix séchées doivent être conservées au frigo pour garder la fraîcheur. Lorsque vous devez utiliser des noix, retirez-les et placez-les à température ambiante normale. Le séchage dure environ 18 à 26 heures.

Chapitre VI Nettoyage et entretien

1.Avant le nettoyage, il faut débrancher le déshydrateur électrique.
2.Après avoir fini le séchage des aliments, lavez les plateaux de déshydratation à l'eau tiède et avec un chiffon doux en coton. Si nécessaire, utilisez un détergent destiné aux ustensiles pour le nettoyage, et puis essuyez-le.
3.Il est interdit de nettoyer ou rincer le déshydrateur électrique à l'eau, et de l'immerger dans l'eau. Essuyez la surface sale de la base du déshydrateur électrique à l'aide d'un chiffon humide.
4.Ne pas utiliser un nettoyant abrasif, une brosse en métal ou les solvants organiques.
5.Stockez le déshydrateur déjà nettoyé dans un endroit frais et ventilé.

Capítulo VII
Fallos y solución de problemas

Phénomène de la panne	Causes probables	Solution
Ce produit ne fonctionne pas	1.Vous avez oublié d'insérer la fiche d'alimentation ou la fiche est lâche	Insérez bien la fiche
	2.La prise d'alimentation est endommagée	Remplacez la prise d'alimentation
	3.Le cordon d'alimentation est endommagé	Envoyez-le au service désigné ou une personne qualifiée pour le remplacement.
Ce produit fonctionne, mais le voyant ne s'allume pas	Indicador de potencia dañado	Envoyez-le au service désigné ou une personne qualifiée pour le remplacement.
Ce produit fonctionne, mais il n'y a pas de vent chaud	1.Le fusible est brûlé	Envoyez-le au service désigné ou une personne qualifiée pour le remplacement ou l'élimination.
	2.Le fil chauffant électrique est brûlé	Envoyez-le au service désigné ou une personne qualifiée pour le remplacement ou l'élimination.

Chapitre VIII Liste de colisage

Appareil principal	Plateau de déshydratation	Couvercle supérieur	Manuel d'instructions	Carte de garantie
1	5	1	1	1

Indice

Prefazione

Capitolo I precauzioni per un uso sicuro

Capitolo II informazioni tecniche

Capitolo III parti e nom

Capitolo IV Funzionamento e precauzioni del prodotto

Capitolo V Modalità di manipolazione prima dell'essiccazione degli alimenti

Capitolo VI pulizia e manutenzione

Capitolo Risoluzione dei problem

Capitolo VIII dettagli dell'imballaggio

Prefazione

Grazie per aver utilizzato i nostri prodotti della serie di essiccatori per frutta e verdura del marchio "Tiastar". Per consentirvi di utilizzare e mantenere correttamente questo prodotto, prepariamo questo manuale dettagliato. Si prega di leggerlo attentamente prima di utilizzare questo prodotto e conservarlo correttamente per riferimento futuro.
Questo manuale è applicabile solo all'essiccatore di frutta e verdura GGJ-261 (serie). Tiastar Appliance Co., Ltd. si riserva il diritto di interpretazione finale per questo manuale. Tutti i contenuti del manuale sono solo per riferimento agli utenti durante l'uso e la manutenzione. Per questioni non coperte, ti preghiamo di comprendere. Gli utenti sono invitati a consultare il nostro servizio di consulenza. È inevitabile che ci siano alcune carenze ed errori in questo manuale. Diamo il benvenuto agli utenti di presentare opinioni preziose. Le tue opinioni sono la nostra preziosa ricchezza, che può rendere i prodotti della nostra azienda migliori, più ragionevoli e più popolari tra i consumatori. Grazie!!!
L'asciugatrice elettrica è un elettrodomestico incustodito, per favore non lavorare più a lungo del tempo specificato.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo prodotto!
Questo prodotto viene utilizzato solo a casa o in luoghi simili.

• Asciugatura semplice e rapida di verdure, frutta, carne, pesce e altri alimenti; come mele secche, banane, verdure, carne di manzo, pesce, ecc
Il sistema di asciugatura a circolazione d'aria calda può asciugare gli alimenti più velocemente
• Progettazione del controllo della temperatura, che può impostare temperature diverse per alimenti diversi in base alle esigenze
Il cibo è verde, sano e unico
Cari utenti: benvenuti a utilizzare la serie di essiccatoi per frutta "Tiastar". Per facilitare l'uso corretto e sicuro di questo prodotto, leggere attentamente questo manuale prima dell'uso. Prestare particolare attenzione a questo capitolo di "precauzioni per un uso sicuro". E presta particolare attenzione ai suggerimenti in grassetto.

Capitolo I precauzioni per un uso sicuro

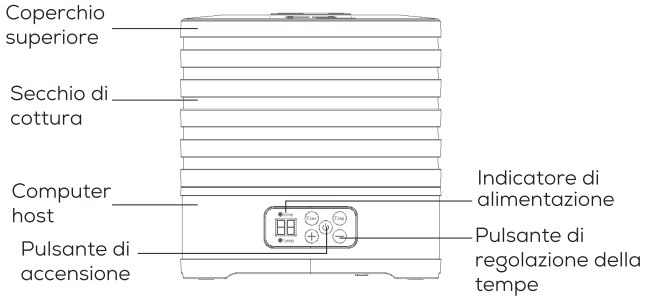
1. Controllare se la tensione di alimentazione specificata del prodotto è coerente con la tensione di alimentazione
2. Questo prodotto è solo per uso domestico. La società non sarà responsabile per eventuali guasti causati da qualsiasi uso commerciale, uso improprio o non conformità al presente manuale e tale guasto non sarà coperto dalla garanzia.
3. La presa con messa a terra deve essere utilizzata e la spina deve essere ben collegata, altrimenti potrebbe causare incendi a causa di uno scarso contatto. Non utilizzare la presa multiuso e altri apparecchi elettrici contemporaneamente.
4. Quando si scollega la spina di alimentazione, è necessario afferrare la spina e scollegarla. Non tirare con forza o torcere il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, utilizzare lo speciale cavo di alimentazione fornito dalla nostra azienda per sostituirlo o scartarlo direttamente.
5. Questo prodotto è un prodotto di lavoro a lungo termine. Non collocare il prodotto in un luogo accessibile ai bambini.
6. Non collocare il prodotto su una superficie instabile, umida e resistente al calore per evitare danni o guasti.
7. Questo prodotto è un prodotto di riscaldamento del flusso d'aria. È severamente vietato avere qualsiasi sostanza estranea nella parte inferiore del prodotto che possa bloccare l'ingresso dell'aria del prodotto quando il prodotto è in funzione, altrimenti causerà danni diretti o pericolo per il prodotto.

8. È severamente vietato spostare il prodotto mentre è in funzione. È severamente vietato coprire i fori di raffreddamento del coperchio superiore durante il funzionamento del prodotto, in modo da evitare pericoli.
9. Non collocare il prodotto direttamente sul fuoco o in luoghi vicini alla fonte di calore o alla fonte di incendio, altrimenti il prodotto verrà danneggiato o non funzionerà, o potrebbero verificarsi incendi o altri pericoli.
10. È severamente vietato lavare il prodotto in acqua e utilizzare solo un asciugamano bagnato per strofinarlo. Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di pulirlo.
11. Quando il prodotto non viene utilizzato, non inserirlo per lungo tempo nella presa. La spina deve essere estratta nelle seguenti condizioni: guasto dopo l'uso, manutenzione prima di ogni pulizia.
12. In caso di incendio parziale del prodotto, non utilizzare direttamente l'acqua per estinguere l'incendio. Utilizzare un estintore o un asciugamano bagnato per coprire il fuoco.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito o scartato direttamente dal personale a tempo pieno del produttore o del servizio di manutenzione designato.
Non utilizzare il prodotto nelle seguenti situazioni !!!
1. Quando il prodotto o il cavo di alimentazione sono danneggiati
2. Quando il prodotto cade accidentalmente, causando danni o funzionamento anomaloIn caso di una delle situazioni sopra descritte, si prega di inviare i prodotti al nostro centro di assistenza post-vendita. Si prega di utilizzare gli accessori originali.

Capitolo II informazioni tecniche

Tensione di alimentazione, V .....220 V - 240 V.
Frequenza di rete, Hz 50/60
Potenza assorbita standard, w .....240 W.
Livello attuale di protezione dalle scosse elettriche
..... II
Condizioni di lavoro ... . Condizioni di lavoro continue
La temperatura dell'aria su ciascun vassoio è di 60
..... ± 10
L'efficienza di asciugatura,%, non è inferiore a 80
Peso del pacchetto, kg, non più di ... .
3.5

Capitolo III parti e nomi



Capitolo IV
Funzionamento e precauzioni del prodotto

I. Operazione

1. Prima di utilizzare l'asciugatrice elettrica per la prima volta, pulire il secchio di asciugatura e pulirlo con un panno asciutto.
2. Collocare uniformemente il cibo pre-trattamento su ogni strato del secchio di cottura; posizionare il secchio di cottura sulla base del prodotto; coprire il coperchio superiore.
3. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa, collegare l'alimentatore e premere l'interruttore del pulsante di accensione, il prodotto inizia a funzionare.
4. Essiccazione degli alimenti in base ai diversi cibi e gusti personali.
5. Dopo l'essiccazione degli alimenti, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare la spina.
6. Pulire il secchio di cottura e la teglia dopo il lavoro.

II. Precauzioni

1. Il tempo massimo di manutenzione di ogni volta non deve superare le 72 ore, in modo da non influire sulla durata dell'intera macchina.
2. Dopo ogni utilizzo, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare la spina.
3. Quando il prodotto è acceso e in uso normale, la spia, la ventola e altri componenti devono essere funzionanti, ovvero la spia è rossa e il coperchio superiore è accesoC'è un evidente vento che soffia dall'uscita dell'aria di.
4. Non aggiungere acqua o altri liquidi al prodotto; è consentita una piccola quantità di goccia d'acqua sul cibo nel contenitore per cottura a vapore.
5. Durante l'asciugatura, mantenere l'aria calda all'interno della macchina in modo naturale. Non mettere troppo cibo sul secchio di cottura e il cibo non può essere sovrappostoPosto. Il tempo di asciugatura di diversi alimenti è diverso (Nota: quando la macchina inizia a funzionare, assicurarsi che il coperchio superiore sia nella posizione corretta. In caso contrarioC'è abbastanza tempo per asciugare il cibo in un giorno e può essere asciugato il giorno successivo. In questo caso, utilizzare contenitori per alimenti che non sono essiccatiOppure il sacchetto di plastica deve essere sigillato.)
6. Quando il prodotto funziona, la temperatura sul secchio di asciugatura è massima. Al fine di rendere più uniforme l'asciugatura degli alimenti, la posizione della griglia di cottura a vapore deve essere cambiata regolarmente.
7. Dopo che il cibo è stato essiccato, se non è commestibile, il cibo essiccato deve essere sigillato con contenitori o sacchetti di plastica e conservato immediatamente; si consiglia di conservarlo in frigorifero.
8. Dopo aver utilizzato il prodotto, si consiglia di impilare tutti i secchi di cottura sul prodotto indipendentemente dal fatto che vi siano alimenti nel secchio di cottura.
9. Il cibo deve sempre essere posizionato dallo strato superiore della griglia di cottura a vapore allo strato successivo del secchio di cottura; dopo che il cibo è stato posizionato, il coperchio dovrebbe essere coperto, altrimenti il tempo di asciugatura ell sapore del cibo sarà influenzato dopo l'essiccazione.
10. Prima dell'asciugatura, eseguire il pretrattamento, ad esempio pulizia, affettatura o taglio, ammollo, ecc.E conservazione del gusto.

Capitolo 5
Metodi di trattamento prima dell'essiccazione degli alimenti (Nota: i seguenti metodi sono solo di riferimento)

A. Pretrattamento alla frutta
1. Aggiungi 2 tazze d'acqua a 1/4 di tazza di succo e immergi il cibo secco per circa 2 minuti. (Nota: il succo di frutta viene utilizzato con il cibo, come il succo di mela per le mele secche.
2. Tabella di manipolazione degli alimenti

Nome del cibo	Pronto	Standard a secco	Ora / ora(su)
Mela	Buccia del kernel, slice o circle	Flessibile	5-6
Carciofo	Tagliare in strisce da 3 mm	Friabile	5-13
Mandorle	Tagliato a metà o affettato e snocciolato	Flessibile	12-38
Banane	Sbucciare e tagliare in pezzi di 3-4 mm	Fragile	8-38
Ciliegie	Può essere controllato o meno, oppure attendere	Duro	8-34 non diventare nucleare dopo la metà
Mirtillo	Dividi o interi	Flessibile	6-26
Giuggiola	Sezione enucleazione (o intera)	Duro	6-72
Fichi	Affettato	Duro	6-26
Uva	Il tutto	Flessibile	8-72
Nettarina	Tagliare mezzo pelato e asciugato all'aria	Flessibile	8-26
Buccia d'arancia	Allungata	Friabile	8-16

Pesche	Denocciolatura semi-secca, metà o 1/4	Flessibile	10-34
Pere	Fette sbucciate	Flessibile	8-30

B. Pretrattamento vegetale:
1. Trattare con vapore, acqua bollita o olio. Consigliato per legumi verdi, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate.
2. Mettere le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti. Scolare e mettere nel secchio di cottura.
3. Immergere le verdure nel succo di limone per circa 2 minuti.

Nome del cibo	Pronto	Standard a secco	Ora / ora
Carciofo	Tagliare in strisce da 8 mm e cuocere per circa 10 minuti	Friabile	6-14
Asparagi	Tagliare in strisce da 25 mm	Friabile	6-14
Legume	Tagliare e cuocere a vapore fino a quando non è traslucido	Friabile	8-26
Barbabietola	Vapore,raffreddamento, rimozione della testa, rimozione della radice	Friabile	8-26
Foglia di Bruxelles	Prendi le foglie dallo stelo	Friabile	8-30
Cavolfiore	Tagliare e cuocere a vapore, circa 3-5 minuti	Friabile	6-20
Cavolo	Sbucciare e tagliare in strisce da 3 mm	Duro	6-14
Carota	Al vapore, tagliato a fette sottili o affettato	Pronto da mangiare	6-12
Cavolfiore	Al vapore morbido e tagliato	Duro	6-16
Sedano	Affettato in 6 mm	Friabile	6-14
Erba cipollina	Fenditura	Friabile	6-10

Cetriolo	Sbucciare e tagliare in 12mm	Duro	6-18
Melanzana	Affettato in 6 mm, 8 mm di spessore	Friabile	6-18
Aglio	Fette sbucciate	Friabile	6-16
Pepe	Il tutto	Friabile	8-14
Fungo	Slice, o intero	Duro	6-14
Cipolla	Affettato	Friabile	8-14
Piselli	Vapore per 3-5 minuti	Friabile	8-14
Peperoncino	Senza semi, tagliato in strisce o cerchi da 6 mm	Friabile	4-14
Patata	Affetta, taglia a dadini e cuoci a vapore per 8-10 minuti	Friabile	6-18
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare in lunghezze di 3 mm	No umidità	8-38
Spinaci	Al vapore per appassire	Friabile	6-16
Pomodoro	Sbucciate, tagliate a metà o affettate	Duro	8-24
Zucca	Affettato in 6 mm	Friabile	6-18

C. Pretrattamento di carne, pesce e altri alimenti:
1. Carne magra (senza grassi): si consiglia di marinare la carne per mantenerne il sapore naturale e renderla tenera prima dell'essiccazione. I prodotti salati dovrebbero avere sale per aiutare ad assorbire l'acqua dalla carne e mantenere freschi.
Standard di polimerizzazione:1/2 tazza di salsa di soia; 1 aglio, schiacciato; 2 cucchiai di zucchero di canna; 2 cucchiai di ketchup; 1/2 salsa Worcestershire; 1-1 / 4 cucchiaino di sale; 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere; 1/2 cucchiaino di pepe; mescolare tutti gli ingredienti sopra. La carne viene tagliata a cubetti e messa nella macchina.

Asciugare per circa 2-8 ore fino a quando tutta l'umidità evapora

2. Carne di pollame:
Tutta la carne di pollame deve essere cotta prima dell'essiccazione. Il vapore o la cottura al forno è il modo migliore. Asciugare per circa 2-8 ore fino a quando tutta l'umidità evapora
3. Pesce:
Si consiglia di cuocere a vapore o al forno prima dell'asciugatura (cuocere in forno a 200 ℃ per 20 minuti) per circa 2-8 ore fino a quando tutta l'acqua evapora
D. vaniglia, ecc
Risciacquare e drenare l'acqua in eccesso e rimuovere le foglie viziate. Distribuisci le erbe liberamente sul secchio di cottura. Il tempo di asciugatura dipende dalle dimensioni e dal tipo. Il tempo di asciugatura è di circa 2-6 ore.
E. pane:
Tagliare a pezzetti (senza crosta). Stenderlo sciolto sul secchio di asciugatura e il tempo di asciugatura è di circa 30 minuti - 2 ore
F. noci:
Rimuovere il guscio e lavarlo con acqua calda. Stenderlo sul secchio di cottura. Conservare le noci dopo che si sono raffreddate.
Le noci contengono olio che può causare un odore marcio, quindi devono essere mantenute fresche in frigorifero. Quando è necessario utilizzare le noci, estrarle e metterle a temperatura ambiente normale; il tempo di asciugatura è di circa 18-26 ore.

Capitolo 6 Pulizia e manutenzione

1. Scollegare l'alimentazione elettrica dell'asciugatrice elettrica prima di pulirla.
2. Dopo aver asciugato il prodotto alimentare, pulire il secchio con acqua calda, con l'aiuto di un panno di cotone morbido e, se necessario, utilizzare la preparazione per pulire il contenitore per pulirlo, quindi asciugarlo.
3. Non è consentito utilizzare il flusso d'acqua per pulire l'asciugatrice elettrica e posizionare l'acqua per pulire la base dell'asciugatrice elettrica. Pulire la superficie della base dell'asciugatrice elettrica sporca con uno straccio bagnato.
4. Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole metalliche e solventi organici.
5. Conservare i prodotti puliti in un ambiente fresco e ventilato.

Capitolo VII
Malfunzionamenti e risoluzione dei problemi

Fenomeno di fallimento	Le cause	soluzioni
Il prodotto non funziona	1. La spina di alimentazione ha dimenticato di collegarsi o allentarsi	Si prega di collegarlo
	2. La presa di corrente è danneggiata	Sostituire la presa di corrente
	3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione
Il prodotto funziona, la luce è spenta	Indicatore di alimentazione danneggiato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione
Lavoro prodotto, niente aria calda	1.Fusibile bruciato	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione o lo smaltimento
	2. Il filo del riscaldamento si brucia	Inviare al reparto designato o al personale di manutenzione professionale per la sostituzione o lo smaltimento

Capitolo VIII Dettagli dell'imballaggio

Computer host	Secchio da forno	Copertina superiore	Istruzione	Scheda di garanzia
1	5	1	1	1

Contents

Hoofdstuk I Voorzorgsmaatregelen voor veilig gebruik

Hoofdstuk II Technische informatie

Hoofdstuk III Onderdelen en benamingen

Hoofdstuk IV Werking van het product en voorzorgsmaatregelen

Hoofdstuk V Behandelingsmethoden vóór het drogen van voedsel (Opmerking: De volgende methoden zijn uitsluitend ter referentie)

Hoofdstuk VI Reiniging en onderhoud

Hoofdstuk VII Storingen en methoden om problemen op te lossen

Hoofdstuk VIII Verpakkingsdetails

Inleiding

Dank u voor het gebruik van onze "Tiastar" merk fruit en groente drogerserie producten. Om u in staat te stellen dit product correct te gebruiken en te onderhouden, hebben wij speciaal deze gedetailleerde instructie geschreven. Lees deze aandachtig voordat u het product in gebruik neemt en bewaar hem goed voor latere naslag.
Deze gebruiksaanwijzing is alleen van toepassing op GGJ-261 (serie) fruit- en groentedrogers. Tiastar Electric Appliance Co, Ltd. behoudt zich het laatste recht voor om deze handleiding te interpreteren. De inhoud van deze handleiding is uitsluitend bedoeld als referentie voor de gebruiker. Gelieve de niet behandelde zaken te begrijpen. Gebruikers zijn van harte welkom om onze service-adviesafdeling te raadplegen. Het is onvermijdelijk dat er onvolkomenheden en fouten in deze handleiding staan. Gebruikers zijn van harte welkom om waardevolle meningen naar voren te brengen. Uw meningen zijn onze kostbare rijkdom en kunnen onze producten beter, redelijker en populairder maken bij de consument. Dank U! ! !

Elektrische droger is een onbeheerd huishoudelijk elektrisch apparaat, gelieve niet te werken na de aangegeven tijd.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door alvorens het product te gebruiken!
Dit product wordt alleen gebruikt in gezinnen of soortgelijke plaatsen.

- Eenvoudig en snel drogen van groenten, fruit, vlees, vis en ander voedsel; Bijvoorbeeld gedroogde appels, gedroogde bananen, gedroogde groenten, beef jerky, gedroogde vis, enz.

- Hete luchtcirculatie droogsysteem kan voedsel sneller drogen.

- De temperatuurregeling kan verschillende temperaturen instellen voor verschillende voedingsmiddelen te drogen volgens de behoeften.

- Het bereide voedsel is groen, gezond en uniek van smaak.
- Beste gebruikers: Welkom bij het gebruik van de "Tiastar" fruit droger serie. Om een correct en veilig gebruik van dit product mogelijk te maken, verzoeken wij u deze handleiding aandachtig door te lezen alvorens het product in gebruik te nemen. Let vooral op het hoofdstuk "Voorzorgsmaatregelen voor veilig gebruik" en de vetgedrukte aanwijzingen.

Hoofdstuk I Voorzorgsmaatregelen voor veilig gebruik

1. Controleer of de opgegeven voedingsspanning van het product overeenkomt met de voedingsspanning.
2. Dit product is uitsluitend bestemd voor thuisgebruik. Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor storingen veroorzaakt door commercieel gebruik, onjuist gebruik of het niet naleven van deze specifica-tie, en dergelijke storingen worden niet gedekt door de garantie.
3. Er moet een stopcontact met aarding worden gebruikt en de stekker moet goed vastzitten, anders kan een slecht contact leiden tot brand. Gebruik het universele stopcontact niet gelijktijdig met andere elektrische apparaten.
4. Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, moet u de stekker vasthouden en uit het stopcontact trekken zonder aan het netsnoer te trekken of het te verdraaien.
snoer. Als het netsnoer beschadigd is, moet u het vervangen door het speciale netsnoer dat door ons bedrijf wordt geleverd of het direct weggooien.
5. Dit product is een werkproduct voor de lange termijn. Plaats het product niet op een voor kinderen toegankelijke plaats.
6. Plaats het product niet op onstabiele, vochtige en hittebestendige oppervlakken om schade of defecten te voorkomen.
7. Dit product is een luchtcirculatie verwarmingsproduct. Het is ten strengste verboden om vreemde voorwerpen aan de onderkant van het product te hebben die de luchtinlaat van het product kunnen blokkeren wanneer het product werkt, anders zal het directe schade of gevaar voor het product veroorzaken.
8. Het is ten strengste verboden het product te verplaatsen wanneer het aan het werk is. Het is ten strengste verboden om het gat voor de warmteafvoer van de bovenkap te blokkeren tijdens het werken met het product, om gevaar te voorkomen.

9. Plaats het product niet direct op het vuur of ergens in de buurt van de warmtebron of vuurbron, anders zal het product worden beschadigd of slecht functioneren, en zelfs brand of andere gevaren zullen optreden.
10. Het is ten strengste verboden het product in water te dompelen om het te reinigen, alleen een natte handdoek mag worden gebruikt om te schrobben. Het product moet worden afgekoeld tot kamertemperatuur voordat het wordt gereinigd.
11. Wanneer het product niet in gebruik is, gelieve de stekker niet gedurende lange tijd in het stopcontact te steken. De stekker moet onder de volgende omstandigheden uit het stopcontact worden gehaald:
storing treedt op na gebruik, voor elke reiniging, en tijdens revisie.
12. In geval van gedeeltelijke brand van het product, gelieve het vuur niet rechtstreeks met water te blussen. Brandblusser of natte handdoek kunnen worden gebruikt om het brandende deel af te dekken om het vuur te doven.
13. Als het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen, direct worden vervangen of weggegooid door gelijksoortig fulltime personeel van de fabrikant of zijn aangewezen onderhoudsafdeling.

Gebruik het product niet in de volgende situaties! ! !

1. Wanneer het product of het netsnoer beschadigd is.

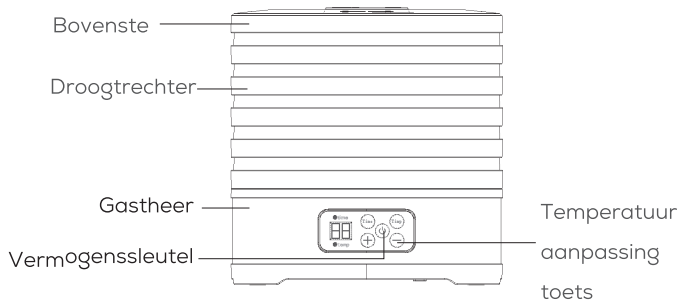
2. Wanneer het product per ongeluk valt, waardoor schade of een abnormale werking ontstaat.

In het geval van de bovengenoemde situatie, gelieve de producten naar ons naverkoopdienstcentrum voor verwerking te verzenden. Gelieve de originele toebehoren van het product te gebruiken.

Chapter II Technical Information

Voedingsspanning, V..... 220V--240V
Frequentie elektriciteitsnet, Hz..... 50/60
Standaard stroomverbruik, W..... 240W
Huidig beschermingsniveau tegen elektrische schokken II
Werkomstandigheden.....Continu werken
De luchttemperatuur op elk dienblad is 60 .....±10
Droogefficiëntie, %, niet minder dan 80
Verpakkingsgewicht, kg, niet meer dan.....3.5

Hoofdstuk III Delen en namen



Hoofdstuk IV Werking van het product en voorzorgsmaatregelen

I. Operatie

1. Voordat u de elektrische droger voor de eerste keer gebruikt, dient u de droger schoon te maken en met een droge doek af te vegen.
2. Plaats het voorbehandelde voedsel gelijkmatig op elke laag van de droogtrechter; plaats de droogtrechter met het voedsel op de productbasis; dek de bovenste afdekking af.
3. Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact, schakel de voeding in en druk op de aan/uit-knop om het product aan het werk te zetten.
4. Droog het voedsel volgens de verschillende voedingsmiddelen en persoonlijke smaken.
5. Nadat het voedsel gedroogd is, zet u de stroomschakelaar uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
6. Nadat het werk is voltooid, reinigt u de droogtrechter en de sapbak, enz.

II. Opmerkingen

1. De langste servicetijd is niet gemakkelijk 72 uur per keer te overschrijden, om de levensduur van de gehele machine.
2. Na elk gebruik, gelieve de stroomschakelaar uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.
3. Wanneer het product is ingeschakeld en normaal wordt gebruikt, moeten het indicatielampje, de ventilator en andere onderdelen in werkende staat zijn. Dat wil zeggen, het rode lampje van het controlelampje brandt en er waait duidelijk wind uit de luchtuitlaat op het bovendeksel.

4. Aan dit product mag geen water of een andere vloeistof worden toegevoegd. Het is toegestaan een kleine hoeveelheid waterdruppels op het voedsel in de stoomcontainer te hebben.
5. Laat tijdens het drogen de hete lucht in het apparaat op natuurlijke wijze circuleren. Laat geen zware etenswaren op de bakemmer liggen, en de etenswaren mogen elkaar niet overlappen. Verschillende voedingsmiddelen hebben verschillende droogtijden (let op: wanneer het apparaat begint te werken, controleer dan of de
bovenklep in de juiste positie staat. Als er op een dag niet genoeg tijd is om het voedsel te drogen, kan het op de volgende dag gedroogd worden. Sluit in dit geval het niet gedroogde voedsel af met bakjes of plastic zakken).
6. Wanneer het product werkt, is de temperatuur op de droogtrechter het hoogst, zodat het voedsel gelijkmatiger droogt. De posities van de stoomrekken moeten regelmatig worden verwisseld.
7. Nadat het voedsel gedroogd is en niet gegeten wordt, moet het gedroogde
het gedroogde voedsel in containers of plastic zakken worden verzegeld en onmiddellijk worden opgeslagen. Het wordt aanbevolen om het in de koelkast te bewaren.
8. Nadat het product is gebruikt, wordt aanbevolen om alle drooghoppers op te vouwen en ze op het product te plaatsen, ongeacht of er voedsel in de droog trechter.
9. Het voedsel moet altijd om beurten van het bovenste stoomrooster naar de onderste droogtrechter worden gelegd. Dek het voedsel af nadat het is weggezet. Anders zal de droogtijd en de smaak van het gedroogde voedsel worden beïnvloed.
10. Behandel het voedsel voor het drogen, zoals schoonmaken, snijden, weken, etc. Dit helpt om de kleur en smaak van het voedsel na het drogen te behouden.

Hoofdstuk V Behandelingsmethoden vóór het drogen van levensmiddelen (Noot: De volgende methoden zijn slechts ter referentie)

A. Voorbehandeling van de vruchten

1. Vul 2 glazen water met 1/4 kop vruchtensap en dompel het gewenste gedroogde voedsel daarin gedurende ongeveer 2 minuten. (Noot: Sap wordt gebruikt bij voedsel, zoals appelsap voor gedroogde appelen).
2. Lijst voor behandeling van voedsel

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Apple	To remove cores, slices, or loops	Pliable	5-6
Artichoke	Cut into 3mm strips	Brittle	5-13
Almond	Cut in half or slice, denucleate	Pliable	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm slices	Brittle	8-38
Cherry	Can go to approve not to go, or wait	Tenacious	8-34 Half dry before denuclearization
Blueberry	Split or whole	Pliable	6-26
Jujube	Enucleated slice (or whole)	Tenacious	6-72
Fig	Slice	Tenacious	6-26
Grape	Whole	Pliable	8-72
Nectarine	Cut half with skin and air dry, half dry and remove core	Pliable	8-26
Orange peel	Elongated strip	Brittle	8-16
Peach	Semidry enucleated, half or 1/4	Pliable	10-34
Pear	Peeled slice	Pliable	8-30

B. Plantaardige voorbehandeling:

1. Behandelen met stoom, gekookt water, of olie. Aanbevolen voor groene peulvruchten, bloemkool, asperges, en aardappelen.
2. Doe de bereide groenten in kokend water gedurende ongeveer 3-5 minuten. Filter droog en doe in een droogtrommel.
3. Week de groenten in citroensap gedurende ongeveer 2 minuten.

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 25mm strips	Brittle	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent	Pliable	12-38
Sugarbeet	Steam, cooling, remove head and root	Brittle	8-26
Brussels leaf	Pick the leaves from the stems		8-30
Cauliflower	Cut open and steam until soft, about 3-5 minutes	Brittle	6-20
Cabbage	Peel off and cut into 3mm strips	Tenacious	6-14
Carrot	Steam, slice or slice	Ready-to-eat	6-12
Cauliflower	Steam soft and cut open	Tenacious	6-16
Celery	Slice into 6mm	Brittle	6-14
Chinese chives	Incision	Brittle	6-10

Cucumber	Peel and slice to 12mm	Tenacious	6-18
Eggplant	The slices were 6mm and 8mm thick	Brittle	6-18
Garlic	Peeled slice	Brittle	6-16
Pepper	The whole	Brittle	8-14
Mushroom	Slice, or whole	Tenacious	6-14
Onion	Slice	Brittle	8-14
Peas	Steam for 3-5 min	Brittle	8-14
Chili pepper	De-seeded, cut into 6mm strips or loops	Brittle	4-14
Potatoes	Slicing, dicing and steaming for 8-10 minutes	Brittle	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut it into 3mm long	Free of moisture	8-38
Spinach	Steam until withered	Brittle	6-16
Tomato	Peel, cut in half or slice	Tenacious	8-24
Pumpkin	Slice into 6mm	Brittle	6-18

C. Voorbehandeling van vlees, vis en andere voedingsmiddelen:
1. Mager vlees (geen vet vlees): Het verdient aanbeveling het vlees te marineren om de natuurlijke smaak te behouden en het mals te maken alvorens het te drogen. Gezouten producten moeten zout bevatten om te helpen het water uit het vlees te absorberen en het vers te houden.
Standaard inleggen:
1/2 kop sojasaus; 1 knoflook, gepureerd; 2 eetlepels bruine suiker; 2 eetlepels ketchup; 1/2 kop Worces-tershiresaus; 1-1/4 theelepel zout; 1/2 theelepel uienpoeder; 1/2 theelepel peper; Meng alle bovenstaande ingrediënten.

Het vlees wordt in kleine blokjes gesneden en dan in de machine gedaan. De droogtijd is ongeveer 2-8 uur totdat al het vocht verdampt is.

2. Vlees van gevogelte:
Al het vlees van gevogelte moet voor het drogen worden gekookt. Stomen of bakken is de beste manier. De droogtijd bedraagt ongeveer 2-8 uur totdat al het vocht verdampt is.

3. Vis:
Het wordt aanbevolen om te stomen of te bakken voor het drogen
(20 minuten bakken op 200 graden in de oven) gedurende ongeveer 2-8 uur tot al het water verdampt is.

D. Vanille, enz:
Spoel en centrifugeer overtollig water af en verwijder bedorven bladeren. Spreid de kruiden losjes uit over de droogtrommel. De droogtijd is afhankelijk van de grootte en de soort, en bedraagt ongeveer 2-6 uur.

E. Brood, enz:
In kleine stukjes snijden (zonder korst). Losjes uitspreiden op de droogtrommel en ongeveer 30 minuten-2 uur laten drogen.

F. Noten:
Doppen en afspoelen met heet water, en uitstrooien op de drooghopper. Bewaar de noten nadat ze zijn afgekoeld. De olie die in de noten zit zal een rotte geur veroorzaken, dus moeten ze in de koelkast bewaard worden om ze vers te houden.
Wanneer de noten moeten worden gebruikt, haalt u ze eruit en legt u ze bij normale kamertemperatuur. De droogtijd bedraagt ongeveer 18-26 uur.

Hoofdstuk VI Reiniging en onderhoud

1. Koppel de elektrische droger los voordat u deze schoonmaakt.
2. Maak na het drogen van de levensmiddelen de droogtrechter schoon met warm water, reinig hem met een zachte katoenen doek en eventueel met de voorbereiding voor het schoonmaken van het keukengerei, en droog hem vervolgens.
3. De elektrische droger kan niet worden gereinigd met een waterstroom en de basis van de elektrische droger kan niet worden gereinigd met water. Reinig het vuile oppervlak van de basis van de elektrische kacheldroger met een natte doek.
4. Schurende reinigingsmiddelen, metalen borstels en organische oplosmiddelen mogen niet worden gebruikt.
5. Bewaar schone producten in een koele en geventileerde omgeving.

Hoofdstuk VII Storingen en Methoden voor het oplossen van problemen

Failure phenomenon	Reason	Solution
Product does not work	1. The power plug is forgot or loose.	Plug in the plug
	2. Power outlet damaged	6-14
	3. Power cord damage	12-38
When the product works, the lamp is not on.	Power indicator damaged	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement
The product works without hot air.	1. The fuse is blown out	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap
	2. Burn out of electric heating wire	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap

Hoofdstuk VIII Verpakkingsdetails

Host	Drying Hopper	Upper Cover	Instructions	Warranty Card
1	5	1	1	1

Contents

Rozdział I Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego użytkowania

Rozdział II Informacje techniczne

Rozdział III Części i nazwy

Rozdział IV Działanie produktu i środki ostrożności

Rozdział V Metody obróbki przed suszeniem żywności (Uwaga: Poniższe metody mają charakter wyłącznie orientacyjny)

Rozdział VI Czyszczenie i konserwacja

Rozdział VII Usterki i metody rozwiązywania problemów

Rozdział VIII Szczegóły dotyczące pakowania

Wstęp

Dziękujemy za korzystanie z naszych produktów z serii suszarek do owoców i warzyw marki "Tiastar".
Aby umożliwić Państwu prawidłowe użytkowanie i konserwację tego produktu, specjalnie napisaliśmy tę szczegółową instrukcję. Prosimy o dokładne zapoznanie się z nią przed rozpoczęciem użytkowania produktu i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.
Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy wyłącznie suszarek do owoców i warzyw GGJ-261 (seria). Tiastar Electric Appliance Co., Ltd. zastrzega sobie ostateczne prawo do interpretacji niniejszej instrukcji. Wszystkie treści zawarte w tej instrukcji są przeznaczone wyłącznie dla użytkowników. Prosimy o zrozumienie spraw nie objętych instrukcją. Użytkownicy proszeni są o konsultację z naszym działem serwisu. Nieuniknione jest wystąpienie braków i błędów w niniejszej instrukcji. Zapraszamy do wyrażania cennych opinii. Państwa opinie są naszym cennym bogactwem i mogą uczynić nasze produkty lepszymi, bardziej rozsądnymi i bardziej popularnymi wśród konsumentów. Dziękujemy! ! !

Suszarka elektryczna jest urządzeniem elektrycznym używanym w gospodarstwie domowym bez nadzoru, prosimy nie pracować poza określonym czasem.

Proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed użyciem!
Ten produkt może być używany tylko w rodzinach lub podobnych miejscach.

- Proste i szybkie suszenie warzyw, owoców, mięsa, ryb i innych produktów spożywczych; Na przykład suszone jabłka, suszone banany, suszone warzywa, wołowina jerky, suszone ryby itp.

- System suszenia z obiegiem gorącego powietrza może wysuszyć żywność szybciej.

- Konstrukcja kontroli temperatury może ustawić różne temperatury dla różnych rodzajów żywności do suszenia w zależności od potrzeb.

- Przygotowana żywność jest zielona, zdrowa i wyjątkowa w smaku.
- Drodzy użytkownicy: Zapraszamy do korzystania z serii suszarek do owoców "Tiastar". Aby ułatwić Państwu prawidłowe i bezpieczne użytkowanie tego produktu, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed jego użyciem. Prosimy zwrócić szczególną uwagę na rozdział "Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego użytkowania" oraz na pogrubione wskazówki.

Chapter I Precautions for Safe Use

1. Sprawdź, czy podane napięcie zasilania produktu jest zgodne z napięciem zasilania.
2. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek awarie spowodowane użyciem komercyjnym, niewłaściwym użyciem lub niezgodnością z niniejszą specyfikacją, a awarie takie nie są objęte gwarancją.
3. Należy używać gniazda z uziemieniem, a wtyczka powinna być podłączona szczelnie, w przeciwnym razie słaby kontakt może doprowadzić do pożaru. Nie należy używać gniazda uniwersalnego z innymi urządzeniami elektrycznymi w tym samym czasie.
4. Podczas odłączania wtyczki należy przytrzymać wtyczkę i wyciągnąć ją, nie szarpiąc ani nie skręcając przewodu zasilającego.
kabla zasilającego. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód zasilający dostarczony przez naszą firmę lub wyrzucić go bezpośrednio.
5. Ten produkt jest produktem do długotrwałej pracy. Nie należy umieszczać produktu w miejscu dostępnym dla dzieci.
6. Proszę nie umieszczać produktu na niestabilnych, wilgotnych i odpornych na ciepło powierzchniach, aby uniknąć uszkodzenia lub awarii.
7. Ten produkt jest produktem grzewczym z obiegiem powietrza. Surowo zabrania się umieszczania na spodzie produktu jakichkolwiek ciał obcych, które mogą zablokować wlot powietrza do produktu podczas jego pracy, w przeciwnym razie spowoduje to bezpośrednie uszkodzenie lub zagrożenie dla produktu.
8. Surowo zabrania się poruszania produktem podczas jego pracy. Zabrania się blokowania otworu odprowadzającego ciepło z górnej pokrywy podczas pracy urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

9. Nie należy umieszczać produktu bezpośrednio na ogniu lub w pobliżu źródła ciepła lub ognia, w przeciwnym razie produkt ulegnie uszkodzeniu lub będzie działał nieprawidłowo, a nawet może dojść do pożaru lub innych zagrożeń. może dojść do pożaru lub innych zagrożeń.
10. Zabrania się wkładania produktu do wody w celu czyszczenia, do szorowania można używać jedynie mokrego ręcznika. Produkt musi być schłodzony do temperatury pokojowej przed czyszczeniem.
11. Gdy produkt nie jest używany, proszę nie podłączać wtyczki produktu do gniazdka przez dłuższy czas. Wtyczka musi być odłączona w następujących warunkach:
awaria występuje po użyciu, przed każdym czyszczeniem, oraz podczas remontu.
12. W przypadku częściowego pożaru produktu, proszę nie gasić ognia bezpośrednio wodą. Gaśnica lub mokry ręcznik może być użyty do przykrycia części pożaru w celu ugaszenia ognia.
13. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa, musi być wymieniony lub wyrzucony bezpośrednio przez podobny, pełnoetatowy personel producenta lub wyznaczony przez niego dział konserwacji.

Nie należy używać produktu w następujących sytuacjach! ! !

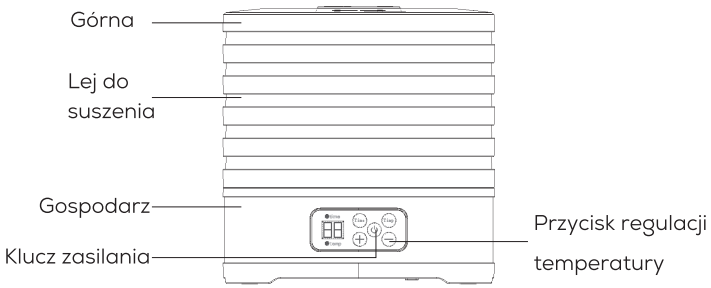
1. Gdy produkt lub przewód zasilający jest uszkodzony.
2. Gdy produkt przypadkowo upadnie, powodując uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie.

W przypadku wystąpienia powyższej sytuacji, prosimy o przesłanie produktów do naszego centrum obsługi posprzedażnej w celu przetworzenia. Proszę używać oryginalnych akcesoriów do produktu.

Rozdział II Informacje techniczne

Rozstaw osi, V..... 220V--240V
Częstotliwość prądu elektrycznego, Hz.....
50/60
Standaard stroomverbruik, W..... 240W
Duża odległość od schodów elektrycznych
.....II
Stacje robocze..... Kontynuacja pracy
Temperatura pracy na jednym wyświetlaczu wynosi 60
.....±10
Współczynnik wilgotności, %, nie mniejszy niż
.....80
Waga brutto, kg, nie więcej niż.....3.5

Rozdział III Części i nazwy



Rozdział IV Działanie produktu i środki ostrożności

I. Operation

1. Przed pierwszym użyciem suszarki elektrycznej należy ją wyczyścić i wytrzeć suchą szmatką. szmatką.
2. Umieścić wstępnie obrobioną żywność równomiernie na każdej warstwie kosza suszącego; Umieścić kosz suszący z żywnością
na podstawie produktu; Przykryć górną pokrywę.
3. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, włączyć zasilanie i nacisnąć przycisk zasilania.
aby uruchomić produkt do pracy.
4. Sucha żywność zgodnie z różnych żywności i osobistych gustów.
5. Po wysuszeniu żywności, wyłącz przełącznik zasilania i wyciągnij wtyczkę.
6. Po zakończeniu pracy należy wyczyścić lej do suszenia i tacę na sok itp.

II. Notes

1. Najdłuższy czas pracy nie jest łatwe do przekroczenia 72 godzin w czasie, tak aby nie wpływać na żywotność całej maszyny.
2. Po każdym użyciu, proszę wyłączyć przełącznik zasilania i wyjąć wtyczkę.
3. Gdy produkt jest włączony i używany normalnie, lampka kontrolna, wentylator i inne elementy powinny być w stanie roboczym. Oznacza to, że czerwone światło lampki kontrolnej świeci się i jest widoczny wiatr wydmuchiwany na wylocie powietrza na górnej pokrywie.
4. Ten produkt nie może być dodawany z wodą lub jakimkolwiek innym płynem. Dopuszczalna jest niewielka ilość kropli wody na żywności w pojemniku do gotowania na parze.

5. Podczas suszenia, proszę utrzymywać naturalną cyrkulację gorącego powietrza w urządzeniu. Nie zostawiaj ciężkich potraw na łyżce do pieczenia, a potrawy nie powinny na siebie nachodzić. Różne potrawy mają różny czas suszenia (uwaga: kiedy urządzenie zaczyna pracować, upewnij się, że górna pokrywa jest we właściwej pozycji.
górna pokrywa jest ustawiona we właściwej pozycji. Jeśli nie ma wystarczająco dużo czasu na wysuszenie żywności jednego dnia, można ją wysuszyć następnego dnia. W takim przypadku prosimy o szczelne zamknięcie żywności, która nie została wysuszona, za pomocą pojemników lub plastikowych torebek).
6. Kiedy produkt działa, temperatura na leju suszącym jest najwyższa, aby żywność suszyła się bardziej równomiernie. Pozycje stojaków parowych należy regularnie wymieniać.
7. Po wysuszeniu żywności, jeżeli nie jest ona spożywana, wysuszoną żywność
żywność powinna być zamknięta w pojemnikach lub plastikowych torbach i natychmiast przechowywane. Zaleca się przechowywanie jej w lodówce.
8. Po użyciu produktu zaleca się złożenie wszystkich lejów suszących i umieszczenie ich na produkcie, niezależnie od tego, czy w leju suszącym znajduje się żywność.
leju.
9. Żywność powinna być zawsze układana kolejno od górnej kratki parowej do dolnego leja suszącego. Po odłożeniu żywności przykryć ją. W przeciwnym razie czas suszenia i smak suszonej żywności zostaną zakłócone.
10. Prosimy o wstępną obróbkę żywności przed suszeniem, taką jak czyszczenie, krojenie lub cięcie, moczenie itp. co jest pomocne w zachowaniu koloru i smaku żywności po wysuszeniu.

Rozdział V Metody obróbki przed suszeniem żywności (Uwaga: Poniższe metody mają charakter wyłącznie orientacyjny)

A. Obróbka wstępna owoców

1. Napełnij 2 szklanki wody do 1/4 szklanki soku owocowego i zanurz w nim wymaganą suszoną żywność na około 2 minuty. (Uwaga: Sok jest używany z żywnością, np. sok jabłkowy dla suszonych jabłek).

2. Lista postępowania z żywnością

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Apple	To remove cores, slices, or loops	Pliable	5-6
Artichoke	Cut into 3mm strips	Brittle	5-13
Almond	Cut in half or slice, denucleate	Pliable	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm slices	Brittle	8-38
Cherry	Can go to approve not to go, or wait	Tenacious	8-34 Half dry before denuclearization
Blueberry	Split or whole	Pliable	6-26
Jujube	Enucleated slice (or whole)	Tenacious	6-72
Fig	Slice	Tenacious	6-26
Grape	Whole	Pliable	8-72
Nectarine	Cut half with skin and air dry, half dry and remove core	Pliable	8-26
Orange peel	Elongated strip	Brittle	8-16

Peach	Semidry enucleated, half or 1/4	Pliable	10-34
Pear	Peeled slice	Pliable	8-30

B. Obróbka wstępna warzyw:

1. Obróbka parą, przegotowaną wodą lub olejem. Zalecane dla zielonych roślin strączkowych, kalafiora, kalafiorów, szparagów i ziemniaków.

2. Przygotowane warzywa włożyć do wrzącej wody na około 3-5 minut. Przefiltrować do sucha i włożyć do leja suszarniczego.

3. Warzywa namoczyć w soku z cytryny przez około 2 minuty.

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 25mm strips	Brittle	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent	Pliable	12-38
Sugarbeet	Steam, cooling, remove head and root	Brittle	8-26
Brussels leaf	Pick the leaves from the stems		8-30
Cauliflower	Cut open and steam until soft, about 3-5 minutes	Brittle	6-20
Cabbage	Peel off and cut into 3mm strips	Tenacious	6-14
Carrot	Steam, slice or slice	Ready-to-eat	6-12
Cauliflower	Steam soft and cut open	Tenacious	6-16
Celery	Slice into 6mm	Brittle	6-14
Chinese chives	Incision	Brittle	6-10

Cucumber	Peel and slice to 12mm	Tenacious	6-18
Eggplant	The slices were 6mm and 8mm thick	Brittle	6-18
Garlic	Peeled slice	Brittle	6-16
Pepper	The whole	Brittle	8-14
Mushroom	Slice, or whole	Tenacious	6-14
Onion	Slice	Brittle	8-14
Peas	Steam for 3-5 min	Brittle	8-14
Chili pepper	De-seeded, cut into 6mm strips or loops	Brittle	4-14
Potatoes	Slicing, dicing and steaming for 8-10 minutes	Brittle	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut it into 3mm long	Free of moisture	8-38
Spinach	Steam until withered	Brittle	6-16
Tomato	Peel, cut in half or slice	Tenacious	8-24
Pumpkin	Slice into 6mm	Brittle	6-18

C. Obróbka wstępna mięsa, ryb i innych środków spożywczych:
1. Chude mięso (bez mięsa tłustego): Zaleca się marynowanie mięsa, aby zachować jego naturalny smak i uczynić je delikatnym przed suszeniem. Produkty solone powinny posiadać sól, która pomaga wchłonąć wodę z mięsa i zachować jego świeżość.
Standard marynowania:
1/2 szklanki sosu sojowego; 1 czosnek, puree; 2 łyżki brązowego cukru; 2 łyżki ketchupu; 1/2 szklanki sosu Worcestershire; 1-1/4 łyżeczki soli; 1/2 łyżeczki cebuli w proszku; 1/2 łyżeczki pieprzu; Wymieszaj wszystkie powyższe składniki.

Mięso jest krojone w drobną kostkę, a następnie wkładane do maszyny. Czas suszenia wynosi około 2-8 godzin, aż cała wilgoć odparuje.
2. Mięso drobiowe:
Wszystkie mięsa drobiowe muszą być ugotowane przed suszeniem. Najlepszym sposobem jest gotowanie na parze lub pieczenie. Czas suszenia wynosi około 2-8 godzin, aż cała wilgoć wyparuje.
3. Ryby:
Przed suszeniem zaleca się gotowanie na parze lub pieczenie (piec w temperaturze 200 stopni w piekarniku przez 20 minut) przez około 2-8 godzin, aż cała woda wyparuje.
D. Wanilia, etc.:
Opłukać i odwirować nadmiar wody, usunąć zepsute liście. Rozłożyć zioła luźno na leju suszarniczym. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju, a czas suszenia wynosi około 2-6 godzin.
E. Chleb, itp:
Pokroić na małe kawałki (bez skórki). Luźno rozłożyć na leju suszarniczym i suszyć przez około 30 minut-2 godziny.
F. Orzechy:
Wyłuskać i opłukać gorącą wodą, rozsypać na leju suszarniczym. Orzechy przechowywać po ostudzeniu. Olej zawarty w orzechach spowoduje jakiś zgniły zapach, dlatego należy je umieścić w lodówce, aby zapewnić ich świeżość. Kiedy orzechy muszą być użyte, należy je wyjąć i umieścić w normalnej temperaturze pokojowej. Czas suszenia wynosi około 18-26 godzin.

Rozdział VI Czyszczenie i konserwacja

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć suszarkę elektryczną.
2. Po wysuszeniu produktów spożywczych należy umyć lej suszarki ciepłą wodą, wyczyścić go miękką bawełnianą ściereczką i w razie potrzeby preparatem do czyszczenia naczyń, a następnie wysuszyć.
3. Suszarka elektryczna nie może być czyszczona strumieniem wody, a podstawa suszarki elektrycznej nie może być czyszczona wodą. Zabrudzoną powierzchnię podstawy suszarki z grzałką elektryczną należy wyczyścić mokrą szmatką.
4. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, szczotek metalowych i rozpuszczalników organicznych.
5. Czyste produkty należy przechowywać w chłodnym i wentylowanym miejscu.

Rozdział VII Usterki i Metody rozwiązywania problemów

Failure phenomenon	Reason	Solution
Product does not work	1. The power plug is forgot or loose.	Plug in the plug
	2. Power outlet damaged	6-14
	3. Power cord damage	12-38
When the product works, the lamp is not on.	Power indicator damaged	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement
The product works without hot air.	1. The fuse is blown out	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap
	2. Burn out of electric heating wire	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap

Rozdział VIII Szczegóły dotyczące pakowania

Host	Drying Hopper	Upper Cover	Instructions	Warranty Card
1	5	1	1	1

Contents

Kapitel I Försiktighetsåtgärder för säker användning

Kapitel II Teknisk information

Kapitel III Delar och benämningar

Kapitel IV Användning av produkten och försiktighetsåtgärder

Kapitel V Behandlingsmetoder före torkning av livsmedel (Anmärkning: Följande metoder är endast avsedda som referens)

Kapitel VI Rengöring och underhåll

Kapitel VII Fel och metoder för felsökning

Kapitel VIII Förpackningsuppgifter

Introduktion

Tack för att du använder våra produkter i serien torkare för frukt och grönsaker av märket "Tiastar". För att du ska kunna använda och underhålla denna produkt på rätt sätt skriver vi särskilt denna detaljerade instruktion. Vänligen läs den noggrant innan du använder produkten och förvara den ordentligt för senare referens. Denna bruksanvisning är endast tillämplig på GGJ-261 (serie) frukt- och grönsakstorkare. Tiastar Electric Appliance Co., Ltd. förbehåller sig den slutliga rätten att tolka denna bruksanvisning. Allt innehåll i manualen är endast till för användarnas referens. Vänligen förstå de frågor som inte behandlas. Användare är välkomna att konsultera vår avdelning för servicekonsultation. Det är oundvikligt att det finns brister och fel i denna manual. Användarna är välkomna att framföra värdefulla åsikter. Era åsikter är vår värdefulla rikedom och kan göra våra produkter bättre, rimligare och mer populära bland konsumenterna. Tack! ! !

Elektrisk torktumlare är en obevakad elektrisk hushållsapparat, vänligen arbeta inte längre än den angivna tiden.

Läs igenom denna handbok noggrant innan du använder den!
Den här produkten används endast i familjer eller på liknande platser.

- Enkel och snabb torkning av grönsaker, frukt, kött, fisk och andra livsmedel; t.ex. torkade äpplen, torkade bananer, torkade grönsaker, nötkött, torkad fisk osv.

- Torrningssystem med varmluftscirkulation kan torka maten snabbare.

- Temperaturkontrolldesignen kan ställa in olika temperaturer för olika livsmedel att torka enligt behov.

- Den tillagade maten är grön, hälsosam och unik i smaken.
- Kära användare: Välkommen att använda frukttorksserien "Tiastar". För att underlätta din korrekta och säkra användning av denna produkt bör du läsa denna bruksanvisning noggrant innan du använder den. Var särskilt uppmärksam på avsnittet "Försiktighetsåtgärder för säker användning" och de fetstilade uppmaningarna.

Kapitel I Försiktighetsåtgärder för säker användning

1. Kontrollera om produktens angivna matningsspänning överensstämmer med matningsspänningen.
2. Den här produkten är endast avsedd för hemmabruk. Företaget är inte ansvarigt för fel som orsakas av kommersiell användning, olämplig användning eller bristande efterlevnad av denna specifica-tion, och sådana fel täcks inte av garantin.
3. Ett uttag med jordning måste användas, och kontakten ska vara ordentligt inkopplad, annars kan dålig kontakt leda till brand. Använd inte universaluttaget med andra elektriska apparater samtidigt.
4. När du kopplar ur strömkontakten måste du hålla i kontakten och dra ut den utan att rycka eller vrida på den.
nätsladden. Om nätsladden är skadad, byt ut den mot den speciella nätsladd som tillhandahålls av vårt företag eller släng den direkt.
5. Den här produkten är en produkt för långsiktigt arbete. Placera inte produkten på en plats som är tillgänglig för barn.
6. Placera inte produkten på instabila, fuktiga och värmebeständiga ytor för att undvika skador eller fel.
7. Den här produkten är en produkt för uppvärmning med luftcirkulation. Det är strängt förbjudet att ha några främmande föremål i botten av produkten som kan blockera produktens luftintag när produkten fungerar, annars kommer det att orsaka direkta skador eller fara för produkten.
8. Det är strängt förbjudet att flytta produkten när den fungerar. Det är strängt förbjudet att blockera värmeavledningshålet i det övre locket under produktens arbete för att undvika fara.

9. Placera inte produkten direkt på elden eller någonstans nära värmekällan eller eldkällan, annars kommer produkten att skadas eller fungera dåligt. till och med brand eller andra risker kan uppstå.
10. Det är strängt förbjudet att lägga produkten i vatten för rengöring, endast våt handduk kan användas för skrubba. Produkten måste kylas ned till rumstemperatur före rengöring.
11. När produkten inte används får du inte sätta in produktkontakten i uttaget under en längre tid. Stickkontakten måste dras ur under följande förhållanden:
Felet inträffar efter användning, före varje rengöring, och under översyn.
12. Om produkten delvis brinner, vänligen släck inte branden direkt med vatten. Brandsläckare eller våt handduk kan användas för att täcka den brinnande delen för att släcka branden.
13. Om nätkabeln är skadad måste den, för att undvika fara, bytas ut eller kasseras direkt av liknande heltidspersonal från tillverkaren eller dess utsedda underhållsavdelning.

Använd inte produkten i följande situationer! ! !

1. När produkten eller nätsladden är skadad

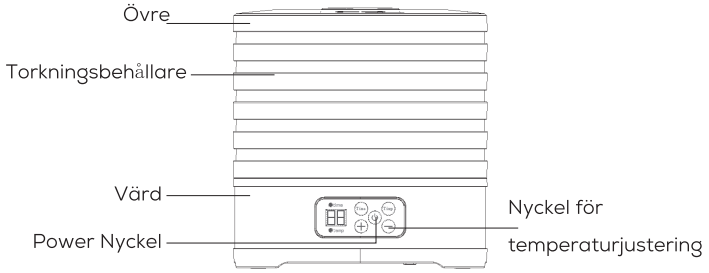
2. När produkten faller av misstag och orsakar skada eller onormal funktion.

Om ovanstående situation inträffar, skicka produkterna till vårt servicecenter för eftermarknadsservice för behandling. Använd produktens originaltillbehör.

Kapitel II Teknisk information

Hjulbas, V..... 220V--240V
Elfrekvens, Hz..... 50/60
Standard strömförsörjning, W..... 240W
Långt avstånd från elektrisk trappa II
Arbetsstationer..... Kontinuerlig drift
Driftstemperaturen per display är 60 .....±10
Fuktfaktor, %, minst 80
Bruttovikt, kg, högst.....3.5

Kapitel III Delar och namn



Kapitel IV Användning av produkten och försiktighetsåtgärder

I. Drift

1. Innan du använder den elektriska torktumlaren för första gången ska torktumlaren rengöras och torkas av med en torr
trasa.
2. Placera den förbehandlade maten jämnt på varje lager av torkbehållaren; Placera torkbehållaren med maten.
på produktunderlaget; Täck över det övre locket.
3. Sätt in nätkabelns stickpropp i uttaget, slå på strömförsörjningen och tryck på strömbrytaren.
för att sätta igång produkten att arbeta.
4. Torka mat enligt olika maträtter och personlig smak.
5. När maten är torkad stänger du av strömbrytaren och drar ut kontakten.
6. När arbetet är slutfört, rengör torkbehållaren och juicefacket osv.

II. Anmärkningar

1. Den längsta drifttiden är inte lätt att överskrida 72 timmar åt gången, för att inte påverka livslängden på hela maskinen.
2. Efter varje användning ska du stänga av strömbrytaren och dra ut kontakten.
3. När produkten är påslagen och används normalt ska indikatorlampan, fläkten och andra komponenter vara i funktionsdugligt skick. Det vill säga, indikatorlampans röda lampa är tänd och det finns en tydlig vind som blåser ut genom luftutloppet på det övre locket.

4. Denna produkt kan inte tillsättas med vatten eller någon annan vätska. Det är tillåtet att ha en liten mängd vattendroppar på maten i ångbehållaren.
5. När du torkar, låt den varma luften i maskinen cirkulera naturligt. Lämna inte tung mat på bakningshinken och maten får inte överlappa varandra. Olika livsmedel har olika torkningstider (Obs: När maskinen börjar fungera, se till att den
övre locket är i rätt läge. Om det inte finns tillräckligt med tid för att torka maten en dag kan den torkas nästa dag. Försegla i så fall de livsmedel som inte torkats med behållare eller plastpåsar).
6. När produkten fungerar är temperaturen på torkbehållaren högst, så att maten torkas jämnare. ångstängernas positioner bör bytas ut regelbundet.
7. När maten har torkats, om den inte äts upp, kan den torkade.
maten förseglas i behållare eller plastpåsar och lagras omedelbart. Det rekommenderas att förvara den i kylskåp.
8. Efter att produkten har använts rekommenderas det att alla torkningsbehållare viks ihop och placeras på produkten, oavsett om det finns mat i torkningsbehållaren eller inte.
hopper.

Kapitel V Behandlingsmetoder före torkning av livsmedel (Anmärkning: Följande metoder är endast avsedda som referens)

A. Förbehandling av frukt

1. Fyll 2 glas vatten till 1/4 kopp fruktjuice och fördjupa det önskade torkade livsmedlet i ca 2 minuter. (Anmärkning: Juice används med livsmedel, till exempel äppeljuice för torkade äpplen).
2. Lista över hantering av livsmedel

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Apple	To remove cores, slices, or loops	Pliable	5-6
Artichoke	Cut into 3mm strips	Brittle	5-13
Almond	Cut in half or slice, denucleate	Pliable	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm slices	Brittle	8-38
Cherry	Can go to approve not to go, or wait	Tenacious	8-34 Half dry before denuclearization
Blueberry	Split or whole	Pliable	6-26
Jujube	Enucleated slice (or whole)	Tenacious	6-72
Fig	Slice	Tenacious	6-26
Grape	Whole	Pliable	8-72
Nectarine	Cut half with skin and air dry, half dry and remove core	Pliable	8-26
Orange peel	Elongated strip	Brittle	8-16

Peach	Semidry enucleated, half or 1/4	Pliable	10-34
Pear	Peeled slice	Pliable	8-30

B. Förbehandling av grönsaker:

1. Behandla med ånga, kokt vatten eller olja. Rekommenderas för gröna baljväxter, blomkål, blomkål, sparris och potatis.
2. Lägg de förberedda grönsakerna i kokande vatten i cirka 3-5 minuter. Filtrera torrt och lägg i en torkbehållare.
3. Blötlägg grönsakerna i citronsaft i cirka 2 minuter.

Name of food	Prepare	Dry standard	Time/hour (approx.)
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 25mm strips	Brittle	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent	Pliable	12-38
Sugarbeet	Steam, cooling, remove head and root	Brittle	8-26
Brussels leaf	Pick the leaves from the stems		8-30
Cauliflower	Cut open and steam until soft, about 3-5 minutes	Brittle	6-20
Cabbage	Peel off and cut into 3mm strips	Tenacious	6-14
Carrot	Steam, slice or slice	Ready-to-eat	6-12
Cauliflower	Steam soft and cut open	Tenacious	6-16
Celery	Slice into 6mm	Brittle	6-14
Chinese chives	Incision	Brittle	6-10

Cucumber	Peel and slice to 12mm	Tenacious	6-18
Eggplant	The slices were 6mm and 8mm thick	Brittle	6-18
Garlic	Peeled slice	Brittle	6-16
Pepper	The whole	Brittle	8-14
Mushroom	Slice, or whole	Tenacious	6-14
Onion	Slice	Brittle	8-14
Peas	Steam for 3-5 min	Brittle	8-14
Chili pepper	De-seeded, cut into 6mm strips or loops	Brittle	4-14
Potatoes	Slicing, dicing and steaming for 8-10 minutes	Brittle	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut it into 3mm long	Free of moisture	8-38
Spinach	Steam until withered	Brittle	6-16
Tomato	Peel, cut in half or slice	Tenacious	8-24
Pumpkin	Slice into 6mm	Brittle	6-18

C. Förbehandling av kött, fisk och andra livsmedel:
1. Magert kött (inget fett kött): Det rekommenderas att köttet marineras för att behålla sin naturliga smak och göra det mört före torkning. Saltade produkter bör ha salt för att hjälpa till att absorbera vatten från köttet och hålla det färskt.
Standard för inläggning:
Det är viktigt att blanda alla ovanstående ingredienser: 1/2 kopp sojasås; 1 vitlök, mosad; 2 matskedar brunt socker; 2 matskedar ketchup; 1/2 kopp Worces-tershire-sås; 1-1/4 tesked salt; 1/2 tesked lökpulver; 1/2 tesked peppar.

Köttet skärs i små tärningar och läggs sedan i maskinen. Torktiden är ca 2-8 timmar tills all fukt har avdunstat.
2. Fjäderfäkött:
Allt fjäderfäkött måste kokas innan torkning. Ångkokning eller bakning är det bästa sättet. Torkningstiden är ca 2-8 timmar tills all fukt har avdunstat.
3. Fisk:
Det rekommenderas att ånga eller baka innan torkning. (baka i 200 grader i ugnen i 20 minuter) i ca 2-8 timmar tills allt vatten avdunstar.
D. Vanilj etc:
Skölj och centrifugera bort överflödigt vatten och ta bort bort förstörda blad. Sprid ut örterna löst på torkningsbehållaren. Torkningstiden beror på storlek och typ och torktiden är ca 2-6 timmar.
E. Bröd osv:
Skär i små bitar (utan skorpa). Sprid ut löst på torkbrickan och torka i ca 30 minuter-2 timmar.
F. Nötter:
Skala och skölj med varmt vatten, och sprid ut på torkbrickan. Förvara nötterna efter att de har svalnat. Den olja som finns i nötterna kommer att ge upphov till en viss rötlukt,
så de måste förvaras i kylskåp för att vara fräscha. När nötterna behöver användas, ta ut dem och lägg dem i normal rumstemperatur. Torkningstiden är cirka 18-26 timmar.

Kapitel VI Rengöring och underhåll

1. Koppla bort den elektriska torktumlaren före rengöring.
2. Efter att ha torkat livsmedelsprodukterna, rengör torkbehållaren med varmt vatten, rengör den med en mjuk bomullsduk och vid behov med preparatet för rengöring av redskap, och torka den sedan.
3. Eltorkan kan inte rengöras med vattenflöde och eltorkans bas kan inte rengöras med vatten. Rengör den smutsiga ytan på elvärmetorkens bas med en våt trasa.
4. Slipande rengöringsmedel, metallborstar och organiska lösningsmedel får inte användas.
5. Förvara rena produkter i en sval och ventilerad miljö.

Kapitel VII Fel och brister metoder för felsökning

Failure phenomenon	Reason	Solution
Product does not work	1. The power plug is forgot or loose.	Plug in the plug
	2. Power outlet damaged	6-14
	3. Power cord damage	12-38
When the product works, the lamp is not on.	Power indicator damaged	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement
The product works without hot air.	1. The fuse is blown out	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap
	2. Burn out of electric heating wire	Send to designated department or professional maintenance personnel for replacement or scrap

Kapitel VIII Förpackningsuppgifter

Host	Drying Hopper	Upper Cover	Instructions	Warranty Card
1	5	1	1	1