



Food Dehydrator Instruction Manual



WARNING:

Read carefully and understand all INSTRUCTIONS before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury. Save these instructions in a safe place and on hand so that they can be read when required. Keep these instructions to assist in future servicing.

Important Safeguards

The following basic precautions should always be adhered to when using the electrical appliance:

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
3. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
4. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall .Also that it can take the weight of the unit during use.
5. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury .The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use
6. Do not leave the food dehydrator unattended during use.
7. Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
9. Before plugging the food dehydrator into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.
10. Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.
11. Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
12. Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid .Do not use the appliance with wet hands.
13. Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.
14. Do not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following a malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
17. None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
18. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.

19. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
20. Never use an unauthorized attachment.
21. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
22. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
23. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
24. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.

⚠CAUTION

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the dehydrator in the watery environment;
- Keep the dehydrator away from the place of high temperature, dry and wetly.
- Don't operate the dehydrator with wet hands.
- Don't put the power cord into the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.**
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.
- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 48 hours in one single use. After 48 hours, press the "⏻" button, then unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

Feature of Dehydrator

This dehydrator features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

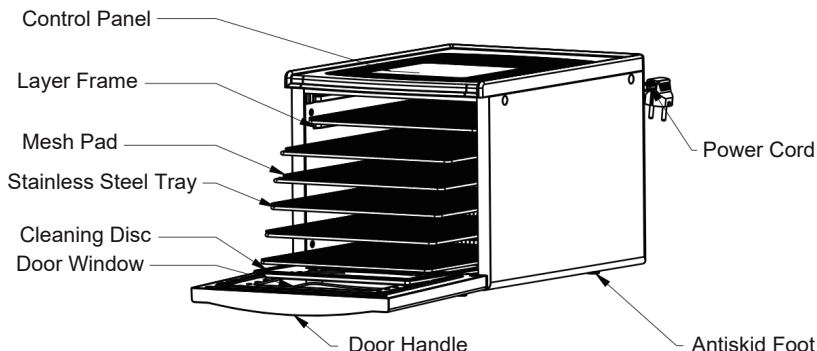
- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- With 6 trays, size of each tray is 27.5×25cm. **Each tray can't load more than 0.5kgs of food.**
- If you want to dry thicker food, you can take out one tray to make the height higher between two trays.
- The trays are easy to be cleaned.
- Fruit Roll Sheet can collect the residue during dry food.
- Close the door can dry the food more efficient
- From the door, you can see the food situation during drying.

Technical specification

Item No.: 9320387

Normal Voltage: 120V, 60Hz

Normal Power: 480W



Mesh Tray:

Use for smaller items such as herbs and berries; and sticky items such as banana & tomatoes.

Fruit Roll Sheet

Makes delicious fruit rolls naturally. When not using as Fruit Roll Sheet, store at the bottom of the unit as a crumb tray.

Getting started

Remove any packing from the product.

Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly.

Before Use

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the trays, damper door and slag pans with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't put the main engine into water or other liquids!

ATTENTION! After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. For the first time use, any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. **(But don't put the main engine into water or other liquids!!!)**

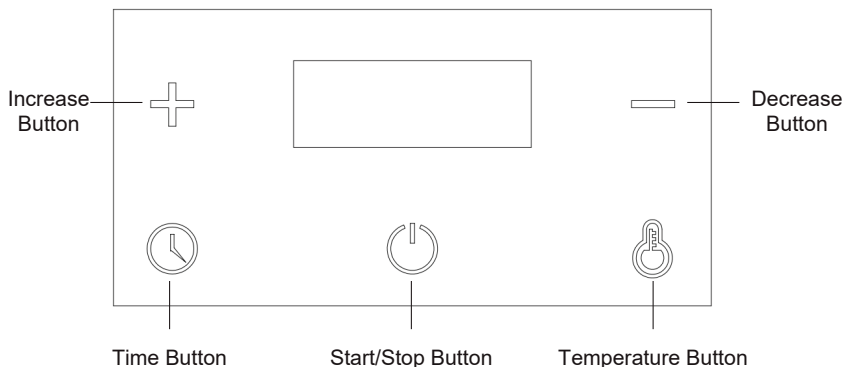
Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

Assembling the appliance:

Make sure that the dehydrator on a level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

Usage Method



1. Put the clean food in the trays – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the door.
2. Plug dehydrator into wall outlet. There is a beep sound at the beginning. And the dehydrator go into standby mode after 3 seconds.

Note:

- (1) It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.
- (2) **Standby mode:** the screen shows "00 00".

3. Press the "⌚" button or "🌡️" button first, the screen displays the default time and temperature. 10 seconds to convert to each other.

4. Set Temperature (FAN - 95°F -158°F,Cyclic display):

Press the "🌡️" button, the temperature in the LED screen will flash (If the time flash, please press the "🌡️" button again). Press the "+" or "-" buttons to select the desired temperature. Every time to increase or decrease by 9°F.

Tips:

Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

5. To Adjust Timer: (0:30 - 48:00, Cyclic display)

Press the "⌚" button, the time in the LED screen will flash (If the temperature flash, please press the "⌚" button again). Press the "+" or "-" buttons to select the desired time. Every time to increase or decrease by 30mins.

Note:

- (1) **Default mode:** Default time "10:00 h" and default temperature "158°F".
- (2) To change the temperature or time rapidly, long press the "+" or "-" buttons for 2 seconds.
- (3) When "FAN" is selected, the fan operates without heating.

6. After setting, press "🔴" to start working within 1 minute. The display screen alternately displays time and temperature at a frequency of 10seconds. Time display countdown.

Note:

- (1) If don't press "  "to start dehydrating within 1 minute, the dehydrator will go into standby mode.
- (2) If you press "  " again to stop dehydration, the timer countdown will reset and the dehydrator will go into **standby mode**.
- (3) If Press "  " button without setting. The dehydrator will start according to the **default mode**.
7. Optionally, you can change the time and temperature at any time by pressing Time or Temp button.
8. When the working time expires,there is 5 beeps sounds and displays END. Then the heating is over, the fan continues to run for 10 seconds. Press the "  " button to return to the **standby Mode**.
9. Pull the plug off the power supply and remove the food after proper cooling.

Tip:

- After the work is finished, unplug the power plug, take out the food in time, do not keep the food in the machine for a long time.
- If additional drying time is needed, follow the preceding steps to continue dehydrating.
- If you do not have time to dry all the food in one day, you can dry them the next day. In this case, you should store the food in a container/polyethylene bag and put it in the freezer.
- Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.
- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

Faults and handling methods:

Fault	Possible Causes	Solutions
E1	Temperature probe disconnected and damaged	Send it to a maintenance organization for maintenance.
E2	Short circuit damage of temperature probe	Send it to a maintenance organization for maintenance.
E3	High temperature alarm, too high temperature in the dehydrator	After cooling the dehydrator, restart it and lower the temperature.If the alarm still goes off, please send it to the maintenance agency for maintenance.
No heating	1. Open circuit and damage of heating wire 2. The ambient temperature is too high and the temperature setting is too low	1.Send it to a maintenance organization for maintenance. 2.Move the dehydrator to a cool place and appropriately raise the temperature.
Do not display	1.The machine is not powered on or the socket switch is not turned on without power 2.The temperature fuse is blown	1.Check the socket to make sure it has power 2.Send it to a maintenance organization for maintenance.

Drying Tips

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15 °C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

Maintenance/Cleaning Method

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning.

Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

Environment friendly disposal



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more

detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.



Intradin (Shanghai) Machinery Co., Ltd.
meatprocessor@intradinchina.com
www.intradin.com





Déshydrateur Alimentaire Manuel D'instruction



AVERTISSEMENT :

Lisez attentivement et comprenez toutes les INSTRUCTIONS avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des règles de sécurité et des autres de sécurité de base peut entraîner des blessures graves. Conservez ces instructions dans un endroit sûr et à portée de main afin de pouvoir les lire en cas de besoin. Conservez ces pour faciliter l'entretien ultérieur de l'appareil.

Précautions Importantes

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation de l'appareil électrique :

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les chambres d'hôtes.
3. Ce déshydrateur alimentaire est conçu pour un usage domestique uniquement et ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
4. Lors de l'utilisation du déshydrateur alimentaire, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface plane, horizontale et solide, afin d'éviter tout risque de chute, et à ce qu'il puisse supporter le poids de l'appareil pendant l'utilisation.
5. Le non-respect de toutes les instructions mentionnées peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves. Les avertissements, les mises en garde et les instructions mentionnés dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant survenir lors de l'utilisation du produit.
6. Ne laissez pas le déshydrateur alimentaire sans surveillance pendant son utilisation.
7. Gardez toujours le déshydrateur alimentaire hors de portée des enfants, qui sont incapables de reconnaître les dangers liés à une mauvaise manipulation des appareils électriques.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait surveillées ou leur ait donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
9. Avant de brancher le déshydrateur alimentaire sur le réseau électrique, vérifiez que la tension et l'alimentation sont conformes aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique du déshydrateur alimentaire.
10. Assurez-vous que le déshydrateur alimentaire est éteint et débranchez la fiche du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsqu'il est en cours de réparation.
11. Veillez à ce que le déshydrateur alimentaire et le cordon d'alimentation ne soient pas suspendus à des arêtes vives et tenez-les à l'écart des objets chauds et des flammes nues, faute de quoi le plastique fondra et provoquera un incendie.
12. Le déshydrateur alimentaire ou la prise ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
13. Vérifiez régulièrement si le déshydrateur alimentaire et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
14. N'utilisez pas le déshydrateur alimentaire si la fiche ou le cordon sont endommagés, à la suite d'un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
16. Les réparations du déshydrateur alimentaire ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Des réparations inappropriées peuvent mettre l'utilisateur en danger.
17. Aucune des pièces du produit ne peut être lavée au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.
18. Éteignez toujours la prise de courant avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez la fiche en la saisissant ; ne tirez pas sur le cordon.

19. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge électrique si celle-ci n'a pas été vérifiée et testée par un technicien ou un réparateur qualifié.
20. N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
21. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire les risques de blessures et/ou d'endommagement de l'appareil.
22. Ne tournez pas le courant d'air du moteur vers d'autres personnes ou vers de l'amadou.
23. Ne le placez pas à côté d'un appareil de chauffage. Veillez à ce que la fiche ne soit pas pressée, sous peine de provoquer un incendie ou un choc électrique.
24. Si vous transmettez cet appareil à un tiers, ce manuel doit également lui être remis.

AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger ou exposer l'appareil, le cordon flexible ou la fiche à la pluie, à l'humidité ou à tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, de bassins ou d'autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous vous trouvez sur des surfaces humides ou mouillées. Ne gardez pas le déshydrateur dans un environnement aqueux ;
- Conservez le déshydrateur à l'écart des températures élevées, des rayons et de l'humidité.
- Ne pas utiliser le déshydrateur avec des mains mouillées.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation dans un environnement humide.
- En cas de chute de l'appareil dans l'eau, coupez l'alimentation de la prise de courant et retirez immédiatement la fiche. **NE PLONGEZ PAS LA MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**
- Il est important de noter que l'appareil devra être inspecté par un technicien qualifié avant d'être réutilisé.
- **ATTENTION!** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 48 heures en une seule fois. Après 48 heures, appuyez sur la touche «» , puis débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de bombes de gaz.
- Une utilisation incorrecte et une mauvaise manipulation peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré par un objet lourd ou pointu, sous peine de provoquer un incendie ou un choc électrique.
- La température de la surface accessible peut être ÉLEVÉE lorsque l'appareil fonctionne.

Caractéristiques du déshydrateur

Ce déshydrateur est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud pour produire un appareil uniformément séché ! Les aliments déshydratés sont un régal à grignoter car ils conservent presque toute leur valeur nutritionnelle et leur saveur.

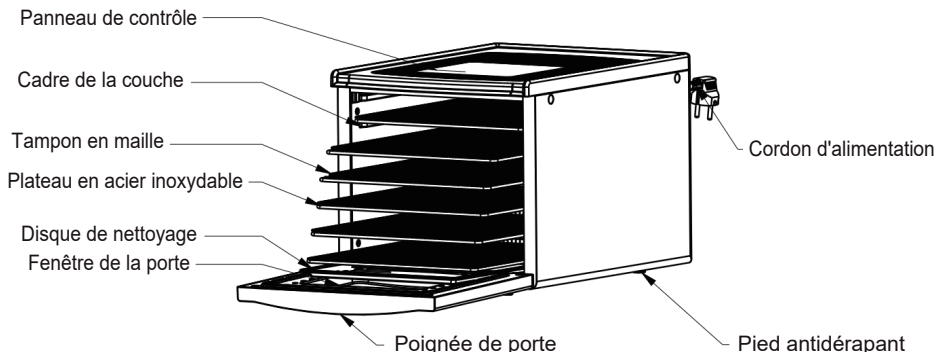
- Ce déshydrateur est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud pour produire un appareil uniformément séché ! Les aliments déshydratés sont un régal à grignoter car ils conservent presque toute leur valeur nutritionnelle et leur saveur.
- Parfait pour conserver les fruits, les snacks, les légumes, le pain, les fleurs et bien d'autres choses encore.
- Avec 6 plateaux, la taille de chaque plateau est de 27,5×25cm. **Chaque plateau ne peut pas contenir plus de 0,5 kg d'aliments.**
- Si vous souhaitez sécher des aliments plus épais, vous pouvez retirer un plateau pour augmenter la hauteur entre les deux plateaux.
- Les plateaux sont faciles à nettoyer.
- La feuille de rouleaux de fruits peut recueillir les résidus pendant le séchage des aliments.
- Fermer la porte permet de sécher les aliments plus efficacement.
- Depuis la porte, vous pouvez voir la situation des aliments pendant le séchage.

Caractéristiques techniques

Item No.: 9320387

Tension normale: 120V, 60Hz

Puissance normale: 480W



Tampon en maille :

A utiliser pour les petits articles tels que les herbes et les baies ; et les articles collants tels que les bananes et les tomates.

Feuille pour rouleaux de fruits

Permet de réaliser de délicieux rouleaux de fruits de manière naturelle. Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez-la au fond de l'appareil comme plateau ramasse-miettes.

Pour commencer

Retirez l'emballage du produit.

Placez l'emballage à l'intérieur de la boîte et stockez-le ou éliminez-le de manière responsable.

Avant d'utiliser l'appareil

Nettoyage :

Avant la première utilisation, essuyez toutes les parties de l'appareil. Nettoyez les plateaux, la porte du registre et les bacs à scories à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un détergent si nécessaire. Ne mettez pas le moteur principal dans l'eau ou dans d'autres liquides !

ATTENTION ! Après le nettoyage, l'appareil doit fonctionner pendant 30 minutes sans placer d'aliments à sécher pendant cette période. Lors de la première utilisation, il est normal que de la fumée ou des odeurs se dégagent pendant cette procédure. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment ventilé. Après la période de rodage, rincez les grilles à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire que pour la première fois. **(Mais ne mettez pas le moteur principal dans l'eau ou dans d'autres liquides !!!)**

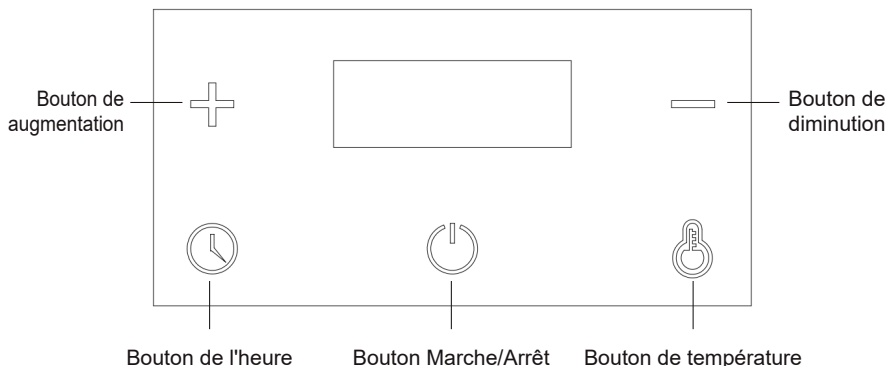
Débranchez le déshydrateur de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments qui collent.

Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Assemblage de l'appareil :

Veillez à ce que le déshydrateur soit placé sur une surface plane. Placez les plateaux de séchage et branchez la fiche sur une prise murale. Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi.

Méthode d'utilisation



1. Placez les aliments propres dans les bacs - Ne surchargez pas les bacs et ne faites jamais chevaucher les aliments. Fermez la porte.
2. Branchez le déshydrateur sur la prise murale. Un bip sonore est émis au début. Le déshydrateur passe en mode veille après 3 secondes.

Remarque :

- (1) Il est recommandé d'empiler au moins 3 plateaux de travail, qu'ils contiennent des aliments ou non.
- (2) **Mode veille** : l'écran affiche « 00 00 ».

3. Appuyez d'abord sur le bouton « ⌚ » ou sur le bouton « 🌡 », l'écran affiche l'heure et la température par défaut. 10 secondes pour les convertir l'une à l'autre.

4. Régler la température (FAN - 95°F -158°F, affichage cyclique) :

Appuyez sur le bouton « 🌡 », la température sur l'écran LED clignote (si l'heure clignote, appuyez à nouveau sur le bouton « 🌡 »). Appuyez sur les boutons « + » ou « - » pour sélectionner la température souhaitée. Chaque fois que vous augmentez ou diminuez la température de 9°F.

Conseils :

Réglez une température basse pour des aliments fins/petits ou pour une petite charge d'aliments. Réglez une température élevée pour le séchage d'aliments épais/grands et pour des charges importantes. Le thermostat peut également être utilisé pour diminuer la température lorsque les aliments approchent de la fin de leur cycle de séchage, ce qui permet de contrôler plus facilement le niveau d'humidité final des aliments.

5. Réglage de la minuterie: (0:30 - 48:00, affichage cyclique)

Appuyez sur le bouton « ⌚ », l'heure sur l'écran LED clignote (si la température clignote, appuyez à nouveau sur le bouton « ⌚ »). Appuyez sur les boutons « + » ou « - » pour sélectionner l'heure souhaitée. Chaque heure augmente ou diminue de 30 minutes.

Remarque :

- (1) **Mode par défaut** : Heure par défaut «10:00 h» et température par défaut «158°F».
- (2) Pour modifier rapidement la température ou l'heure, appuyez longuement sur les boutons «+» ou «-» pendant 2 secondes.
- (3) Lorsque «FAN» est sélectionné, le ventilateur fonctionne sans chauffage.

6. Après le réglage, appuyez sur « ⏻ » pour commencer à travailler dans 1 minute .L'écran affiche alternativement l'heure et la température à une fréquence de 10 secondes.L'affichage de l'heure compte à rebours.

Remarque :

- (1) Si vous n'appuyez pas sur «  » pour démarrer la déshydratation dans les 1 minute, le déshydrateur passera en mode veille. en mode veille.
- (2) Si vous appuyez à nouveau sur «  » pour arrêter la déshydratation, le compte à rebours de la minuterie sera réinitialisé et le déshydrateur passera en **mode veille**.
- (3) Si vous appuyez sur le bouton «  » sans réglage. Le déshydrateur démarrera selon le **mode par défaut**.
7. En option, vous pouvez modifier l'heure et la température à tout moment en appuyant sur les boutons Temps ou Température.
8. Lorsque le temps de travail est écoulé, l'appareil émet 5 bips et affiche END. Le chauffage est alors terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes. Appuyez sur le bouton «  » pour revenir au mode veille.
9. Débranchez la fiche de l'alimentation électrique et retirez les aliments après qu'ils aient été correctement refroidis.

Conseils :

- Une fois le travail terminé, débranchez la prise d'alimentation, sortez les aliments à temps, ne gardez pas les aliments dans la machine pendant une longue période.
- Si un temps de séchage supplémentaire est nécessaire, suivez les étapes précédentes pour continuer la déshydratation.
- Si vous n'avez pas le temps de sécher tous les aliments en une journée, vous pouvez les sécher le lendemain. Dans ce cas, vous devez conserver les aliments dans un récipient/sac en polyéthylène et les mettre au congélateur.
- Les fruits et légumes séchés dans votre déshydrateur alimentaire auront un aspect différent de ceux vendus dans les magasins de produits diététiques et les supermarchés. Cela est dû au fait que votre déshydrateur alimentaire n'utilise ni conservateurs, ni colorants artificiels et uniquement des additifs naturels.
- Les relevés d'humidité et de poids des produits avant et après le séchage vous aideront à améliorer vos techniques de séchage à l'avenir.

Défauts et méthodes de dépannage :

Défaut	Causes possibles	Solutions
E1	Sonde de température déconnectée et endommagée	Envoyez-le à un organisme de maintenance pour qu'il soit entretenu.
E2	Court-circuit de la sonde de température	Envoyez-le à un organisme de maintenance pour qu'il soit entretenu.
E3	Alarme de température élevée, température trop élevée dans le déshydrateur	Après avoir refroidi le déshydrateur, redémarrez-le et abaissez la température. Si l'alarme se déclenche toujours, envoyez le déshydrateur à l'organisme de maintenance pour qu'il soit entretenu.
Pas de chauffage	1. Circuit ouvert et endommagement du câble chauffant 2. La température ambiante est trop élevée et le réglage de la température est trop bas.	1. Envoyez le déshydrateur à un organisme de maintenance pour qu'il soit entretenu. 2. Déplacez le déshydrateur dans un endroit frais et augmentez la température de manière appropriée.
Pas d'affichage	1. L'appareil n'est pas sous tension ou l'interrupteur de la prise de courant n'est pas enclenché en l'absence de courant 2. Le fusible de température est grillé.	1. Vérifiez si la prise de courant est alimentée en électricité 2. Envoyez l'appareil à un organisme de maintenance pour qu'il soit entretenu.

Conseils De Séchage

Le temps de séchage des fruits prétraités varie en fonction des facteurs suivants :

- 1) l'épaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) nombre de plateaux contenant les aliments à sécher
- 3) volume de l'aliment à sécher
- 4) l'humidité de votre environnement
- 5) vos préférences en matière de séchage pour chaque type d'aliment séché.

Il est recommandé de :

- Vérifier les aliments toutes les heures.
- D'étiqueter les aliments en indiquant le contenu séché, la date et le poids avant le séchage. Il est également utile de noter le temps de séchage pour pouvoir s'y référer ultérieurement.
- Les aliments prétraités ont un effet optimal sur le séchage.
- Un stockage correct des aliments après le séchage permet également de conserver la qualité des aliments et de préserver les nutriments.

Stockage

- Ne conservez les aliments qu'une fois qu'ils ont refroidi.
- Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Éliminez tout l'air possible du récipient de stockage et fermez-le hermétiquement.
- La température optimale de stockage est de 15 °C ou moins.
- Ne conservez jamais les aliments directement dans un récipient métallique.
- Évitez les récipients qui « respirent » ou qui ont une faible étanchéité.
- Dans les semaines qui suivent la déshydratation, vérifiez que le contenu de vos aliments séchés ne contient pas d'humidité. S'il y a de l'humidité à l'intérieur, vous devez déshydrater le contenu plus longtemps pour éviter qu'il ne s'abîme.
- Pour une qualité optimale, les fruits, les légumes, les herbes, les noix et le pain séchés ne doivent pas être conservés plus d'un an au réfrigérateur ou au congélateur.
- Les viandes, volailles et poissons séchés ne doivent pas être conservés plus de 3 mois au réfrigérateur ou plus de 1 an au congélateur.

Méthode d'entretien/nettoyage

Après utilisation, débranchez le déshydrateur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés sur les plateaux. Séchez toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur. Nettoyez la surface du corps avec un chiffon humide.

Utilisez des serviettes en papier pour enlever l'excès de marinade.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Élimination respectueuse de l'environnement



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre service d'élimination des déchets ménagers.



Intradin (Shanghai) Machinery Co., Ltd.
meatprocessor@intradinchina.com
www.intradin.com



Intertek
4001069