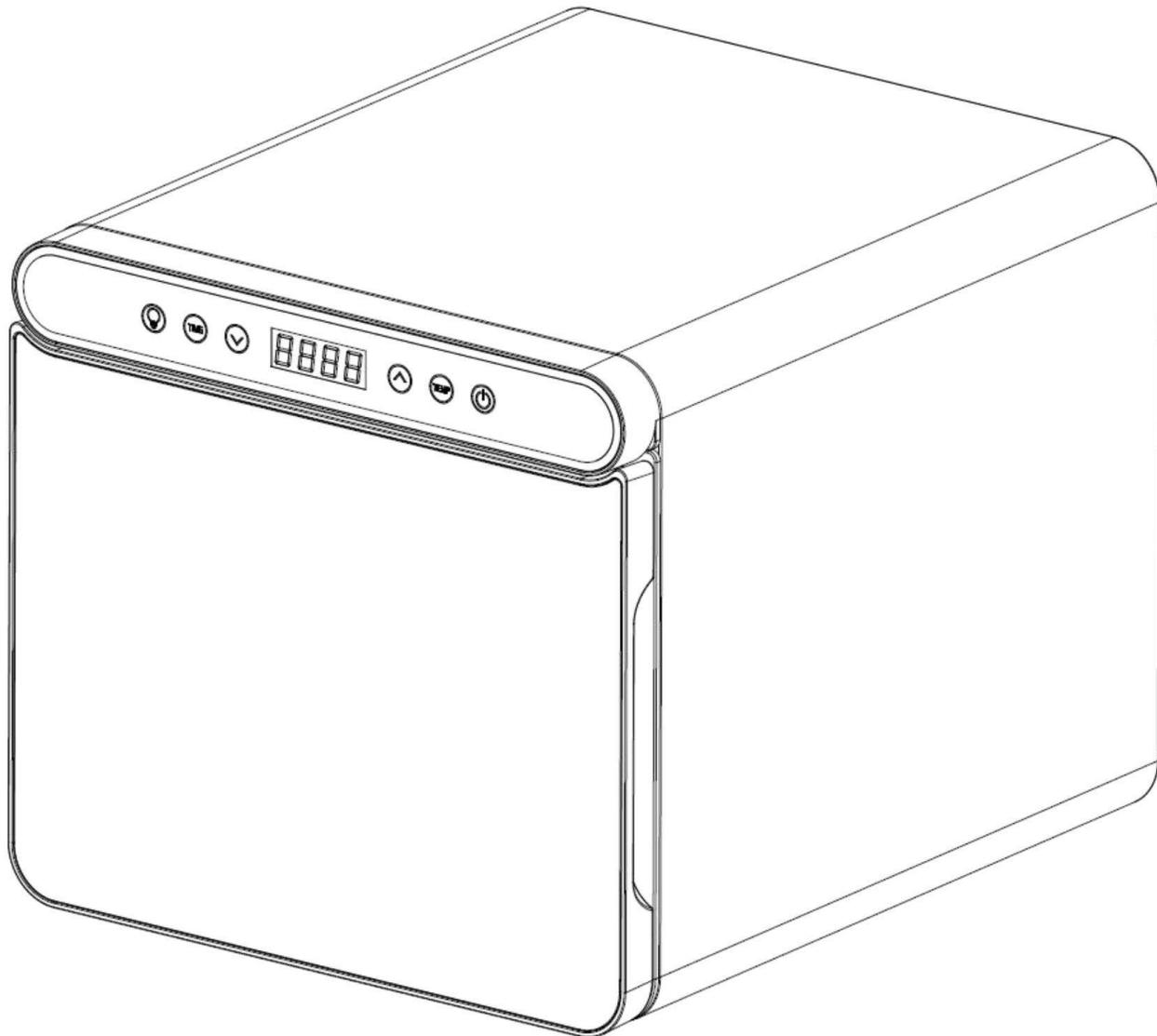


FOOD DEHYDRATOR

Instruction Manual



IMPORTANT:

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

Danger:

Do not immerse the base in water or any other liquid, and do not rinse under the tap.
Do not use this product to dry liquid foods.

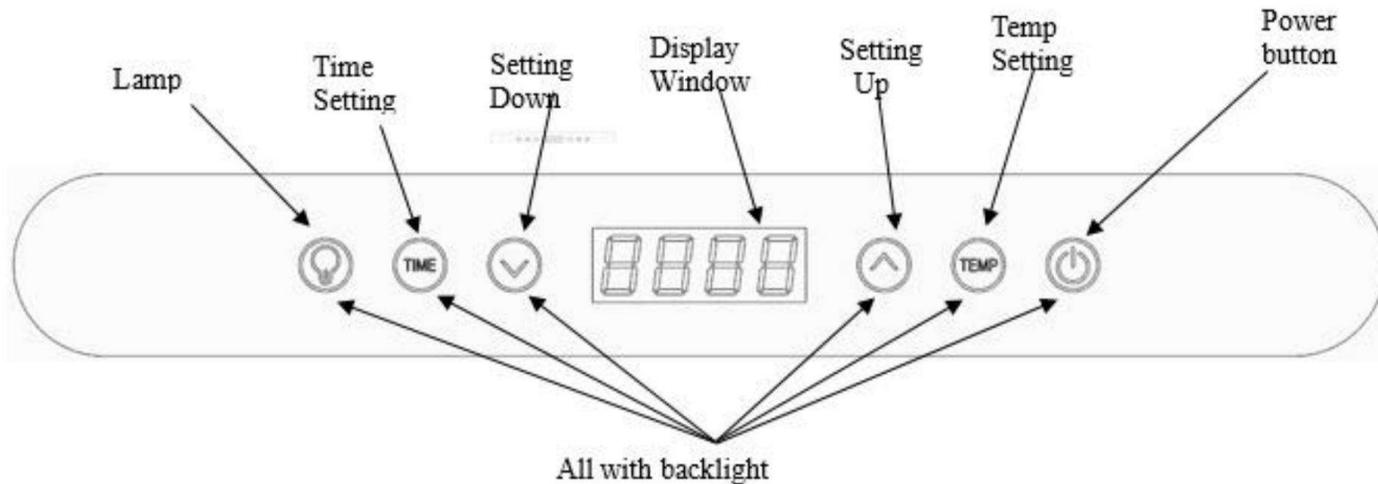
Please read carefully and keep the instruction well

WARNINGS:

- Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage, and all components are installed correctly.
- Do not allow children or persons with intellectual disabilities to use this product unattended.
- This product should be used on a stable table, not on an inclined or blanketed table.
- When going out or not in use for a long time, please be sure to unplug the power plug from the socket.
- After the first power-on, there is a smell, please continue to use it if it is not abnormal.
- Do not operate or plug in or out the power plug with wet hands to prevent electric shock.
- Do not use this product to dry liquid foods.
- Do not use bleach or chemical disinfectant solutions/tablets in this product.
- Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids (such as acetone or alcohol) to clean the product.
- The longest continuous use time should not exceed 72 hours each time, so as not to affect the service life of the dryer.
- Do not use this product if the power cord, plug or other accessories are damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- Please do not use accessories or components made by other manufacturers or other manufacturers that are not recommended.
- It is forbidden to modify or lengthen the power cord of this product in any way.
- It is forbidden to use this product outdoors, or to use this product for other purposes.
- All accessories are only suitable for the use of this product. It is forbidden to be used for other purposes or on other similar products to avoid danger.
- It is forbidden to yank the power cord of the product or tie the power cord to an object at a favorable angle.
- Non-professionals are not allowed to disassemble any internal components to avoid danger.
- It is forbidden to move this product when it is plugged in. You can turn it off when necessary, unplug the power plug, and move it to a suitable location.
- If you have any questions, please contact the relevant service center or dealer for help.
- Before cleaning the product, you must first unplug the power plug and let it cool down.
- Do not place any food (including water and seasonings and food) on the saucepan
- Do not put any objects into the hot air outlet hole.
- Never use a microwave oven to heat any other parts of the product.

PRODUCT DESCRIPTION:

Control panel: touch button operation



- Turn on: After the power is turned on, all the indicator lights flash once and then go out, and at the same time a short "Di" sound, then only the power button indicator light keeps on, all other patterns and digital tube lights are off, and it enters the "standby state". If there is no operation, the "standby state" will be kept continuously.

- Under the "standby" state, short press the "⏻" key to enter the "wake-up" state. Short press the "⏻" key again to enter the "working" state.

- When under "working" status, the digital tube countdown will display the countdown in real time, and the corresponding function key can be touched during the process, and at the same time, the corresponding function adjustment will be entered (the function indicator light is always on and the digital tube is flashing) at the same time. The corresponding function continues to operate, and automatically enters the "working" state 3 seconds after the setting is completed.

- During the "working" state, short press the "⏻" key to enter the "standby" state.

- In the "wake-up" state, if there is no operation, it will enter the "standby" state after 5 minutes; if there are other operations, the time will be delayed for 5 minutes and enter the "standby" state.

- In any state, as long as the "💡" icon is always on, short press "💡" to switch the lamp on and off.

- This machine has a memory function.

- Long press "⏶" to quickly increase the time or temperature preset value.

- Long press "⏷" to quickly decrease the time or temperature preset value.

- In any state, as long as "🌡️" is always on, press and hold the "🌡️" key for 3 seconds, and the displayed temperature will switch between "°F" and "°C"; if you want to switch again, you need to press and hold again "🌡️" key for 3 seconds.

When the display is "°C", it can be customized between 30°C and 75°C. The temperature variable unit is 5°C.

When "°F" is displayed, it can be customized from 90°F to 165°F. The temperature variable unit is 5°F.

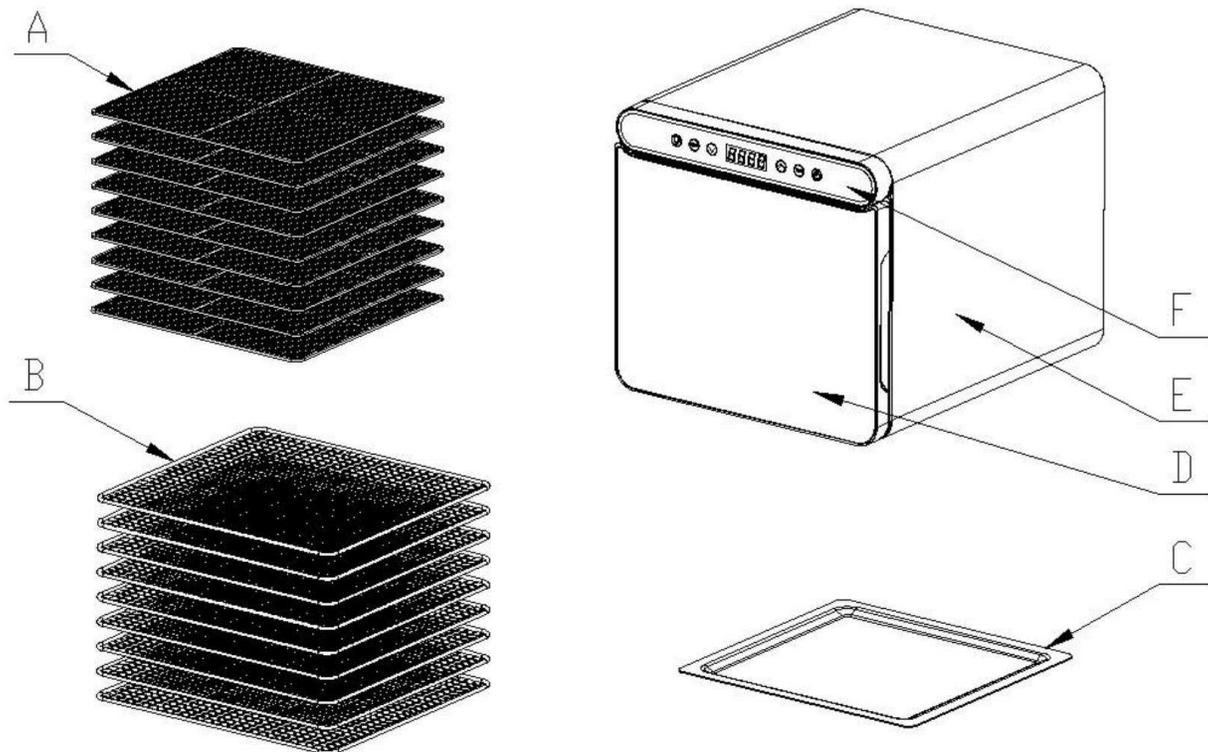
FAULT PROTECTION:

If an NTC failure is detected during the "working" state, the heating must be stopped immediately, and the display shows "E1" with three short "Di" beeps, the motor will stop after a delay of 10 seconds; then it will enter the "wake-up" state.

If an NTC failure is detected during the "wake-up" state, the display shows "E1" with three short beeps. After 5 minutes, it enters the "standby" state and keep it.

In any states, if NTC detects the temperature ≥ 85 degrees (no need to compensate), it must stop heating immediately, and the display shows "E2" with three short beeps; the motor will stop after a delay of 10 seconds, Enter the "standby" state after 5 minutes.

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS:



A. Mesh sheet: It is used to hold small foods that need to be dried and dehydrated.

B. Drying Trays: It is used to hold food that needs to be dried and dehydrated.

C. Drip Tray: Used to support the fines and fallen juice of the upper layer of food.

D. Door: It is used to seal the outlet of hot air and bottom air.

E. Housing: Metal material.

F. Control Panel: Used to control the work of the machine.

ACCESSORY DISASSEMBLY METHOD:

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

HOW TO USE THE FUNCTION:

1. Drying function:

1.1 The time can only be adjusted within 0.5 hour to 48 hours. The single adjustment time is "30 minutes", and the time or temperature is increased rapidly when long-pressing.

1.2 The temperature can only be adjusted within 30~75°C. The single-time adjustment temperature

is "5°C" (US standard 5°F), and the time or temperature is increased rapidly when long-pressing.

1.3 Turn on: After the power is turned on, all the indicator lights flash once and then go out, and at the same time, there is a short "Di" sound, then only the power button indicator light keeps on, all other patterns and digital tube lights are off, and it enters the "standby state" . If there is no operation, the "standby state" will be kept continuously.

Under the "standby" state, short press the "⏻" key to enter the "wake-up state". Short press the "⏻" key again to enter the "working state". When the "working status" is in progress, the digital tube countdown will display the countdown in real time, and the corresponding function key can be touched during the process, and at the same time, the corresponding function adjustment will be entered (the function indicator light is always on and the digital tube is flashing) at the same time. The corresponding function continues to operate, and automatically enters the "working state" 3 seconds after the setting is completed.

Under the "working state", short press the "⏻" key to enter the "standby state".

Under the "wake-up state", if there is no operation, it will enter the "standby state" after 5 minutes; if there are other operations, the time will be delayed for 5 minutes and enter the "standby state".

Under any states, as long as the "💡" icon is always on, short press "💡" to switch the lamp on and off.

2. Food processing:

2.1 Fruit pretreatment:

2.11 Dilute the juice (1/4 cup of juice and 2 cups of water), and soak the food to be dried for about 2 minutes.

(Note: Fruit juice is matched with food, such as apple juice for dried apples.)

2.12 Food processing table:

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

2.2Vegetable pretreatment:

2.21 Treat with steam, boiling water or oil. Recommended for green legumes, cauliflower, broccoli,

asparagus and potatoes.

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

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

Food name	Ingredient Specifications	Temp°C	Dry state	Time/hour
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	50-55	fragile	6-14
Leguminosae	Cut and steam until translucent and even, spread on a fine mesh dish	45-55	Hard/fragile	10-18
Brussels Leaf	Pure leaves without rhizomes	50-55	Fragile	8-30
Cauliflower	Steamed softly, cut	50-55	Tough	6-16
Celery	Cut 7mm thick slices	50-55	Fragile	6-14
Chinese chives	cut	50-55	Fragile	6-10
Garlic	Peeled and sliced	50-55	Fragile	6-16
Black pepper	entire	65-70	Fragile	8-14
Onion	slice	50-55	Fragile	8-14
Pea	Steam for 3-5 minutes	65-70	Fragile	8-14
Spinach	Steamed till withered	50-55	Fragile	6-16
Asparagus	After washing, cut into 25mm pieces	50-55	Crispy	4-6
Beet	Steam, cool, remove roots and heads; cut into 25 mm pieces	50-55	Crispy	9-12
Beetroot	Take out the 10mm top, preferably peel it thoroughly, and then cut into 5mm slices.	50-55	Soft	9-12
Brocoli	Cut open and boil soft, cut into 10mm pieces	50-55	Crispy	10-14
Cabbage	Wash and cut into 3 mm long strips	50-55	Crispy	8-11
Carrot	Trim the top and bottom and shave the skin clean. Steamed softly and cut into 3mm thick slices	50-55	Flexible	7-11
Corn	Cut the corn kernels from the corncob and spread them on the mesh sheet	50-55	Crispy	7-10
Cucumber	Wash and cut into 3mm slices	50-55	Flexible	4-8
Eggplant	Wash and peel, cut into 6mm slices	50-55	Flexible	4-8
Mushroom	Wash and cut into 8mm slices	50-55	Flexible	4-7
Radish	Scrub and steam bleach (if needed) and cut into 8mm slices	50-55	Soft/Flexible	7-11
Chili	Wash and remove the seeds and white parts. Cut into 6mm long strips or rings	50-55	Flexible	4-8
Potato	Wash and peel. Steam for about 4-6 minutes until soft. Cut into 6mm slices.	50-55	Crispy/soft	7-13
Pumpkin	Wash and cut into 6mm slices	50-55	Flexible	10-14
Tomato	After washing, cut into 6mm rounds	50-55	Flexible	10-14
Squash	Wash and cut into 5mm slices	50-55	Crispy	7-11
Sweet potato	Wash and peel. Steam for 4-6 minutes. Cut into 6mm slices.	50-55	Crispy/soft	7-13

2.3 Food pretreatment such as meat and fish:

2.31 Lean meat (without fat and oil layer): It is recommended to marinate the meat before drying to

maintain its natural taste and make it tender. Salt should be used when marinating to help absorb water from the meat and to keep it fresh. Marinating standard: 1/2 cup of bean paste; 1 garlic, mashed; 2 tablespoons of brown sugar; 2 tablespoons of ketchup; 1/2 cup of Worcestershire sauce; 5/4 teaspoons of salt; 1 /2 teaspoon of onion powder; 1/2 teaspoon of pepper; mix all the above ingredients. The meat is cut into small cubes and put into the machine.

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

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

Food name	Ingredient Specifications	Temp °C	Dry state	Time/hour
Jerky	Use lean meat to remove as much fat as possible, as fat will deteriorate over time. Cut into 6mm thick slices and place on the shelf	60-70	Flexible	7-8
Nuts and dried fruits	Spread evenly on the mesh sheet	50-55	Hard/Fragile	8-14

2.4 Vanilla and other pretreatment:

2.41 Rinse and shake off excess water, and remove spoiled leaves. Spread the vanilla loosely on the shelf.

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

CLEANING AND MAINTENANCE:

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

COMMON PROBLEM ANALYSIS:

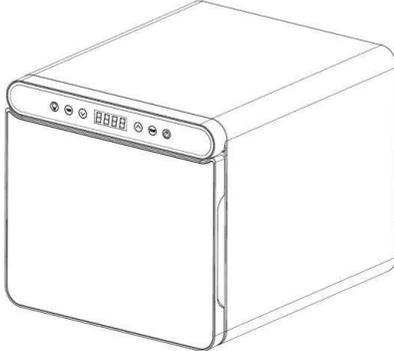
1. The drier does not work / does not heat up?
 - 1.1 Check whether the socket and the power cord plug are well connected.
 - 1.2 Check whether the power cord is in good condition. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals to avoid danger.
2. The indicator light does not light up:
 - 2.1 Is there a power outage?
 - 2.2 Is the power cord plugged into the socket? Is the power outlet turned off?

Remark:

After analyzing the above phenomena, the fault still cannot be eliminated, please contact the company's

maintenance point or the dealer. It is strictly forbidden for non-professionals to disassemble the machine by themselves.

Product specifications:

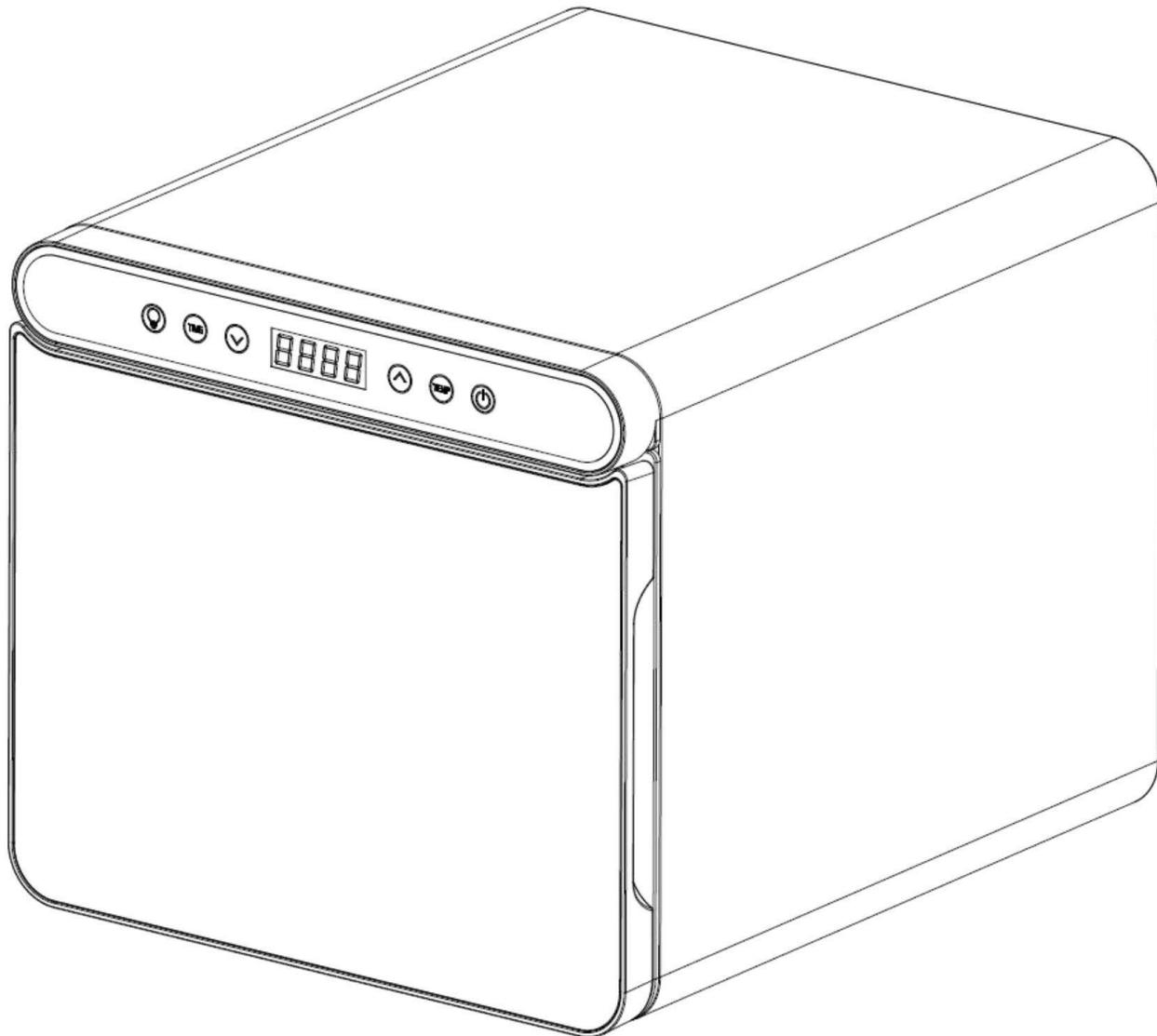
Product name	Food Dehydrator
Product number	LQ-M21012
Rated voltage	AC230V
Rated frequency	50Hz
Rated power	800W
Size (L x W x H)	340x405x320mm
Picture	

Tips:

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

NOURRITURE DÉSHYDRATEUR

Manuel d'instructions



IMPORTANT:

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

Danger:

Ne pas immerger la base dans l' eau ou tout autre liquide et ne pas la rincer sous le robinet.
N'utilisez pas ce produit pour sécher des aliments liquides.

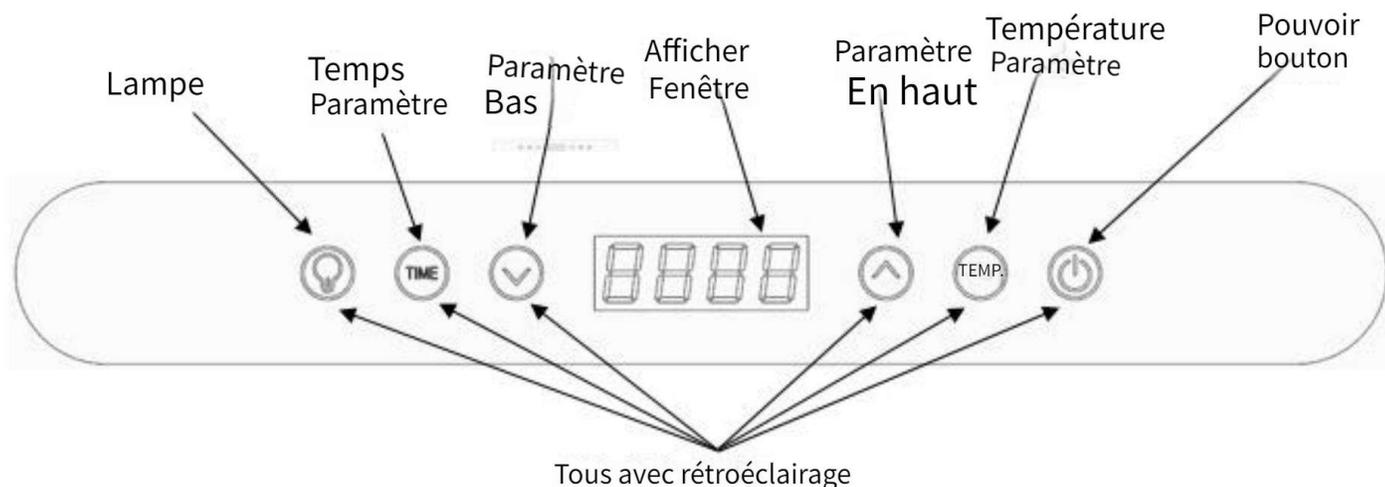
Veuillez lire attentivement et bien conserver les instructions

AVERTISSEMENTS:

- Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si la tension indiquée sur le produit est compatible avec la tension d'alimentation locale et que tous les composants sont correctement installés - Ne laissez pas les enfants ou les personnes ayant une déficience intellectuelle utiliser ce produit sans surveillance.
- Ce produit doit être utilisé sur une table stable, pas sur une table inclinée ou recouverte d'une couverture.
- Lorsque vous sortez ou que vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation de la prise.
- Après la première mise sous tension, il y a une odeur, veuillez continuer à l'utiliser si ce n'est pas anormal.
- N'utilisez pas et ne branchez pas ou ne débranchez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez pas ce produit pour sécher des aliments liquides.
- N'utilisez pas d'eau de Javel ni de solutions/comprimés désinfectants chimiques dans ce produit.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (tels que l'acétone ou l'alcool) pour nettoyer le produit.
- La durée d'utilisation continue la plus longue ne doit pas dépasser 72 heures à chaque fois, afin de ne pas affecter la durée de vie de l'appareil séchoir.
- N'utilisez pas ce produit si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres accessoires sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, son service de maintenance ou des services similaires.
- **Please do not use accessories or components made by other manufacturers or other manufacturers that are not recommandé.**
- Il est interdit de modifier ou d'allonger le cordon d'alimentation de ce produit de quelque façon que ce soit.
- Il est interdit d'utiliser ce produit à l'extérieur, ou d'utiliser ce produit à d'autres fins.
- Tous les accessoires sont uniquement adaptés à l'utilisation de ce produit. Il est interdit de les utiliser à d'autres fins ou sur autres produits similaires pour éviter tout danger.
- Il est interdit de tirer sur le cordon d'alimentation du produit ou d'attacher le cordon d'alimentation à un objet à un angle favorable.
- Les non-professionnels ne sont pas autorisés à démonter les composants internes pour éviter tout danger.
- Il est interdit de déplacer ce produit lorsqu'il est branché. Vous pouvez l'éteindre si nécessaire, débrancher l'alimentation branchez-le et déplacez-le vers un endroit approprié.
- Si vous avez des questions, veuillez contacter le centre de service ou le revendeur concerné pour obtenir de l'aide. - Avant de nettoyer le produit, vous devez d'abord débrancher la prise d'alimentation et le laisser refroidir. - Ne placez aucun aliment (y compris l'eau, les assaisonnements et la nourriture) sur la casserole.
- Ne placez aucun objet dans l' orifice de sortie d' air chaud.
- **Never use a microwave oven to heat any other parts of the product.**

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Panneau de commande : fonctionnement par bouton tactile



.Mise sous tension : après la mise sous tension, tous les voyants lumineux clignotent une fois puis s'éteignent, et en même temps un court son « Di », puis seul le voyant du bouton d'alimentation reste allumé, tous les autres motifs et les voyants du tube numérique s'éteignent, et il entre en « état de veille ». S'il n'y a aucune opération, l'« état de veille » sera maintenu en permanence

.En mode veille, appuyez brièvement sur la touche « O » pour passer en mode réveil. Appuyez à nouveau brièvement sur la touche pour passer en mode fonctionnement.

-Lorsque l'état est « en fonctionnement », le compte à rebours du tube numérique affiche le compte à rebours en temps réel et la touche de fonction correspondante peut être touchée pendant le processus, et en même temps, le réglage de la fonction correspondante sera effectué en même temps (le voyant de fonction est toujours allumé et le tube numérique clignote). La fonction correspondante continue de fonctionner et passe automatiquement à l'état « fonctionnement » 3 secondes après la fin du réglage.

-Pendant l'état « fonctionnement », appuyez brièvement sur le bouton pour entrer dans l'état "veille".

oDans l'état « réveil », s'il n'y a aucune opération, il entrera dans l'état « veille » après 5 minutes ; s'il y a d'autres opérations, le temps sera retardé de 5 minutes et entrera dans l'état « veille ».

oDans n'importe quel État, tant que l'icône est toujours allumée, appuyez brièvement sur le bouton pour allumer et éteindre la lampe.

Cette machine dispose d'une fonction mémoire.

Appui long " ^ " to quickly increase the time or temperature preset value.

oAppui long " v " pour diminuer rapidement la valeur prédéfinie de temps ou de température.

Dans n'importe quel État, tant que l'icône est toujours allumée, appuyez et maintenez le bouton "key" pendant 3 secondes, et la température affichée basculera entre « F » et « C » ; si vous souhaitez changer à nouveau, vous devez appuyer sur

et tiens à nouveau "key" touche pendant 3 secondes

Lorsque l'affichage est "C", il peut être personnalisé entre 30°C et 75°C. L'unité variable de température est 5°C.

Lorsque « F » est affiché, la température peut être personnalisée de 90°F à 165°F. L'unité variable de température est 5°F.

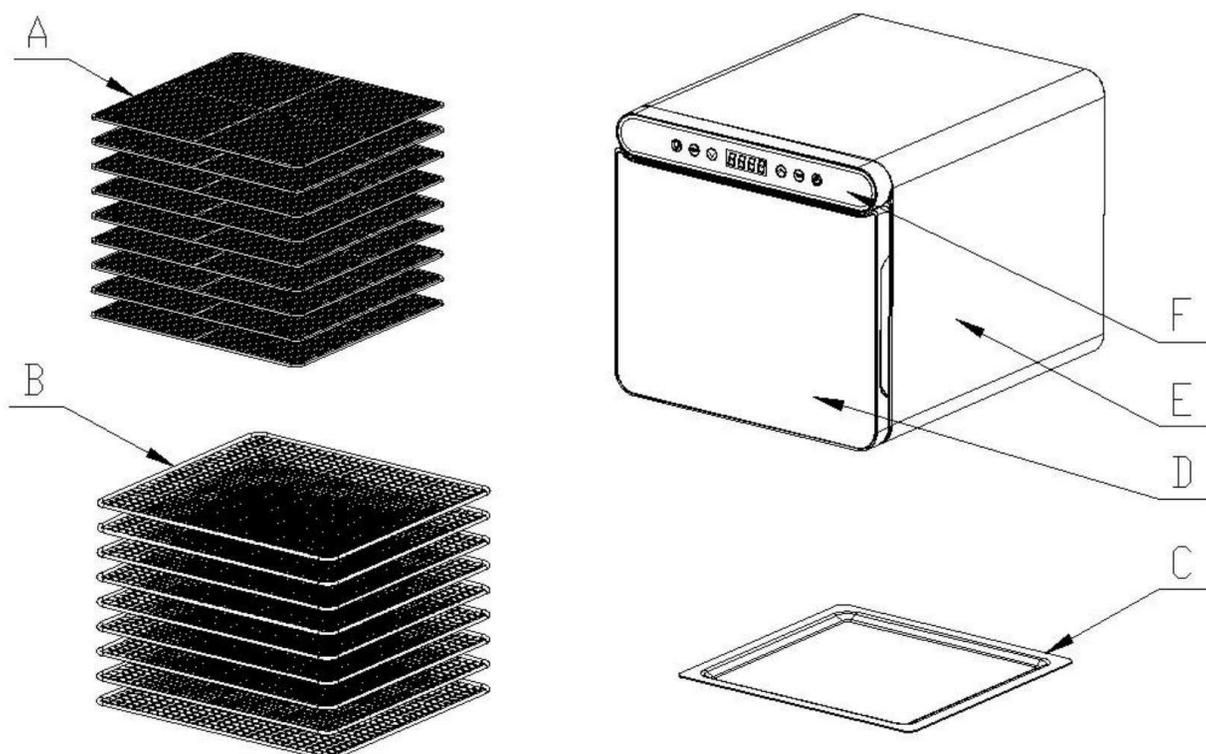
PROTECTION CONTRE LES DÉFAUTS :

Si une panne NTC est détectée pendant l'état "travail", le chauffage doit être arrêté immédiatement et l'écran affiche "E1" avec trois bips courts "Di", le moteur s'arrêtera après un délai de 10 secondes ; il entrera alors dans l'état "réveil".

Si une défaillance du NTC est détectée pendant l'état de « réveil », l'écran affiche « E1 » avec trois bips courts. Après 5 minutes, il entre dans l'état « veille » et le maintient.

Dans tous les états, si le NTC détecte une température > "85" degrés (pas besoin de compenser), il doit arrêter immédiatement le chauffage, et l'écran affiche "E2" avec trois bips courts ; le moteur s'arrêtera après un délai de 10 secondes, entrera dans l'état "veille" après 5 minutes.

ACCESSOIRES ET INSTRUCTIONS :



- A. Feuille de maille : Elle est utilisée pour contenir de petits aliments qui doivent être séchés et déshydratés
- B. Plateaux de séchage : Ils sont utilisés pour contenir les aliments qui doivent être séchés et déshydratés.
- C. Bac d'égouttage : utilisé pour recueillir les fines particules et le jus tombé de la couche supérieure des aliments.
- D. Porte : Elle sert à sceller la sortie de l'air chaud et de l'air du bas.
- E. Boîtier : Matériau métallique.
- F. Panneau de contrôle : Utilisé pour contrôler le travail de la machine.

METHODE DE DEMONTAGE DES ACCESSOIRES :

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

COMMENT UTILISER LA FONCTION :

1. Fonction séchage :

1.1 Le temps ne peut être réglé que dans un délai de 0,5 à 48 heures. Le temps de réglage unique est de "30 minutes", et le temps ou la température augmente rapidement lors d'une pression longue.

1.2 La température ne peut être réglée que dans une plage de 30 à 75 °C. La température de réglage unique

est de « 5'C » (norme américaine 5'F), et le temps ou la température augmente rapidement lors d'une pression longue.

1.3 Mise sous tension : Une fois l'appareil mis sous tension, tous les voyants lumineux clignotent une fois puis s'éteignent, et en même temps, il y a un court son "Di", puis seul le voyant du bouton d'alimentation reste allumé, tous les autres motifs et les voyants du tube numérique sont éteints, et il entre dans "l'état de veille" : S'il n'y a aucune opération, l'"état de veille" sera maintenu en continu.

En état « veille », appuyez brièvement sur le bouton  pour entrer dans l'"état de réveil". Appuyez brièvement sur la touche  clé

à nouveau pour entrer dans « l'état de fonctionnement ». Lorsque « l'état de fonctionnement » est en cours, le compte à rebours du tube numérique affiche le compte à rebours en temps réel et la touche de fonction correspondante peut être touchée pendant le processus, et en même temps, le réglage de fonction correspondant sera entré (le voyant de fonction est toujours allumé et le tube numérique clignote) en même temps. La fonction correspondante continue de fonctionner et automatiquement

entre dans « l'état de fonctionnement » 3 secondes après la fin du réglage.

Sous l'« état de fonctionnement », appuyez brièvement sur le bouton  pour entrer dans l'"état de veille".

Dans l'« état de réveil », s'il n'y a aucune opération, il entrera dans l'« état de veille » après 5 minutes ; s'il n'y a aucune opération, il entrera dans l'« état de veille » après 5 minutes ; d'autres opérations, l'heure sera retardée de 5 minutes et entrera dans « l'état de veille ».

Dans tous les États, tant que le «  " L'icône est toujours allumée, appuyez brièvement  " pour allumer et éteindre la lampe.

2. Transformation des aliments :

2.1 Prétraitement des fruits :

2.11 Diluez le jus (1/4 tasse de jus et 2 tasses d' eau) et faites tremper les aliments à sécher pendant environ 2 minutes.

(Remarque : le jus de fruit est associé à la nourriture, comme le jus de pomme pour les pommes séchées.)

2.12 Tableau de transformation des aliments :

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Temp'C	État sec	Heure/heure
Abricot	Couper en deux et retirer les noyaux. Couper en deux avec le côté sec vers le bas Peler et couper en tranches de 3 mm	60-65	Doux	18-20
Banane		65-70	Croustillant	12-14
figue	Lavez, détachez et coupez en quartiers. Côté sec vers le bas	60-65	Doux	18-20
kiwi	Laver et couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	8-11
Pêche	Laver, peler, épépiner et couper en deux ou en tranches.	60-65	Doux	8-17
Poire	Lavez, épépinez, épluchez et coupez en rondelles	60-65	Doux	4-8
Ananas	Peler, retirer la partie fibreuse et retirer le noyau. Couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	11-18
Rhubarbe	Laver et couper en morceaux de 25 mm de long	60-65	Doux	6-10
Fraise	Laver et couper en tranches de 6 mm	60-65	Doux	7-15
Pastèque	Peler, couper en quartiers et retirer les graines Couper en morceaux de 10 mm	60-65	Doux et collant	8-10
Pitaya	Peler et couper en tranches de 3 mm	65-70	Croustillant	10-14
Pomme	Lavez, épépinez, épluchez et coupez en rondelles	60-65	Doux	7-15

2.2 Prétraitement des légumes :

2.21 Traiter à la vapeur, à l'eau bouillante ou à l'huile. Recommandé pour les légumineuses vertes, le chou-fleur, le brocoli,

asperges et pommes de terre.

2.22 Mettez les légumes préparés dans de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes, égouttez-les et mettez-les dans un étagère.

2.23 Faites tremper les légumes dans du jus de citron pendant environ 2 minutes.

Nom de l'aliment	Spécifications des ingrédients	Temp°C	État sec	Heure/heure
Artichaut	Couper en bandes de 8 mm et cuire environ 10 minutes	50-55	fragile	6-14
Légumineuses	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce que le mélange soit translucide et uniforme, étaler sur un plat à mailles fines	45-55	Dur/fragile	10-18
Feuille de Bruxelles	Feuilles pures sans rhizomes	50-55	Fragile	8-30
Chou-fleur	Cuit à la vapeur doucement, coupé	50-55	Difficile	6-16
Céleri	Couper des tranches de 7 mm d'épaisseur	50-55	Fragile	6-14
ciboulette chinoise	couper	50-55	Fragile	6-10
Ail	Pelé et tranché	50-55	Fragile	6-16
Poivre noir	entier	65-70	Fragile	8-14
Oignon	tranche	50-55	Fragile	8-14
Pois	Cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	65-70	Fragile	8-14
Épinard	Cuit à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fané	50-55	Fragile	6-16
Asperges	Après le lavage, couper en morceaux de 25 mm	50-55	Croustillant	4-6
Betterave	Cuire à la vapeur, refroidir, retirer les racines et les têtes, couper en morceaux de 25 mm	50-55	Croustillant	9-12
Betterave	Retirez le haut de 10 mm, de préférence épluchez-le soigneusement, puis coupez-les en tranches de 5 mm.	50-55	Doux	9-12
Brocoli	Ouvrir et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les couper en morceaux de 10 mm.	50-55	Croustillant	10-14
Chou	Lavez et coupez en lanières de 3 mm de long	50-55	Croustillant	8-11
Carotte	Coupez le haut et le bas et rasez la peau propre. Cuit à la vapeur doucement et coupé en morceaux de 3 mm d'épaisseur	50-55	Flexible	7-11
Maïs	Coupez les grains de maïs de l'épi de maïs et étalez-les sur la feuille de maille	50-55	Croustillant	7-10
Concombre	Laver et couper en tranches de 3 mm	50-55	Flexible	4-8
Aubergine	Laver et éplucher, couper en tranches de 6 mm	50-55	Flexible	4-8
Champignon	Laver et couper en tranches de 8 mm	50-55	Flexible	4-7
Un radis	Frotter et blanchir à la vapeur (si nécessaire) et couper en tranches de 8 mm	50-55	Soft/Flexible	7-11
le Chili	Lavez et retirez les graines et les parties blanches. Coupez-les en bandes ou en rondelles de 6 mm de long.	50-55	Flexible	4-8
Pomme de terre	Lavez et épluchez. Faites cuire à la vapeur pendant environ 4 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Couper en tranches de 6 mm	50-55	Croustillant/moelleux	7-13
Citrouille	Laver et couper en tranches de 6 mm	50-55	Flexible	10-14
Tomate	Après le lavage, couper en rondelles de 6 mm	50-55	Flexible	10-14
Squash	Laver et couper en tranches de 5 mm	50-55	Croustillant	7-11
Patate douce	Lavez et épluchez. Faites cuire à la vapeur pendant 4 à 6 minutes. Coupez en tranches de 6 mm.	50-55	Croustillant/moelleux	7-13

2.3 Prétraitement des aliments tels que la viande et le poisson :

2.31 Viande maigre (sans couche de graisse et d'huile) : Il est recommandé de faire mariner la viande avant de la sécher pour

conserver son goût naturel et le rendre tendre. Le sel doit être utilisé lors de la marinade pour aider à absorber l'eau de la viande et à la garder fraîche. Norme de marinade : 1/2 tasse de pâte de haricots ; 1 ail, écrasé ; 2 cuillères à soupe de cassonade ; 2 cuillères à soupe de ketchup ; 1/2 tasse de sauce Worcestershire ; 5/4 cuillères à café de sel ; 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon ; 1/2 cuillère à café de poivre ; mélanger tous les ingrédients ci-dessus. La viande est coupée en petits cubes et mise dans le

machine.

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

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

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

2.4 Vanille et autres prétraitements :

2.41 Rincez et secouez pour éliminer l'excès d'eau et retirez les feuilles abîmées. Étalez la vanille sans serrer sur le étagère.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

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

ANALYSE DES PROBLEMES COURANTS :

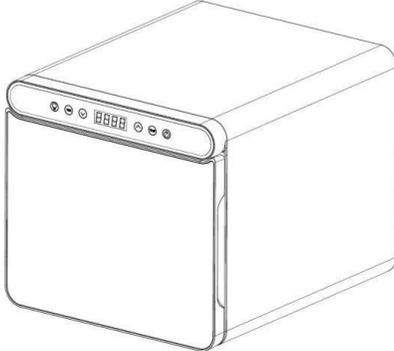
1. Le sèche-linge ne fonctionne pas / ne chauffe pas ?
 - 1.1 Vérifiez si la prise et le cordon d'alimentation sont bien connectés.
 - 1.2 Vérifiez si le cordon d'alimentation est en bon état. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service de maintenance ou des professionnels similaires pour éviter tout danger.
2. Le voyant ne s'allume pas :
 - 2.1 Y a-t-il une panne de courant ?
 - 2.2 Le cordon d'alimentation est-il branché sur la prise ? La prise de courant est-elle éteinte ?

Remarque:

Après avoir analysé les phénomènes ci-dessus, le défaut ne peut toujours pas être éliminé, veuillez contacter le service après-vente de l'entreprise.

centre de maintenance ou le revendeur. Il est strictement interdit aux non-professionnels de démonter la machine en eux-mêmes.

Spécifications du produit:

Nom du produit	Déshydrateur de nourriture
Numéro de produit	LQ-M21012
Tension nominale	AC230V
Fréquence nominale	50 Hz
Puissance nominale	800W
Taille (L xlx H)	340x405x320mm
Image	

Conseils:

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