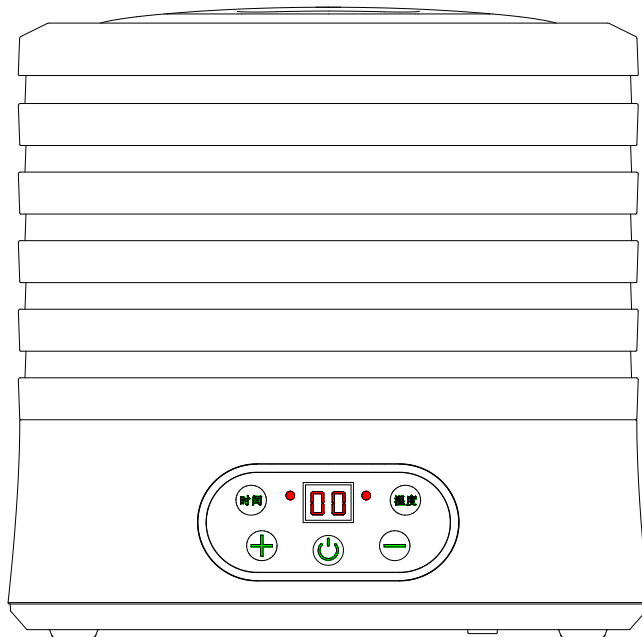


Manual de l'utilisateur pour
Déshydrateur alimentaire

Modèle: GGJ-260B

AC220—240V/50Hz/ 240W



(Ce produit est soumis à des instructions suivantes)

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement ce manuel de l'utilisateur !

Ce produit est limité à l'usage à la maison ou aux endroits similaires.

Contenus

Préface	1
Chapitre 1 Consignes de sécurité	2
Chapitre 2 Information technique	2
Chapitre 3 Pièces et leurs noms	3
Chapitre 4 Opérations du produit et note pour attention	3-4
Chapitre 5 Méthode pour traitement avant le séchage des aliments	4-5
Chapitre 6 Nettoyage et maintenance	6
Chapitre 7 Dépannage	6
Chapitre 8 Liste de colisage	7

Chapter I Consignes de sécurité

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

chaque nettoyage et maintenance.

12. Si le feu se produit, ne pas éteindre le feu directement avec l'eau, utiliser une serviette humide ou un extincteur pour éteindre le feu.
13. Si le cordon d'alimentation est abîmé, pour éviter le danger, faire remplacer par un professionnel désigné par le fabricant ou son service de maintenance ou jeter le directement.

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

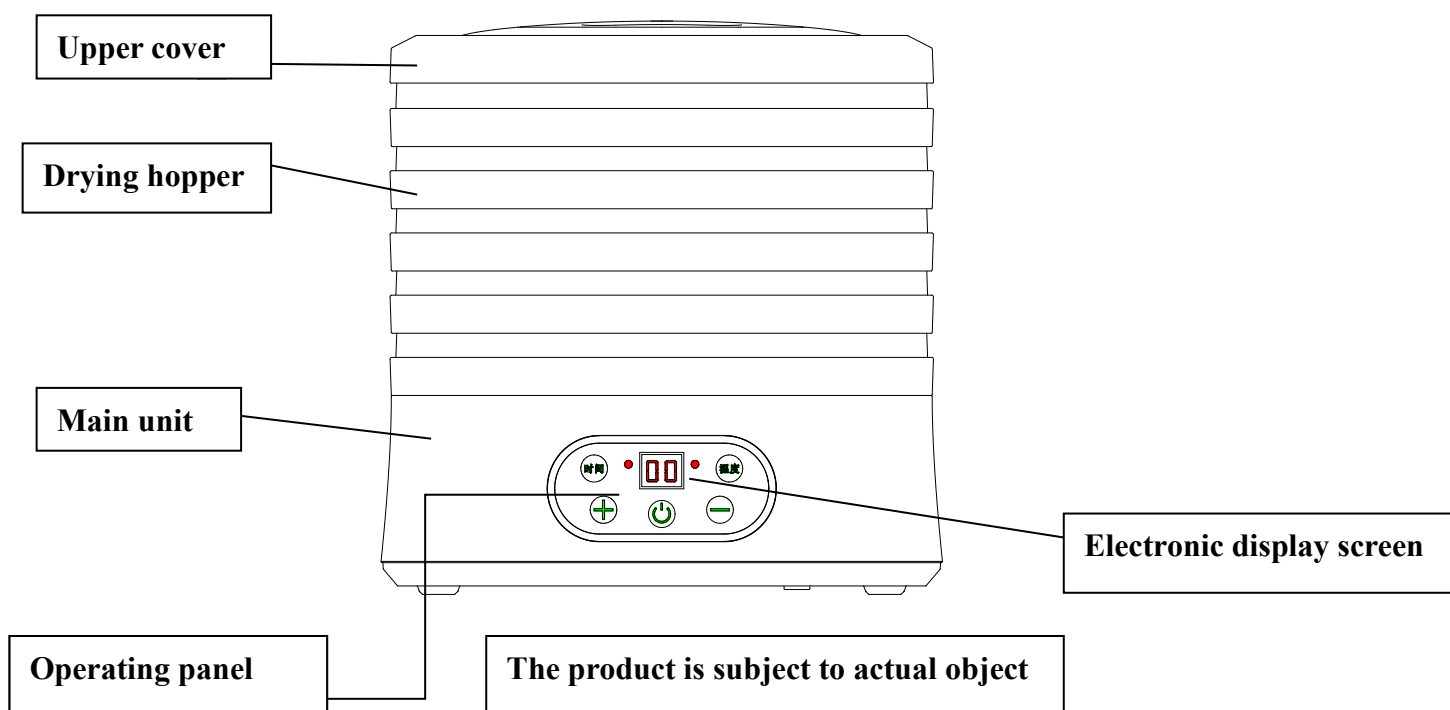
1. Lorsque le produit ou le câble d'alimentation est abîmé.
2. Le produit est abîmé ou ne fonctionne pas correctement après qu'il est tombé accidentellement.

Pour les situations ci-dessus, envoyer le produit au centre de service après-vente de notre compagnie. Utiliser le produit avec les accessoires des fabricants originaux.

Chapter II Information technique

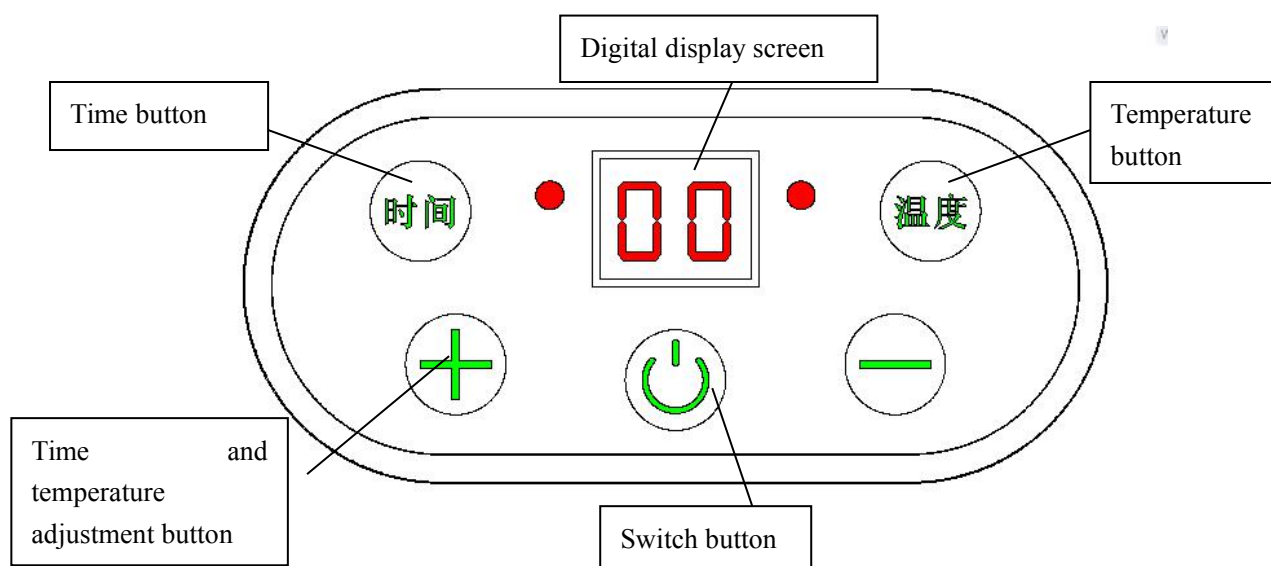
Tension, V	220V-240V
Fréquence du secteur, Hz.....	50/60
Puissance de consommation standard, W.....	210W-260W
Prévention de choc électrique.....	II
condition de travail.....	Travail continu
Température air sur chaque plateau.....	±10
Efficacité de séchage, %, ≥.....	80
Qualité de packaging, kg, ≤.....	3,5

Chapter III Pièces et leurs noms



英文	法文	英文	法文
Upper cover	Couvercle supérieur	Operating panel	Panneau d'opération
Drying hopper	Plateau de séchage	Electric display screen	Écran d'affichage électrique
Main unit	Unité principale	The product is subject to actual object	Ce produit est soumis à des instructions.

Chapter IV Opérations de produits et notes pour attention



英文	法文	英文	法文
Time button	Bouton de temps	Digital screen display	Écran d'affichage digital
Time and temperature adjustment button	Bouton d'ajustement de temps et de température	Temperature button	Bouton de température
Switch button	Interrupteur		

I. Operation

I, Opération

- 1, Avant la première utilisation du déshydrateur, nettoyer les plateaux, et essuyer avec un chiffon sec.
- 2, Mettre les aliments pré-fabriqués uniformément dans chaque couche des plateaux, mettre les aliments en bas des cages, et mettre le couvercle supérieur.
- 3, Insérer la fiche dans la prise et brancher la source d'alimentation, appuyer sur le bouton d'alimentation, appuyer sur le bouton de température et temps et ajuster à la température désirée, assurez-vous que les aliments sont séchés complètement.
- 4, Sécher les aliments en fonction des variétés des aliments et de votre goût.
6. Après avoir accompli le séchage, ajuster la température au minimum, éteindre l'alimentation et tirer la fiche.
7. Après que le travail est terminé, nettoyer les plateaux et les assiettes d'accumulation de jus etc.

II, Notes pour attention

1. Le temps de travail pour chaque utilisation n'est pas supérieur à 72 heures de sorte à ne pas affecter la durée de vie de l'appareil
2. Après chaque utilisation, appuyer sur le bouton d'alimentation, éteindre l'interrupteur d'alimentation et enlever la fiche.
3. Lorsque le produit est connecté à l'alimentation et en utilisation normale, le panneau d'opération et le ventilateur doivent être en état de travail, c'est à dire que l'écran d'affichage est allumé et il y a un flux d'air de la sortie air sur le couvercle de vapeur.
4. Ne pas ajouter l'eau ou tout liquide dans le produit, il est possible que un peu d'eau tombe sur les aliments dans le conteneur des aliments.
5. Pendant le séchage, laisser l'air chaud circuler dans l'appareil naturellement. Ne pas mettre une surcharge d'aliment dans les plateaux, les aliments ne doivent pas se chevaucher. Le temps de séchage des aliments différents est différent(note : lorsque l'appareil commence à travailler, assurez-vous que le couvercle est en position correcte. S'il n'y a pas de temps suffisant pour sécher les aliments dans un jour, le séchage s'effectue dans un autre jour. Dans ce cas, sceller les aliments non séchés dans un conteneur scellé ou dans les sacs plastiques.)
6. Lors du séchage, pour faire le séchage plus uniforme ; la grille de vapeur doit être remplacé régulièrement.
7. Après le séchage, si les aliments ne sont pas mangés pas, ils doivent être scellés dans un conteneur alimentaire ou dans les sacs plastiques immédiatement pour stockage ; il est conseillé de stocker dans le réfrigérateur.
8. Après l'utilisation, s'il y a des aliments dans les plateaux, il est conseillé que les plateaux sont mis dans les cages correctement.
9. Les aliments doivent être mis dans le plateau supérieur et les plateaux qui sont en bas de ce plateau. Après que les aliments sont mis correctement, mettre le couvercle correctement, autrement, le temps de séchage et la saveur des aliments séchés seront affectés.
10. Prétraiter les aliments avant le séchage, tels que le nettoyage, couper les en pièces et les tremper. Le prétraitement des aliments aide à améliorer la couleur des aliments après le séchage et le maintien de leurs goûts.

Chapter V Méthode de traitement avant le séchage des aliments(Note : les méthodes suivantes sont à titre indicatif)

A. Pré-traitement pour les fruits

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

2. Table de traitement des aliments

Aliments	Préparation	Crièrre de séchage	Temps/heures(approx.)
Pomme	Énoyauter, couper en pièce ou épluchure	Pliable et dur	5-6
Artichaut	Couper en lanière de 1/8 pouce	Friable	5-13
Amande	Couper en une moitié ou en pièces, énoyauter	Pliable et dur	12-38
Banane	Éplucher et couper en pièces de 3-4mm	Crispy	8-38
Cerise	Énoyauter ou non	Dur	8-34, énoyauté après le semi-séchage
Airelle	Couper en deux ou utiliser un ensemble	Pliable et dur	6-26
Datte	Énoyauter ou couper en pièces (ou utiliser un ensembler)	Dur	6-72
Figue	Couper en pièces	Dur	6-26
Grain de raisin	Utiliser un ensemble	Pliable et dur	8-72
Nectarine	Couper en moitié avec épluchure et sécher naturellement, ou semi-séché ou énoyauté	Pliable et dur	8-26
Épluchure d'orange	En lanière	Friable	8-16
Pêche	Semi-séché et énoyauté, une moitié ou 1/4	Pliable et dur	10-34
Poire	Éplucher et couper en pièces	Pliable et dur	8-30

B. Pré-traitement des légumes :

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

Aliments	Préparation	Crièrre de séchage	Temps/heures
Artichaut	Couper en lanière de 1/3 pouces et cuir pour environ 10 minutes	Friable	6-14

Asperges	Couper en pièces de 1 pouce	Friable	6-14
Haricots	Couper les bouts et vaporiser à semi-transparent	Friable	8-26
Betterave	Vapeur, refroidir, enlever la tête et la racine	Friable	8-26
Feuille de brousse	Enlever les feuilles de sa tige	Friable	8-30
Brocoli	Couper les bouts et vaporiser pour environ 3-5 minutes	Friable	6-20
Chou	Couper en lanière de 1/8 pouce	Dur	6-14
Carotte	Vaporiser et couper en lanière ou en pièces	Prêt-à-manger	6-12
Chou fleur	Vaporiser et couper les bouts	Dur	6-16
Céleri	Couper en pièces de 1/4 pouce	Friable	6-14
Chianque chinoise	Couper les bouts	Friable	6-10
Concombre	Éplucher et couper en pièces de 1/2 pouce	Dur	6-18
Aubergine	Couper en pièces de 1/4 pouce, avec l'épaisseur de 1/3 pouce	Friable	6-18
Ail	Éplucher et couper en pièces	Friable	6-16
Poivre	Utiliser l'ensemble	Friable	8-14
Champignon	Couper en pièces ou utiliser l'ensemble	Dur	6-14
Oignon	Couper en pièces	Friable	8-14
Pois	Vaporiser pour 3-5 minutes	Friable	8-14
Chili	Enlever le grain et couper en lanière ou en cercle de 1/4 pouce	Friable	4-14
Pomme de terre	Couper en pièces et vaporiser pour 8-10 minutes	Friable	6-18
Rhubarbe	Éplucher et couper en pièces de 1/8 pouce de long	Aucune eau	8-38
Épinard	Vaporsier	Friable	6-16
Tomato	Éplucher, couper en moitié ou en pièces	Dur	8-24
Citrouille	Couper en pièce de 1/4 pouce	Friable	6-18

C. Pré-traitement pour la viande et le poisson

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

Standard de salage:

- 1/2 tasse de sauce, 1 ail, et l'écraser : 2 cuillères à soupe de sassonade, 2 cuillères de sauce tomate, 1/2 tasse de sauce Worcestershire, 1 et 1/4 cuillères à safe de sel,

1/2 cuillère à café d'oignon en poudre, 1/2 cuillère à café de poudre de poivre et mélanger tous les assaisonnements ci-dessus. Couper la viande en pièces de 8-10mm d'épaisseur, cuire la viande, l'enlever et sécher l'humidité de surface à air, et mettre dans la machine. Le temps de séchage est environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.

2. Viande de volaille:

Toute viande de volaille doit être cuite avant le séchage, et la vaporisation ou la cuisson est la meilleure façon. Le temps de séchage est environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.

3. Poisson :

Il est conseillé que le poisson soit sale avant le séchage, l'humidité sur la surface de poisson doit être séché à air après que le salage est terminé, et ensuite mettre le dans la machine. Le temps de séchage est environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore (après que le poisson est séché, rappeler vous de le sceller dans un sac plastique pour le stockage, et empêcher le poisson séché d'être humidifié). Pour manger le poisson séché, vaporiser ou cuire le complètement et la tremper en sauce avant de vous servir).

D. Vanille etc

Rincer avec l'eau et sécher l'humidité excessive et enlever les anciennes feuilles. Mettre la vanille dans le plateau de manière lâche. Le temps de séchage est déterminé par la taille ou la variété différentes, et il est environ 2-6 heures.

E. Pain etc.

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

F. Fruit à coque:

Énoyauter et rincer avec l'eau tiède. Mettre les dans le plateau de manière lâche. Les noix peuvent être stockés après qu'elles refroidissent. Il y a l'huile dans les noix qui peut produire une odeur pourrie, donc elles doivent être conservées fraîches dans le réfrigérateur. Lorsqu'on a besoin d'eux, prendre les et mettre aux températures ambiantes normales. Le temps de séchage est environ 18-26 heures.

Chapter VI Nettoyage et Maintenance

1. Avant le nettoyage, éteindre l'alimentation pour le déshydrateur.
2. Après que les aliments sont séchés, nettoyer les plateau avec l'eau tiède et un chiffon souple, et les nettoyer avec le détergent réservé au nettoyage des ustensiles, et essuyer-les.
3. Ne pas nettoyer le déshydrateur avec l'eau courant, ou nettoyer la base dans l'eau. Nettoyer la surface de la base avec un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser les détergent fait avec les matériaux abrasifs, la brosse métallique ou la solution organique.
5. Mettre le produit nettoyé dans un endroit froide et aéré.

Chapter VII Dépannage

Symptôme	Cause	Solution
Le produit ne travaille pas	1. La fiche d'alimentation n'est pas insérée ou il est inséré de manière lâche.	Insérer le correctement
	2. La prise est abîmée.	Changer la prise
	3. Le câble d'alimentation est abîmé.	Envoyer le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement
Le produit travaille mais la lumière n'est pas allumée.	L'indicateur d'alimentation est abîmé.	Envoyer le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement
Le produit travaille mais il n'y a pas d'air chaude	1. La température est réglée à une position basse, et la température ambiante est supérieure à la température définie	Définir la température une autre fois
	2. Le fusible est abîmé	Envoyer le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement
	3. Le fil de chauffage est abîmé.	Envoyer le au centre de service ou aux personnes de maintenance professionnelle pour remplacement

Chapter VIII Liste de colisage

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