

BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN DEHYDRATOR



Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es benutzen.

INHALT

1.Kurze Einführung	1
2.Betriebliche Fortschritte.....	2
3.Lebensmittelzubereitung und -verwaltung.....	2
4.Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise	3
5. Produktreinigung, Reparatur und Wartung.....	4
6.Service nach dem Verkauf.....	4

1.

1. Kurze Einführung
 A. Digitales Touching-Bedienfeld



1.  : Zum Ein- und Ausschalten des Geräts
2.  : Zum Einstellen der Temperatur (von 30°C bis 90°C)
3.  : Zum Einstellen der Zeit (24 Stunden)
4. + : Um die Temperatur und die Zeit zu erhöhen
5. - : Zum Verringern der Temperatur und der Zeit
6.  : Licht

B. Specification

Modell	Vol	Hz	Watt	Tabletts (Stck.)	Tablettgröße (CM)
DGHB6	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	500W	6	L30*W28
DGHB10	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	800W	10	L30*W28
DGHB16	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	1500W	16	L40*W38
DGHB20	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	2000W	20	L40*W38
DGHB24	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	2000W	24	L40*W38

C. Merkmale

- Lebensmittel-Dehydratoren sind in der EU und den USA sehr beliebt.
- Energiesparend, niedriger Stromverbrauch,
- Trocknen Sie Gemüse, Früchte, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw.
- Mit heißem Wind werden sie getrocknet, ohne dass Pigmente, Klebstoffe oder Aromen zugesetzt werden; die Nährstoffe bleiben erhalten.
- Es ist sehr bequem, natürliche Lebensmittel mit reichem Geschmack für Einzelpersonen oder Familien herzustellen.
- Es ist einfacher, sie aufzubewahren (getrocknete Früchte unterscheiden sich von frischen Früchten, da sie getrocknet sind und Mineralien und Nährstoffe enthalten)

- Einstellbare Temperatur, Sie können verschiedene Temperaturen für unterschiedliche Lebensmittel einstellen.
- Anzahl der Fächer je nach Bedarf wählbar

2. Betrieb

- Empfohlene Temperatur für normale Lebensmittel/Obst:
- Kräuter/Blumen: 35-40 °C, Brot: 40-50 °C, Früchte: 55-60 °C, Fleisch/Fisch: 65-68 °C. Die Trocknungszeit wird durch die Dicke der Lebensmittel/Obst bestimmt (die Umgebungstemperatur und die Luftfeuchtigkeit haben einen gewissen Einfluss). Je dünner das Lebensmittel / Obst ist, desto schneller wird es getrocknet werden.
- Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel auf die Tablett und stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Stufe ein. Die Temperatur für Obst und Gemüse sollte 63°C nicht überschreiten, um die Zerstörung der Vitamine zu vermeiden. Wenn Sie einige Lebensmittel mit Selbstschutz dehydrieren müssen, wird empfohlen, sie 1-2 Minuten lang zu kochen, in kaltes Wasser zu legen und dann zu trocknen.
- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kommt der Wind aus der Vordertür, und man kann das Arbeitsgeräusch hören.
- Die getrockneten Früchte können in einen Frischhaltebeutel oder in versiegelte Flaschen gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und schalten Sie es ein, das Bedienfeld leuchtet auf. Dann drücken Sie die Zeit/Temperatur-Taste, um die Zeit/Temperatur einzustellen, die Sie benötigen. Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein und die Temperatur muss 35 °C überschreiten, Sie können jede Schicht bei Bedarf anhalten oder stoppen. Wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Zeit anpassen möchten, müssen Sie zuerst diese Schicht auswählen und sie dann entsprechend einstellen.

3. Zubereitung und Trocknung von Lebensmitteln

A. Obst

- Säubern Sie das Obst und entfernen Sie die faulen Früchte.
- Schneiden Sie die Früchte in Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie die Fruchtstücke 10 Minuten lang in Limonade, Salzwasser oder Ananassaft eintauchen und trocknen, dann dehydrieren.
- Wenn Sie den Früchten ein besonderes Aroma verleihen möchten, können Sie Zimtpulver, Kokosnusspulver oder Kokosnussöl hinzugeben. Nehmen Sie 1/4 Saft und 2 Tassen Wasser (besser, wenn der Saft natürlich ist), tauchen Sie die Früchte für etwa 2 Stunden ein (achten Sie auf die Übereinstimmung von Entsafter und Lebensmittel, wie Apfelsaft für Äpfel), um die natürliche Farbe, den Geschmack und das Aroma der getrockneten Lebensmittel zu erhalten.

B. Gemüse

- Gedünstetes, gekochtes oder geöltes Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln und so weiter.
- Legen Sie das behandelte Gemüse für 3-5 Minuten in gekochtes Wasser. Gießen Sie es ab und legen Sie es auf die Trocknungsschichten.

- Legen Sie das Gemüse 2 Minuten lang in Limonade ein (Sie können jede der oben genannten Methoden wählen)

C. Fleisch

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke oder Streifen, halten Sie es dünn oder klein
- Kochen Sie das Fleisch in klarem Wasser und lassen Sie es vor dem Trocknen abtropfen.
- Marinieren Sie das Fleisch zwei Stunden lang mit den Materialien, dann können Sie es dämpfen oder kochen.
- Das Fleisch kann getrocknet werden, nachdem es abgetropft wurde.

D. Kräuter und Blumen

- Frische Blätter trocknen
- Nach dem Trocknen in Papiertüten oder versiegelten Flaschen aufbewahren und an einen kühlen Ort stellen.

4. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise

A. Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Plattform und vergewissern Sie sich, dass sich nichts vor dem Ventilator befindet, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Die längste Betriebszeit sollte 48 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, sollten brennbare Materialien mindestens 2 Meter vom Gerät entfernt sein.
- Achten Sie beim Trocknen darauf, dass die heiße Luft natürlich strömt, legen Sie keine übermäßig schweren Lebensmittel auf die Schichten und stapeln Sie die Lebensmittel nicht auf. Verschiedene Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, vergewissern Sie sich bitte, dass die Schichten in der richtigen Position sind. Wenn die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages getrocknet werden können, können Sie sie am nächsten Tag trocknen. Bitte bewahren Sie die ungetrockneten Lebensmittel in versiegelten Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.)
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist die Temperatur in der Nähe des Lüfters höher. Um die Lebensmittel gleichmäßiger zu trocknen, empfehlen wir, die Position der Schichten zu ändern.
- Wenn Sie die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht verwenden, können Sie sie rechtzeitig in versiegelte Beutel packen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, reinigen Sie die Schichten bitte rechtzeitig. Die Schichten können gewaschen oder getaucht werden. Wenn Früchte oder Matten nicht gereinigt werden können, empfehlen wir, die Schichten in sauberes Wasser zu tauchen und dann erneut zu waschen.)

B. Sicherheitshinweis

- Um das Gerät sicher zu benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder ähnliche Einrichtungen geeignet.
- Dieses Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem individuellen Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät muss für Kinder schwer zugänglich sein. Achten Sie darauf, dass Kinder und Personen, denen es an Gefühl und Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, dieses Gerät nicht benutzen.
- Die Obsttrocknungsmaschine gehört zu den Geräten mit menschlicher Überwachung.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die gereinigten Schichten, und es darf kein Wasser auf den inneren Boden des Elektroheizers tropfen, da sonst ein Kurzschluss entsteht.
- Es dürfen sich nicht zu viele Lebensmittel auf den Schichten befinden, da sonst die Trocknungszeit und der Trocknungseffekt beeinträchtigt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der angeschlossene Strom sicher geerdet ist und dass er mit den örtlich angegebenen Spannungen und der Stromversorgung übereinstimmt.)

- Vermeiden Sie es, die Steckdose mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch zu teilen, während Sie das Gerät benutzen.
- Die Arbeitseinheit hat eine hohe Temperatur, bitte achten Sie auf die Belüftung mit heißer Luft, um Verbrühungen zu vermeiden.

C. Besonders verbotene Handlungen

- Benutzung des Trockners, wenn das Gehäuse, das Netzkabel und der Stecker zerstört sind
- Überprüfen Sie die Konstruktion des Geräts auf Fehler und wechseln Sie sie ohne professionelle Anleitung aus.
- Verwendung von Chemikalien zur Reinigung des Geräts
- Legen Sie das Gerät zum Reinigen ins Wasser, oder reinigen Sie die Oberfläche des Hauptgehäuses mit Wasser.
- Bewegen Sie die Maschine während des Betriebs
- Wenn der Laufradmotor stillsteht (es tritt keine Luft mehr aus), muss der Strom sofort abgeschaltet werden.
- Reparieren Sie das Gerät selbst, wenn es einen Kurzschluss hat oder kaputt ist.)

5. Reinigung, Reparatur und Wartung

- Vor der Reinigung müssen die Benutzer den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Nachdem die Lebensmittel getrocknet sind, waschen Sie die Schalen mit warmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf weiche Baumwolle oder chemische Reinigungsmittel, und wischen Sie sie zum Trocknen ab. Ätzende chemische Reiniger dürfen nicht verwendet werden. Die Reinigung mit chemischen Mitteln oder harten Metallgeweben ist ebenfalls verboten, da diese Methoden die Oberfläche der Maschine beschädigen und die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es bitte und legen Sie es in den Verpackungskarton. Stellen Sie den Karton an einen kühlen Ort mit guter Belüftung, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

6. Kundendienst

- Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, damit Sie es sicher verwenden und unnötige Schäden vermeiden können.
- Unsere Firma bietet kostenlose Wartung nach 1 Jahr Garantie nur unter der Anleitung des Handbuchs
- Wenn ein Fehler (nicht manuell) an der Maschine auftritt, muss sie von einem Fachmann repariert werden.
- Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst, wenn Sie irgendwelche Zweifel oder Fragen haben.)

Füllen gehört nicht zum kostenlosen Garantieservice oder Ersatzservice.

- Das korrekte Modell, der Kaufort und das Kaufdatum sind nicht angegeben
- Das Produkt ist defekt, weil es nicht in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung benutzt wurde.
- Aufgrund von Kollision, Sturz, Brand, Erdbeben, Donner, Taifun, Überschwemmung usw.
- Die Garantie erlischt automatisch bei Selbstreparaturen ohne Genehmigung unseres Unternehmens.

Garantieschein

(Bitte ordnungsgemäß aufbewahren)

Name		Rufnummer	
Ort der Beschaffung Beschaffungsdatum		Modell	
Grund für die Reparatur oder den Austausch	Grund für die Reparatur oder den Austausch		Reparaturdatum
Fehler im Detail			

Vielen Dank, dass Sie sich wieder für unsere Produkte entschieden haben.