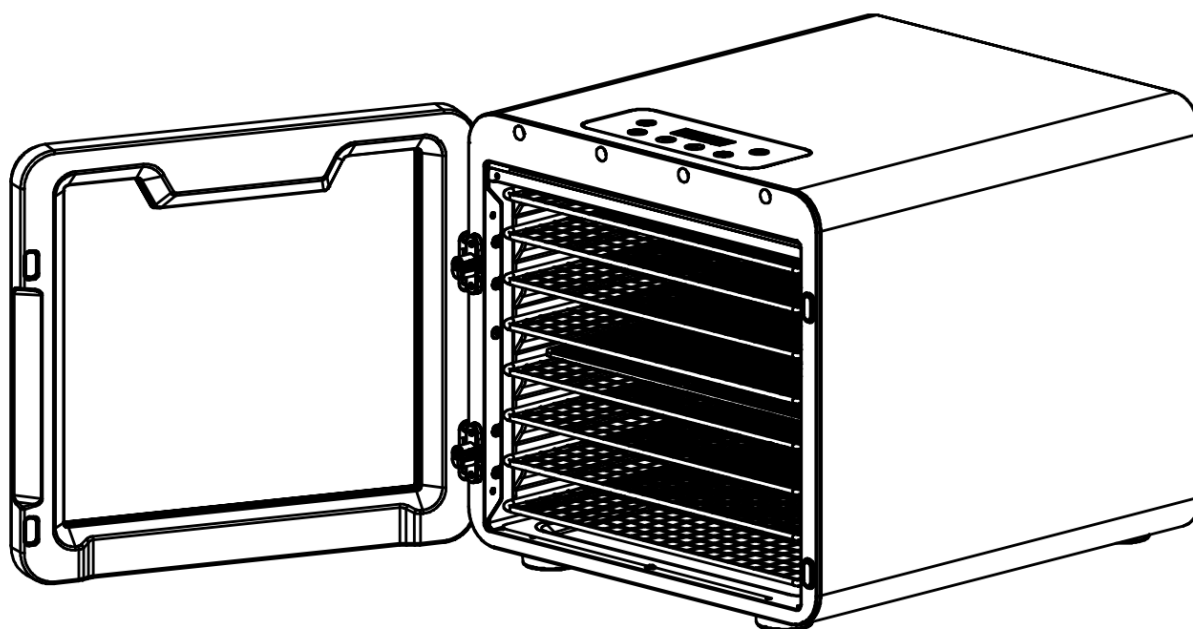


FOOD DEHYDRATOR

Instruction Manual

Model No.: RAWDH8



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.

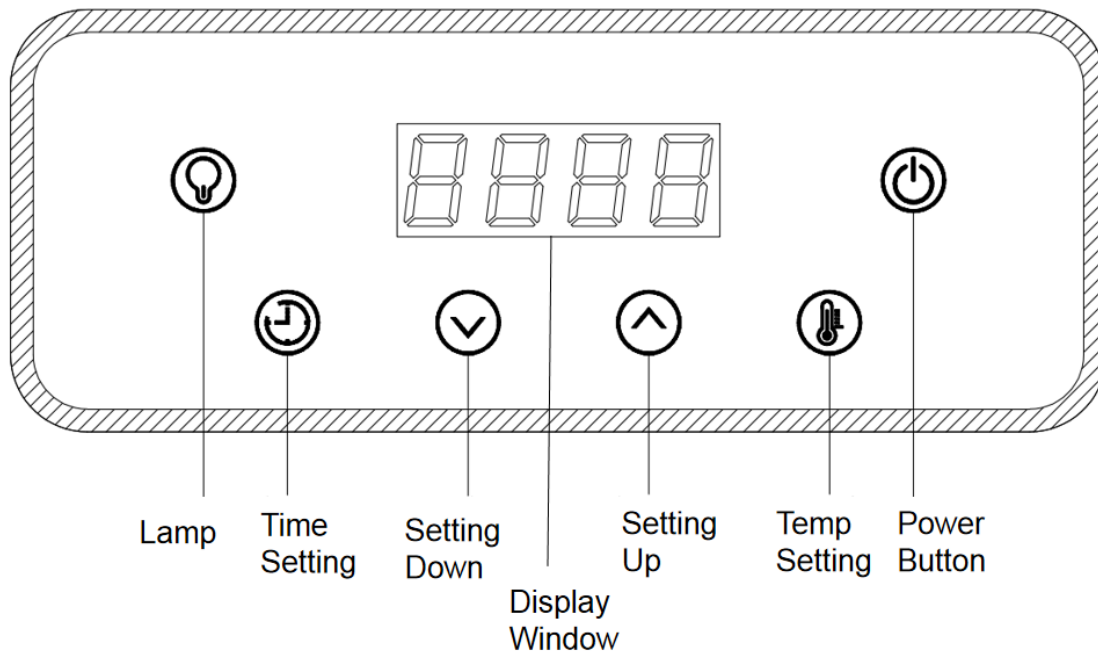
Please read carefully and keep the instruction well

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 86°F to 167°F. The temperature variable unit is 9°F.

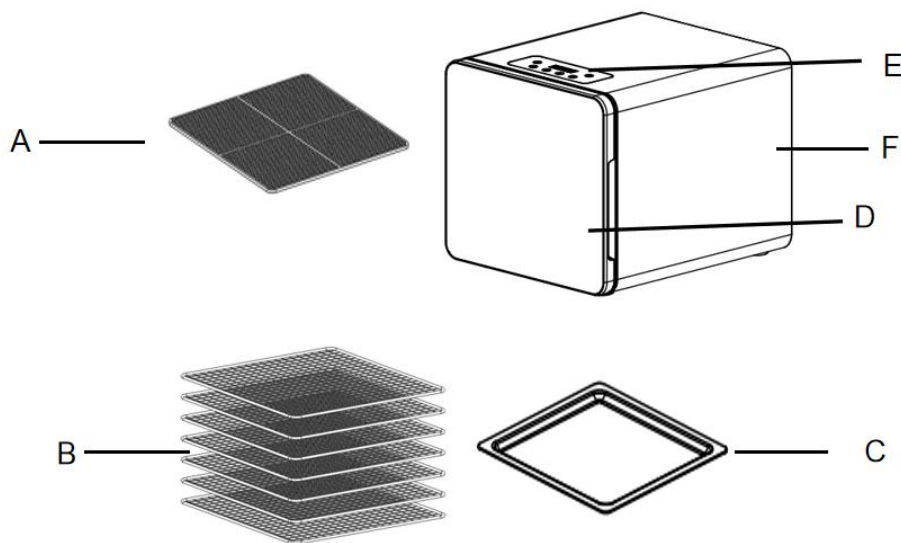
FAULT PROTECTION:

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 \geq "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. Control Panel: Used to control the work of the machine.
- F. Housing: Metal material.

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 1 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.

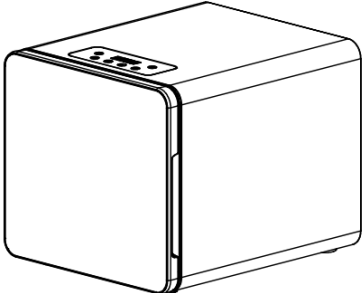
COMMON PROBLEM ANALYSIS:

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	RAWDH8
Rated voltage	230V
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	600W
Size (L x W x H)	400x340x310mm
Picture	

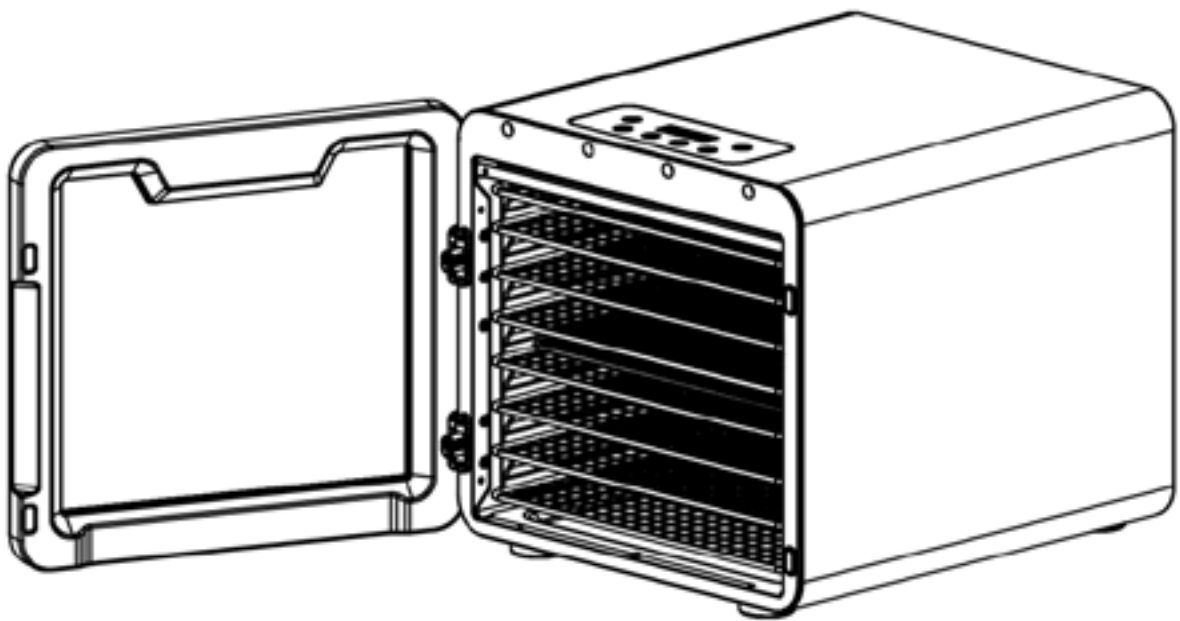
Tips:

- 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!

DEHYDRATOR

BRUGERMANUAL

Model: RAWDH8



VIGTIGT

Før du bruger dette produkt, skal du læse og forstå brugsanvisningen omhyggeligt og opbevare den et sikkert sted. Dette produkt er kun til brug i hjemmet eller lignende steder.

FARE:

Nedsænk ikke basen i vand eller andre væsker, og vask den ikke under vandhanen.

Brug ikke dette produkt til at tørre flydende fødevarer.

Læs omhyggeligt og opbevar denne manual et sikkert sted.

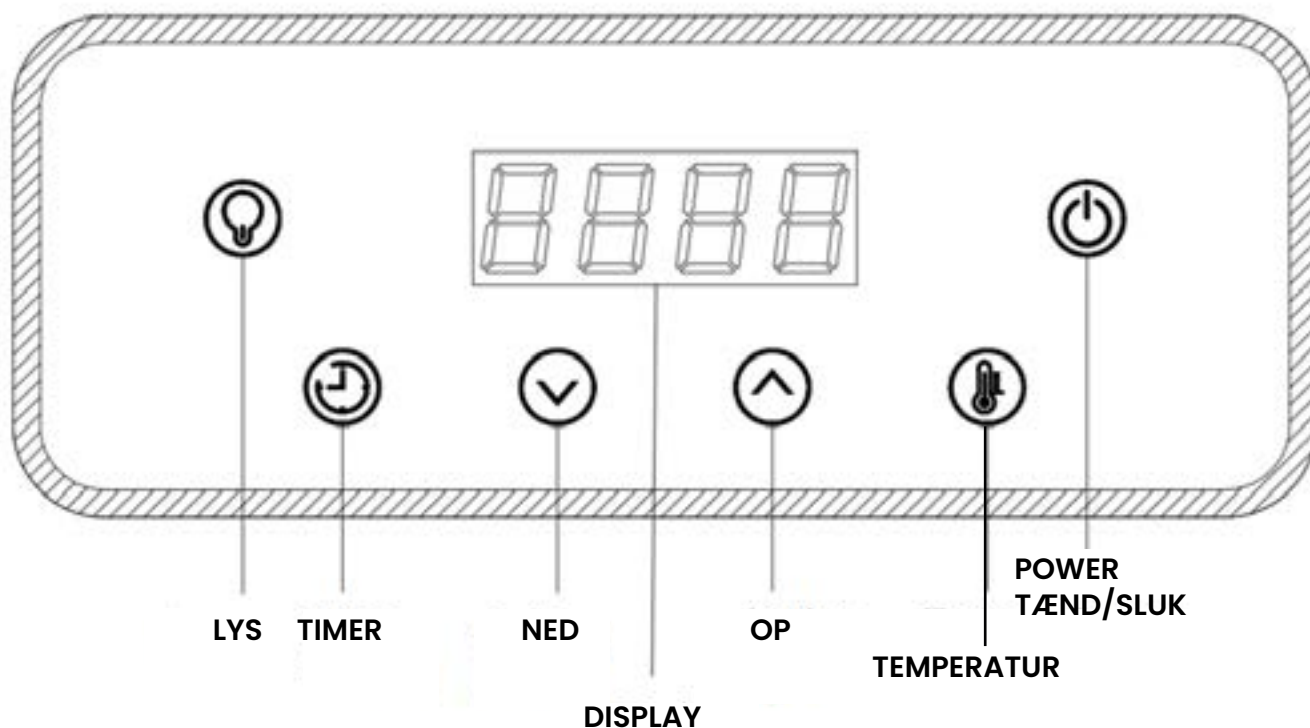
ADVARSLER:

- Før du tilslutter produktet til strømforsyningen, skal du kontrollere, om spændingen, der er angivet på produktet, stemmer overens med den lokale strømforsyning, og om alle komponenter er korrekt installeret.
- Lad ikke børn bruge dette produkt uden opsyn.
- Produktet skal anvendes på et stabilt bord.
- Når du ikke bruger produktet i længere tid, skal du sørge for at trække strømstikket ud af stikkontakten.
- Hvis du bemærker en lugt ved første opstart, kan du fortsætte med at bruge produktet, det er ganske normalt ved første ibrugtagning.
- Brug ikke produktet med våde hænder for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke produktet til at tørre flydende fødevarer.
- Brug ikke blegemiddel eller kemiske desinfektionsmidler/tabletter i dette produkt.
- Brug ikke ståluld, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker (såsom acetone eller alkohol) til at rengøre produktet.
- Den længste kontinuerlige brugstid bør ikke overstige 72 timer for at undgå at påvirke tørreapparatets levetid.
- Brug ikke produktet, hvis strømkablet, stikket eller andet tilbehør er beskadiget.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fagfolk fra producenten, deres vedligeholdelsesafdeling eller lignende for at undgå fare.
- Brug ikke tilbehør eller komponenter fra andre producenter eller ikke-anbefalede producenter.



- Det er forbudt at ændre eller forlænge strømkablet på nogen måde.
- Det er forbudt at bruge produktet udendørs eller til andre formål.
- Alt tilbehør er kun beregnet til brug med dette produkt. Det er forbudt at bruge dem til andre formål eller på andre lignende produkter for at undgå fare.
- Træk i stikket i stedet for strømkablet, for at undgå skader på ledningen.
- Ikke-professionelle må ikke skille nogen interne komponenter ad for at undgå fare.
- Det er forbudt at flytte produktet, mens det er tilsluttet strøm. Sluk for det, hvis det er nødvendigt, træk strømskikket ud og flyt det til et passende sted.
- Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte det relevante servicecenter eller forhandleren for hjælp.
- Før du rengør produktet, skal du først trække strømskikket ud og lade det køle af.
- Placer ikke fødevarer (herunder vand, krydderier og mad) på drypbakken.
- Sæt ikke nogen genstande i luftudløbet.
- Brug aldrig en mikrobølgeovn til at varme nogen andre dele af produktet.

BESKRIVELSE AF PRODUKTET:

TOUCHPANEL TIL BETJENING:





- Tænding: Når strømmen tændes, vil alle indikatorlamper blinke én gang og derefter gå ud, og der vil samtidig komme en kort "Di"-lyd. Derefter vil kun strømknappens indikatorlampe lyse, og alle andre mønstre og digitale displaylys slukkes. Produktet går derefter i standby-tilstand. Hvis der ikke foretages nogen handling, forbliver produktet i standby-tilstand.

- Under standby-tilstand, tryk kort på "  " tasten igen for at komme ind i wake-up-tilstand. Tryk kort igen på "  " knappen. For at komme ind i arbejds-tilstand.


- Under arbejds-tilstand vil den digitale timer vise nedtællingen i realtid, og den tilsvarende funktionstast kan berøres under processen. Samtidig vil den tilsvarende funktion justeres (funktionens indikatorlampe er tændt, og den digitale timer blinker) på samme tid. Den tilsvarende funktion vil fortsætte med at virke og automatisk blive i arbejds-tilstand, 3 sekunder efter indstillingen er sat.


- Under arbejds-tilstand kan du trykke kort på "  " tasten for at gå tilbage til standby-tilstand.




- I wake-up-tilstanden, hvis der ikke er nogen handling, vil produktet vende retur til standby, efter 5 minutter; hvis der er sket en handling, vil tiden vises i 5 minutter og derefter gå i standby.

- I alle stadier, så længe ikonet "  " lyser, er der lys i apparatet. Tryk kort på "  ", for at tænde og slukke for lyset.

- Denne maskine har en hukommelsesfunktion.

- Langt tryk på "  " for hurtigt at øge den forudindstillede tid eller temperaturværdi.

- Langt tryk på "  " for hurtigt at reducere den forudindstillede tid eller temperaturværdi.

- I enhver tilstand, så længe "  " altid er tændt, skal du trykke og holde "  " knappen nede i 3 sekunder, og den viste temperatur vil skifte mellem "°F" og "°C"; hvis du vil skifte igen, skal du trykke og holde "  " knappen nede i 3 sekunder.

- Når displayet viser "°C", kan temperaturen tilpasses mellem 30°C og 75°C. Indstilles i 5°C intervaller.

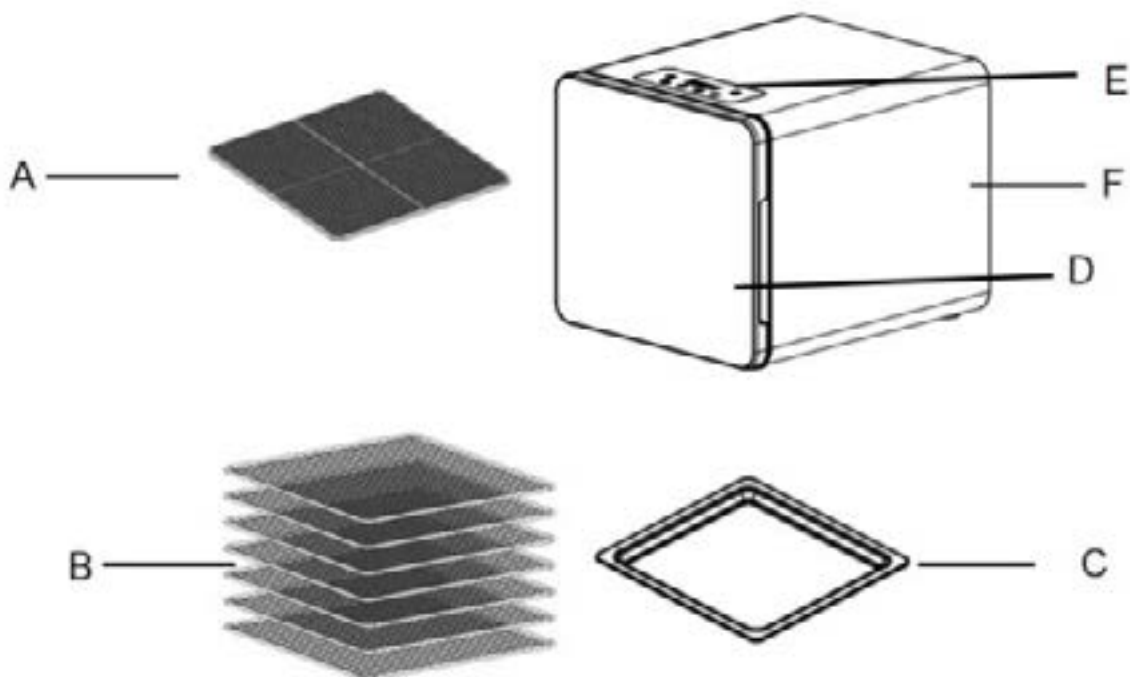
- Når "°F" vises, kan temperaturen tilpasses mellem 86°F og 167°F. Indstilles i 9°F intervaller.

FEJLKODER:

Hvis der opdages en NTC-fejl (temperaturføler-fejl) under arbejds-tilstanden, skal opvarmningen stoppes øjeblikkeligt, og displayet viser "E1" med tre korte "Di"-bip. Motoren stopper efter en forsinkelse på 10 sekunder, og derefter går det ind i wake-up-tilstand. Hvis der opdages en NTC-fejl under wake-up-tilstanden, viser displayet "E1" med tre korte bip. Efter 5 minutter går det ind i standby-tilstand og forbliver der.

I alle tilstande, hvis NTC registrerer en temperatur ≥ 85 grader (uden behov for compensation), skal opvarmningen stoppes øjeblikkeligt, og displayet viser "E2" med tre korte bip. Motoren stopper efter en forsinkelse på 10 sekunder, og derefter går det ind i standby-tilstand efter 5 minutter.

TILBEHØR OG INSTRUKTIONER:









- A. Krydderimåtte: Bruges til at holde små fødevarer, der skal tørres og dehydreret.
- B. Hylde: Bruges til at holde mad, der skal tørres og dehydreret.
- C. Drypbakke: Bruges til at støtte de fine rester og faldende juice fra fødevarer i øverste lag.
- D. Dør: Bruges til at forhindre den varme luft i at komme ud.
- E. Kontrolpanel: Bruges til at vælge indstillinger for tørretider.
- F. Metalkabinet

IBRUGTAGNING:

- A. Tag maskinen ud af kassen.
- B. Åbn døren.
- C. Tag hyldeerne eller krydderimåtterne ud.
- D. Sæt hyldeerne (hvis du skal bruge krydderimåtterne, læg krydderimåtterne på de tomme hylde) tilbage i maskinen.
- E. Luk døren.
- F. Sæt stikket i stikkontakten.
- G. Betjen kontrolpanelet og vælg funktioner

ANVENDELSE:

1. TØRRINGSFUNKTION:

- Tiden kan kun justeres fra 1 time til 48 timer. Tiden indstilles i 30 minutters intervaller, og tid eller temperatur øges hurtigt ved at holde knappen nede.
- Temperaturen kan justeres fra 30~75°C. Temperaturen indstilles i 5°C intervaller, og tid eller temperatur øges hurtigt ved at holde knappen nede.
- Tænd: Efter strømmen er sat til, vil alle lys i displayet blinke én gang og derefter gå ud og på samme tid vil en "DI"- lyd ringe. Derefter vil kun "  " ikonet være tændt og gå i standby-tilstand. Hvis der ikke sker en handling, vil produktet fortsætte i standby-tilstand.
- Under standby-tilstanden, tryk kort på "  " knappen for at gå ind i wake-up tilstanden. Tryk kort på "  " knappen igen for at gå ind i arbejds-tilstand. Når arbejds-tilstand er aktiv, vil den digitale timer vise nedtællingen i realtid, og den tilsvarende funktionstast kan berøres under processen. Samtidig vil den tilsvarende funktion justeres (funktionsindikatoren lyser konstant, og den digitale timer blinker). Den tilsvarende funktion fortsætter med at køre og går automatisk ind i arbejds-tilstand 3 sekunder efter, at indstillingen er fuldført.
- Under arbejds-tilstand, tryk kort på "  " knappen for at gå tilbage til standby-tilstanden.
- Under wake-up-tilstanden, hvis der ikke er nogen betjening, går maskinen ind i standby-tilstand efter 5 minutter; hvis der er andre betjening, bliver tiden forlænget med 5 minutter, og maskinen går derefter ind i standby-tilstand.
- Under alle tilstande, så længe "  " ikonet er tændt, kan du kort trykke på "  " for at tænde og slukke for lampen.

FORBEHANDLING AF FØDEVARER:

- Frugtforbehandling: Fortynd juicen (1/4 kop juice og 2 kopper vand) og læg den mad, der skal tørres i, i ca. 2 minutter.

(Note: Frugt juice skal matche frugten, såsom æblejuice og æbler)

FRUGTBEHANDLINGSSKEMA:

Navn	Vejledning	Temp. °C	Tørre stadie	Tid/timer
Abrikos	Skær halv over og fjern kernerne. Skær halv over med den tørre side nedad.	60-65	Blød	18-20
Ananas	Skræl, fjern fiberdelen og midten. Skær i 6 mm skiver	60-65	Blød	11-18
Banan	Skræl og skær den i skiver af 3 mm	65-70	Sprød	12-14
Fersken	Vask, skræl, fjern kerner og skær i halve eller skiver	60-65	Blød	8-17
Figner	Vask, fjern pletter og skær i kvarte. Tør side nedad	60-65	Blød	18-20
Jordbær	Vask og skær i skiver af 6 mm	60-65	Blød	7-15
Kiwi	Vask og skær i 6 mm skiver	60-65	Blød	8-11
Papaya	Skræl og skær i 3 mm skiver	65-70	Sprød	10-14
Pære	Vask, fjern skræl og kernehus og skær i cirkler	60-65	Blød	4-8
Rabarber	Vask og skæres i en længde af 25mm	60-65	Blød	6-10
Vandmelon	Skræl, skær i både, fjern kernerne og skær i 10 mm skiver.	60-65	Blød og klistret	8-10
Æble	Vask, skræl og fjern kernehus. Skær i cirkler	60-65	Blød	7-15

GRØNTSAGSFORBEHANDLING:

- Anvend dampning, kogende vand eller olie til forbehandling. Anbefales til grønne bælgfrugter, blomkål, broccoli, asparges og kartofler.
- Læg den forberedte grøntsag i kogende vand i ca. 3-5 minutter, dræn vandet og placer grøntsagerne på en hylde.
- Opblød grøntsagerne i citronsaft, i omkring 2 minutter.

Navn	Vejledning	Temp. °C	Tørre stadie	Tid/ timer
Artiskok	Skær i 8mm strimler og kog i ca. 10 minutter	50-55	Skrøbelig	6-14
Agurk	Vask og skær i 3mm skiver	50-55	Fleksibel	4-8
Asparges	Vask og skær i 25 mm stykker	50-55	Sprød	4-6
Aubergine	Vask og skræl, skær i 6 mm skiver	50-55	Fleksibel	4-8
Blomkål	Dampet nænsomt, skær	50-55	Hård	6-14
Broccoli	Skær den op og kog nænsomt, skær i 10 mm stykker	50-55	Sprød	10-14
Champignon	Vask og skær i 8 mm skiver	50-55	Fleksibel	4-7
Chili	Vask og fjern frø og det hvide. Skær i 6 mm strimler eller ringe	50-55	Fleksibel	4-8
Græskar	Vask og skær i 6 mm skiver	50-55	Fleksibel	10-14
Gulerod	Skær top og bund fra og skræl guleroden. Damp nænsomt og skær den i 3 mm skiver	50-55	Fleksibel	7-11
Hvidløg	Pillet og skåret i skiver	50-55	Skrøbelig	6-16
Kartoffel	Vask og skræl. Damp i ca. 4-6 min. indtil den er blødgjort. Skær i 6 mm skiver	50-55	Sprød/blød	7-13
Kina-løg	Skær	50-55	Skrøbelig	6-10
Kål	Vask og skær i 3 mm lange strimler	50-55	Sprød	8-11
Løg	Skiver	50-55	Skrøbelig	8-14
Majs	Skær majsene fra kolben og spred dem ud på en mesh bakke	50-55	Sprød	7-10
Radise	Skrub og damp (hvis nødvendigt) skær i 8 mm skiver	50-55	Blød/fleksibel	7-11
Rosenkålsblade	Rens blade	50-55	Skrøbelig	8-30
Rødbede	Damp, køl af, fjern rødder og top; skær i 25mm stykker	50-55	Sprød	9-12
Rødbederod	Tag 10 mm top af, skræl den grundigt og skær den i 5 mm	50-55	Blød	9-12
Selleri	Skær 7 mm skiver	50-55	Skrøbelig	6-14

Sort peber	Hele	65-70	Skrøbelig	8-14
Spinat	Dampet	50-55	Skrøbelig	6-16
Squash	Vask og skær i 5 mm skiver	50-55	Sprød	7-11
Sød kartoffel	Vask og skræl. Damp i 4-6 min. Skær i 6 mm skiver	50-55	Sprød/blød	7-13
Tomat	Vask og skær i 6 mm skiver	50-55	Fleksibel	10-14
Ærteblomst-familien	Skær og damp indtil de er gennemsigtig og læg dem på krydderimåtte	45-55	Hård/skrøbelig	10-18
Ærter	Damp i 3-5 min.	65-70	Skrøbelig	8-14

FORBEHANDLING AF MAD SÅSOM KØD OG FISK:

- Magert kød (uden fedt- og olielag): Det anbefales at marinere kødet før tørring for at bevare den naturlige smag og gøre det mørt. Salt bør bruges under marineringen for at hjælpe med at trække væske ud af kødet og for at holde det friskt. Marineringforslag: 1/2 kop gochujang; 1 fed hvidløg, mast; 2 spiseskefulde brunt sukker; 2 spiseskefulde ketchup; 1/2 kop Worcestershire sauce; 1,25 teskeer salt; 1/2 teske løgpulver; 1/2 teske peber; bland alle de ovennævnte ingredienser. Kødet skæres i små tern og lægges i maskinen.
- Fjerkræ: Alt fjerkræ skal være tilberedt før tørring. Dampning eller grillning er bedst.
- Fisk: Det anbefales at dampe eller stege fisken før tørring (bag i ovnen ved 200 grader i 20 minutter).

Navn	Vejledning	Temp. °C	Tørre stadie	Tid/timer
Jerky	Brug meget magert kød. Fedtet i kødet vil forringe holdbarheden. Skær i 6 mm tykke skiver og læg dem på hylden	60-70	Fleksible	7-8
Nødder og tørret frugt	Spredes jævnt udover krydderimåtten	50-55	Hård/skrøbelig	8-14

VANILJE OG ANDRE FORBEHANDLINGER:

- Rens og ryst overskydende vand og fjern dårlige blade. Spred vaniljen løs ud over krydderimåtten.

Navn	Vejledning	Temp. °C	Tørre stadie	Tid/timer
Vanilje/krydderier	Spred ingredienserne løst udover krydderimåtten	40-50	Blød/skrøbelig	8-12
Te	Spred teen udover krydderimåtten. Må ikke stables.	30-40	Fleksibel	10-18

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

- Sluk for maskinen før rengøring, og træk strømstikket ud. Maskinen skal være tør, før den bruges igen.
- Fjern tilbehøret og rengør det separat.
- Før du rengør produktet, skal du først trække strømstikket ud og lade det køle af.
- Nedsænk ikke produktet i vand eller andet flyende og vask ikke produktet under vandhanen.
- Brug ikke blegemiddel eller kemisk desinfektionsmiddel på produktet.
- Brug ikke ståltrådkugler, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker (såsom benzin, acetone eller alkohol) til at rengøre produktet.
- Tør produktet og alt tilbehør af efter rengøring.

GENERELLE PROBLEMER:

Dehydratoren virker ikke/varmer ikke op?

- a. Tjek om stikket er sat i stikkontakten og begge dele virker.
- b. Tjek om strømledningen er i god stand. Hvis strømledningen er beskadiget, skal det skiftes af producenten eller dens serviceafdeling eller andre professionelle, for at undgå fare.

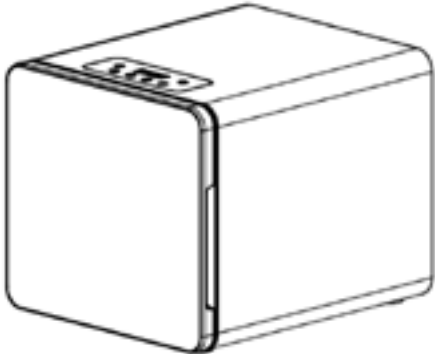
Indikatorlyset lyser ikke:

- a. Er der strømafbrydelse?
- b. Er strømledningen tilsluttet stikkontakten? Er stikkontakten slukket?

Bemærk:

Hvis fejlen ikke kan elimineres via de ovenstående løsninger, bedes du kontakte forhandleren. Det er strengt forbudt for ikke-professionelle at adskille maskinen i garanti-perioden, da denne så frafalder.

PRODUKTSPECIFIKATIONER:

Produkt navn	RAW Dehydrator
Produkt nummer	RAWDH8
Nominal spænding	230V
Nominal frekvens	50/60Hz
Nominal power	600W
Størrelse (DxBxH)	400x340x310
Billede	

OBS:

Hvis ovenstående indhold ikke stemmer overens med det faktiske produkt på grund af ændringer i model eller dele, henvises der til det faktiske produkt uden forudgående varsel. Tak for din forståelse!