

RAW DEHYDRATOR 6 TRAYS

User manual - English

Model: RAWDH6



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.

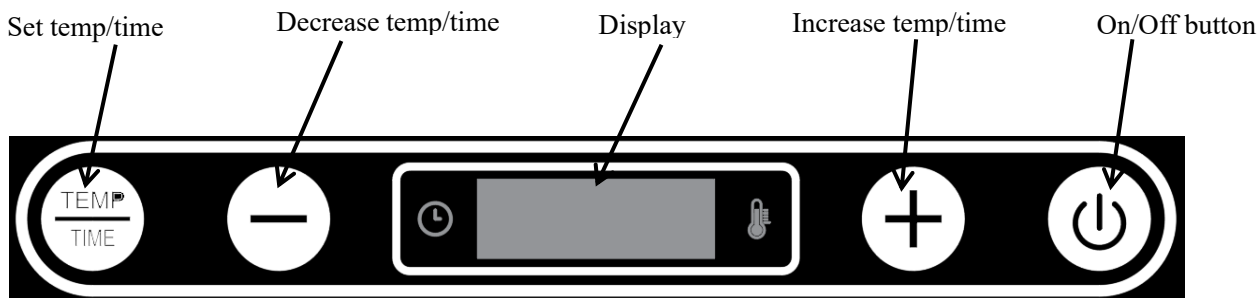
Do not use this product to dry liquid foods.

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 people 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, 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 drip tray.
- Do not put any objects into the hot air outlet hole.
- Never use a microwave oven to heat any other parts of the product.

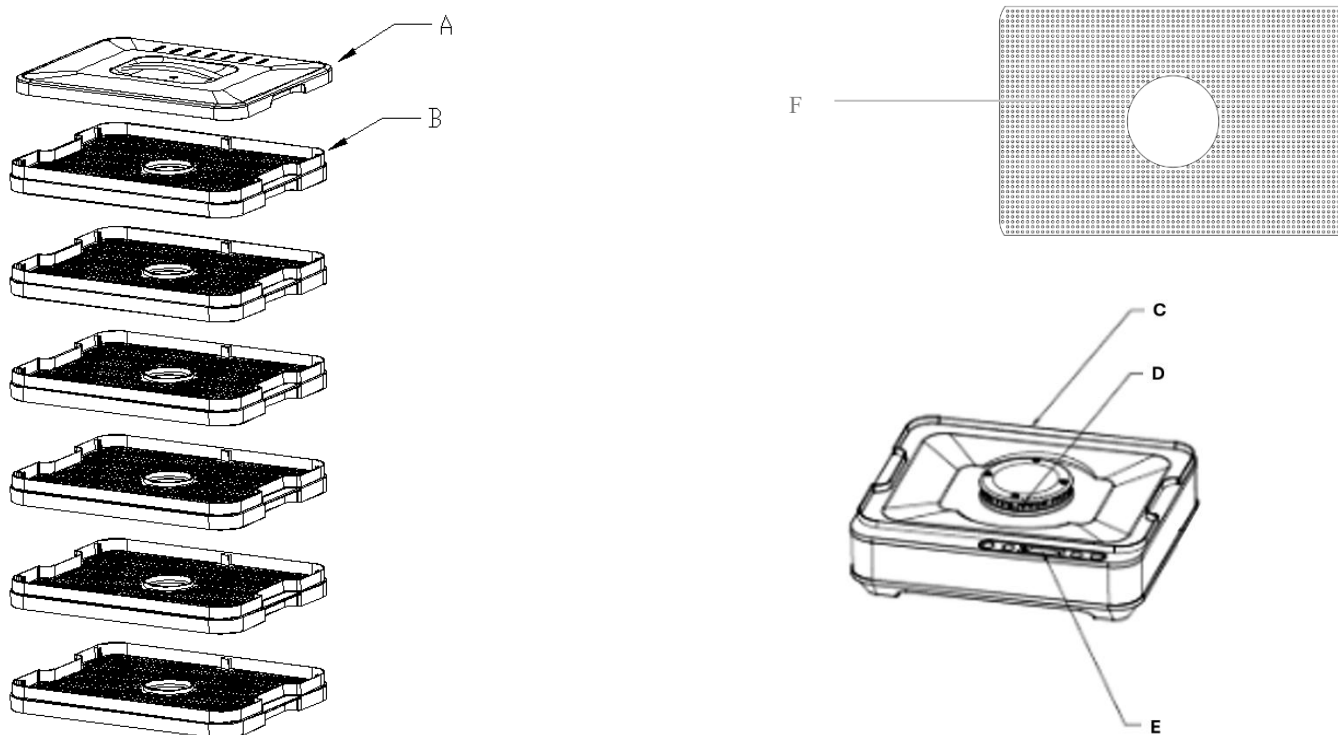
PRODUCT DESCRIPTION:

Control panel: Button description.



- Plug in the power supply, the product sound "di", and the play screen shows "OFF".
- After the countdown starts, the digital tube displays the countdown. During this process, pressing the "function selection key" triggers a short "beep" sound, and you can adjust the corresponding function (the function indicator light remains on and the digital tube flashes).
- After the countdown starts, the digital tube countdown is displayed; and during the process, pressing the "function selection key" will be triggered, and a short "di" sound will be heard. The dehydrator enters standby mode

ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS:

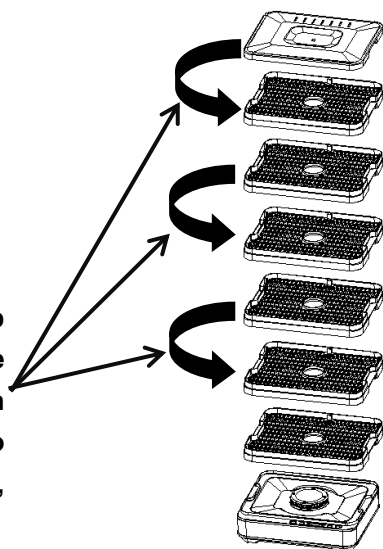


ACCESSORIES AND PARTS INSTRUCTIONS:

- A. Top lid: to retain the hot air.
- B. 6pcs drying trays: to hold the food that needs to be dried or dehydrated.
- C. Main unit base
- D. Air outlet: outlet for hot gas or wind.
- E. Control panel: to control the machine to work and adjust the temp/time.
- F. 2pcs silicone mesh sheet: it is used to prevent food from sticking on the tray or prevent food dropping off

FROM STORAGE STATE TO WORKING STATE:

When in storage state, the top lid and the shelves need to be swapped left and right and then placed on the other shelf to enter working state. Otherwise, it is in storage state.



OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Drying function:

1.1 Press the “SET” button will allow you to toggle between the temp and time setting. Press once, the screen show temp, then press “-” or “+” button to make your adjustment, temp range from 35°C to 70°C, in 5°C increments.

1.2 Press the “SET” button twice, the screen show time, then press “-” or “+” button to make your adjustment, time range from 1h-48h, in 0.5h increments.

1.3 After setting the time and temperature, press the power button. The product works according to the set time and temperature, and the time begins to count down. When the time returns to "00", the product will sound "deep", and the product stops heating. At the same time, the screen shows "OFF". The fan continues to work for 2 minutes after shutdown.

2. Food processing:

2.1 Fruit pretreatment:

2.1.1 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.)

2.1.2 Food processing table:

Food name	Ingredient Specifications	Dry state	Time/hour
Apple	Wash, core and peel and cut into 3mm circles slices	Soft	8-16
apricot	Cut in half or slices	Soft	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm slices	Crispy	8-38
Cherry	Core as need	Tough	8-34
Orange	Cut in half or whole one	Soft	6-26
jujube	Remove the core and slice or cut in half, or keep it whole	Tough	6-72
Fig	Cut into slices	Tough	6-26
Grape	whole	Soft	8-72
Nectarine	Cut into half with peel and dry, remove the core when half dry	Soft	8-26
Orange peel	Cut into long slices	Fragile	8-16
Peach	Cut into half or pieces and dry, remove the core when half dry	Soft	10-34
Pear	Wash, core and peel and cut into circles	Soft	8-30

2.2 Vegetable pretreatment:

2.2.1 Treat with steam, boiling water or oil. Recommended green legumes, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes.

2.2.2 Put the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes, drain them and put them on trays.

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

Food name	Ingredient Specifications	Dry state	Time/hour
Artichokes	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Fragile	6-14
Asparagus	Cut into 2.5mm slices	Fragile	6-14
Legumes	Cut and steam until translucent and even spread on a mesh sheet	Fragile	8-26
Beets	Steam, cool, remove roots and heads	Fragile	8-26
Brussels sprouts	Leaves without rhizomes	Fragile	8-30
Broccoli	Cut and cook until soft, for about 3-5 minutes	Fragile	6-20
Cabbage	Cut into 4mm slices	Tough	6-14
Carrots	Steam until soft, cut into strips or slices	ready-to-eat	6-12
Cauliflower	Steam and cut	Tough	6-16
Celery	Cut into 7mm slices	Fragile	6-14
Leeks	Cut into slices	Fragile	6-10
Cucumbers	Peel and cut into 7mm slices	Tough	6-18
Eggplant	Cut into 8mm slices	Fragile	6-18
Garlic	Peel and cut into slices	Fragile	6-16
Peppers	Whole	Fragile	8-14
Mushroom	Cut into slices or whole one	Tough	6-14
Onion	Cut into slices	Fragile	8-14
Pea	Steam 3-5mins	Fragile	8-14
Chili	Remove the seeds and cut them into 7mm thick strips or rings	Fragile	4-14
Potato	Slice, dice, and steam for 8-10 minutes	Fragile	6-18
Rhubarb	Peel and cut into 10mm strips	No moisture	8-38
Spinach	Steam until wilted	Fragile	6-16
Tomatoes	Peel, cut into slices	Tough	8-24
Pumpkin	Cut into 7mm slices	Fragile	6-18

2.3 Food pretreatment such as meat and fish:

2.3.1 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. The food will be dried in 2-8h.

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

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

2.4 Herbs processing:

2.4.1 Rinse well, shake off excess water, and discard any spoiled leaves. Spread the herbs loosely on the rack.

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 model	FD-1001
Rated voltage	230V~
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	420W
Size (L x W x H)	Tray size: 320x250 (0,48m ²) Storage state size: 320x272x203mm Working state size: 320x272x274mm
Product Image	

RAW DEHYDRATOR 6 HYLDER

Brugermanual - Dansk

Model: RAWDH6



VIGTIGT:

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

FARE:

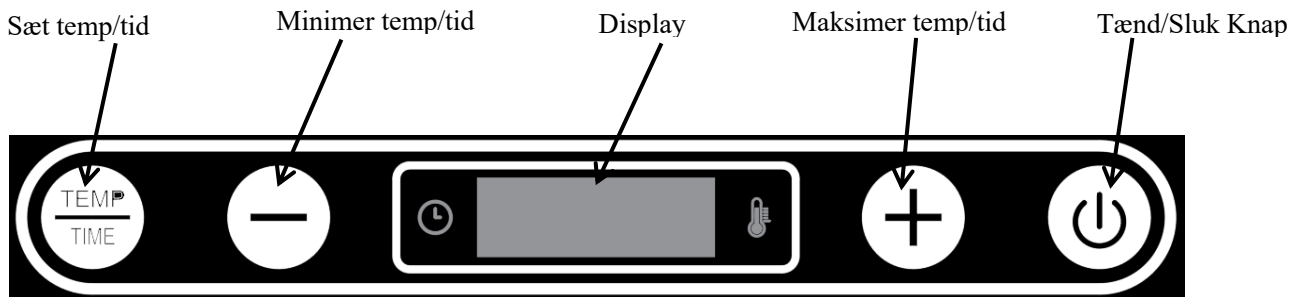
Sænk ikke basen ned i vand eller andre væsker, og skyl den ikke under vandhanen. Brug ikke dette produkt til at tørre flydende fødevarer.

ADVARSEL:

- Inden du tilslutter produktet til strømforsyningen, skal du kontrollere, om den spænding, der er angivet på produktet, stemmer overens med den lokale strømforsyningsspænding, og at alle komponenter er installeret korrekt.
- Lad ikke børn eller personer med intellektuelle handicap bruge dette produkt uden opsyn.
- Dette produkt skal bruges på et stabilt bord, ikke på et skråt eller tæppebelagt bord.
- Når du går ud eller ikke bruger produktet i længere tid, skal du sørge for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Efter den første opstart kan der være en lugt, hvis det ikke er unormalt, fortsæt da lbrugtagning.
- Betjen ikke produktet, og sæt eller tag ikke stikket ud med våde hænder for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke dette produkt til at tørre flydende fødevarer.
- Brug ikke blegemiddel eller kemiske desinfektionsmidler/tabletter i dette produkt.
- Brug ikke ståluld, skurende rengøringsmidler eller ætsende væsker (f.eks. acetone eller alkohol) til at rengøre produktet.
- Den længste kontinuerlige brugstid bør ikke overstige 72 timer ad gangen, så tørretumblerens levetid ikke påvirkes.
- Brug ikke dette produkt, hvis strømkablet, stikket eller andet tilbehør er beskadiget.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det for at undgå fare udskiftes af fagfolk fra producenten, dens vedligeholdelsesafdeling eller lignende afdelinger.
- Brug ikke tilbehør eller komponenter fra andre producenter, der ikke er anbefalet.
- Det er forbudt at modificere eller forlænge produktets strømkabel på nogen måde.
- Det er forbudt at bruge dette produkt udendørs eller til andre formål.
- Alt tilbehør er kun egnet til brug med dette produkt. Det er forbudt at bruge det til andre formål eller på andre lignende produkter for at undgå fare.
- Det er forbudt at rykke i produktets strømkabel eller binde strømkablet til et objekt i en gunstig vinkel.
- Ikke-fagfolk må ikke adskille interne komponenter for at undgå fare.
- Det er forbudt at flytte dette produkt, når det er tilsluttet. Du kan slukke det, når det er nødvendigt, trække stikket ud og flytte det til et passende sted.
- Hvis du har spørgsmål, skal du kontakte det relevante servicecenter eller forhandler for at få hjælp.
- Før du rengør produktet, skal du først trække stikket ud og lade produktet køle af.
- Placer ikke mad (herunder vand, krydderier og mad) på drypbakken.
- Placer ikke genstande i varmluftudløbsåbningen.
- Brug aldrig en mikrobølgeovn til at opvarme andre dele af produktet.

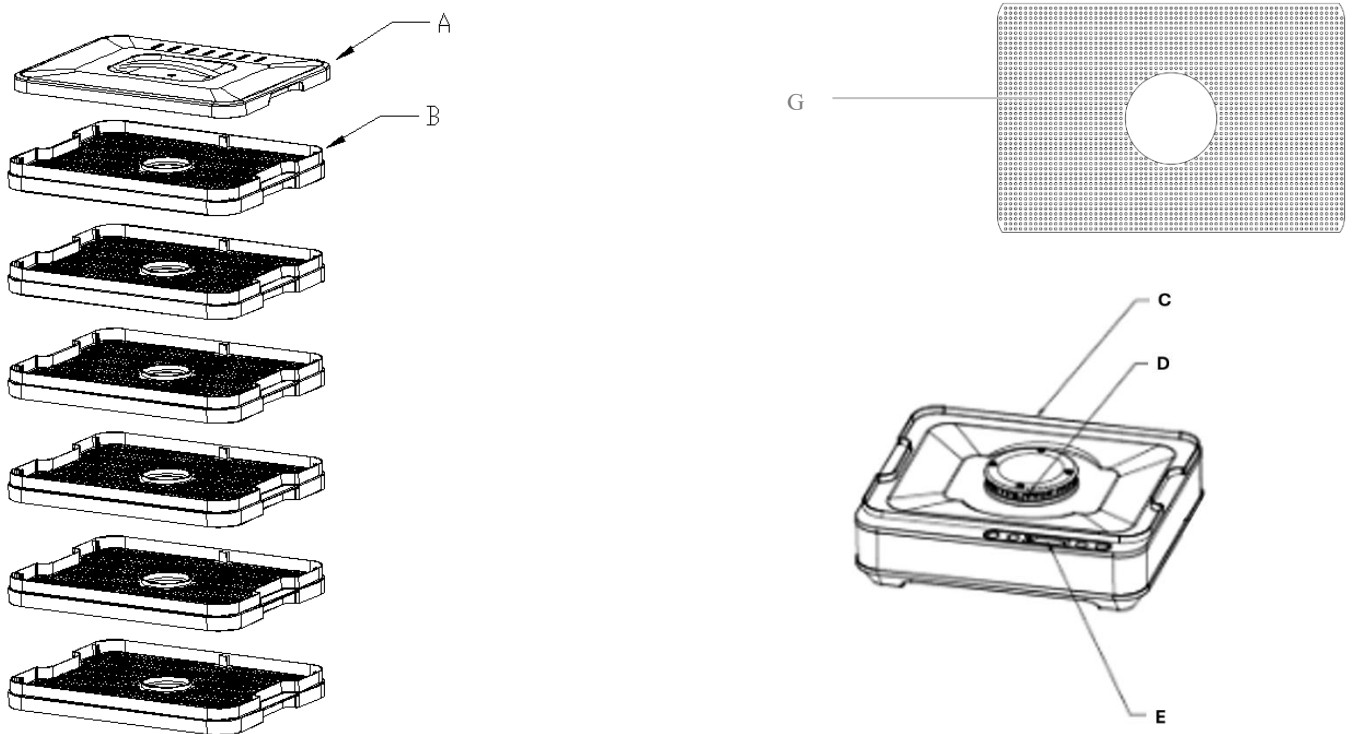
PRODUKTBEKRIVELSE:

Kontrolpanel: Beskrivelse af knapper.



- Sæt stikket i stikkontakten, produktet afgiver en »di«-lyd, og afspilningsskærmen viser »OFF«;
- Når nedtællingen starter, viser det digitale rør nedtællingen. Under denne proces udløser tryk på »funktionsvalgstasten« en kort »bip«-lyd, og du kan justere den tilsvarende funktion (funktionsindikatorlampen forbliver tændt, og det digitale rør blinker).
- Når nedtællingen starter, vises den digitale nedtælling; og under processen udløses et kort »di«-lyd, når du trykker på »funktionsvalgstasten«. Dehydratoren går i standby tilstand.

TILBEHØR OG INSTRUKTION:

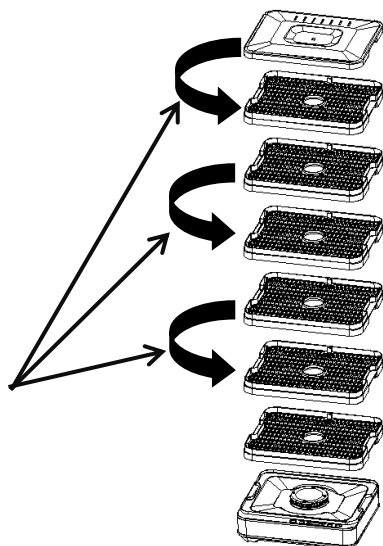


TILBEHØR OG INSTRUKTION PÅ DELE:

- A. Top låg: til at holde på den varme luft.
- B. 6 stk. tørrebrætter: til at holde på de fødevarer, der skal tørres eller dehydreres.
- C. Hoveddelens base
- D. Luftudgang: udgang for varm gas eller vind.
- E. Kontrolpanel: til at styre maskinen og justere temperatur/tid.
- F. 2 stk. silikone-net ark: bruges til at forhindre, at maden klæber til bakken eller falder ned.

FRA OPBEVARINGSTILSTAND TIL DRIFTSTILSTAND:

Når den er i opbevaringstilstand, skal topdækslet og hylderne byttes om til venstre og højre og derefter placeres på den anden hylde for at gå i driftstilstand. Ellers er den i opbevaringstilstand.



BRUGSVEJLEDNING:

1. Tørrefunktion:

1.1 Tryk på knappen »SET« for at skifte mellem temperatur- og tidsindstillingen. Tryk én gang, så vises temperaturen på skærmen. Tryk derefter på knappen »-« eller »+« for at justere temperaturen, som kan indstilles fra 35 °C til 70 °C i trin på 5 °C.

1.2 Tryk to gange på knappen »SET«, så vises tiden på skærmen. Tryk derefter på knappen »-« eller »+« for at justere tiden. Tidsintervallet er fra 1 time til 48 timer i intervaller på 0,5 time.

1.3 Når du har indstillet tid og temperatur, skal du trykke på tænd/sluk-knappen. Produktet fungerer i henhold til den indstillede tid og temperatur, og tiden begynder at tælle ned. Når tiden vender tilbage til »00«, afgiver produktet en »dyb« lyd, og produktet stopper opvarmningen. Samtidig viser skærmen »OFF«. Ventilatoren fortsætter med at køre i 2 minutter efter nedlukning.

2. Fødevarerforarbejdning:

2.1 Forbehandling af frugt:

2.1.1 Fortynd saften (1/4 kop saft og 2 kopper vand) og læg den fødevarer, der skal tørres, i blød i ca. 2 minutter. (Bemærk: Frugtsaft skal passe til fødevarer, f.eks. æblejuice til tørrede æbler.)

2.1.2 Fødevarerforarbejdningstabellen:

Fødevarer	Specifikationer	Tør tilstand	Tørretid i timer
Æble	Vask, fjern kernehuset, skræl og skær i 3 mm tykke skiver	Blød	8-16
Abrikos	Skær i halve eller skiver	Blød	12-38
Banan	Skræl og skær i 3-4 mm tykke skiver	Sprød	8-38
Kirsebær	Fjern kernehus efter behov	Hård	8-34
Appelsin	Skær i halve eller hele skiver	Blød	6-26
Jujube	Fjern kernehus og skær i skiver eller halve, eller behold hele	Hård	6-72
Figen	Skær i skiver	Hård	6-26
Vindruer	Hele	Blød	8-72
Nektarin	Skær i halv med skræl og tør, fjern kernen, når den er halvtør	Blød	8-26
Appelsinskal	Skær den i lange skiver	Skrøbelig	8-16
Fersken	Skær i halv el. stykker og tør, fjern kernen, når den er halvtør	Blød	10-34
Pære	Vask, fjern kernen og skræl den og skær den i skiver	Blød	8-30

2.2 Forbehandling af grøntsager:

2.2.1 Behandl med damp, kogende vand eller olie. Anbefales til grønne bælgrugter, blomkål, broccoli, asparges og kartofler.

2.2.2 Læg de forberedte grøntsager i kogende vand i ca. 3-5 minutter, dræn dem og læg dem på bakker.

2.2.3 Lad grøntsagerne trække i citronsaft i ca. 2 minutter.

Fødevarer	Specifikationer	Tør tilstand	Tørretid i timer
Artiskokker	Skær i 8 mm strimler og kog i ca. 10 minutter	Skrøbelig	6-14
Asparges	Skær i 2,5 mm skiver	Skrøbelig	6-14
Bælgrugter	Skær & dampkog, til der er transparent. Placeres på net ark	Skrøbelig	8-26
Rødbeder	Dampkog, afkøl, fjern rødder og hoveder	Skrøbelig	8-26
Rosenkål	Blade uden rodstocke	Skrøbelig	8-30
Broccoli	Skær og kog, indtil de er bløde, ca. 3-5 minutter	Skrøbelig	6-20
Kål	Skær i 4 mm skiver	Hård	6-14
Gulerødder	Dampkog, indtil de er bløde, skær i strimler eller skiver	Spiseklar	6-12
Blomkål	Dampkog og skær	Hård	6-16
Selleri	Skær i 7 mm skiver	Skrøbelig	6-14
Porrer	Skær i skiver	Skrøbelig	6-10
Agurker	Skræl og skær i 7 mm skiver	Hård	6-18
Aubergine	Skær i 8 mm skiver	Skrøbelig	6-18
Hvidløg	Skræl og skær i skiver	Skrøbelig	6-16
Peberfrugter	Hele	Skrøbelig	8-14
Svampe	Skær i skiver eller hele	Hård	6-14
Løg	Skær i skiver	Skrøbelig	8-14
Ærter	Dampkog 3-5 minutter	Skrøbelig	8-14
Chili	Fjern kernerne og skær i 7 mm tykke strimler eller ringe	Skrøbelig	4-14
Kartofler	Skær i skiver, tern og damp i 8-10 minutter	Skrøbelig	6-18
Rabarber	Skræl og skær i 10 mm strimler	Ingen fugt	8-38
Spinat	Dampkog, indtil den er faldet sammen	Skrøbelig	6-16
Tomater	Skræl, skær i skiver	Hård	8-24
Græskar	Skær i 7 mm skiver	Skrøbelig	6-18

2.3 Forbehandling af fødevarer såsom kød og fisk:

2.3.1 Magert kød (uden fedt og fedtlag): Det anbefales at marinere kødet inden tørring for at bevare dets naturlige smag og gøre det mørt. Der skal bruges salt ved marinering for at hjælpe med at absorbere vand fra kødet og holde det friskt. Marineringstandard: 1/2 kop bønnepasta; 1 fed hvidløg, moset; 2 spsk. brun sukker; 2 spsk. ketchup; 1/2 kop Worcestershire sauce; 5/4 tsk salt; 1/2 tsk løgpulver; 1/2 tsk peber; bland alle ovenstående ingredienser. Kødet skæres i små tern og lægges i maskinen. Maden tørres i 2-8 timer.

2.3.2 Fjerkræ: Alt fjerkrækød skal tilberedes inden tørring. Dampet eller grillet er bedst.

2.3.3 Fisk: Det anbefales at dampe eller stege fisken inden tørring (bage i ovnen ved 200 grader i 20 minutter).

2.4 Forbehandling af urter:

2.4.1 Skyl urterne grundigt, ryst overskydende vand af og fjern eventuelle ødelagte blade. Spred urterne løst ud på risten.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

1. Sluk for maskinen inden rengøring, træk stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at den er tør, inden den bruges igen.
2. Tag tilbehøret ud i henhold til monterings- og demonteringsvejledningen, og rengør det separat.
3. Produktet skal rengøres umiddelbart efter hver brug.
4. Nedsæk ikke hoveddelen i vand eller andre væsker, og skyl ikke hoveddelen under vandhanen.
5. Brug ikke blegemiddel eller kemiske desinfektionsmidler/tabletter til dette produkt.
6. Brug ikke stålkugler, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker (såsom benzin, acetone eller alkohol) til at rengøre produktet.
7. Tør beholder og alt tilbehør efter rengøring.
8. Rengør relevant tilbehør i tide efter brug.

ANALYSE AF ALMINDELIGE PROBLEMER:

1. Dehydratoren virker ikke/bliver ikke varm?
 - 1.1 Kontroller, om stikkontakten og stikket på net ledningen er korrekt tilsluttet.
 - 1.2 Kontroller, om ledningen er i god stand. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens vedligeholdelsesafdeling eller lignende fagfolk for at undgå fare.
2. Indikatorlampen lyser ikke:
 - 2.1 Er der strømafbrydelse?
 - 2.2 Er strømkablet tilsluttet stikkontakten? Er stikkontakten slukket?

Bemærkning:

Hvis fejlen stadig ikke kan afhjælpes efter analyse af ovenstående fænomener, bedes du kontakte virksomhedens vedligeholdelsesafdeling eller forhandleren. Det er strengt forbudt for ikke-fagfolk at adskille maskinen på egen hånd.

PRODUKT SPECIFIKATIONER:

Produkt navn	RAW Dehydrator 6 hylder
Produkt model	RAWDH6
Nominal spænding	230V~
Nominal frekvens	50/60Hz
Nominal effekt	420W
Størrelse (D x B x H)	Hyldemål: 320x250 (0,48m ²) Opbevaringstilstand: 320x272x203mm Drift tilstand: 320x272x274mm
Produktbillede	

RAW DEHYDRATOR 6 HYLLAR

Bruksanvisning - Svenska

Modell: RAWDH6



VIKTIG:

Innan du använder den här produkten, läs och förstå denna bruksanvisning noggrant och förvara den på ett säkert ställe. Produkten är endast avsedd för användning i hemmet eller liknande miljöer.

FARA:

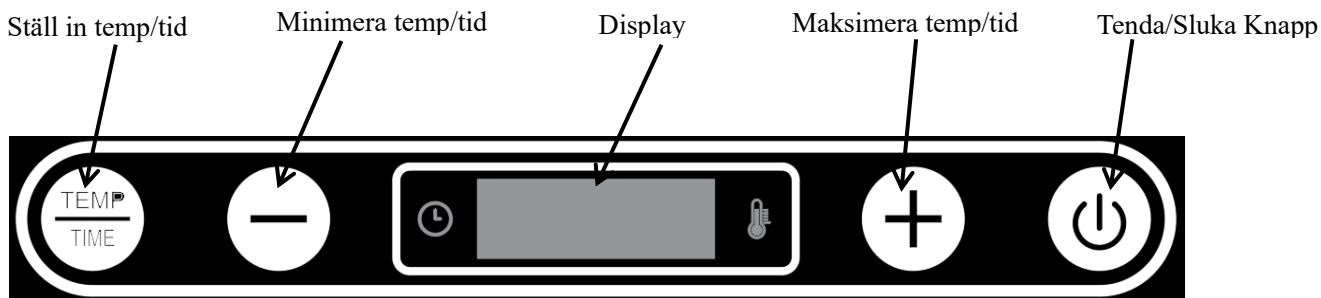
Doppa inte basen i vatten eller andra vätskor, och skölj den inte under kranen.
Använd inte denna produkt för att torka flytande livsmedel.

VARNING:

- Innan du ansluter produkten till strömförsörjningen, kontrollera att den angivna spänningen på produkten överensstämmer med den lokala strömförsörjningsspänningen och att alla komponenter är korrekt installerade.
- Låt inte barn eller personer med intellektuella funktionsnedsättningar använda produkten utan tillsyn.
- Produkten ska användas på ett stabilt bord, inte på ett lutande eller heltäckningsmattabord.
- När du går ut eller inte använder produkten under en längre tid, se till att dra ur nätsladden ur uttaget.
- Efter första uppstarten kan det finnas en lukt. Om det inte är onormalt, fortsätt med första användningen.
- Använd inte produkten och anslut eller dra inte ur sladden med våta händer för att undvika elektriska stötar.
- Använd inte denna produkt för att torka flytande livsmedel.
- Använd inte blekmedel eller kemiska desinfektionsmedel/tabletter i denna produkt.
- Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (t.ex. aceton eller alkohol) för att rengöra produkten.
- Den längsta kontinuerliga användningstiden bör inte överstiga 72 timmar åt gången för att inte påverka torktumlarens livslängd.
- Använd inte denna produkt om nätsladden, kontakten eller andra tillbehör är skadade.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad person från tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande avdelningar för att undvika fara.
- Använd inte tillbehör eller komponenter från andra tillverkare som inte rekommenderas.
- Det är förbjudet att modifiera eller förlänga produktens nätsladd på något sätt.
- Det är förbjudet att använda denna produkt utomhus eller för andra ändamål.
- Alla tillbehör är endast lämpliga för användning med denna produkt. Det är förbjudet att använda den för andra ändamål eller på andra liknande produkter för att undvika fara.
- Det är förbjudet att dra i produktens strömsladd eller knyta strömsladden till ett föremål i en gynnsam vinkel.
- Icke-professionella personer får inte demontera interna komponenter för att undvika fara.
- Det är förbjudet att flytta denna produkt när den är ansluten. Du kan stänga av den vid behov, dra ur sladden och flytta den till en lämplig plats.
- Om du har några frågor, vänligen kontakta relevant servicecenter eller återförsäljare för hjälp.
- Innan du rengör produkten, dra först ur strömsladden och låt produkten svalna.
- Placera inte mat (inklusive vatten, kryddor och mat) på droppbrickan.
- Placera inte föremål i varmluftsutloppet.
- Använd aldrig en mikrovågsugn för att värma andra delar av produkten.

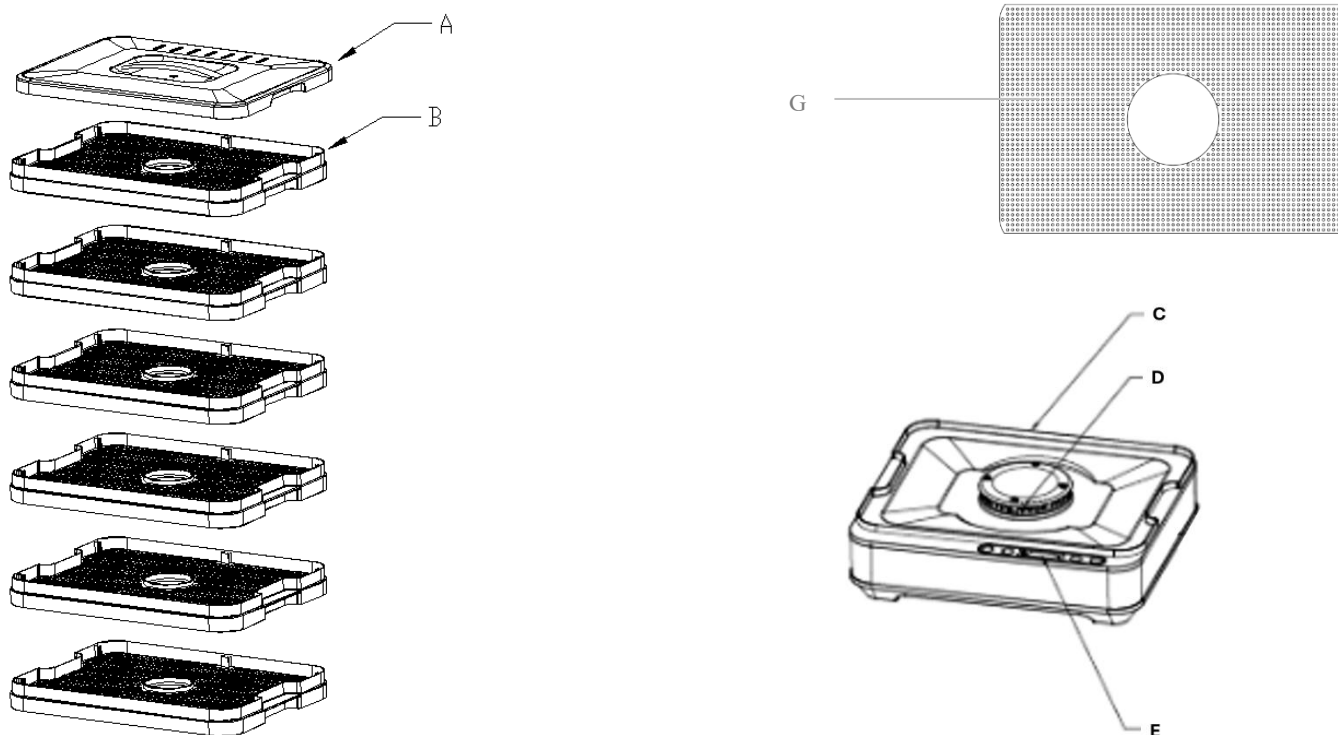
PRODUKTBESKRIVNING:

Kontrollpanel: Beskrivning av knappar.



- Anslut strömkabeln, produkten kommer att ge ifrån sig ett "di"-ljud och uppspelningsskärmen visar "OFF";
- När nedräkningen börjar visar det digitala röret nedräkningen. Under denna process utlöses ett kort "pip"-ljud om du trycker på "funktionsvalsknappen" och du kan justera motsvarande funktion (funktionsindikatorlampan förblir tänd och det digitala röret blinkar).
- När nedräkningen startar visas den digitala nedräkningen; och under processen utlöser ett kort "di"-ljud om du trycker på "funktionsvalsknappen". Torkmaskinen går in i standby-läge.

TILLBEHÖR OCH INSTRUKTIONER:

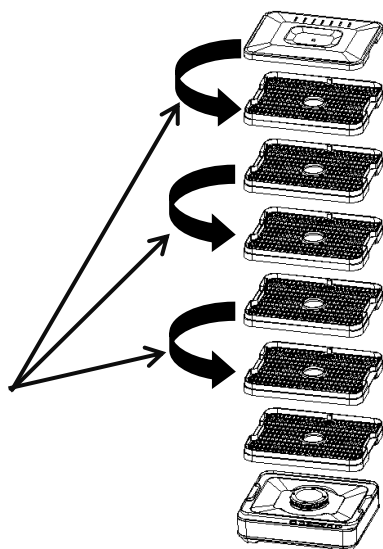


TILLBEHÖR OCH INSTRUKTIONER FÖR DELAR:

- A. Övre lock: för att hålla den varma luften.
- B. 6 torkbrädor: för att hålla maten som ska torkas eller dehydreras.
- C. Huvuddelens bas
- D. Luftutlopp: utlopp för varm gas eller vind.
- E. Kontrollpanel: för att styra maskinen och justera temperatur/tid.
- F. 2st. silikonnätark: används för att förhindra att maten fastnar på brickan eller faller ner.

FRÅN FÖRVARINGSLÅGE TILL DRIFTLÅGE:

När den är i förvaringsläge måste topplocket och hyllorna bytas åt vänster och höger, och sedan placeras på den andra hyllan för att gå in i driftläge. Annars är den i förvaringsläge.



BRUKSANVISNING:

1. Torkningsfunktion:

1.1 Tryck på knappen "SET" för att växla mellan temperatur- och tidsinställningen. Tryck en gång så visas temperaturen på skärmen. Tryck sedan på knappen "-" eller "+" för att justera temperaturen, som kan ställas in från 35 °C till 70 °C i steg om 5 °C.

1.2 Tryck två gånger på knappen »SET«, tiden visas på skärmen. Tryck sedan på knappen »-« eller »+« för att justera tiden. Tidsintervallet är från 1 timme till 48 timmar i steg om 0,5 timmar.

1.3 När du har ställt in tid och temperatur, tryck på strömknappen. Produkten kommer att fungera enligt inställd tid och temperatur, och tiden börjar räkna ner. När tiden återgår till "00" kommer produkten att ge ifrån sig ett "djupt" ljud och produkten slutar värmas upp. Samtidigt visar skärmen "OFF". Fläkten fortsätter att gå i 2 minuter efter avstängning.

2. Livsmedelsbearbetning:

2.1 Förbehandling av frukt:

2.1.1 Späd saften (1/4 kopp saft och 2 koppar vatten) och blötlägg den livsmedel som ska torkas i ca 2 minuter. (Observera: Fruktjuicen måste passa till livsmedlet, t.ex. äppeljuice till torkade äpplen.)

2.1.2 Tabell för livsmedelsbearbetning:

Livsmedel	Specifikationer	Torrt tillstånd	Torkning/tim.
Äpple	Tvätta, ta bort kärnhuset, skala och skär i 3 mm tjocka skivor	Mjuk	8–16
Aprikos	Skär i halvor eller skivor	Mjuk	12–38
Banan	Skala och skär i 3–4 mm tjocka skivor	Krispig	8–38
Körsbär	Ta bort kärnhuset efter behov	Hård	8–34
Apelsin	Skär i halvor eller hela skivor	Mjuk	6–26
Jujube	Ta bort kärnhuset och skär i skivor eller halva, eller behåll hela	Hård	6–72
Fikon	Skär i skivor	Hård	6–26
Druva	Hela	Mjuk	8–72
Nektarin	Skär i halvor med skal och torka, ta bort kärnan när den är halvtorr	Mjuk	8–26
Apelsinskal	Skär den i långa skivor	Ömtålig	8–16
Persika	Skär i halvor eller bitar och torka, ta bort kärnan när den är halvtorr	Mjuk	10–34
Päron	Tvätta, ta bort kärnhuset, skala och skär i skivor	Mjuk	8–30

2.2 Förbehandling av grönsaker:

2.2.1 Behandla med ånga, kokande vatten eller olja. Rekommenderas för gröna baljväxter, blomkål, broccoli, sparris och potatis.

2.2.2 Lägg de förberedda grönsakerna i kokande vatten i ca 3–5 minuter, låt dem rinna av och lägg dem på brickor.

2.2.3 Låt grönsakerna dra i citronsaft i ca 2 minuter.

Livsmedel	Specifikationer	Torrt tillstånd	Torkning/tim.
Artiskockor	Skär i 8 mm strimlor och koka i ca 10 minuter	Ömtålig	6–14
Sparris	Skär i 2,5 mm skivor	Ömtålig	6–14
Baljväxter	Skär och ångkoka tills de är genomskinliga. Lägg på nät ark	Ömtålig	8–26
Rödbetor	Ångkoka, kyl, ta bort rötter och huvuden	Ömtålig	8–26
Rosenkål	Blad utan rotstjälkar	Ömtålig	8–30
Broccoli	Skär och koka tills de är mjuka, ca 3–5 minuter	Ömtålig	6–20
Kål	Skär i 4 mm skivor	Hård	6–14
Morötter	Ångkoka tills de är mjuka, skär i strimlor eller skivor	Ätfärdig	6–12
Blomkål	Ångkoka och skär	Hård	6–16
Selleri	Skär i 7 mm skivor	Ömtålig	6–14
Purre	Skär i skivor	Ömtålig	6–10
Gurka	Skala och skär i 7 mm skivor	Hård	6–18
Aubergine	Skär i 8 mm skivor	Ömtålig	6–18
Vitlök	Skala och skär i skivor	Ömtålig	6–16
Paprika	Hela	Ömtålig	8–14
Svamp	Skär i skivor eller hela	Hård	6–14
Lök	Skär i skivor	Ömtålig	8–14
Ärtor	Ångkoka i 3–5 minuter	Ömtålig	8–14
Chili	Ta bort kärnorna och skär i 7 mm tjocka strimlor eller ringar	Ömtålig	4–14
Potatis	Skär i skivor, tärningar och ångkoka i 8–10 minuter	Ömtålig	6–18
Rabarber	Skala och skär i 10 mm strimlor	Ingen fukt	8–38
Spenat	Ångkoka tills den fallit ihop	Ömtålig	6–16
Tomater	Skala, skär i skivor	Hård	8–24
Pumpa	Skär i 7 mm skivor	Ömtålig	6–18

2.3 Förbehandling av livsmedel såsom kött och fisk:

2.3.1 Magert kött (utan fett och fettlager): Det rekommenderas att marinera köttet före torkning för att bevara dess naturliga smak och göra det mörkt. Salt ska användas vid marinerings för att hjälpa till att absorbera vatten från köttet och hålla det friskt. Marinerings standard: 1/2 kopp bönpasta; 1 vitlöksklyfta, mosad; 2 msk. brunt socker; 2 msk. ketchup; 1/2 kopp Worcestershire-sås; 5/4 tsk salt; 1/2 tsk lökpulver; 1/2 tsk peppar; blanda alla ovanstående ingredienser. Köttet skärs i små tärningar och läggs i maskinen. Maten torkas i 2–8 timmar.

2.3.2 Fjäderfä: Allt fjäderfäkött ska tillagas innan det torkas. Ångkokt eller grillat är bäst.

2.3.3 Fisk: Det rekommenderas att ångkoka eller steka fisken innan den torkas (baka i ugnen på 200 grader i 20 minuter).

2.4 Förbehandling av örter:

2.4.1 Skölj örterna noggrant, skaka av överflödigt vatten och ta bort eventuella skadade blad. Sprid örterna löst ut på gallret.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

1. Stäng av maskinen före rengöring, dra ut kontakten ur vägguttaget och se till att den är torr innan den används igen.
2. Tag tilbehøret ud i henhold til monterings- og demonteringsvejledningen, og rengør det separat.
3. Produkten ska rengöras omedelbart efter varje användning.
3. Sänk inte ned huvuddelen i vatten eller andra vätskor och skölj inte huvuddelen under kranen.
4. Använd inte blekmedel eller kemiska desinfektionsmedel/tabletter för denna produkt.
5. Använd inte stålklubbor, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (såsom bensin, aceton eller alkohol) för att rengöra produkten.
6. Torka behållaren och alla tillbehör efter rengöring.
7. Rengör relevanta tillbehör i tid efter användning.

ANALYS AV VANLIGA PROBLEM:

1. Dehydrator fungerar inte/blir inte varm?
 - 1.1 Kontrollera att kontakten och stickkontakten på nätkabeln är korrekt anslutna.
 - 1.2 Kontrollera att kabeln är i gott skick. Om kabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande fackpersonal för att undvika fara.
2. Indikatorlampan lyser inte:
 - 2.1 Är det strömbavbrott?
 - 2.2 Är strömkabeln ansluten till eluttaget? Är eluttaget avstängt?

Anmärkning:

Om felet fortfarande inte kan åtgärdas efter analys av ovanstående fenomen, vänligen kontakta företagets underhållsavdelning eller återförsäljaren. Det är strängt förbjudet för icke-fackmän att demontera maskinen på egen hand.

PRODUKTSPECIFIKATION:

Produktnamn	RAW Dehydrator 6 hylla
Produktmodell	RAWDH6
Märkspänning	230V~
Märkfrekvens	50/60Hz
Märkeffekt	420W
produktstorlek (D x B x H)	Hyllmått: 320x250 (0,48m ²) Förvaringsläge: 320x272x203mm Driftläge: 320x272x274mm
Produktbild	

RAW DEHYDRATOR 6 REGALE

Bedienungsanleitung – Deutsch

Model: RAWDH6



WICHTIG:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

GEFAHR:

Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie dieses Produkt nicht zum Trocknen flüssiger Lebensmittel.

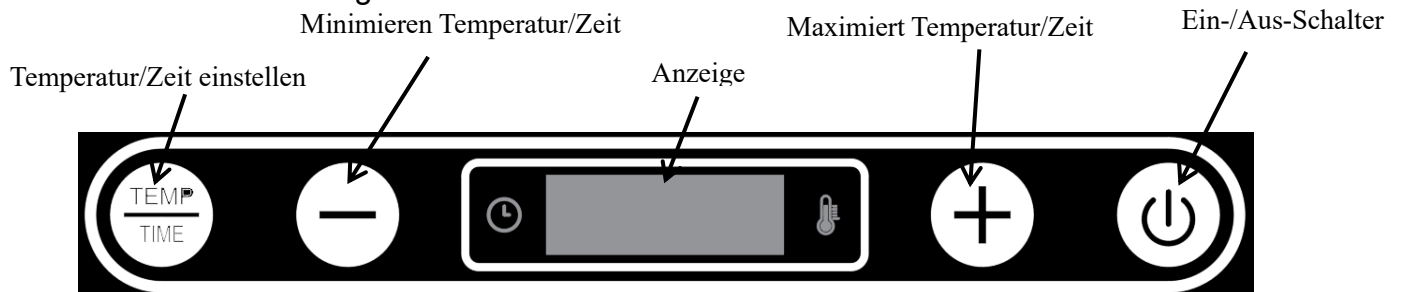
WARNUNG:

- Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt und alle Komponenten richtig installiert sind.
- Erlauben Sie Kindern oder Menschen mit geistiger Behinderung nicht, dieses Produkt unbeaufsichtigt zu verwenden.
- Dieses Produkt sollte auf einem stabilen Tisch verwendet werden, nicht auf einem schrägen oder mit Teppich ausgelegten Tisch.
- Wenn Sie das Produkt verlassen oder längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie unbedingt das Netzkabel aus der Steckdose.
- Nach der ersten Inbetriebnahme kann ein Geruch auftreten. Wenn dieser normal ist, fahren Sie mit der Inbetriebnahme fort.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, bedienen, verbinden oder trennen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht zum Trocknen von flüssigen Lebensmitteln.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder chemischen Desinfektionsmittel/-tabletten in diesem Produkt.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (z. B. Aceton oder Alkohol) zum Reinigen des Produkts.
- Die längste ununterbrochene Betriebszeit sollte 72 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Trockners nicht zu beeinträchtigen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder anderes Zubehör beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Fachleuten ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Zubehör oder Komponenten anderer Hersteller, die nicht empfohlen werden.
- Es ist verboten, das Netzkabel des Produkts in irgendeiner Weise zu verändern oder zu verlängern.
- Die Verwendung dieses Produkts im Freien oder für andere Zwecke ist verboten.
- Sämtliches Zubehör ist nur für die Verwendung mit diesem Produkt geeignet. Um Gefahren zu vermeiden, ist die Verwendung für andere Zwecke oder an ähnlichen Produkten verboten.
- Es ist verboten, am Netzkabel des Produkts zu ziehen oder es in einem günstigen Winkel an einem Gegenstand festzubinden.
- Laien dürfen interne Komponenten nicht zerlegen, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist verboten, das Produkt im angeschlossenen Zustand zu bewegen. Sie können es bei Bedarf ausschalten, den Netzstecker ziehen und an einen geeigneten Ort bringen.
- Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Servicecenter oder Ihren Händler.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie keine Lebensmittel (einschließlich Wasser, Gewürze und andere Lebensmittel) auf die Tropfschale.
- Stellen Sie keine Gegenstände in die Heißluftöffnung.
- Verwenden Sie niemals eine Mikrowelle, um andere Teile des Geräts zu erhitzen.

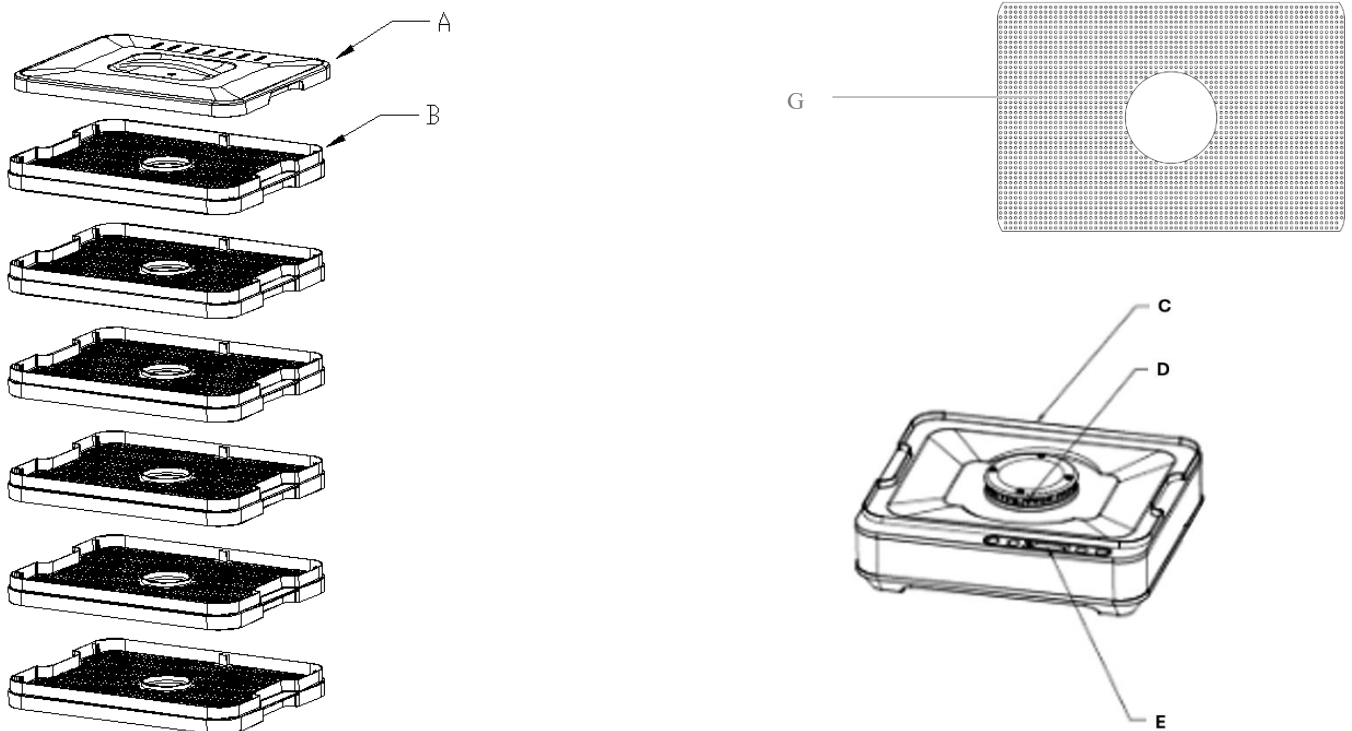
PRODUKTBE SCHREIBUNG:

Bedienfeld: Beschreibung der Tasten.



- Stecken Sie den Netzstecker ein. Das Produkt ertönt ein „Di“-Ton und auf dem Wiedergabebildschirm wird „AUS“ angezeigt.
- Wenn der Countdown beginnt, wird er auf der digitalen Anzeige angezeigt. Drücken Sie währenddessen die Funktionsauswahltaste, um einen kurzen Piepton zu hören. Sie können dann die entsprechende Funktion einstellen (die Funktionsanzeige leuchtet dauerhaft und die digitale Anzeige blinkt).
- Wenn der Countdown beginnt, wird der digitale Countdown angezeigt. Während des Vorgangs ertönt ein kurzer „Di“-Ton, wenn Sie die Funktionsauswahltaste drücken. Der Dörrautomat wechselt in den Standby-Modus.

ZUBEHÖR UND ANLEITUNG:

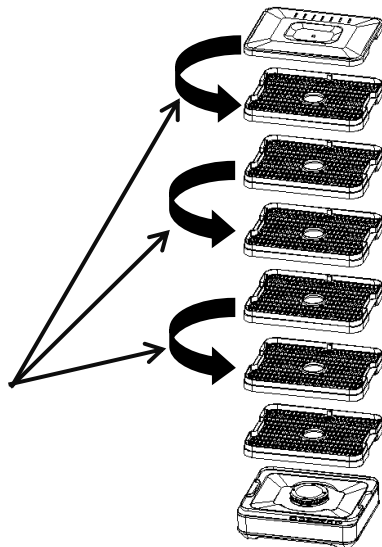


ZUBEHÖR UND ANLEITUNG FÜR EINZELTEILE:

- A. Oberer Deckel: hält die warme Luft zurück.
- B. 6 Trockengitter: zum Halten der Lebensmittel, die getrocknet oder dehydriert werden sollen.
- C. Basis des Hauptteils
- D. Luftauslass: Auslass für heiße Gase oder Luft.
- E. Bedienfeld: zum Steuern der Maschine und Einstellen von Temperatur/Zeit.
- F. 2 Silikon-Netzblätter: verhindern, dass die Lebensmittel am Tablett kleben bleiben oder herunterfallen.

VOM ABLAGEZUSTAND ZUM BETRIEBSZUSTAND:

Im Ablagezustand müssen die obere Abdeckung und die Regalböden links und rechts vertauscht und dann auf den anderen Regalboden gelegt werden, um in den Betriebszustand zu gelangen. Andernfalls befindet es sich im Ablagezustand.



GEBRAUCHSANWEISUNG:

1. Trocknungsfunktion:

1.1 Drücken Sie die Taste „SET“, um zwischen der Temperatur- und Zeiteinstellung zu wechseln. Drücken Sie einmal, um die Temperatur auf dem Display anzuzeigen. Drücken Sie dann die Taste „-“ oder „+“, um die Temperatur einzustellen, die in Schritten von 5 °C zwischen 35 °C und 70 °C eingestellt werden kann.

1.2 Drücken Sie zweimal die Taste „SET“, um die Zeit auf dem Display anzuzeigen. Drücken Sie dann die Taste „-“ oder „+“, um die Zeit einzustellen. Der Zeitbereich reicht von 1 Stunde bis 48 Stunden in Schritten von 0,5 Stunden.

1.3 Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Produkt arbeitet entsprechend der eingestellten Zeit und Temperatur, und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeit auf „00“ zurückkehrt, gibt das Produkt einen „tiefen“ Ton von sich und beendet den Heizvorgang. Gleichzeitig zeigt das Display „OFF“ an. Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten noch 2 Minuten weiter.

2. Lebensmittelverarbeitung:

2.1 Vorbehandlung von Obst:

2.1.1 Verdünnen Sie den Saft (1/4 Tasse Saft und 2 Tassen Wasser) und legen Sie das zu trocknende Lebensmittel etwa 2 Minuten lang ein. (Hinweis: Der Fruchtsaft muss zum Lebensmittel passen, z. B. Apfelsaft zu getrockneten Äpfeln.)

2.1.2 Lebensmittelverarbeitungstabelle:

Lebensmittel	Spezifikationen	Trockener Zustand	Trocknungszeit in Stunden
Apfel	Waschen, Kerngehäuse entfernen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	Weich	8-16
Aprikose	Halbieren oder in Scheiben schneiden	Weich	12-38
Banane	Schälen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden	Knackig	8-38
Kirsche	Kern nach Bedarf entfernen	Hart	8-34
Orange	Halbieren oder in ganze Scheiben schneiden	Weich	6-26
Jujube	Entkernen und in Scheiben oder Hälften schneiden oder ganz lassen	Hart	6-72
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	6-26
Trauben	Ganz	Weich	8-72
Nektarine	Mit Schale halbieren und trocknen, Kern entfernen, wenn sie halb getrocknet ist.	Weich	8-26
Orangenschale	In lange Scheiben schneiden	Bruchstark	8-16
Pfirsich	Halbieren oder in Stücke schneiden und trocknen, Kern entfernen, wenn halb getrocknet	Weich	10-34
Birne	Waschen, Kern entfernen, schälen und in Scheiben schneiden	Weich	8-30

2.2 Vorbereitung von Gemüse:

2.2.1 Mit Dampf, kochendem Wasser oder Öl behandeln. Empfohlen für grüne Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln.

2.2.2 Die vorbereiteten Gemüse ca. 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben, abgießen und auf Tablett legen.

2.2.3 Lassen Sie das Gemüse etwa 2 Minuten lang in Zitronensaft ziehen.

Lebensmittel	Spezifikationen	Trockener Zustand	Trocknungszeit in Stunden
Artischocken	In 8 mm breite Streifen schneiden und ca. 10 Minuten kochen	Brüchig	6-14
Spargel	In 2,5 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6-14
Hülsenfrüchte	Schneiden und dämpfen, bis sie transparent sind. Auf ein Sieb legen	Brüchig	8-26
Rote Bete	Dämpfen, abkühlen lassen, Wurzeln und Köpfe entfernen	Brüchig	8-26
Rosenkohl	Blätter ohne Wurzelstiele	Brüchig	8-30
Brokkoli	In Stücke schneiden und ca. 3-5 Minuten kochen, bis sie weich sind	Brüchig	6-20
Kohl	In 4 mm dicke Scheiben schneiden	Hart	6-14
Karotten	Dämpfen, bis sie weich sind, in Streifen oder Scheiben schneiden	Essensfertig	6-12
Blumenkohl	Dämpfen und schneiden	Hart	6-16
Sellerie	In 7 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6-14
Lauch	in Scheiben schneiden	Brüchig	6-10
Gurken	Schälen und in 7 mm dicke Scheiben schneiden	Hart	6-18
Auberginen	In 8 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6-18
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Brüchig	6-16
Paprika	Ganz	Brüchig	8-14
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz lassen	Hart	6-14
Zwiebeln	In Scheiben schneiden	Brüchig	8-14
Erbsen	3-5 Minuten dämpfen	Brüchig	8-14
Chili	Kerne entfernen und in 7 mm dicke Streifen oder Ringe schneiden	Brüchig	4-14

Kartoffeln	In Scheiben oder Würfel schneiden und 8-10 Minuten dämpfen	Brüchig	6-18
Rhabarber	Schälen und in 10 mm dicke Streifen schneiden	Keine Feuchtigkeit	8-38
Spinat	Dämpfen, bis er zusammengefallen ist	Brüchig	6-16
Tomaten	Schälen, in Scheiben schneiden	Hart	8-24
Kürbis	In 7 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6-18

2.3 Vorbehandlung von Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch:

2.3.1 Mageres Fleisch (ohne Fett und Fettschicht): Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zart zu machen. Beim Marinieren sollte Salz verwendet werden, um Wasser aus dem Fleisch aufzunehmen und es frisch zu halten. Marinier Standard: 1/2 Tasse Bohnenpaste; 1 Knoblauchzehe, zerdrückt; 2 EL brauner Zucker; 2 EL Ketchup; 1/2 Tasse Worcestershire-Sauce; 5/4 TL Salz; 1/2 TL Zwiebelpulver; 1/2 TL Pfeffer; alle oben genannten Zutaten vermischen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in die Maschine geben. Das Fleisch 2-8 Stunden trocknen lassen.

2.3.2 Geflügel: Alle Geflügelarten müssen vor dem Trocknen zubereitet werden. Am besten gedämpft oder gegrillt.

2.3.3 Fisch: Es wird empfohlen, den Fisch vor dem Trocknen zu dämpfen oder zu braten (20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen).

2.4 Vorbehandlung von Kräutern:

2.4.1 Die Kräuter gründlich waschen, überschüssiges Wasser abschütteln und eventuell beschädigte Blätter entfernen. Die Kräuter locker auf dem Rost verteilen.

REINIGUNG UND WARTUNG:

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass es trocken ist, bevor Sie es wieder verwenden.
2. Nehmen Sie die Zubehöerteile gemäß der Montage- und Demontageanleitung heraus und reinigen Sie sie separat.
3. Das Produkt muss unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
4. Tauchen Sie den Hauptteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Verwenden Sie für dieses Produkt keine Bleichmittel oder chemische Desinfektionsmittel/Tabletten.
6. Verwenden Sie keine Stahlkugeln, scheuernde Reinigungsmittel oder ätzende Flüssigkeiten (wie Benzin, Aceton oder Alkohol) zur Reinigung des Produkts.
7. Trocknen Sie den Behälter und alle Zubehöerteile nach der Reinigung ab.
8. Reinigen Sie die entsprechenden Zubehöerteile rechtzeitig nach dem Gebrauch.

ANALYSE ALLGEMEINER PROBLEME:

1. Der Dehydrator funktioniert nicht/wird nicht warm?

1.1 Überprüfen Sie, ob die Steckdose und der Stecker des Netzkabels richtig angeschlossen sind.

1.2 Überprüfen Sie, ob das Kabel in gutem Zustand ist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Wartungsabteilung oder ähnlichen Fachleuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

2. Die Kontrollleuchte leuchtet nicht:

2.1 Liegt ein Stromausfall vor?

2.2 Ist das Netzkabel an die Steckdose angeschlossen? Ist die Steckdose ausgeschaltet?

Hinweis:

Wenn der Fehler nach der Analyse der oben genannten Phänomene immer noch nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an die Wartungsabteilung des Unternehmens oder den Händler. Es ist Nichtfachleuten strengstens untersagt, das Gerät selbst zu zerlegen.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Produktname	RAW Dehydrator 6 Regale
Produktmodell	RAWDH6
Nennspannung	230V~
Nennfrequenz	50/60Hz
Nennleistung	420W
Abmessungen (T x B x H)	Regalabmessungen: 320x250 (0,48m ²) Ablagezustand: 320x272x203mm Betriebszustand: 320x272x274mm
Produktbild	