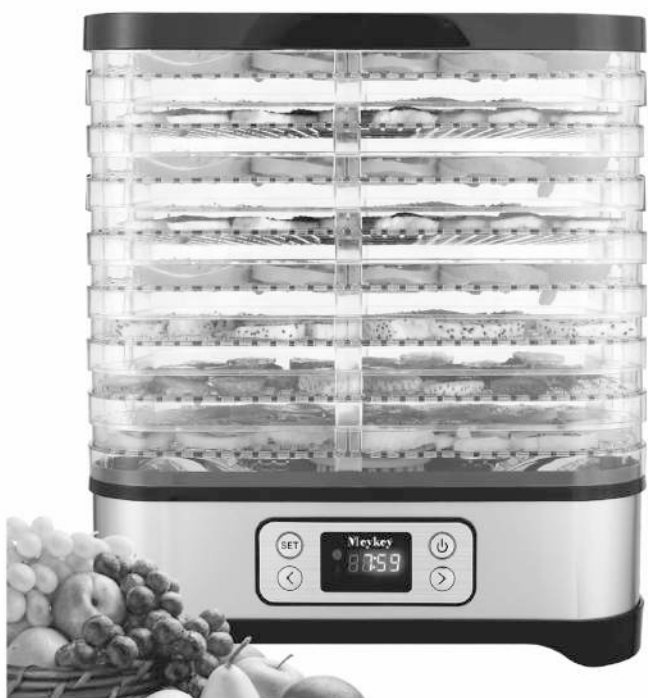


# FOOD DEHYDRATOR

## INSTRUCTION MANUAL



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

# I. Precautions

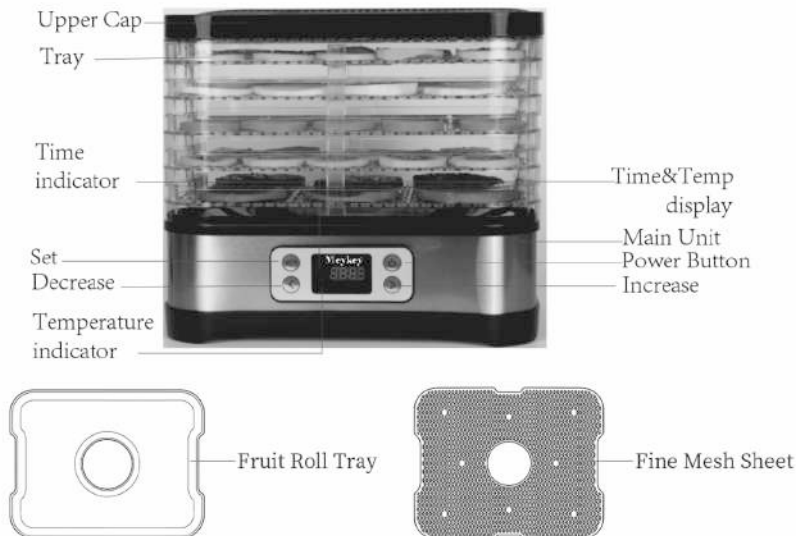
1. Check that the power supply voltage specified by the product matches the power supply voltage and use the original accessories of the product.
2. Must use a grounded socket, plug should pay attention to plug, otherwise it will cause poor contact with the possibility of fire. Never use a universal socket with other appliances.
3. Do not place the product on an unstable, wet, or heat-resistant surface to avoid damage or malfunction.
4. This product is a wind circulation heating product. When the product is working, it is forbidden to have any foreign matter that can block the air inlet of the product. Otherwise, the product will be directly damaged or dangerous.
5. Do not place the product directly on the fire or any place near the heat source or the fire source. Otherwise, the product may be damaged or malfunctioned, or even cause fire or other dangers.
6. It is forbidden to put the product into water for cleaning. Only use a wet towel to scrub. The product must be allowed to cool to room temperature before cleaning.
7. When the product is not in use, do not plug the product plug in the socket for a long time. The plug must be unplugged under the following conditions: failure after use, prior to each cleaning, inspection.
8. If the power cord is damaged, to avoid the danger, it must be replaced by a full-time personnel like the manufacturer or its designated maintenance department, or be directly discarded.
9. Each continuous use time is not easy to exceed 72 hours. If the machine is allowed to cool properly and continue to work, it will effectively improve the service life of the whole machine.
10. After each use, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch, and unplug the plug.

11. This product can't add water or any other liquid, a small amount of water droplets on the food in the steaming container is allowed.

## II. Specifications

Specification	□ US
Supply Voltage	120V
Grid frequency	60Hz
Standard power consumption	400W
Current Protection Level	II
Working Conditions	Continuous Conditions
Air temperature on each tray	±10
Drying efficiency	80%, no less than
Package weight	3.5 kg, not more than

## III. Components and Names



## IV. Operation Specification

1. Pre-treat the food before it is dried; for example, clean, slice or dice, soak, etc. Food pretreatment helps preserve the color and texture of food after drying.
2. According to different food and personal taste requirements, please refer to the food drying method mentioned later in this article for corresponding pretreatment and drying methods.
3. Before using the electric dryer for the first time, clean the dryer and wipe it clean with a dry rag.
4. Evenly place the pre-prepared food on each dryer, place it from the uppermost layer of the steamer to the next layer of the dryer, and place the food container on the product base; cover the lid. , otherwise the drying time and the taste of the food after drying will be affected.
5. Insert the plug of the power cord into the socket, turn on the power, and press the power button switch, turn the temperature adjustment knob to adjust to the desired temperature value.
6. When the product is connected to the power supply and is used normally, the red indicator light and the fan and other components should be in working condition; that is, the red light is on and the air outlet on the steaming cover has obvious wind.
7. When drying, keep the heat inside the machine free to circulate. Do not put heavy food on the dryer and the food cannot be placed on top of one another. Different foods have different drying times (Note: When the machine starts to work, make sure the lid is in the correct position. If you do not have enough time to dry the food in a day, you can dry it the next day. In this case, Please seal the unsealed food container or plastic bag.)
8. When the product is working, the temperature on the baking oven is the highest, so that the food is dried more evenly; The steamer position should be exchanged regularly.

9. After the food is dried, if it is not eaten, it should be sealed in a container or plastic bag immediately after the food is sealed and stored in the refrigerator.
10. After the food is dried, adjust the temperature knob to its lowest position, turn off the power switch, and remove the plug.
11. After the work is completed, clean the dryer and the juice tray. It is recommended that all the dryers be placed on the product.

## V.Process before Food Drying

Note: The following methods are for reference only.

### a. Fruit pretreatment

1. Add 1/4 cup of juice with 2 cups of water and dip the desired dry food for about 2 minutes.

### 2. Pretreatment Table

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Apples	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artichokes	cut into 1/8-inch strips	fragile	8-30
Almonds	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Banana	Peeled, cut into 3-4mm pieces	crisp	6-28
Cherries	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Bilberry	open or whole	flexible	4-22
Jujube	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Figs	sliced	tough	4-22

Grapes	Whole	Flexible	6-60
Nectarine	cut in half air-dried, semi-dry to core	flexible	6-22
Orange peel	long strip	fragile	6-12
Peaches	semi-dry to core, half or 1/4	flexible	7-28
Pears	peeled	flexible	6-22

**b. Pretreatment of Vegetables**

1. Steaming, boiling water or oil. Recommended for bean, cauliflower,
2. The prepared vegetables are placed into boiling water for around 3-5 minutes. Screen out water and put into the tray.
3. The vegetables are dipped into lemon juice for around 2 minutes.

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour
Artichokes	cut into 1/3-inch strips, cook for about 10 minutes	brittle	4-10
Asparagus	cut into 1-inch pieces	brittle	4-10
Leguminous	cut open to translucent	fragile	6-22
Beets	Steaming Cooling Goes to Roots	Fragile	6-22
Brussels leaves	take the leaves off the stem	fragile	8-30

Cauliflower	cut open and soft, about 3-5 minutes	fragile	4-16
Cabbage	stripped and cut into 1/8 inch strips	tough	4-10
Carrots	steamed and sliced or sliced	ready-to-eat	4-8
Cauliflower	Steamed, cut	tough	4-12
Celery	sliced into 1/4 inch	fragile	4-11
Leek	cut	fragile	4-8
Cucumber	peeled Slice into 1/2 inch	tough	4-16
Eggplant	sliced into 1/4 inch 1/3 inch thick	fragile	4-14
Garlic	peeled	crushed	4-12
Pepper	whole	fragile	4-10
Mushroom	Slice or whole	tough	4-10
Onion	sliced	fragile	6-10
Peas	Steamed 3-5 Minutes	Fragile	6-10
Pepper	seeded Cut into 1/4-inch strips or rings	fragile	3-10
Potatoes	sliced diced, steamed 8-10 minutes	brittle	4-14
Rhubarb	peeled Cut into 1/8 inch long	moisture-free	6-34

Spinach	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomatoes	peeled and sliced or sliced	tough	6-18
Pumpkin	sliced into 1/4 inch	fragile	4-15

**To dehydrate more effectively, we recommend the following:**

1. When drying more thinly-sliced food items, please use the 0.79-inch height rather than the 1.25-inch stacking.
2. Exchange top and bottom trays after 2-3 hours of drying.

**c. Pretreatment of meat, fish and other foods:**

**1. Lean (no fat):**

It is recommended that the meat is marinated prior to drying to maintain a natural taste and to make it tender. Pickled products must have salt to aid in the absorption of moisture from the meat and to preserve freshness.

Marinated standard:

- 1) 1/2 cup bean paste;
- 2) 1 garlic, smashed;
- 3) 2 tablespoons of brown sugar;
- 4) 2 tablespoons ketchup;
- 5) 1/2 cup of Worcestershire sauce;
- 6) 1-1/4 teaspoon of salt;
- 7) 1/2 teaspoon of onion Powder;
- 8) 1/2 teaspoon of pepper;

Mix all ingredients above. The meat is cut into small cubes and put into the machine. The drying time is about 2-8 hours until all the water evaporates.

**2. poultry meat:**

All poultry meat must be boiled before drying. Steaming or roasting is the best way. The drying time is about 2-8 hours until all the water evaporates.

### **3. Fish:**

It is advisable to steam or roast before baking (in the oven, bake at 200°C, bake for 20 minutes) and dry for about 2-8 hours until all the water evaporates.

### **d. Vanilla, etc.:**

Rinse excess water and remove spoiled leaves. Loosely spread the vanilla on the dryer. E, bread, etc.: cut into small pieces, (without crust). Loosely spread on the drying oven, drying time is about 30 minutes - 2 hours

### **e. Nuts:**

Rinse with hot water. Scatter on the dryer. Store nuts after cooling. The oil contained in the nuts will cause some rotten odors, so it must be kept in the refrigerator to ensure its freshness. When using nuts, take them out at normal room temperature; the drying time is about 18-26 hours.

## **VI. Cleaning and Maintenance**

1. Disconnect the electric dryer from the power supply before cleaning.
2. After the food product has been dried, the steamer is washed with warm water, cleaned with a soft cotton cloth, if necessary using a preparation of a cleansing dish, and then wiped dry.
3. Do not wash the electric dryer with water flow and place the water to clean the electric dryer base. The surface of the dirty electric dryer base is cleaned with a wet cloth.
4. Abrasive cleaners, metal brushes, and organic solvents should not be used.
5. Store the cleaned product in a cool, ventilated environment.

## VII. Failure and its elimination

Symptoms	Causes	Solutions
Product does not work	1. Forget to plug or plug the power plug	plug in the plug
	2. The power outlet is damaged.	Replace power outlet
	3. The power cord is damaged.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace
The product is working, the light is off.	The power indicator is damaged.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace it.
Product work, no hot air	1. The temperature is set too low	the room temperature exceeds the set temperature
	2. The fuse is blown	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace or scrap
	3. Heated wire,	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace or scrap

# Tips

1. Celsius corresponds to degrees Fahrenheit


Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

2. For the first time use, it is recommended to use the first hour of no-load for 1 hour. The temperature is set to 60°C. It is normal for white smoke to appear.
3. The default working temperature of the product is 35°C and the working time is 8 hours. The recommended operating temperature is set to 60°C. The working time is specific.
4. With the increase in the number of fruit plate layers and the density of fruit placement will affect the temperature of the upper fruit plate, it is recommended that the fruit density should be appropriate; and fruits with higher water content should be placed on the bottom layer.
5. When the temperature reaches the set temperature, the machine will stop heating and the LED lights and fans will continue to work.

## VIII. Warranty Limited One-Year Warranty

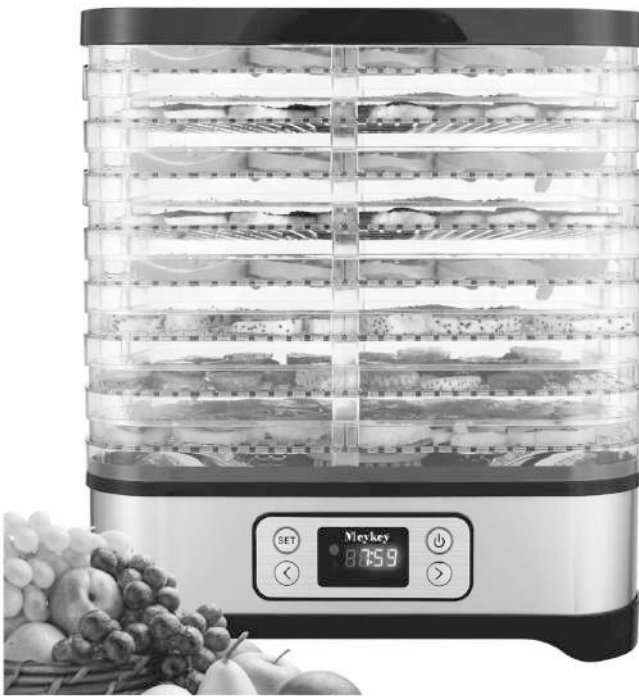
This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a MEYKRY Food Dehydrator that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your MEYKRY Food Dehydrator will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 2 years from the date of original purchase.

In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

Informationen zum Hersteller	
Hersteller	Dongguan Sunsir Electric Appliance Co.,Ltd.
Adresse:	Jinfu Road,first Lane,Building 1 No.7 Room 301,Fenggang Town Dongguan City Guangdong Province China
Kundendienst E-mail:	mgr@sunsir.com
Informationen zum Produkt	
Modell Nr.:	AMB005330_8_EU_2
Marke:	Meykey
<b>EC</b> <b>REP</b>	Informationen für EU-Vertreter
Name:	AMZLAB GmbH
Adress:	Laubenhof 23, 45326 Essen
Tel	+491745298066
E-mail:	info@amz-lab.de
<b>CE</b>	

# LEBENSMITTEL DEHYDRATOR

## BEDIENUNGSANLEITUNG



Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie sie verwenden,  
und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

# **I. Vorsichtsmaßnahmen**

1. Überprüfen Sie, ob die vom Produkt angegebene Netzspannung mit der Netzspannung übereinstimmt und verwenden Sie das Originalzubehör des Produkts.
2. Muss eine geerdete Steckdose verwenden, Stecker sollte auf Stecker achten, sonst wird es schlechten Kontakt mit der Möglichkeit von Feuer verursachen. Verwenden Sie niemals eine Universalbuchse mit anderen Geräten.
3. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine instabile, nasse oder hitzebeständige Oberfläche, um Schäden oder Fehlfunktionen zu vermeiden.
4. Dieses Produkt ist ein Produkt zur Luftzirkulation. Wenn das Produkt funktioniert, ist es verboten, Fremdkörper zu haben, die den Lufteinlass des Produkts blockieren können. Andernfalls wird das Produkt direkt beschädigt oder gefährlich.
5. Stellen Sie das Produkt nicht direkt am Feuer oder in der Nähe der Wärmequelle oder der Feuerquelle auf. Andernfalls kann das Produkt beschädigt werden oder Fehlfunktionen verursachen oder sogar Feuer oder andere Gefahren verursachen.
6. Es ist verboten, das Produkt zur Reinigung in Wasser zu geben. Verwenden Sie zum Schrubben nur ein feuchtes Handtuch. Das Produkt muss vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
7. Wenn das Produkt nicht verwendet wird, stecken Sie den Produktstecker nicht für längere Zeit in die Steckdose. Der Stecker muss unter folgenden Bedingungen ausgesteckt werden: Ausfall nach Gebrauch, vor jeder Reinigung, Inspektion.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung der Gefahr durch ein Vollzeitpersonal wie den Hersteller oder seine zuständige Wartungsabteilung ersetzt oder direkt entsorgt werden.
9. Jede ununterbrochene Gebrauchszeit ist nicht einfach, 72 Stunden zu übersteigen. Wenn die Maschine ordnungsgemäß abkühlen und

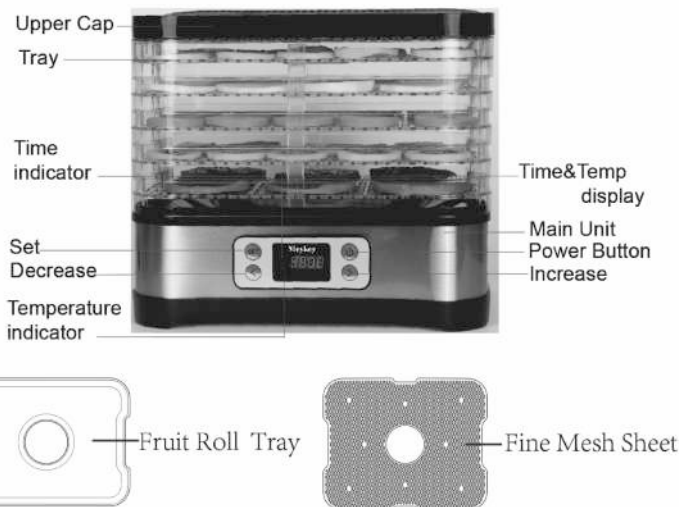
weiterarbeiten kann, wird die Lebensdauer der gesamten Maschine effektiv verbessert.

10. Stellen Sie nach jedem Gebrauch den Temperaturregler auf die niedrigste Position, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## II. Spezifikationen

Versorgungsspannung	220-240V
Netzfrequenz	50-60HZ
Standard-Stromverbrauch	370-450W
Aktueller Schutzlevel	II
Arbeitsbedingungen	Kontinuierliche Bedingungen
Lufttemperatur auf jedem Fach	±10
Trocknungseffizienz	80%, nicht weniger als
Paketgewicht	3.5 kg, nicht mehr als

## III. Komponenten und Namen



## **IV. Betriebsspezifikation**

1. Behandeln Sie das Lebensmittel vor dem Trocknen. zum Beispiel, sauber, schneiden oder würfeln, einweichen, etc. Lebensmittel Vorbehandlung hilft, die Farbe und Textur der Lebensmittel nach dem Trocknen zu bewahren.
2. Je nach den Anforderungen an die verschiedenen Lebensmittel und persönlichen Geschmacksrichtungen, wenden Sie sich bitte an die später in diesem Artikel beschriebene Methode zum Trocknen von Lebensmitteln für entsprechende Vorbehandlungs- und Trocknungsverfahren.
3. Vor dem ersten Gebrauch des elektrischen Trockners den Trockner reinigen und mit einem trockenen Lappen abwischen.
4. Legen Sie das vorbereitete Essen gleichmäßig auf jeden Trockner, legen Sie es von der obersten Schicht des Dämpfers auf die nächste Schicht des Trockners und platzieren Sie den Lebensmittelbehälter auf dem Produktboden; Bedecke den Deckel. , ansonsten werden die Trocknungszeit und der Geschmack des Lebensmittels nach dem Trocknen beeinträchtigt.
5. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Netzschalter. Drehen Sie den Temperaturregler, um den gewünschten Temperaturwert einzustellen.
6. Wenn das Produkt an die Stromversorgung angeschlossen ist und normal verwendet wird, sollten die rote Anzeigeleuchte und der Lüfter und andere Komponenten in einwandfreiem Zustand sein; das heißt, das rote Licht ist an und der Luftauslass auf der dampfenden Abdeckung hat offensichtlichen Wind.
7. Halten Sie beim Trocknen die Wärme im Inneren der Maschine frei. Stellen Sie kein schweres Essen auf den Trockner und das Essen kann nicht übereinander gelegt werden. Verschiedene Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten (Hinweis: Wenn die Maschine zu arbeiten beginnt, stellen Sie sicher, dass der Deckel in der richtigen Position ist. Wenn Sie nicht genug Zeit haben, um das Essen an einem Tag zu trocknen, können Sie es am nächsten Tag trocknen In diesem Fall,

versiegeln Sie bitte den unversiegelten Lebensmittelbehälter oder die Plastiktüte.)

8. Wenn das Produkt arbeitet, ist die Temperatur auf dem Backofen am höchsten, so dass das Essen gleichmäßiger getrocknet wird; Die Dämpferposition sollte regelmäßig ausgetauscht werden.

9. Wenn das Essen getrocknet ist, sollte es, wenn es nicht gegessen wird, unmittelbar nach dem Versiegeln und dem Lagern im Kühlschrank in einem Behälter oder Plastikbeutel versiegelt werden.

10. Nachdem das Essen getrocknet ist, stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Position, schalten Sie den Netzschalter aus und entfernen Sie den Stecker.

11. Reinigen Sie nach Abschluss der Arbeiten den Trockner und den Saftbehälter. Es wird empfohlen, dass alle Trockner auf dem Produkt platziert werden.

## V. Verfahren vor der Lebensmitteltrocknung

Hinweis: Die folgenden Methoden dienen nur als Referenz.

### a. Fruit Vorbehandlung

1. Füge 1/4 Tasse Saft mit 2 Tassen Wasser hinzu und tauche das gewünschte Trockenfutter für etwa 2 Minuten ein.

2. Vorbehandlungstabelle

Food Name	Zubereitung	Trocken Standard	Zeit / Stunde (ungefähr)
Äpfel	Cored, geschnitten oder eingekreist	flexibel	3-5
Artischocken	schneiden in 1/8-Zoll-Streifen	zerbrechlich	3-10
Mandeln	halbiert oder geschnitten, entkernt	flexibel	8-30
Banana	Peeled, in 3-4mm Stücke knusprig	knackig	6-30
Kirschen	kann zum Kern gehen oder warten	zäh	4-22
Heidelbeere	offen oder ganz	flexibel	4-60
Jujube	gehen nuklearen Abschnitt (oder ganz)	zäh	4-22

Feigen	geschnitten	zäh	4-20
Trauben	Ganze	Flexible	6-60
Nektarine	halbiert luftgetrocknet, halbtrocken bis kern	Flexibel	6-22
Orangenschale	langer Streifen	zerbrechlich	6-12
Pfirsiche	halbtrocken bis Kern, halb oder 1/4	Flexibel	7-28
Birnen	geschält	Flexibel	6-22

## **b. Vorbehandlung von Gemüse**

1. Dämpfen, kochendes Wasser oder Öl. Empfohlen für Balken, Blumenkohl,
2. Das vorbereitete Gemüse wird für 3-5 Minuten in kochendes Wasser geglegt. Wasser ausgießen und in das Tablett geben.
3. Das Gemüse wird ca. 2 Minuten in Zitronensaft getaucht.

Name des Lebensmittels	Vorbereitung	Trockener Standard	Zeit / Stunde
Artischocken	in 1/3-Zoll-Streifen schneiden, für ca. 10 Minuten kochen	spröde	4-10
Spargel	in 1-Zoll-Stücke schneiden	spröde	4-10
Leguminös	offen bis durchscheinend geschnitten	zerbrechlich	6-22
Rüben	Dämpfendes Abkühlen geht zu Wurzeln	zerbrechlich	6-22
Brüssel geht	Nimm die Blätter vom Stiel	zerbrechlich	8-26
Blumenkohl	aufgeschnitten und weich, ca. 3-5 Minuten	zerbrechlich	4-16
Kohl	abgestreift und in 1/8 Zoll Streifen geschnitten	zäh	4-10

Möhren	gedämpft und in Scheiben geschnitten oder in Scheiben geschnitten	fertig für den Verzehr	4-8
Blumenkohl	Gedämpft, geschnitten	zäh	4-12
Sellerie	in 1/4 Zoll geschnitten	zerbrechlich	6-11
Lauch	Schnitt	zerbrechlich	4-8
Gurke	geschält Scheibe in 1/2 Zoll	zäh	4-16
Aubergine	in 1/4 Zoll 1/3 Zoll dick geschnitten	zerbrechlich	4-14
Knoblauch	geschält	zerkleinert	4-12
Pfeffer	ganze	zerbrechlich	6-10
Pilz	Scheibe oder ganz	zäh	4-10
Zwiebel	geschnitten	zerbrechlich	6-10
Erbsen	Gedämpft 3-5 Minuten	zerbrechlich	6-10
Pfeffer	Gesätet In 1/4-Zoll-Streifen oder Ringe geschnitten	zerbrechlich	4-10
Kartoffeln	geschnitten gewürfelt, gedämpft 8-10 Minuten	spröde	6-10
Rhabarber	geschält In 1/8 Zoll lang schneiden	feuchtigkeitsf rei	6-10
Spinat	gedämpft zu welken	krümelig	4-12
Tomaten	geschält und in Scheiben geschnitten oder in Scheiben geschnitten	zäh	6-18
Kürbis	in 1/4 Zoll geschnitten	zerbrechlich	4-15

**Um die Nahrung besser zu backen, empfehlen wir, dass Sie folgendermaßen vorgehen**

1. Verwenden Sie beim Trocknen dünner geschnittener Lebensmittel eher die 0,79-Zoll-Höhe als die 1,25-Zoll-Stapelung.
2. Jedes Mal wenn sie die Nahrungsmittel 2-3 Stunden gebackt hat, tauschen Sie bitte die Position des oberes Fach mit dem unteren Fach aus.

## **c. Vorbehandlung von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln:**

### **1. Mager (kein Fett):**

Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um einen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zart zu machen.

Eingelegte Produkte müssen Salz enthalten, um die Aufnahme von Feuchtigkeit aus dem Fleisch zu unterstützen und die Frische zu bewahren.

Marinierter Standard:

- 1) 1/2 Tasse Bohnenpaste;
- 2) 1 Knoblauch, zerschlagen;
- 3) 2 Esslöffel brauner Zucker;
- 4) 2 Esslöffel Ketchup;
- 5) 1/2 Tasse Worcestersoße;
- 6) 1-1 / 4 Teelöffel Salz;
- 7) 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver;
- 8) 1/2 Teelöffel Pfeffer;

Mischen Sie alle Zutaten oben. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in die Maschine gegeben. Die Trocknungszeit beträgt ca. 2-8 Stunden, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

### **2. Geflügelfleisch:**

Sämtliches Geflügelfleisch muss vor dem Trocknen gekocht werden.

Dämpfen oder Braten ist der beste Weg. Die Trocknungszeit beträgt ca. 2-8 Stunden, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

### **3. Fisch:**

Es empfiehlt sich, vor dem Backen zu dämpfen oder zu braten (im Ofen bei 200 ° C backen, 20 Minuten backen) und ca. 2-8 Stunden trocknen, bis alles Wasser verdunstet ist.

### **d. Vanille, etc .:**

Überschüssiges Wasser abspülen und verdorbene Blätter entfernen. Die Vanille locker auf dem Trockner verteilen. E, Brot usw .: in kleine Stücke geschnitten (ohne Kruste). Auf dem Trockenschrank locker verteilt, beträgt die Trocknungszeit ca. 30 Minuten - 2 Stunden.

#### **e. Nüsse:**

Mit heißem Wasser abspülen. Auf den Trockner streuen. Lagern Sie die Nüsse nach dem Abkühlen. Das Öl, das in den Nüssen enthalten ist, verursacht einige faule Gerüche, daher muss es im Kühlschrank aufbewahrt werden, um seine Frische zu gewährleisten. Wenn Sie Nüsse verwenden, nehmen Sie sie bei normaler Raumtemperatur heraus; Die Trocknungszeit beträgt ca. 18-26 Stunden.

## **VI. Reinigung und Instandhaltung**

1. Trennen Sie den elektrischen Trockner vor der Reinigung von der Stromversorgung.
2. Nachdem das Lebensmittelprodukt getrocknet worden ist, wird der Dampfgarer mit warmem Wasser gewaschen, mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt, nötigenfalls unter Verwendung einer Zubereitung einer Reinigungsschale und dann trocken gewischt.
3. Den elektrischen Trockner nicht mit Wasser durchspülen und das Wasser zum Reinigen des Trocknerbodens einsetzen. Die Oberfläche des schmutzigen Trocknersockels wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.
4. Scheuermittel, Metallbürsten und organische Lösungsmittel sollten nicht verwendet werden.
5. Lagern Sie das gereinigte Produkt in einer kühlen, belüfteten Umgebung.

## VII. Ausfall und seine Beseitigung

Symptome	Ursachen	Lösungen
Das Produkt funktioniert nicht	1. Vergessen Sie, den Netzstecker zu stecken oder zu schließen	Stecker einstecken
	2. Die Steckdose ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Steckdose
	3. Das Netzkabel ist beschädigt.	Senden Sie die entsprechende Abteilung oder das professionelle Wartungspersonal, das ersetzt werden soll
Das Produkt funktioniert, das Licht ist aus.	Die Stromanzeige ist beschädigt	Senden Sie die entsprechende Abteilung oder das professionelle Wartungspersonal, um es zu ersetzen.
Produktarbeit, keine heiße Luft	1. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Die Raumtemperatur überschreitet die eingestellte Temperatur
	2. Die Sicherung ist durchgebrannt	Senden Sie die entsprechende Abteilung oder das professionelle Wartungspersonal zum Ersetzen oder Schrotten
	3. Heizdraht,	Senden Sie die entsprechende Abteilung oder das professionelle Wartungspersonal zum Ersetzen oder Schrotten

# Tipps

## 1. Celsius entspricht Grad Fahrenheit



Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

- Bei der ersten Verwendung wird empfohlen, die erste Stunde Leerlauf für 1 Stunde zu verwenden. Die Temperatur ist auf 60 ° C eingestellt. Es ist normal, dass weißer Rauch erscheint.
- Die Standardarbeitstemperatur des Produkts beträgt 35 ° C und die Arbeitszeit beträgt 8 Stunden. Die empfohlene Betriebstemperatur ist auf 60 ° C eingestellt. Die Arbeitszeit ist spezifisch.
- Mit der Erhöhung der Anzahl der Fruchtplattenschichten und der Dichte der Fruchtplatzierung wird die Temperatur der oberen Fruchtplatte beeinflusst, es wird empfohlen, dass die Fruchtliche angemessen sein sollte; und Früchte mit höherem Wassergehalt sollten auf der unteren Schicht platziert werden.
- Wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, hört die Maschine auf zu heizen und die LED leuchtet und die Ventilatoren funktionieren weiter.

## VIII. Garantie Eingeschränkte einjährige Garantie

Diese Garantie ist nur für Verbraucher verfügbar. Sie sind ein Verbraucher, wenn Sie einen MEYKRY Food Dehydrator besitzen, der im Einzelhandel für den persönlichen, familiären oder Haushaltsgebrauch gekauft wurde. Sofern im geltenden Recht nichts anderes vorgesehen ist, ist diese Garantie nicht für Einzelhändler oder andere gewerbliche Käufer oder Eigentümer verfügbar. Wir garantieren, dass Ihr MEYKRY Food Dehydrator für 2 Jahre ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

Für den Fall, dass Sie kein Kaufdatum nachweisen können, ist das Kaufdatum im Rahmen dieser Garantie das Herstellungsdatum.

Informationen zum Hersteller			
Hersteller	Dongguan Sunsir Electric Appliance Co.,Ltd.		
Adresse:	Jinfu Road,first Lane,Building 1 No.7 Room 301,Fenggang Town Dongguan City Guangdong Province China		
Kundendienst E-mail:	mgr@sunsir.com		
Informationen zum Produkt			
Modell Nr.:	AMB005330_8_EU_2		
Marke:	Meykey		
<table border="1"><tr><td>EC</td><td>REP</td></tr></table>	EC	REP	Informationen für EU-Vertreter
EC	REP		
Name:	AMZLAB GmbH		
Adress:	Laubenhof 23, 45326 Essen		
Tel	+491745298066		
E-mail:	info@amz-lab.de		
			

MADE IN CHINA