



Food Dehydrator 1164915



- Please read this user manual thoroughly before using the product
- The appearance of this product is subject to the actual product
- Please keep the user manual properly

1. Food Dehydrator Introductions

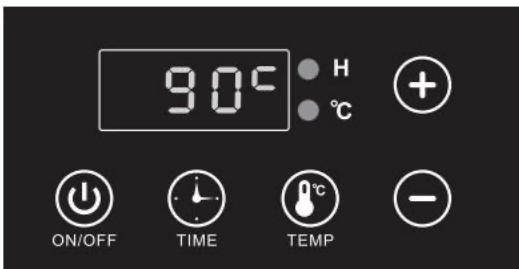
1. Overview

This food dehydrator is suitable for air-drying fruits, vegetables, tea, meat, shrimp, and herbal medicines.

2. Product pictures



3. Product analytic diagram



Drying time range: 30 minutes to 24 hours

Drying temperature range: 30°C to 90°C

2. Product operation principles

This food dehydrator is equipped with heating tube/hood-level motor/temperature control button and power switch. It uses fin-type heating tube and hood-level motor to blow out hot air. The air then forms a hot air circulation, which has the effect of low temperature air drying. Temperature and time can be set by controller.

3. Product technical parameters and features

1. Product technical parameters

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
Check the nameplate			

2. Product features

This series of products is very popular in market, and it saves energy and costs low power consumption. This product can easily and quickly dehydrate various vegetables, fruits(peel), vanilla, herbs, beans, meat, fish and shrimp, bread, mushrooms, tea and other ingredients, with hot air. Nutritional ingredients will be firmly locked without adding any pigments, additives, or flavoring agents. Drying prolongs the preservation time of food. The taste of dehydrated fruit is different from that of fresh pulp as dries fruit is air-dried and minerals in food will concentrate and lock in nutrients.

Drying temperature does not exceed 75℃, comparing with the oven, it does not damage the nutrients of food, and inflammation.

Temperature and time are adjustable. You can set different temperature and time to different food to achieve the best effect.

Multi-layer food holder. You can DIY freely according to the food taste you need.

4. Product operating principles and methods

1. Operating instructions

1. Common food drying temperature recommendations: herb medicine/flower 35-40℃, bread 40-50℃,vegetable 50-55℃,fruit 55-60℃,meat/fish 65-68℃.Drying time depends on its thickness (environmental temperature and humidity will influence the time too, for example, in the winter...The thinner, the faster the drying.

2. Spread out the pre-processed food evenly on each layer of the shelf, and set the temperature as needed. Temperature should not be higher than 75℃ for vegetables and fruits, in order to not damage nutrients such as vitamins in food.

3. When the dehydrator is at working state, obvious wind blows out from the vent of the front door. You can hear the air blowing sound when the machine is working.

4. Choose the drying time(such as soft or crispy) according to different foods and personal tastes. Dried fruit can be put into the zippered sealed bag, sealed bottle, and stored in the refrigerator.

5. After the machine is settled, please plug in the power supply, turn on the switch of the machine. When the light of the touch panel flashes, lightly press the switch on the touch panel, then press the time, select the set time, then press the temperature, select the desired temperature. The machine must work properly after setting the time and temperature. The time must be set to 1hour or above, the temperature should be above 35℃.The machine should work now.

NL (Dutch)

1. Aanbevolen temperaturen: kruiden/bloemen 35–40°C, brood 40–50°C, groenten 50–55°C, fruit 55–60°C, vlees/vis 65–68°C. Tijd hangt af van dikte en omgeving.
2. Leg voedsel gelijkmatig op de rekken. Voor fruit/groenten max. 75°C om voedingsstoffen te beschermen.
3. Tijdens gebruik stroomt lucht uit de ventilatie aan de voordeur en is ventilatorgeluid hoorbaar.
4. Kies droogtijd (zacht/krokant) naar smaak. Gedroogd fruit koel en luchtdicht bewaren.
5. Stekker aansluiten en apparaat inschakelen. Tijd ≥ 1 uur en temperatuur $\geq 35^\circ\text{C}$ instellen.

FR (French)

1. Températures recommandées : herbes/fleurs 35–40°C, pain 40–50°C, légumes 50–55°C, fruits 55–60°C, viande/poisson 65–68°C. Temps selon l'épaisseur et l'environnement.
2. Répartir les aliments uniformément. Fruits/légumes max. 75°C pour préserver les nutriments.
3. Pendant le fonctionnement, de l'air sort de la ventilation avant avec un bruit de ventilation.
4. Choisir le temps de séchage (moelleux/croustillant). Conserver les fruits séchés au frais et hermétiques.
5. Brancher et allumer l'appareil. Régler temps ≥ 1 h et température $\geq 35^\circ\text{C}$.

DE (German)

1. Empfohlene Temperaturen: Kräuter/Blumen 35–40°C, Brot 40–50°C, Gemüse 50–55°C, Obst 55–60°C, Fleisch/Fisch 65–68°C. Zeit je nach Dicke und Umgebung.
2. Lebensmittel gleichmäßig verteilen. Für Obst/Gemüse max. 75°C zum Schutz der Nährstoffe.
3. Während des Betriebs strömt Luft aus der Frontlüftung, Lüftergeräusch hörbar.
4. Trocknungszeit nach Wunsch (weich/knusprig) wählen. Getrocknetes Obst luftdicht kühl lagern.
5. Gerät anschließen und einschalten. Zeit ≥ 1 Std., Temperatur $\geq 35^\circ\text{C}$ einstellen.

5. Precautions for use and safety instructions

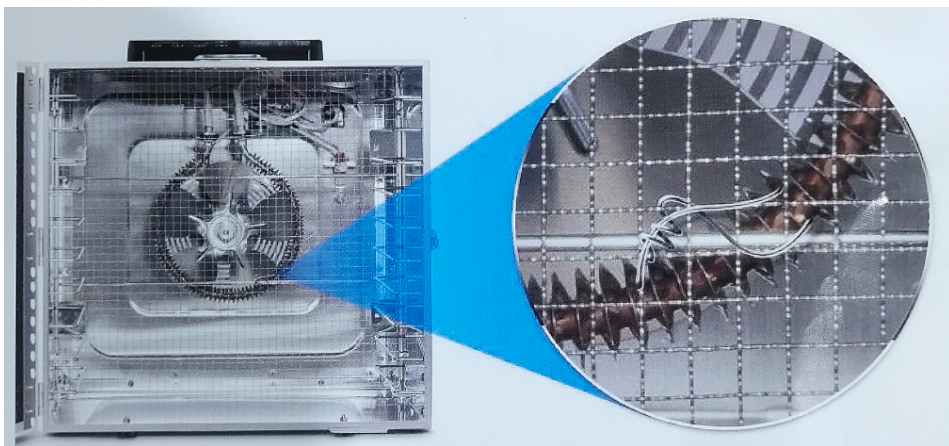
1. Precautions for use

1. Before operating this food dehydrator, please place the dryer machine on a flat ground or table and always keep air vents free of obstruction.
2. The maximum time for each use should not exceed 24 hours, so as to not affect the service life of the whole machine.
3. Do not add water or any other liquid when the fruit dryer is working. A small amount of water droplets on the food holder is allowed.
4. When the machine is working, do not place any flammable items within 2 meters around.
5. When drying, please ensure that the moisture in the standby unit is naturally clear, and do not put heavy food on the shelf or overlap different foods. The drying time of different foods is different (Note: When the dryer is working, please make sure that the shelf is in the correct position. If there is not enough time to dry the food in one day, you can dry it the next day. In this case, please put the food that has not been dried into a container or sealed bag to avoid moisture.)
6. The closer the shelf is to the air outlet, the higher the temperature. In order to make dryer more evenly, it is recommended to regularly change the position of the shelf to achieve better drying effect!
7. After the food is dehydrated, if it is not to be eaten immediately, the dried food should be sealed in a container or plastic bag immediately, and it is recommended to store it in the refrigerator.
8. After use, please clean the shelf in time. The shelf can be rinsed or soaked with water. If the shelf is stuck with dried fruit or meat and it cannot be cleaned, it is recommended to soak the shelf with water for two hours before cleaning.

JUMA International BV

Vrijheidweg 34 1521RR Wormerveer Nederland

9. Please untie the iron wire before use. The heating tube is fixed with iron wire to avoid it from violently colliding with the fan during transportation. Please untie the iron wire before use. (The heating tube has been insulated)



NL (Dutch)

1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak en zorg dat de ventilatieopeningen vrij blijven.
2. Max. gebruiksduur per keer: 24 uur om de levensduur te beschermen.
3. Voeg geen water of vloeistof toe tijdens gebruik; kleine druppels op voedsel zijn toegestaan.
4. Zorg dat voedsel niet overlapt en leg geen zware items op de rekken; droogtijd verschilt per voedsel.
5. Controleer dat de rekken correct geplaatst zijn. Niet volledig gedroogd? Bewaar voedsel luchtdicht en droog later verder.
6. Rekken dicht bij de luchtuitlaat zijn warmer; wissel rekposities voor gelijkmatig drogen.
7. Bewaar gedroogd voedsel direct luchtdicht, bij voorkeur in de koelkast.
8. Reinig de rekken na gebruik; indien nodig 2 uur weken voor eenvoudige reiniging.
9. Verwijder de transportdraad vóór gebruik (bevestigt de verwarming tijdens transport).

FR (French)

1. Placer l'appareil sur une surface plate et garder les ouvertures d'aération dégagées.
2. Durée maximale d'utilisation : 24 h pour préserver la durée de vie de l'appareil.
3. Ne pas ajouter d'eau ou de liquide pendant le fonctionnement.
4. Ne pas superposer les aliments ni placer des aliments lourds; le temps de séchage varie selon l'aliment.
5. Vérifier que les plateaux sont bien positionnés. Si le séchage n'est pas terminé, conserver les aliments hermétiquement.
6. Les plateaux proches de la sortie d'air sont plus chauds; changer leur position pour un séchage uniforme.

JUMA International BV

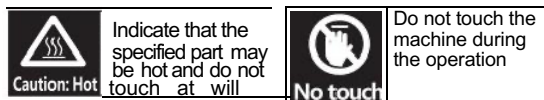
Vrijheidweg 34 1521RR Wormerveer Nederland

7. Conserver les aliments séchés dans un récipient ou sac hermétique, de préférence au réfrigérateur.
8. Nettoyer les plateaux après usage; si nécessaire, les faire tremper 2 h avant nettoyage.
9. Retirer le fil métallique avant utilisation (fixation du tube chauffant pendant le transport).

DE (German)

1. Gerät auf eine ebene Fläche stellen und Lüftungsöffnungen frei halten.
2. Maximale Nutzungsdauer pro Vorgang: 24 Std.
3. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten während des Betriebs hinzufügen.
4. Lebensmittel nicht überlappen und keine schweren Lebensmittel auf die Einschübe legen.
5. Einschübe korrekt einsetzen. Nicht vollständig getrocknetes Lebensmittel luftdicht lagern.
6. Einschübe nahe dem Luftauslass sind heißer; Position regelmäßig wechseln.
7. Getrocknete Lebensmittel luftdicht verpacken, vorzugsweise im Kühlschrank lagern.
8. Einschübe nach Gebrauch reinigen; bei Bedarf ca. 2 Std. einweichen.
9. Transportdraht vor Gebrauch entfernen (fixiert das Heizelement während des

2. Safety instructions



In order to use the machine safely, you should read the instructions carefully before using.

Please only operate this machine per the this user manual, do not modify/connect this machine with any external timer or an independent remote control system.

- 1.This food dehydrator is a human-supervised working machine.
- 2.Place the food on the cleaned shelf, and do not allow water to be sprayed on the circuit controller of the dryer. Otherwise it may cause a short circuit.
- 3.Do not put too much food on the shelf, this may affect the drying effect.
- 4.Make sure the connected power supply is a safety grounded power supply, and the voltage should be consistent with the voltage labeled on the product.
- 5.Avoid sharing sockets with other high-power appliances.
- 6.High-power machines without plugs should be connected to earth-leakage protection switches.
- 7.The temperature of this product is high at working status. Please be careful to open the door with hot air and touching of it may cause burns.
- 8.During the heating process, please do not touch the body to avoid burns. The machine body still has residual heat within 30 minutes after drying, please do not touch the body in order to avoid burns.

NL (Dutch)

1. Dit apparaat moet altijd onder toezicht worden gebruikt.
2. Plaats voedsel op schone rekken en voorkom dat water op de elektronische onderdelen komt.

JUMA International BV

Vrijheidweg 34 1521RR Wormerveer Nederland

3. Plaats niet te veel voedsel op de rekken om goede droging te garanderen.
4. Gebruik een geaarde stroomvoorziening met de juiste spanning volgens het typeplaatje.
5. Gebruik geen stopcontact samen met andere apparaten met hoog vermogen.
6. Hoogvermogenapparaten zonder stekker moeten worden aangesloten op een aardlekschakelaar.
7. Tijdens gebruik ontstaat hete lucht bij het openen van de deur – risico op verbranding.
8. Raak het apparaat niet aan tijdens of binnen 30 minuten na gebruik vanwege restwarmte.

FR (French)

1. Cet appareil doit être utilisé sous surveillance.
2. Placer les aliments sur des plateaux propres et éviter l'eau sur le contrôleur électrique.
3. Ne pas surcharger les plateaux afin de garantir un bon séchage.
4. Utiliser une alimentation avec mise à la terre et la tension indiquée sur l'appareil.
5. Ne pas partager la prise avec d'autres appareils à forte puissance.
6. Les appareils puissants sans prise doivent être connectés à un disjoncteur différentiel.
7. Attention : de l'air chaud sort lors de l'ouverture de la porte – risque de brûlure.
8. Ne pas toucher l'appareil pendant ou dans les 30 min après utilisation (chaleur résiduelle).

DE (German)

1. Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
2. Lebensmittel auf saubere Einschübe legen und Wasser auf Elektronik vermeiden.
3. Einschübe nicht überladen, um eine gute Trocknung zu gewährleisten.
4. Geerdete Stromversorgung mit passender Spannung laut Typenschild verwenden.
5. Steckdose nicht mit anderen Hochleistungsgeräten teilen.
6. Hochleistungsgeräte ohne Stecker müssen mit FI-Schutzschalter angeschlossen werden.
7. Beim Öffnen der Tür tritt heiße Luft aus – Verbrennungsgefahr.
8. Gerät während des Betriebs und bis 30 Min. danach nicht berühren (Restwärme).

Specific prohibited actions

1. Do not operate it if the machine body, the power supply cord or the outlet is damaged.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. This appliance is not intended for use by children.
3. Do not use chemical agents to clean or dry the machine.
4. It is strictly forbidden to rinse the outer surface of the main unit of the dryer or put it in water for cleaning.
5. It is prohibited to move the machine when power is on.
6. If the impeller of the motor suddenly stops (without air) when in use, the power of the food dehydrator must be disconnected immediately to avoid causing a dry heating tube.

NL (Dutch)

1. Gebruik het apparaat niet als de behuizing, kabel of stekker beschadigd is.
2. Houd het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen; niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
3. Gebruik geen chemische middelen om het apparaat te reinigen of te drogen.
4. Spoel de hoofdunit niet af en dompel deze niet in water.
5. Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.
6. Als de ventilator plots stopt, schakel het apparaat onmiddellijk uit.

FR (French)

1. Ne pas utiliser l'appareil si le boîtier, le câble ou la prise est endommagé.
2. Tenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants; non destiné à leur utilisation.
3. Ne pas utiliser de produits chimiques pour nettoyer ou sécher l'appareil.
4. Ne pas rincer ni immerger l'unité principale dans l'eau.
5. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
6. Si le ventilateur s'arrête soudainement, couper immédiatement l'alimentation.

DE (German)

1. Gerät nicht benutzen, wenn Gehäuse, Kabel oder Stecker beschädigt sind.
2. Gerät und Kabel von Kindern fernhalten; nicht für Kinder geeignet.
3. Keine chemischen Reinigungsmittel verwenden.
4. Hauptgerät nicht abspülen oder in Wasser tauchen.
5. Gerät nicht bewegen, wenn es eingeschaltet ist.
6. Wenn der Ventilator plötzlich stoppt, Gerät sofort ausschalten.

7. Product cleaning, maintenance and care

1. Make sure the power plug is disconnected from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
2. After drying the food, wash the rack with warm water with the help of soft cotton cloth. If necessary, use the food-grade preparation of the cleaning utensils for cleaning and wipe dry. Cleaning with corrosive detergents, chemical cleansers or hard metal scrubber is not allowed. This will damage the machine surface, affect the service life, and potentially lead to safety hazards.
3. If the machine will not be used for along time in the future, please clean it and put it in a ventilated and dry place to avoid performance downgrading from moisture.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional person from the manufacturer, its service agent, or similarly qualified department in order to avoid a hazard.

NL (Dutch)

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen vóór reiniging.
2. Reinig de rekken met warm water en een zachte doek; gebruik indien nodig voedselveilige reinigingsmiddelen. Gebruik geen corrosieve middelen of metalen schuurspons.
3. Bij langdurige opslag: reinig het apparaat en bewaar het op een droge, goed geventileerde plaats.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerde technicus.

FR (French)

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant le nettoyage.
2. Nettoyer les plateaux à l'eau tiède avec un chiffon doux; utiliser si nécessaire un détergent alimentaire. Ne pas utiliser de produits corrosifs ou d'éponges métalliques.
3. En cas de stockage prolongé, nettoyer l'appareil et le conserver dans un endroit sec et ventilé.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien qualifié.

DE (German)

1. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
2. Einschübe mit warmem Wasser und weichem Tuch reinigen; bei Bedarf lebensmitteltaugliches Reinigungsmittel verwenden. Keine korrosiven Reiniger oder Metallschwämme verwenden.
3. Bei längerer Nichtbenutzung Gerät reinigen und an einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden.