



Food Dehydrator  
Déshydrateur Alimentaire  
**ES10169US**



## Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

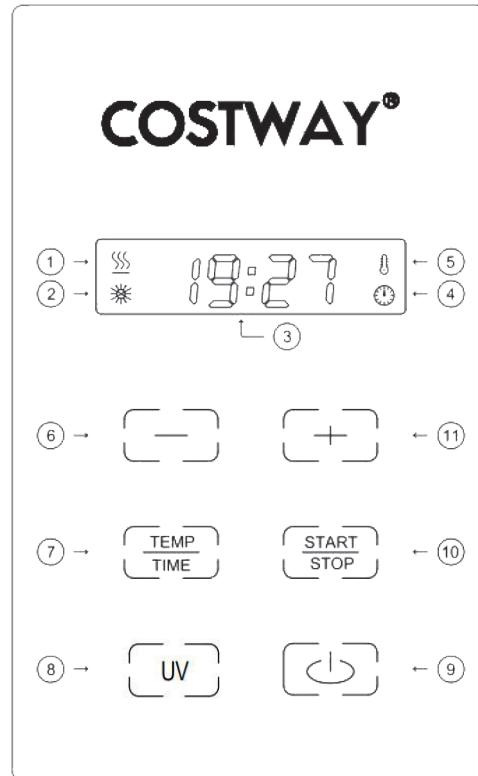


## Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

# Food Dehydrator

## 1. Touch sensitive display instructions

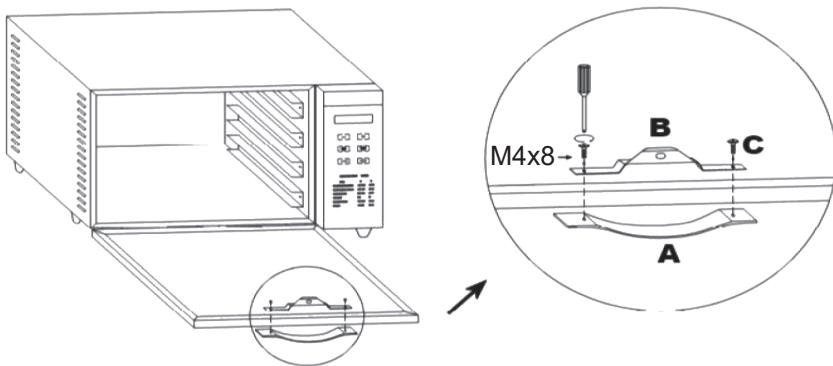


- 1.Drying and heating display
- 2.UV disinfection display
- 3.Temperature and time display area
- 4.Time display
- 5.Temperature display
- 6.The setting value decreases button
- 7.Temperature and time setting conversion button
- 8.UV disinfection on and off button
- 9.Power button
- 10.Drying and heating on and off button
11. The setting value increase button

## 2. Installation instructions

Open the door, take the handle, spring clip and screws out of the accessory box, and install them as shown in the figure below.

PART A	PART B	PART C
Handle	Spring clip	Screws(2PCS M4*8)



### 3. Operation Guide

#### 3.1 Power button

Press once to turn on the power and display. The display shows the temperature inside and the button lights. (If there is no operation within 30 seconds, it will shut down automatically.)

Press again to turn off the power and display. If the machine is working (drying or disinfecting), the corresponding work will be stopped, and the fan will automatically shut down after one minute.

**Note:** After turning on the power, press the increase key  and decrease key  at the same time to convert the temperature display mode: Celsius temperature°C↔ Fahrenheit temperature°F.

#### 3.2 Drying and heating, turn on or turn off button



After pressing the button, the heating indicator  flashes. At the same time, the temperature and temperature symbol will be displayed.

No other key operations (such as temperature or time settings), the dehydrator will start heating after 3 seconds. Press again to turn off the heating function (the fan will be turned off automatically after one minute.)

**Note:** Before the drying temperature reaches the setting temperature, the display content is rotated between the real-time temperature and the remaining time, and only the remaining time will be displayed after reaching the setting temperature.

#### 3.3 UV disinfection lamp, turn on or turn off button

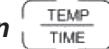


After pressing the button, the UV disinfection lamp will start working.

The disinfection indicator  lights up, and show that the disinfection time is 10 minutes (During drying, it is not displayed).

Press again to turn off disinfection. If don't press, it will be turned off automatically after 10 minutes disinfection.

#### 3.4 Time and temperature setting conversion button



After turning on the power, press the button to convert between the time setting and the temperature setting. At the same time, the setting content symbol  and  will be changed. Use the increase button or decrease button   to make the relevant settings (the temperature steps 1 degree, the hour steps 1 hour, the minute steps 5 minutes).

Conversion order: → Hours setting→Minutes setting →



↑ Temperature setting



**Initial setup:** Temperature 60°C(140°F), 10 hours

**Note:** ① Hours setting range:1-24 hours

Minutes setting range:0-55 minutes

Temperature setting range:30-70°C(85 - 160°F)

② During setup, the selected value and the corresponding symbol ( or ) will flash.

#### 3.5 The setting value increase button



When increasing to the maximum value, the button is invalid and the backlight will be turned off)

#### 3.6 The setting value decreases button



When reducing to the minimum value, the button is invalid and the backlight will be turned off)

## 4. Usage Method

### 4.1 Food drying

Cut the washed fruits and vegetables into the same thin slices first, put them evenly on the trays, and then place the trays on the shelf inside the dehydrator and close the door. Plug in, press the power button  to turn on the power switch. Depending on the foods, press  button and  or  button to set the temperature or time. Press  button to start heating and drying. When the set time counts down to 0:00, auto-stop heating and the buzzer rings "beep" sound. During the heating and drying process, the heating can be stopped also by pressing the  button. During the drying process, press  then press  or  to change the temperature or time setting.

**Note:** The dehydrator will always remember your previous temperature and time settings.

### 4.2 Ultraviolet light (UV) disinfection

Put the food or other items that need disinfection on the trays, close the door, press  button to start disinfection. Display the disinfection remaining time in the display area (10 minutes per disinfection time). When the time of disinfection counts down to 0:00, auto-stop heating and the buzzer rings "beep" sound. Can also press the key again to stop the disinfection.

**Special tip:** Do not open the door during disinfection!

## 5. Cautions

5.1 To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.  
5.2 Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment.

5.3 Keep the device away from the place of high temperature, ray and wetly.

5.4 Don't operate the device with wet hands.

5.5 Please turn off the power supply in the watery environment.

5.6 In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.

5.7 It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

5.8 **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 24 hours in one single use. After 24 hours, unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.

5.9 Do not operate near gas spray cans.

5.10 Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.

5.11 The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.

5.12 The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating. Do not touch it to avoid scalding.

5.13 During the heating of dried fruits, please do not block the vents of the left and right side panels of the dehydrator, the distance between the items is more than 30cm, otherwise it will affect the ventilation and the food cannot be dried.

5.14 During the heating of dried fruits, keep the power cord away from the machine housing.

5.15 Keep children away from the working dehydrator.

5.16 After using, unplug the dehydrator from the power supply.

## 6. Tips

- 6.1 Different kinds of food, it is better not to dry them together (such as fish and fruits), otherwise the flavors will mix together and contaminate each other.
- 6.2 Fruits with large water content, such as mango, pineapple, watermelon, etc., it is better to cut thicker, otherwise it will be too thin after drying, which will affect the taste.
- 6.3 Food with too much difference in water content, so do not dry together. Otherwise, after the food with large water content is dried, the other one will be too dry.
- 6.4 For better drying results, do not overlap the food on the trays.
- 6.5 If there is less food, put it on the middle trays, the drying effect will be the best.
- 6.6 When using the dehydrator, change the upper and lower trays with the middle every 2 hours to achieve a better and more uniform drying effect. At the same time, check the water content of the food and increase or decrease the drying time appropriately.
- 6.7 After dehydration, the volume of food will shrink to 1/4 or even 1/2 of the original, so do not cut the food too small to facilitate later storage and consumption.
- 6.8 Refer to the operating guide on the surface or recipe of the dehydrator to set the desired time and temperature. If the temperature is too high, the surface of the food will become hard and dry, but there is still moisture in the center. If the temperature is too low, the drying time will be prolonged.
- 6.9 After the food is dried and cool, store in a dry and airtight container and place in a ventilated, dark and dry place for a longer shelf life.
- 6.10 Records of humidity, weight, slice thickness of food before and after drying times, will be helpful in improving your drying techniques for the future.

## 7. Troubleshooting

- 7.1 After plugging in, the dehydrator does not have a "beep" sound.
- Possible solution:
- ① Check the plug and insert into the socket properly.
  - ② Check whether the fuse inside the socket on the back of the dehydrator is blown.
- 7.2 The body is hot, and no hot air blows out of the hole on the left side of the dehydrator.
- Solution:** The fan is damaged, please contact the distributor.
- 7.3 Display code E1 (temperature sensor disconnected)
- Solution:** Please contact the distributor.
- 7.4 Display code E2 (dehydrator temperature does not rise).
- Solution:** Please contact the distributor.
- 7.5 Display code E3: (dehydrator temperature is too high)
- Solution:** After the temperature drops to room temperature, turn on the dehydrator again, if the fault is still the same, please contact the distributor.

## 8. Technical specifications

- 8.1 Rated voltage: 120V
- 8.2 Rated drying power: 730W
- 8.3 Temperature display accuracy:  $\pm 1^{\circ}\text{C}(2^{\circ}\text{F})$
- 8.4 Temperature setting range: 30-70°C(85 - 160°F)
- 8.5 Time setting range: 1-24 hours

# DEHYDRATOR COOKBOOK

## Fruits

No.	Name	Preparation	Slice thickness mm	Pre-bake treatment	Drying temperature (°C/°F)	Drying time (hours)
1	Apples	Scrub with salt and wash with water	4	Soak in salt water for 5min	65/150	6-8
2	Peaches	Peel and pit	4		60/140	13-15
3	Pitayas	Peel and wash	3		65/150	7-10
4	Pineapples	Peel and wash	10	Soak in salt water for 20min and control moisture	70/160	8-10
5	Papayas	Wash and remove seeds	4		60/140	9-10
6	Cantaloupes	Wash and remove seeds	4		70/160	6-8

7	Oranges	Scrub with salt and wash with water	4		60/140	7-9
8	Watermelons	Wash with water	4		70/160	6-8
9	Lemons	Scrub with salt and wash with water	3		55/130	13-15
10	Kiwis	Peel	3		60/140	3-5
11	Bananas	Peel	5	Soak in lemon juice for a while	70/160	4-5
12	Mangoes	Peel	3		60/140	7-9
13	Cherry tomatoes	Wash with water	1/2		70/160	12-14
14	Hawthorns	Wash and core	3	Soak in salt water for 1min and control moisture	70/160	5-7
15	Grapes	Soak in light salt water and wash			65/150	30-40
16	Strawberries	Soak in light salt water and wash	5		70/160	5

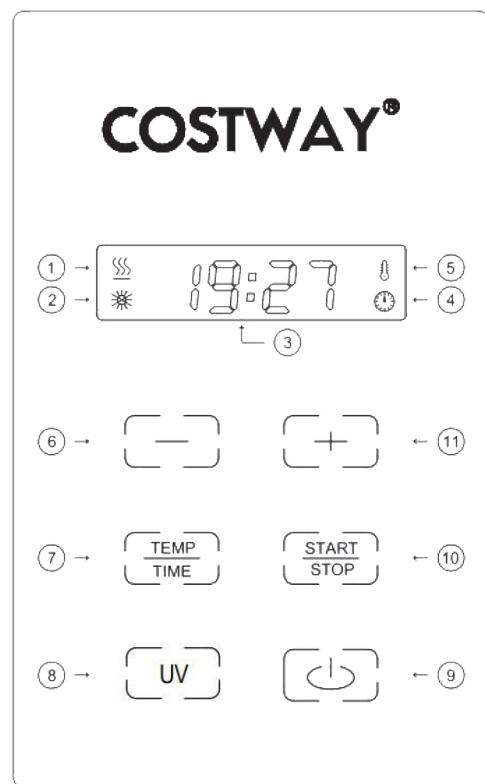
## Meat

No.	Name	Preparation	Slice thickness mm	Pre-bake treatment	Drying temperature (°C/°F)	Drying time (hours)
1	Fish	Wash with water	10		60/140	3
2	Pork	Wash with water	5		60/140	7
3	Chicken thighs	Peel and wash	10		60/140	6
4	Chicken breast	Peel and wash	10		70/160	7-9
5	Duck breast	Peel and wash	7		70/160	7-8
6	Shrimp	Wash with water		Boil in boiling water for 5 minutes and control moisture	70/160	6
7	Salmon	Wash with water	6		70/160	8-10

## Vegetables

No.	Name	Preparation	Slice thickness mm	Pre-bake treatment	Drying temperature (°C/°F)	Drying time (hours)
1	Cucumbers	Wash with water	6		60/140	3-4
2	Yams	Peel and wash	4	Soak in cold water for 10 minutes	70/160	6-9
3	Sweet potatoes	Peel and wash	10	Steamed	45/110	3-5
4	Wood-ear	Wash with water			60/140	3-4
5	Peppers	Remove seeds			50/120	8-10

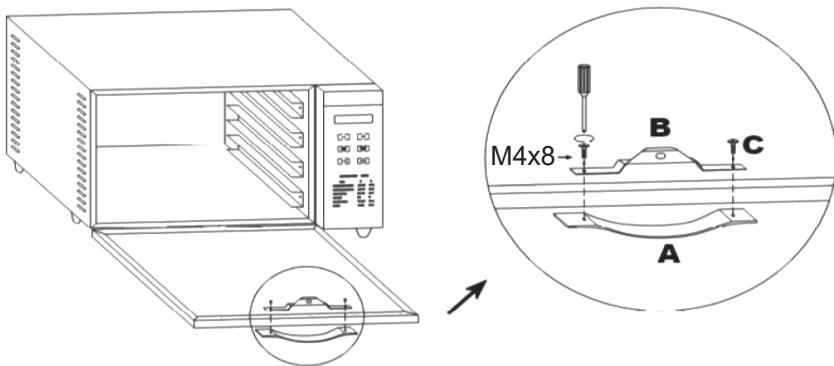
## 1. Instructions de l'Écran Tactile



## 2. Instructions d'Installation

Ouvrez la porte, sortez la poignée, le clip à ressort et les vis de la boîte d'accessoires et installez-les comme indiqué sur la figure ci-dessous.

PARTIE A	PARTIE B	PARTIE C
Poignée	Clip à ressort	Vis (2 x M4*8)



## 3. Guide d'Utilisation

### 3.1 Bouton d'alimentation

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre l'appareil sous tension et allumer l'écran. L'écran affiche la température intérieure et le bouton s'allume. (Si l'appareil n'est pas utilisé dans les 30 secondes, il s'éteint automatiquement).

Appuyez à nouveau sur cette touche pour éteindre l'appareil et l'écran. Si l'appareil est en cours de fonctionnement (séchage ou désinfection), le travail correspondant s'arrête et le ventilateur s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

**Remarque :** Après avoir mis l'appareil sous tension, appuyez simultanément sur la touche d'augmentation et la touche de diminution pour convertir le mode d'affichage de la température : Température Celsius °C ↔ Température Fahrenheit °F.

### 3.2 Séchage et chauffage, bouton de mise en marche ou d'arrêt

Après avoir appuyé sur le bouton, l'indicateur de chauffage clignote. En même temps, la température et le symbole de température s'affichent. En l'absence d'autres opérations (telles que le réglage de la température ou de l'heure), le déshydrateur commence à chauffer au bout de 3 secondes. Appuyez à nouveau sur cette touche pour désactiver la fonction de chauffage (le ventilateur s'éteint automatiquement au bout d'une minute).

**Remarque :** Avant que la température de séchage n'atteigne la température de réglage, le contenu de l'écran alterne entre la température en temps réel et le temps restant, et seul le temps restant s'affiche après avoir atteint la température de réglage.

### 3.3 Lampe de désinfection UV, bouton d'allumage ou d'extinction

Après avoir appuyé sur le bouton, la lampe de désinfection UV se met en marche. L'indicateur de désinfection  s'allume et indique que la durée de désinfection est de 10 minutes (pendant le séchage, il ne s'affiche pas). Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la désinfection. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes de désinfection.

### 3.4 Bouton de conversion du réglage de l'heure et de la température

Après avoir mis l'appareil sous tension, appuyez sur le bouton pour passer du réglage de l'heure au réglage de la température. En même temps, le contenu des symboles  et  est modifié. Utilisez la touche d'augmentation  ou de diminution  pour effectuer les réglages appropriés (la température augmente de 1 degré, l'heure augmente de 1 heure, les minutes augmentent de 5 minutes).

Ordre de conversion : → Réglage des heures → Réglage des minutes



**Réglage initial :** Température 60°C (140°F), 10 heures

**Remarque :** ① Plage de réglage des heures : 1-24 heures

Plage de réglage des minutes : 0-55 minutes

Plage de réglage de la température : 30-70°C (85-160°F)

② Pendant le réglage, la valeur sélectionnée et le symbole correspondant ( ou ) clignotent.

### 3.5 Bouton d'augmentation de la valeur de réglage

Lors de l'augmentation jusqu'à la valeur maximale, le bouton n'est pas valide et le rétroéclairage s'éteint.

### 3.6 Bouton de diminution de la valeur de réglage

Lors de la réduction jusqu'à la valeur minimale, le bouton n'est pas valide et le rétroéclairage s'éteint.

## 4. Méthode d'Utilisation

### 4.1 Séchage des aliments

Coupez d'abord les fruits et légumes lavés en tranches aussi fines que possible, placez-les uniformément sur les plateaux, puis placez les plateaux sur l'étagère à l'intérieur du déshydrateur et fermez la porte. Branchez l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour le mettre en marche. En fonction des aliments, appuyez sur les boutons  et  ou  pour régler la température ou la durée. Appuyez sur le bouton  pour commencer à chauffer et à sécher. Lorsque la durée programmée atteint 0:00, le chauffage s'arrête automatiquement et l'avertisseur sonore émet un « bip ». Pendant le processus de chauffage et de séchage, le chauffage peut également être arrêté en appuyant sur le bouton . Pendant le processus de séchage, appuyez sur les boutons  puis appuyez sur  ou  pour modifier le réglage de la température ou de la durée.

**Remarque :** Le déshydrateur se souvient toujours des réglages précédents de la température et de la durée.

### 4.2 Désinfection par lumière ultraviolette (UV)

Placez les aliments ou autres éléments à désinfecter sur les plateaux, fermez la porte et appuyez sur le bouton  pour démarrer la désinfection. Le temps de désinfection restant s'affiche dans la zone d'affichage (10 minutes par temps de désinfection). Lorsque le temps de désinfection s'écoule jusqu'à 0:00, le chauffage s'arrête automatiquement et l'avertisseur sonore émet un « bip ». Il est également possible d'appuyer à nouveau sur la touche pour arrêter la désinfection.

**Conseil spécial :** Ne pas ouvrir la porte pendant la désinfection !

## 5. Précautions

5.1 Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer le produit, le cordon flexible ou la fiche à la pluie, à l'humidité ou à tout autre liquide.

5.2 N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, de bassins ou d'autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous vous trouvez sur des surfaces humides ou mouillées. Ne conservez pas l'appareil dans un environnement aqueux.

5.3 Conservez l'appareil à l'écart des températures élevées, des rayons et de l'humidité.

5.4 Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.

5.5 Veuillez couper l'alimentation électrique dans un environnement aqueux.

5.6 Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez l'alimentation à la prise de courant et retirez immédiatement la fiche. **NE PLONGEZ PAS LA MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**

5.7 Il est important de noter que l'appareil devra être inspecté par un technicien qualifié avant d'être réutilisé.

5.8 **ATTENTION !** Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 24 heures en une seule fois. Après 24 heures, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.

5.9 Ne pas utiliser l'appareil à proximité de bombes de gaz.

5.10 Une utilisation incorrecte et une mauvaise manipulation peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.

5.11 Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré par un objet lourd ou pointu, sous peine de provoquer un incendie ou un choc électrique.

5.12 La température de la surface accessible peut être **ÉLEVÉE** lorsque l'appareil fonctionne. Ne la touchez pas pour éviter de vous ébouillanter.

5.13 Pendant le chauffage des fruits secs, ne bloquez pas les évents des panneaux latéraux gauche et droit du déshydrateur, la distance entre les éléments est supérieure à 30 cm, sinon cela affectera la ventilation et les aliments ne pourront pas être séchés.

5.14 Pendant le chauffage des fruits secs, éloignez le cordon d'alimentation du boîtier de l'appareil.

5.15 Tenir les enfants à l'écart du déshydrateur en fonctionnement.

5.16 Après utilisation, débranchez le déshydrateur de l'alimentation électrique.

## 6. Conseils

6.1 Il est préférable de ne pas sécher ensemble des aliments de nature différente (comme le poisson et les fruits), car les saveurs se mélangerait et se contamineraient.

6.2 Les fruits à forte teneur en eau, tels que la mangue, l'ananas, la pastèque, etc., doivent être coupés plus épais, sinon ils seront trop fins après le séchage, ce qui affectera leur goût.

6.3 Les aliments dont la teneur en eau est trop différente ne doivent pas être séchés ensemble. Sinon, une fois l'aliment à forte teneur en eau séché, l'autre sera trop sec.

6.4 Pour de meilleurs résultats de séchage, ne superposez pas les aliments sur les plateaux.

6.5 S'il y a moins d'aliments, placez-les sur les plateaux du milieu, l'effet de séchage sera meilleur.

6.6 Lorsque vous utilisez le déshydrateur, remplacez les plateaux supérieur et inférieur par le plateau du milieu toutes les 2 heures afin d'obtenir un effet de séchage meilleur et plus uniforme. Dans le même temps, vérifiez la teneur en eau des aliments et augmentez ou réduisez le temps de séchage en conséquence.

6.7 Après la déshydratation, le volume des aliments se réduit à 1/4, voire à 1/2 du volume d'origine ; ne coupez donc pas les aliments trop petits pour faciliter leur stockage et leur consommation ultérieurs.

6.8 Reportez-vous au mode d'emploi figurant sur la surface ou la recette du déshydrateur pour régler la durée et la température souhaitées. Si la température est trop élevée, la surface de l'aliment devient dure et sèche, mais il reste de l'humidité au centre. Si la température est trop basse, le temps de séchage sera prolongé.

6.9 Une fois l'aliment séché et refroidi, le conserver dans un récipient sec et hermétique et le placer dans un endroit ventilé, sombre et sec pour prolonger sa durée de conservation.

6.10 L'enregistrement de l'humidité, du poids et de l'épaisseur des tranches des aliments avant et après le séchage vous aidera à améliorer vos techniques de séchage à l'avenir.

## 7. Dépannage

7.1 Après avoir été branché, le déshydrateur n'émet pas de « bip » sonore.

### Solution possible :

- ① Vérifiez la fiche et insérez-la correctement dans la prise.
- ② Vérifiez si le fusible à l'intérieur de la prise à l'arrière du déshydrateur est grillé.

7.2 Le corps est chaud et aucun air chaud ne sort de l'orifice situé sur le côté gauche du déshydrateur.

**Solution :** Le ventilateur est endommagé, veuillez contacter le service clientèle.

7.3 Code d'affichage E1 (capteur de température déconnecté)

**Solution :** Veuillez contacter le service clientèle.

7.4 Code d'affichage E2 (la température du déshydrateur n'augmente pas)

**Solution :** Veuillez contacter le service clientèle.

7.5 Code d'affichage E3 (la température du déshydrateur est trop élevée)

**Solution :** Une fois que la température est redescendue à la température ambiante, remettez le déshydrateur en marche, si le problème persiste, contactez le service clientèle.

## 8. Spécifications Techniques

8.1 Tension nominale : 120V

8.2 Puissance nominale de séchage : 730W

8.3 Précision de l'affichage de la température :  $\pm 1^\circ\text{C}$  ( $2^\circ\text{F}$ )

8.4 Plage de réglage de la température : 30-70°C (85-160°F)

8.5 Plage de réglage du temps : 1-24 heures

## LIVRE DE CUISINE

### Fruits

N°	Nom	Préparation	Épaisseur de la tranche (mm)	Traitement avant cuisson	Température de séchage (°C/F)	Temps de séchage (heures)
1	Pomme	Frotter avec du sel et laver à l'eau	4	Tremper dans de l'eau salée pendant 5 minutes	65/150	6-8
2	Pêche	Éplucher et dénoyauter	4		60/140	13-15
3	Pitaya	Éplucher et laver	3		65/150	7-10
4	Ananas	Éplucher et laver	10	Tremper dans de l'eau salée pendant 20 minutes et contrôler l'humidité	70/160	8-10
5	Papaye	Laver et épépiner	4		60/140	9-10
6	Cantaloup	Laver et épépiner	4		70/160	6-8

7	Orange	Frotter avec du sel et laver à l'eau	4		60/140	7-9
8	Pastèque	Laver à l'eau	4		70/160	6-8
9	Citron	Frotter avec du sel et laver à l'eau	3		55/130	13-15
10	Kiwi	Éplucher	3		60/140	3-5
11	Banane	Éplucher	5	Tremper dans du jus de citron pendant un certain temps	70/160	4-5
12	Mangue	Éplucher	3		60/140	7-9
13	Tomate cerise	Laver à l'eau	1/2		70/160	12-14
14	Aubépine	Laver et évider	3	Tremper dans de l'eau salée pendant 1 minute et contrôler l'humidité	70/160	5-7
15	Raisin	Tremper dans de l'eau légèrement salée et laver			65/150	30-40
16	Fraise	Tremper dans de l'eau légèrement salée et laver	5		70/160	5

## Viande

N°	Nom	Préparation	Épaisseur de la tranche (mm)	Traitement avant cuisson	Température de séchage (°C/F)	Temps de séchage (heures)
1	Poisson	Laver à l'eau	10		60/140	3
2	Porc	Laver à l'eau	5		60/140	7
3	Cuisses de poulet	Éplucher et laver	10		60/140	6
4	Poitrine de poulet	Éplucher et laver	10		70/160	7-9
5	Magret de canard	Éplucher et laver	7		70/160	7-8
6	Crevettes	Laver à l'eau		Faire bouillir dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes et contrôler l'humidité	70/160	6
7	Saumon	Laver à l'eau	6		70/160	8-10

## Légumes

N°	Nom	Préparation	Épaisseur de la tranche (mm)	Traitement avant cuisson	Température de séchage (°C/°F)	Temps de séchage (heures)
1	Concombre	Laver à l'eau	6		60/140	3-4
2	Igname	Éplucher et laver	4	Tremper dans l'eau froide pendant 10 minutes	70/160	6-9
3	Patate douce	Éplucher et laver	10	Cuire à la vapeur	45/110	3-5
4	Champignon comestible	Laver à l'eau			60/140	3-4
5	Poivron	Enlever les graines			50/120	8-10

EN



### Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**  
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**  
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**  
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**  
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



### Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**  
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**  
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**  
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**  
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.