

# LIVING basics®

*A brand of **Shopper+**  Proudly Canadian*  
*Une marque de **Shopper+**  Fièremment canadienne*

## FOOD DRYER / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

INSTRUCTION MANUAL  
MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODEL NOS. / MODÈLES N°: CK-880A

SKU / RÉF: LB-CK-880A

**ENGLISH PAGES: 1-11**

**PAGES EN FRANÇAIS: 12-22**

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference  
Lisez attentivement ce livret avant de l'utiliser et conservez-le pour référence future.

# CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES ..... | 2  |
| ENGLISH .....                       | 3  |
| SAFETY INSTRUCTIONS .....           | 3  |
| USE OF THE APPLIANCE .....          | 3  |
| ADDITIONAL INSTRUCTION .....        | 5  |
| COMMON FAULTS .....                 | 10 |
| WARRANTY POLICY .....               | 10 |
| CONTACT US .....                    | 10 |
| CLEANING AND MAINTENANCE .....      | 11 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS .....      | 11 |
| ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL ..... | 11 |
| FRANÇAIS .....                      | 12 |
| INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....      | 12 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....     | 13 |
| INSTRUCTION SUPPLÉMENTAIRE .....    | 14 |
| DÉFAUTS COURANTS .....              | 20 |
| POLITIQUE DE GARANTIE .....         | 21 |
| CONTACTEZ-NOUS .....                | 21 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....        | 21 |
| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....     | 22 |
| ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE .....        | 22 |

# ENGLISH

## SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

1. Do not work with the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
2. Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user.
3. Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
4. Unplug the appliance when it is not in use.
5. 5. Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
6. Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
7. Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
8. Do not allow children to use the appliance without close supervising.
9. Unplug the appliance before cleaning it.
10. Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
11. Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.
12. Do not cover the appliance.
13. Do not leave the appliance unattended while in use.
14. Put the appliance only on to the flat surface.
15. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. It is not recommended that children under 14 use this appliance.

## USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.

- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

## **ADJUSTABLE TRAY HEIGHT FOR THE DEHYDRATOR:**

1. **Increase Tray Height:** Rotate the trays 180 degrees and stack them. This increases the tray height, allowing you to accommodate more food.
2. **Decrease Tray Height:** Rotate the trays 180 degrees again and stack them. This decreases the tray height, which can speed up the drying process.

## **FUNCTIONING**

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

## **USE OF THE APPLIANCE**

1. Put the prepared in advance products to a removable section. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the section possible). That is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.

NOTE: always begin to put products to lower section first.

2. Plug and turn on the appliance.

3. Press ON/OFF": the default temperature shows 35 °C, the time show 6 hours, after the 5 second, it starts to work according to the default temperature and time.

4. Press "SET": press "SET" to switch temperature or time

5. Timer function: press "SET", press "+" or "-", to add or reduce 1 hour each time, the min time is 6 hours, max time is 48 hours.

6. Temperatures: Press "SET", then press "+" or "-" to adjust temperatures among "40°C, 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, 70°C".

Set the temperature of the dehydrator.

Put the sections on to a power base.

7. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

8. Unplug the appliance.

**NOTE:** It is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

**Examples:**

1. The products are on the first upper section; other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections; other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

## **ADDITIONAL INSTRUCTION**

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

**ATTENTION!** Do not put sections with products if there is water in it. Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter, it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug dry after that.

**NEED TO KNOW:** THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

## **DRYING FRUITS**

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade.
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swift.

## **DRYING VEGETABLES**

- Wash the vegetables.
- Take out the pits and cut off spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections. • It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes and then put it to cold water and then rug dry.

## **DRYING MEDICINAL PLANTS**

- It is recommended to dry new leaf, propagules.

- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

## **STORAGE OF DRYING FRUITS**

- Containers for storage the dried products should be clean and dry. • For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
  - During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.
- ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

## **PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS**

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor. Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying: Take a glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example, for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits (see “table of preparing the fruits for drying”) into prepared liquid for 2 hours.

## **TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING**

| <b>Name</b>         | <b>Preparing</b>  | <b>Condition after drying</b> | <b>Duration of drying (hours)</b> |
|---------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| Apricot             | Slice it and take out the pit   | Soft                          | 13-28                             |
| Orange              | Peel and cut it to long stripes   | Fragile                       | 8-16                              |
| Pine apple (fresh)  | Peel it and slice into pieces or square parts   | Hard                          | 6-36                              |
| Pine apple (tinned) | Pour out the juice and dry it   | Soft                          | 6-36                              |
| Banana              | Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)                                    | Crispy                        | 8-38                              |
| Grapes              | No need to cut it   | Soft                          | 8-38                              |
| Cherry              | It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried) | Hard                          | 8-26                              |

|            |   |      |       |
|------------|---|------|-------|
| Pear       | Peel it and slice   | Soft | 8-30  |
| Fig        | Slice it  | Hard | 6-26  |
| Cranberry  | No need to cut  | Soft | 6-26  |
| Peach      | Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried | Soft | 10-34 |
| Date-fruit | Take out the pit and slice  | Hard | 6-26  |
| Apple      | Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments | Soft | 4-6   |

**NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding, personal preferences of customers can differ of the described in the table.**

## **PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES**

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato. Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetables into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

**NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.**

## **TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING**

| <b>Name</b> | <b>Preparing</b>                                     | <b>Condition after drying</b> | <b>Duration of drying (hours)</b> |
|-------------|--|-------------------------------|-----------------------------------|
| Artichoke   | Cut it to stripes (3-4 mm thickness)                 | Fragile                       | 5-13                              |
| Egg-plant   | Peel it and slice it into pieces (6-12 mm thickness) | Fragile                       | 6-18                              |
| Broccoli    | Peel it and cut it. Steam it for about 3-5 min.      | Fragile                       | 6-20                              |

|                   |   |                                 |      |
|-------------------|---|---------------------------------|------|
| Mushrooms         | Slice it or dry it whole (small mushrooms)  | Hard                            | 6-14 |
| Green beans       | Cut it and boil till become transparent   | Fragile                         | 8-26 |
| Vegetable marrows | Slice it into pieces (6 mm thickness)   | Fragile                         | 6-18 |
| Cabbage           | Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart                   | Hard                            | 6-14 |
| Brussels sprouts  | Cut the stems into 2 pieces   | Crispy                          | 8-30 |
| Cauliflower       | Boil till it becomes soft   | Hard                            | 6-16 |
| Potato            | Slice it. Boil for about 8- 10 min.   | Crispy                          | 8-30 |
| Onion             | Slice it into thin round pieces   | Crispy                          | 8-14 |
| Carrot            | Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces                         | Crispy                          | 8-14 |
| Cucumber          | Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)                               | Hard                            | 6-18 |
| Sweet pepper      | Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart           | Crispy                          | 4-14 |
| Piquant pepper    | No need to cut it   | Hard                            | 8-14 |
| Parsley           | Put the leaf into sections  | Crispy                          | 2-10 |
| Tomato            | Peel it. Cut it into pieces or into round pieces                                    | Hard                            | 8-24 |
| Rhubarb           | Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)                                   | Loss of humidity in a vegetable | 8-38 |
| Beetroot          | Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces | Crispy                          | 8-26 |

|              |   |        |      |
|--------------|---|--------|------|
| Celery       | Slice it into pieces (6 mm thickness)   | Crispy | 6-14 |
| Spring onion | Shred it                                | Crispy | 6-10 |
| Asparagus    | Slice it into pieces (2.5 mm thickness) | Crispy | 6-14 |
| Garlic       | Peel it and slice into round pieces     | Crispy | 6-16 |
| Spinach      | Boil till it becomes fade               | Crispy | 6-16 |

**NOTICE:** Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding personal preferences of customers can differ of the described in the table.

## **PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.**

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without bones for effective drying. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

### **Standard pickle:**

- 1/2 glass of soybean sauce
- 1 denticle of garlic, cut to a small piece
- 2 big spoons of sugar
- 1 ¼ dessert spoon of salt
- ½ dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be mixed carefully.

## **POULTRY**

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it.

Dry it for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

## **FISH**

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying (bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

## **MEAT AND GAME ANIMALS**

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

# COMMON FAULTS

## Warnings:

If you are not guided by a professional electrician, do not open the machine to avoid the risk of electric shock.

**Before opening the machine, make sure it is powered off to prevent burns.**

### 1. Failure to Start

- **Check the Power Connection:** Ensure the power plug is securely inserted. Try plugging the dehydrator into another known working outlet to rule out an outlet issue.
- **Solution:** Replace the outlet if necessary. If the issue persists, contact the seller for a replacement or consider purchasing a new unit.

### 2. Fan Not Rotating

- **Check the Fan:** After powering off the machine, manually push the fan blades to see if they move freely. If the fan is difficult to turn or stuck, it may need cleaning or adjustment.
- **Listen to the Fan:** When the device is turned on, listen to the fan's operation. If the sound suddenly stops or becomes abnormal, there may be an issue with the fan motor.

### 3. Excessive Noise

- **Check Device Stability:** Ensure the dehydrator is placed on a flat, stable surface. Try using it in different positions to see if the noise reduces.
- **Check for Loose Parts:** Gently shake the dehydrator and listen for any noticeable vibrations or loose parts. If there is any looseness, manually check and tighten the screws or components.

### 4. Fruit Not Drying or Incomplete Drying

- **Extend Drying Time:** If the fruit is not drying completely, try extending the drying time and observe if the result improves. If the issue persists, the temperature control or fan performance may have declined.
- **Rearrange the Fruit:** Rearrange the fruit to ensure air circulates evenly, avoiding overstocking, which can affect drying. If some areas of the fruit dry faster than others, airflow or heating distribution may be uneven.

If the above methods do not solve the issue, confirm the problem, contact the seller for a replacement, or consider purchasing a new unit.

# WARRANTY POLICY

This product comes with a one-year warranty for non-human-caused damages. If you encounter any issues, please feel free to contact us.

# CONTACT US

Brand Owner: Shopper+ INC

Brand Owner Add: 2110 52E AV, LACHINE, QUEBEC, H8T 2Y3, MONTREAL,  
CANADA

Email: [support@shopperplus.com](mailto:support@shopperplus.com)

Tel: 514-631-5216

Manufacturer:

FOSHAN CIKUN ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURING CO., LTD

Manufacturer Add: ROOM 601-603, BUILDING 8, CIMC INTELLIGENT  
MANUFACTURING CENTER, NO. 15, SHUNYE WEST ROAD, XINGTAN TOWN,  
SHUNDE DISTRICT, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- SKU: LB-CK-880A
- Model No.: CK-880A
- Rated Voltage: 120V~60Hz
- Rated Power: 350W

## **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

**NOTE: PARTICULAR SPECIFICATIONS AND DESIGN ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.**

# FRANÇAIS

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

IL EST NÉCESSAIRE DE PLACER UN MATÉRIAU RÉSISTANT À LA CHALEUR (CARREAUX DE CÉRAMIQUE, PANNEAU ÉPAIS, ETC.) SOUS L'APPAREIL LORS DE SON UTILISATION, OU DE POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE RÉSISTANT À LA CHALEUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INFLAMMATION.

1. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures d'affilée. Après avoir utilisé l'appareil de manière continue pendant 40 heures, éteignez l'appareil (l'interrupteur doit être en position "OFF"), débranchez-le et laissez-le refroidir.
2. Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des dommages à l'appareil et des blessures à l'utilisateur.
3. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu et suivez toujours les instructions du manuel.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Gardez la base de l'appareil à l'écart de l'eau. Ne mettez pas l'appareil en marche si ses surfaces sont mouillées.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, si l'appareil est tombé ou s'il présente d'autres dommages. Si cela se produit, contactez un centre de service.
7. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur des bords tranchants ou toucher des surfaces chaudes.
8. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans une surveillance étroite.
9. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
10. Ne tirez jamais sur le cordon pour le débrancher de la prise, attrapez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.
11. Utilisez l'appareil uniquement à des fins domestiques. Il n'est pas conçu pour un usage commercial.
12. Ne couvrez pas l'appareil.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
14. Posez l'appareil uniquement sur une surface plane.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est déconseillé aux enfants de moins de 14 ans d'utiliser cet appareil.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### ATTENTION ! Avant la première utilisation :

- Déballez l'appareil.
- Avant l'utilisation, assurez-vous que les paramètres électriques de votre appareil, indiqués sur la table des caractéristiques techniques, correspondent aux caractéristiques de votre réseau électrique local.
- Lavez les couvercles et les sections de l'appareil. Lavez les sections à l'eau tiède avec une petite quantité de détergent pour vaisselle. Nettoyez la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide (ne la plongez pas dans l'eau et ne la lavez pas).

### HAUTEUR RÉGLABLE DES PLATEAUX POUR LE DÉSHYDRATEUR :

1. **Augmenter la Hauteur des Plateaux** : Faites pivoter les plateaux de 180 degrés et empilez-les. Cela augmente la hauteur des plateaux, permettant de contenir plus de nourriture.
2. **Diminuer la Hauteur des Plateaux** : Faites de nouveau pivoter les plateaux de 180 degrés et empilez-les. Cela diminue la hauteur des plateaux, ce qui peut accélérer le processus de séchage.

## FONCTIONNEMENT

Le séchage des produits est une méthode efficace de conservation. L'air chaud à température contrôlable circule librement à l'intérieur de l'appareil entre les couvercles supérieur et inférieur, les sections amovibles et réglables, et la base de l'appareil. Ainsi, les produits situés sur les sections de l'appareil sèchent de manière uniforme avec un minimum de perte de vitamines bénéfiques pour la santé. Vous pouvez donc profiter de fruits, légumes et champignons préparés sans utiliser de substances nocives tout au long de l'année. Vous pouvez également sécher des fleurs, des plantes médicinales et préparer des céréales avec cet appareil.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez les produits préparés à l'avance dans une section amovible. Les sections doivent être placées de manière à permettre à l'air de circuler librement entre elles (la hauteur des sections est réglable). Il ne faut donc pas surcharger les sections ni empiler les produits les uns sur les autres.

**REMARQUE : commencez toujours par remplir la section inférieure en premier.**

2. Branchez et allumez l'appareil.
3. Appuyez sur "ON/OFF" : la température par défaut est de 35°C, et le temps est de 6 heures. Après 5 secondes, l'appareil commence à fonctionner selon la température et le temps par défaut.

4. Appuyez sur "SET" : appuyez sur "SET" pour régler la température ou le temps.
5. Fonction minuterie : appuyez sur "SET", puis appuyez sur "+" ou "-" pour ajouter ou réduire 1 heure à chaque fois. Le temps minimum est de 6 heures, et le temps maximum est de 48 heures.
6. Températures : appuyez sur "SET", puis appuyez sur "+" ou "-" pour régler la température parmi "40°C, 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, 70°C".
  1. Réglez la température du déshydrateur.
  2. Placez les sections sur la base de l'appareil.
7. Placez le couvercle supérieur sur l'appareil. Pendant le séchage, le couvercle supérieur doit toujours être en place.
8. Débranchez l'appareil.

**REMARQUE** : il est recommandé de mettre les 5 sections sur l'appareil pendant son utilisation, quel que soit le nombre de sections vides.

**Exemples :**

- Les produits sont sur la première section supérieure; les 4 autres sections sont vides. Assurez-vous que le couvercle supérieur est bien en place.
- Les produits sont sur les deux premières sections; les 3 autres sections sont vides. Assurez-vous que le couvercle supérieur est bien en place.

## INSTRUCTION SUPPLÉMENTAIRE

- Lavez les produits avant de les placer dans l'appareil. Ne mettez pas de produits mouillés dans l'appareil, essuyez-les bien.
- **ATTENTION !** Ne placez pas de sections avec des produits si elles contiennent de l'eau.
- Coupez les parties abîmées des produits. Tranchez les produits de manière à ce qu'ils se placent librement entre les sections. La durée du séchage dépend de l'épaisseur des morceaux découpés, etc.
- Vous pouvez changer la position des sections si tous les produits ne sont pas bien séchés. Vous pouvez descendre les sections supérieures, plus proches de la base, et mettre les sections inférieures à la place des sections supérieures.
- Certains fruits peuvent être recouverts par une couche protectrice naturelle, ce qui peut augmenter la durée du séchage. Pour éviter ce problème, il est préférable de faire bouillir les produits pendant environ 1-2 minutes, puis de les plonger dans de l'eau froide et de les essuyer après.
- **À SAVOIR** : La durée du séchage indiquée dans cette instruction est approximative. La durée du séchage dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du niveau d'humidité des produits, de l'épaisseur des morceaux, etc.

## **SÉCHAGE DES FRUITS**

- Lavez les fruits.
- Retirez les noyaux et coupez les parties abîmées.
- Tranchez en morceaux que vous pouvez placer librement entre les sections.
- Vous pouvez tremper les fruits dans du jus de citron naturel ou d'ananas pour éviter qu'ils ne brunissent.
- Si vous voulez que vos fruits aient une odeur agréable, vous pouvez ajouter de la cannelle ou de la noix de coco râpée.

## **SÉCHAGE DES LÉGUMES**

- Lavez les légumes.
- Retirez les noyaux et coupez les parties abîmées.
- Tranchez en morceaux que vous pouvez placer librement entre les sections.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1-5 minutes, puis de les plonger dans de l'eau froide et de les essuyer.

## **SÉCHAGE DES PLANTES MÉDICINALES**

- Il est recommandé de sécher les jeunes feuilles, les pousses.
- Après le séchage, il est préférable de conserver les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des bocaux en verre et de les placer dans un endroit frais et sombre.

## **STOCKAGE DES FRUITS SÉCHÉS**

- Les conteneurs pour le stockage des produits séchés doivent être propres et secs.
- Pour un meilleur stockage des fruits séchés, utilisez des bocaux en verre avec des couvercles en métal et placez-les dans un endroit sombre et sec où la température doit être comprise entre 5 et 20 degrés.
- Au cours de la première semaine après le séchage, il est préférable de vérifier s'il y a de l'humidité dans le conteneur. Si oui, cela signifie que les produits ne sont pas bien séchés et qu'il faut les sécher à nouveau.
  - **ATTENTION !** Ne placez pas de produits chauds ou même tièdes dans les conteneurs pour leur stockage ultérieur.

## **PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE DES FRUITS**

La préparation préliminaire des fruits permet de préserver leur couleur, goût et arôme naturels. Voici quelques recommandations utiles pour préparer les fruits au séchage :

- Prenez un verre de jus (de préférence naturel). Rappelez-vous que le jus que vous prenez doit correspondre au fruit que vous préparez. Par exemple, pour préparer des pommes, utilisez du jus de pomme.

- Mélangez le jus avec 2 verres d'eau. Ensuite, immergez les fruits préalablement préparés (voir "table de préparation des fruits pour le séchage") dans le liquide préparé pendant 2 heures.

## TABLEAU DE PRÉPARATION DES FRUITS POUR LE SÉCHAGE

| Nom                        | Préparation   | État après séchage | Durée de séchage (heures) |
|----------------------------|---|--------------------|---------------------------|
| Abricot                    | Tranchez-le et retirez le noyau   | Doux               | 13-28                     |
| Orange                     | Pelez-le et coupez-le en longues lanières   | Fragile            | 8-16                      |
| Pomme de pin (fraîche)     | Épluchez-le et coupez-le en morceaux ou en carrés   | Dur                | 6-36                      |
| Pomme de pin (en conserve) | Versez le jus et séchez-le  | Doux               | 6-36                      |
| Banane                     | Épluchez-le et coupez-le en morceaux ronds (épaisseur 3-4 mm)   | Croustillant       | 8-38                      |
| Raisins                    | Pas besoin de le couper   | Doux               | 8-38                      |
| Cerise                     | Il n'est pas nécessaire de retirer le noyau (vous pouvez le retirer lorsque la cerise est à moitié sèche) | Dur                | 8-26                      |
| Poire                      | Pelez-le et tranchez-le   | Doux               | 8-30                      |
| figue                      | Tranchez-le   | Dur                | 6-26                      |
| Canneberge                 | Pas besoin de couper  | Doux               | 6-26                      |
| Pêche                      | Couper en 2 morceaux et retirer le noyau lorsque le fruit est à moitié sec                                | Doux               | 10-34                     |
| Fruit de datte             | Sortez le noyau et tranchez   | Dur                | 6-26                      |
| Pomme                      | Épluchez-le, retirez le cœur,   | Doux               | 4-6                       |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | coupez-le en morceaux ronds ou en segments |  |  |
|--|--|--|--|

**REMARQUE : Le temps et les méthodes de traitement préliminaire des fruits décrits dans le tableau sont uniquement à titre informatif. Les préférences personnelles des clients peuvent différer de celles décrites dans le tableau.**

## PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE DES LÉGUMES

- Il est recommandé de faire bouillir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terre. Ces légumes sont souvent préparés pour les plats principaux et les accompagnements, ce qui permet de conserver leur couleur naturelle.
  - Comment faire bouillir :** Placez les légumes préalablement préparés dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Ensuite, égouttez l'eau et mettez les légumes dans l'appareil.
- Si vous souhaitez ajouter une touche de citron aux haricots verts, aux asperges, etc., trempez-les simplement dans du jus de citron pendant environ 2 minutes.

**REMARQUE : LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS SONT UNIQUEMENT À TITRE INFORMATIF ET IL N'EST PAS NÉCESSAIRE DE LES SUIVRE STRICTEMENT.**

## TABLEAU DE PRÉPARATION DES LÉGUMES POUR LE SÉCHAGE

| Nom         | Préparation  | État après séchage | Durée de séchage (heures) |
|-------------|--|--------------------|---------------------------|
| Artichaut   | Coupez-le en bandes (3-4 mm d'épaisseur)   | Fragile            | 5-13                      |
| Aubergine   | Épluchez-le et coupez-le en morceaux (épaisseur 6-12 mm)                             | Fragile            | 6-18                      |
| Brocoli     | Épluchez-le et coupez-le. Faites-le cuire à la vapeur pendant environ 3 à 5 minutes. | Fragile            | 6-20                      |
| Champignons | Tranchez-le ou séchez-le entier (petit champignons)                                  | Dur                | 6-14                      |

|                    |   |                                  |      |
|--------------------|---|----------------------------------|------|
| Haricots verts     | Coupez-le et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il devienne transparent                 | Fragile                          | 8-26 |
| Légume courgettes  | Coupez-le en morceaux (6 mm d'épaisseur)  | Fragile                          | 6-18 |
| Chou               | Épluchez-le et coupez-le en bandes (3 mm d'épaisseur). Sortez le coeur                | Dur                              | 6-14 |
| choux de Bruxelles | Coupez les tiges en 2 morceaux  | Croustillant                     | 8-30 |
| Chou-fleur         | Faire bouillir jusqu'à ce qu'il devienne mou  | Dur                              | 6-16 |
| Pomme de terre     | Tranchez-le. Faire bouillir environ 8 à 10 minutes.                                   | Croustillant                     | 8-30 |
| Oignon             | Coupez-le en fins morceaux ronds  | Croustillant                     | 8-14 |
| Carotte            | Faire bouillir jusqu'à ce qu'il devienne mou. Râpez-le ou coupez-le en morceaux ronds | Croustillant                     | 8-14 |
| Concombre          | Épluchez-le et coupez-le en morceaux ronds (épaisseur 12 mm)                          | Dur                              | 6-18 |
| Poivron doux       | Coupez-le en bandes ou en ronds (6 mm d'épaisseur). Sortez le coeur                   | Croustillant                     | 4-14 |
| Poivre piquant     | Pas besoin de le couper   | Dur                              | 8-14 |
| Persil             | Divisez la feuille en sections  | Croustillant                     | 2-10 |
| Tomate             | Pelez-le. Coupez-le en morceaux ou en morceaux ronds                                  | Dur                              | 8-24 |
| Rhubarbe           | Épluchez-le et coupez-le en morceaux (3 mm d'épaisseur)                               | Perte de humidité dans un légume | 8-38 |

|                     |  |              |      |
|---------------------|--|--------------|------|
| Betterave           | Faites-le bouillir, laissez-le refroidir, coupez les racines et les fanes. Coupez-le en morceaux ronds | Croustillant | 8-26 |
| Céleri              | Coupez-le en morceaux (6 mm d'épaisseur)   | Croustillant | 6-14 |
| Oignon de printemps | Déchiqutez-le  | Croustillant | 6-10 |
| Asperge             | Coupez-le en morceaux (2,5 mm d'épaisseur)   | Croustillant | 6-14 |
| Ail                 | Épluchez-le et coupez-le en morceaux ronds   | Croustillant | 6-16 |
| Épinard             | Faire bouillir jusqu'à ce que ça s'estompe   | Croustillant | 6-16 |

**REMARQUE : Le temps et les méthodes de traitement préliminaire des légumes décrits dans le tableau sont uniquement à titre informatif. Les préférences personnelles des clients peuvent différer de celles décrites dans le tableau.**

## **PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE DE LA VIANDE, DU POISSON, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER**

La préparation préliminaire de la viande est indispensable et nécessaire pour préserver la santé des consommateurs. Utilisez de la viande sans os pour un séchage efficace. Il est recommandé de mariner la viande avant de la sécher afin de conserver son goût naturel et de la rendre plus tendre. Il est nécessaire d'ajouter du sel à la marinade, ce qui aide à extraire l'eau de la viande et à mieux la conserver.

### **Marinade standard :**

- 1/2 verre de sauce de soja
- 1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux
- 2 grandes cuillères de sucre
- 1 ¼ cuillère à dessert de sel
- ½ cuillère à dessert de poivre séché

Tous les ingrédients doivent être soigneusement mélangés.

## **VOLAILLE**

Avant de commencer le séchage, la volaille doit être préparée au préalable. Il est préférable de la faire bouillir ou de la faire frire. Séchez-la pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée.

## **POISSON**

Il est recommandé de le faire bouillir ou de le cuire au four avant de commencer le séchage (faites-le cuire pendant environ 20 minutes à une température de 200 degrés ou jusqu'à ce que le poisson devienne friable). Séchez-le pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée.

## **VIANDE ET GIBIER**

Préparez la viande, coupez-la en petits morceaux et placez-la dans l'appareil pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée.

## **DÉFAUTS COURANTS**

### **Avertissements :**

Si vous n'êtes pas guidé par un électricien professionnel, n'ouvrez pas la machine pour éviter tout risque de choc électrique.

Avant d'ouvrir la machine, assurez-vous qu'elle est hors tension pour éviter les brûlures.

### **1. Impossible de Démarrer**

- **Vérifiez la Connexion Électrique** : Assurez-vous que la prise électrique est bien insérée. Essayez de brancher le déshydrateur dans une autre prise fonctionnelle pour éliminer un problème de prise.
- **Solution** : Remplacez la prise si nécessaire. Si le problème persiste, contactez le vendeur pour un remplacement ou envisagez l'achat d'une nouvelle unité.

### **2. Le Ventilateur Ne Tourne Pas**

- **Vérifiez le Ventilateur** : Après avoir coupé l'alimentation de la machine, poussez manuellement les pales du ventilateur pour voir si elles bougent librement. Si le ventilateur est difficile à tourner ou bloqué, un nettoyage ou un ajustement peut être nécessaire.
- **Écoutez le Ventilateur** : Lorsque l'appareil est allumé, écoutez le fonctionnement du ventilateur. Si le bruit s'arrête soudainement ou devient anormal, le moteur du ventilateur peut avoir un problème.

### **3. Bruit Excessif**

- **Vérifiez la Stabilité de l'Appareil** : Assurez-vous que le déshydrateur est placé sur une surface plane et stable. Essayez de l'utiliser dans différentes positions pour voir si le bruit diminue.

- **Vérifiez les Pièces Desserrées** : Secouez doucement le déshydrateur et écoutez les vibrations ou les pièces desserrées. Si quelque chose est desserré, vérifiez manuellement et resserrez les vis ou les composants.

#### 4. Fruits Non Séchés ou Séchage Incomplet

- **Prolongez le Temps de Séchage** : Si les fruits ne sèchent pas complètement, essayez de prolonger le temps de séchage et observez si le résultat s'améliore. Si le problème persiste, le contrôle de la température ou les performances du ventilateur peuvent avoir diminué.
- **Réarrangez les Fruits** : Réorganisez les fruits pour assurer une circulation d'air uniforme, en évitant de trop empiler, ce qui pourrait affecter le séchage. Si certaines zones des fruits sèchent plus vite que d'autres, la circulation de l'air ou la répartition de la chaleur peut être inégale.

**REMARQUE** : Si les méthodes ci-dessus ne résolvent pas le problème, confirmez le problème, contactez le vendeur pour un remplacement, ou envisagez l'achat d'une nouvelle unité.

## POLITIQUE DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie d'un an pour les dommages non causés par l'utilisateur. En cas de problème, n'hésitez pas à nous contacter.

## CONTACTEZ-NOUS

Propriétaire de la marque : Shopper+ INC

Adresse du propriétaire de la marque : 2110 52E AV, LACHINE, QUÉBEC, H8T 2Y3, MONTRÉAL, CANADA

Courriel : [support@shopperplus.com](mailto:support@shopperplus.com)

Tél. : 514-631-5216

Fabricant :

FOSHAN CIKUN ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURING CO.,LTD

Adresse du fabricant : ROOM 601-603, BUILDING 8, CIMC INTELLIGENT MANUFACTURING CENTER, NO. 15, SHUNYE WEST ROAD, XINGTAN TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, vérifiez que l'appareil est débranché et refroidi.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide, puis essuyez-le.
- N'utilisez pas de brosses métalliques, d'abrasifs ou de nettoyeurs rigides pour le nettoyage de l'appareil, car cela pourrait endommager la surface.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Réf : LB-CK-880A
- Modèle : CK-880A
- Tension nominale : 120V~60Hz
- Puissance nominale : 350W

## ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE



Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

Veillez respecter les réglementations locales : remettez les équipements électriques hors service à un centre de traitement des déchets approprié.

**REMARQUE** : LES SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES ET LA CONCEPTION SONT SOUMISES À DES CHANGEMENTS SANS PRÉAVIS.