

LIVING basics®

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

Food Dehydrator / Déshydrateur alimentaire



INSTRUCTION MANUAL / MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODEL NOS. / MODÈLES N°: GGJ-320B

SKU / RÉF: LB-GGJ-320B

ENGLISH PAGES: 2-9

PAGES EN FRANÇAIS: 10-16

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
1. SAFETY WARNINGS	3
2. PARTS AND NAME	4
3. BEFORE FIRST USE	4
4. OPERATION INSTRUCTIONS	4
5. FOOD DEHYDRATOR RECIPE GUIDE	5
6. COMMON MALFUNCTIONS & SOLUTIONS	7
7. CLEANING & STORAGE	8
8. TECHNICAL SPECIFICATIONS	8
9. WARRANTY POLICY	8
10. CONTACT US	8
11. ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	9
FRANÇAIS	10
1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	10
2. PIÈCES ET NOMS	11
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	11
4. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	11
5. GUIDE DE RECETTES POUR DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE	12
6. PANNES COURANTES ET SOLUTIONS	14
7. NETTOYAGE ET RANGEMENT	15
8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
9. POLITIQUE DE GARANTIE	15
10. CONTACTEZ-NOUS	16
11. ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE	16

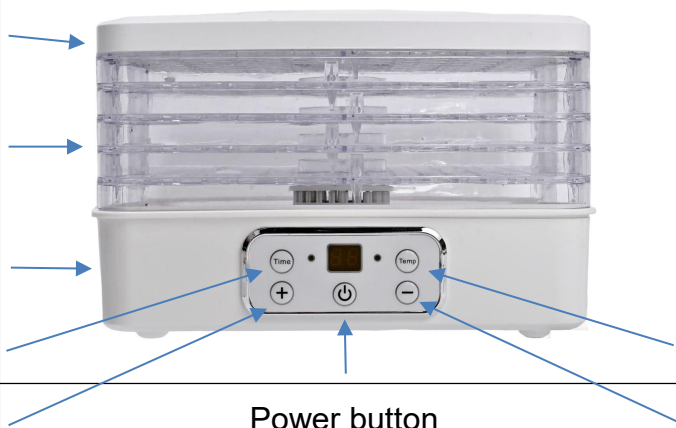
ENGLISH

1. SAFETY WARNINGS

To ensure safety and extend the product's service life, please read the following safety instructions carefully before use:

1. Before use, make sure that the **rated voltage** of the product matches your **local power supply**.
2. This appliance is **for household use only**. Do not use it for commercial or any other non-household purposes.
3. Always use a **properly grounded outlet**. Make sure the plug is fully inserted to avoid poor contact, short circuit, or fire.
4. When plugging or unplugging, **hold the plug firmly**. Do not pull the power cord. If the power cord is damaged, contact the manufacturer or qualified technician for replacement.
5. The surface of the appliance becomes **hot during operation**. Keep children away and do not touch the hot surface.
6. Do not place the appliance in humid, unstable areas, or near open flames or heat sources.
7. Ensure the **air inlet and outlet** remain unobstructed during operation. Do not block or cover them.
8. Do not move or tilt the appliance **while it is operating**.
9. Never immerse the appliance in water. Clean the exterior with a **soft damp cloth** only.
10. Always **unplug the appliance** when not in use, and before cleaning or maintenance.
11. In case of **fire inside the appliance**, do not extinguish with water. Use a **dry powder fire extinguisher** or cover with a **wet towel** to put out the fire.
12. If the product or power cord is damaged, or if the appliance has been dropped, **stop using it immediately** and contact customer service.
13. This appliance is designed for use only in well-ventilated indoor environments.

2. PARTS AND NAME

Cover		
Tray		
Host		
Time button		Temperature button
+		-
	Power button	

3. BEFORE FIRST USE

1. Trays and top cover (except the bottom layer) can rotate 180° to adjust height by ± 1 cm for foods of different thicknesses.
2. Before first use, **wipe the trays and exterior surface** with a clean, dry cloth.
3. Do **not place any food** inside during the first operation. Let the machine run **empty for 5–10 minutes** to remove any new appliance odor.
4. After preparing the food (slicing or cutting into pieces), **arrange it evenly** on each drying tray. Do not overlap the food.
5. Close the lid, **plug in the power cord**, and press the “**Power**” button to start operation.
6. The **default working time** is 8 hours, and the **default temperature** is 35°C (95°F).
7. You can adjust the **time and temperature** according to the type of food and your personal preference.
8. The **maximum continuous working time** should **not exceed 72 hours** per cycle.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

● Starting the Appliance

Press the “**Power**” button to begin operation.

● Setting the Time

Press the “**Time**” button, then use the “**+ / –**” buttons to adjust the working duration.

● Setting the Temperature

Press the “**Temp**” button, then use the “**+ / –**” buttons to set the desired temperature.

● Operating Status

1. The **power indicator light** will turn on, indicating that the unit is heating.
2. When the fan is running, a **soft operating sound** and **warm air exhaust** can be observed.
3. **During Drying**

4. Do **not overload** the trays. Allow proper **air circulation** between layers.
5. Different foods require **different drying times**. You may **rotate trays periodically** for even drying.
6. If food is not fully dried after one cycle, you can **continue drying the next day**.
7. After drying is complete, **turn off the power, unplug the unit**, and **allow it to cool** before removing the food.

5. FOOD DEHYDRATOR RECIPE GUIDE

For 5-Tray Dehydrator (Each Tray 25×30cm)

1. Vegetables (Low-Fat Healthy Snacks)

Recipe	Ingredients (for 5 trays)	Temp (°C)	Time (hrs)	Notes
Dried Tomatoes	Cherry tomatoes 1.2kg, olive oil 10ml, salt	60	8–10	Cut in half, remove seeds. Great for salad or pizza.
Carrot Chips	Carrots 1kg, olive oil 10ml, salt	65	6–8	Slice thin, add black pepper for aroma.
Kale Chips	Kale 800g, olive oil 15ml, sea salt	55	5–7	Popular healthy snack, crispy texture.
Zucchini Chips	Zucchini 1kg, salt 2g	60	6–8	Light flavor, low in calories.

2. Fruits (Popular North American Flavors)

Recipe	Ingredients	Temp (°C)	Time (hrs)	Notes
Apple Chips	Apples 1.5kg, lemon juice 10ml, cinnamon powder	55	8–10	Classic North American snack, sweet and tangy.
Banana Chips	Bananas 1kg, honey 20ml	60	6–8	Naturally sweet and kid-friendly.
Dried Strawberries	Strawberries 1.2kg	60	8–10	Bright red, sweet and tart.
Dried Pineapple	Pineapple 1.5kg	65	8–10	Tropical flavor, great with yogurt or oats.

Dried Mango	Mango 1.2kg	65	10–12	Chewy and aromatic, popular in North America.
Dried Blueberries	Blueberries 1kg, sugar 30g	65	10–12	Great for cereals or baking.

3. Meats (High-Protein Snacks)

Safety Note: All meat must be fully cooked or pre-baked (internal temp $\geq 75^{\circ}\text{C}$) before dehydration.

Recipe	Ingredients	Temp ($^{\circ}\text{C}$)	Time (hrs)	Notes
Beef Jerky	Beef tenderloin 1.2kg, soy sauce 50ml, honey 20ml, garlic powder 5g, black pepper 3g	70	6–8	Marinate 4 hrs, bake, then dehydrate. Rich flavor.
Chicken Strips	Chicken breast 1.2kg, salt 2g	70	5–7	Low-fat and high-protein snack.
Pork Jerky	Pork loin 1.2kg, soy sauce 40ml, sugar 20g, rice wine 10ml	70	7–9	Slightly sweet, great for outdoor snacks.
Turkey Jerky	Turkey breast 1kg, maple syrup 20ml, black pepper 3g	70	6–8	Festive North American flavor with light smokiness.

4. Snacks & Desserts

Recipe	Ingredients	Temp ($^{\circ}\text{C}$)	Time (hrs)	Notes
Oat Fruit Bars	Oats 200g, honey 50ml, chopped nuts 50g, raisins 30g	55	5–7	Healthy and filling energy snack.
Coconut Chips	Shredded coconut 300g, sugar 30g, egg white 1	60	4–6	Light and tropical flavor.
Maple Apple Chips	Apple slices 1kg, maple syrup 30ml	60	8	Classic Canadian sweet treat.

5. Pet Treats (For Dogs & Cats)

No salt, sugar, or seasoning. Ensure your pet has no food allergies.

Recipe	Ingredients	Temp (°C)	Time (hrs)	Notes
Chicken Jerky	Chicken breast 1kg (cooked)	70	6–8	High protein, low fat, suitable for dogs and cats.
Beef Liver Chips	Beef liver 1kg (cooked, thinly sliced)	70	7–9	Rich in iron and vitamin A.
Sweet Potato Sticks	Sweet potato 1kg, cut into sticks	65	8–10	Great for digestion and chewing.
Pumpkin Chips	Pumpkin 1kg, sliced thin	60	6–8	Gentle on stomachs, ideal for older pets.
Fish Jerky	White fish 1kg (cooked)	70	6–8	High-protein treat with irresistible aroma.

Tips for Use

1. Each tray holds **200–250g** of food; total about **1–1.2kg** for best results.
2. Let dried food **cool to room temperature** before sealing.
3. Store in airtight containers or glass jars in a **cool, dry, dark** place for **3–6 months**.

6. COMMON MALFUNCTIONS & SOLUTIONS

Issue	Possible Cause	Solution
No power	Plug not fully inserted / Outlet damaged / Power cord broken	Reinsert plug securely / Replace outlet / Contact service technician
Fan runs but no heat	Temperature set too low / Fuse blown / Heating element damaged	Increase temperature / Contact technician to replace parts
Indicator light not on	Bulb damaged	Contact technician for replacement

7. CLEANING & STORAGE

- Always **unplug the appliance** and **allow it to cool completely** before cleaning.
- Wipe the exterior with a **damp cloth**, avoiding water entering the interior.
- Do **not** use metal brushes, abrasive sponges, or strong detergents.
- Trays can be removed and washed with **warm water and mild detergent**. Dry thoroughly before reassembling.
- Store the unit in a **dry, well-ventilated area**, away from **direct sunlight and humidity**.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item	Specification
Model / SKU	GGJ-320B / LB-GGJ-320B
Rated Voltage	120V AC
Rated Frequency	60Hz
Rated Power	240W
Electric Shock Protection	Class II
Drying Efficiency	≥80%
Temperature Accuracy	±10°C
Maximum Operating Time	72 hours

9. WARRANTY POLICY

- Warranty coverage applies for 1 year from the date of purchase.
- Warranty is void if unauthorized repairs or modifications are made.
- For more details or to claim a warranty, contact our customer service team.

10. CONTACT US

Brand Owner: Shopper+ INC

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

Email: support@shopperplus.com

Tel: 514-631-5216

Manufacturer: NINGBO OUYOU ELECTRICAL APPLIANCE TECHNOLOGY CO., LTD.

Manufacturer Add: Room 1-1, Unit 28, Wanyang Zhongchuang Business Building,
Zhouxiang Town, Cixi City, NingBo, China

11. 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.

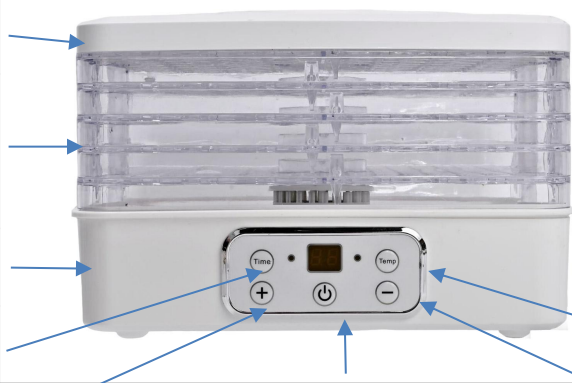
FRANÇAIS

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Afin d'assurer votre sécurité et de prolonger la durée de vie du produit, veuillez lire attentivement les consignes suivantes avant toute utilisation :

1. Avant l'utilisation, vérifiez que la **tension nominale** de l'appareil correspond à la **tension du réseau électrique local**.
2. Cet appareil est **réservé à un usage domestique uniquement**. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni dans un cadre non domestique.
3. Utilisez toujours une **prise correctement mise à la terre**. Assurez-vous que la fiche est bien insérée pour éviter tout mauvais contact, court-circuit ou risque d'incendie.
4. Lors du branchement ou du débranchement, **tenez la fiche**. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Si le cordon est endommagé, contactez le fabricant ou un technicien qualifié pour le remplacement.
5. La surface de l'appareil peut devenir **très chaude pendant le fonctionnement**. Ne laissez pas les enfants s'approcher et ne touchez pas les surfaces chaudes.
6. Ne placez pas l'appareil dans un endroit **humide, instable** ou à proximité d'une **flamme nue ou d'une source de chaleur**.
7. Assurez-vous que les **orifices d'entrée et de sortie d'air** ne sont pas obstrués pendant le fonctionnement.
8. Ne déplacez pas et n'inclinez pas l'appareil **pendant son fonctionnement**.
9. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Nettoyez l'extérieur uniquement avec un **chiffon doux et humide**.
10. **Débranchez toujours** l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage ou entretien.
11. En cas d'**incendie à l'intérieur de l'appareil**, n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre. Utilisez un **extincteur à poudre** ou **couvrez avec une serviette humide**.
12. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, ou si l'appareil est tombé, **cessez immédiatement de l'utiliser** et contactez le service après-vente.
13. Cet appareil doit être utilisé **uniquement dans un environnement intérieur bien ventilé**.

2. PIÈCES ET NOMS

Couvercle		
Plateau		
Unité principale		
Bouton de temps		Bouton "Température"
+		-
Bouton "Marche/Arrêt"		

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Les plateaux et le couvercle (sauf la couche inférieure) peuvent pivoter à 180° pour ajuster la hauteur de ± 1 cm selon l'épaisseur des aliments.
2. Avant la première utilisation, **essuyez les plateaux et la surface extérieure** avec un chiffon propre et sec.
3. **Ne mettez pas d'aliments** dans l'appareil lors de la première utilisation. Laissez-le fonctionner à **vide pendant 5 à 10 minutes** afin d'éliminer l'odeur de fabrication.
4. Après avoir préparé les aliments (coupés en tranches ou en morceaux), **disposez-les uniformément** sur chaque plateau de séchage. Ne les superposez pas.
5. Fermez le couvercle, **branchez l'appareil**, puis appuyez sur le bouton « **Power** » (**Marche**) pour démarrer.
6. Le **temps de fonctionnement par défaut** est de **8 heures**, et la **température par défaut** est de **35°C**.
7. Vous pouvez **ajuster le temps et la température** selon le type d'aliment et vos préférences personnelles.
8. Le **temps de fonctionnement continu maximal** ne doit **pas dépasser 72 heures** par cycle.

4. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

● Démarrage de l'appareil

Appuyez sur le bouton « **Power** » (**Marche**) pour commencer le fonctionnement.

● Réglage du temps

Appuyez sur le bouton « **Time** » (**Temps**), puis utilisez les boutons « **+ / -** » pour régler la durée de fonctionnement.

● Réglage de la température

Appuyez sur le bouton « **Temp** » (**Température**), puis utilisez les boutons « **+ / -** » pour définir la température souhaitée.

- **État de fonctionnement**

1. Le **voyant d'alimentation** s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
2. Lorsque le ventilateur fonctionne, un **léger bruit** et une **sortie d'air chaud** peuvent être observés.
3. **Pendant le séchage**
4. Ne **surchargez pas** les plateaux. Laissez circuler **l'air chaud librement**.
5. Les aliments différents nécessitent **des temps de séchage variables**. Vous pouvez **intervertir les plateaux** périodiquement pour un séchage uniforme.
6. Si les aliments ne sont pas complètement séchés après un cycle, vous pouvez **reprendre le séchage le lendemain**.
7. Une fois le séchage terminé, **éteignez l'appareil, débranchez la prise, et laissez-le refroidir** avant de retirer les aliments.

5. GUIDE DE RECETTES POUR DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Pour déshydrateur à 5 plateaux (25×30cm chacun)

1. Légumes (Collations saines et légères)

Recette	Ingrédients (pour 5 plateaux)	Temp (°C)	Temps (h)	Remarques
Tomates séchées	Tomates cerises 1,2kg, huile d'olive 10ml, sel	60	8–10	Couper en deux et enlever les graines. Bon pour salade ou pizza.
Chips de carottes	Carottes 1kg, huile d'olive 10ml, sel	65	6–8	Fines tranches, ajouter du poivre pour plus de saveur.
Chips de chou kale	Chou kale 800g, huile d'olive 15ml, sel de mer	55	5–7	Collation croquante et populaire.
Chips de courgettes	Courgettes 1kg, sel 2g	60	6–8	Saveur douce, faible en calories.

2. Fruits (Saveurs Nord-Américaines)

Recette	Ingrédients	Temp (°C)	Temps (h)	Remarques
Chips de pommes	Pommes 1,5kg, jus de citron 10ml, cannelle	55	8–10	Saveur classique, sucrée et acidulée.

Chips de banane	Bananes 1kg, miel 20ml	60	6–8	Doux naturellement, idéal pour enfants.
Fraises séchées	Fraises 1,2kg	60	8–10	Rouge vif, sucré et légèrement acide.
Ananas séché	Ananas 1,5kg	65	8–10	Saveur tropicale, bon avec yaourt.
Mangue séchée	Mangue 1,2kg	65	10–12	Mâche douce, très populaire.
Myrtilles séchées	Myrtilles 1kg, sucre 30g	65	10–12	Parfait pour céréales ou pâtisserie.

3. Viandes (Collations riches en protéines)

Sécurité : toutes les viandes doivent être cuites à cœur ($\geq 75^{\circ}\text{C}$) avant la déshydratation.

Recette	Ingrédients	Temp (°C)	Temps (h)	Remarques
Jerky de bœuf	Filet de bœuf 1,2kg, sauce soja 50ml, miel 20ml, ail en poudre 5g, poivre noir 3g	70	6–8	Faire mariner 4h puis cuire avant séchage.
Lanières de poulet	Blancs de poulet 1,2kg, sel 2g	70	5–7	Riche en protéines, faible en gras.
Jerky de porc	Filet de porc 1,2kg, sauce soja 40ml, sucre 20g, vin de riz 10ml	70	7–9	Goût légèrement sucré.
Jerky de dinde	Blancs de dinde 1kg, sirop d'érable 20ml, poivre noir 3g	70	6–8	Saveur festive, légèrement fumée.

4. Collations & Desserts

Recette	Ingrédients	Temp (°C)	Temps (h)	Remarques
Barres d'avoine aux fruits	Flocons d'avoine 200g, miel 50ml, noix concassées 50g, raisins secs 30g	55	5–7	Collation nutritive et rassasiant.

Chips de noix de coco	Noix de coco râpée 300g, sucre 30g, blanc d' œuf 1	60	4–6	Saveur tropicale, croustillante.
Pommes au sirop d' érable	Pommes tranchées 1kg, sirop d' érable 30ml	60	8	Douceur canadienne classique.

5. Friandises pour Animaux (Chiens & Chats)

Sans sel, sucre ni épices. Vérifiez les allergies de votre animal.

Recette	Ingrédients	Temp (°C)	Temps (h)	Remarques
Jerky de poulet	Blancs de poulet 1kg (cuits)	70	6–8	Protéiné, faible en gras.
Foie de bœuf séché	Foie de bœuf 1kg (cuit, tranché fin)	70	7–9	Riche en fer et vitamines.
Bâtonnets de patate douce	Patate douce 1kg, coupée en bâtons	65	8–10	Bon pour la digestion.
Chips de citrouille	Citrouille 1kg, tranchée fine	60	6–8	Douce, facile à mâcher.
Poisson séché	Poisson blanc 1kg (cuit)	70	6–8	Saveur forte, riche en protéines.

Conseils d' utilisation

- Chaque plateau peut contenir **200–250g** d'aliments, soit environ **1–1,2kg au total**.
- Laisser refroidir à température ambiante avant de sceller.
- Conserver dans un endroit **frais, sec et à l'abri de la lumière** pendant **3–6 mois**.

6. PANNES COURANTES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible	Solution
Pas d' alimentation	Fiche mal insérée / Prise endommagée / Cordon d' alimentation cassé	Réinsérez la fiche correctement / Remplacez la prise / Contactez un technicien agréé

Le ventilateur fonctionne mais pas de chaleur	Température trop basse / Fusible grillé / Élément chauffant défectueux	Augmentez la température / Contactez un technicien pour le remplacement des pièces
Voyant éteint	Ampoule défectueuse	Contactez un technicien pour le remplacement

7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. **Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement** avant le nettoyage.
2. Nettoyez le boîtier avec un **chiffon humide**, en évitant que l'eau ne pénètre à l'intérieur.
3. N'utilisez **aucune brosse métallique** ni **détergent agressif**.
4. Les plateaux peuvent être retirés et lavés à l'**eau tiède avec un détergent doux**. Bien sécher avant de remonter.
5. Rangez l'appareil dans un **endroit sec et bien aéré**, à l'abri de l'**humidité et de la lumière directe du soleil**.

8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Élément	Paramètre
Modèle / RÉF	GGJ-320B / LB-GGJ-320B
Tension nominale	120V AC
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	240W
Classe de protection électrique	Classe II
Efficacité de séchage	≥ 80%
Précision de température	±10°C
Durée maximale de fonctionnement	72 heures

9. POLITIQUE DE GARANTIE

1. La garantie est valable pendant **1 an** à partir de la date d'achat.
2. La garantie sera **annulée** en cas de **réparations ou modifications non autorisées**.

3. Pour plus de détails ou pour faire une réclamation de garantie, veuillez **contacter notre service clientèle**.

10. 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

Tél. : 514-631-5216

Fabricant :

NINGBO OUYOU ELECTRICAL APPLIANCE TECHNOLOGY CO., LTD.

Adresse du fabricant : Room 1-1, Unit 28, Wanyang Zhongchuang Business Building, Zhouxiang Town, Cixi City, NingBo, China

11. 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.