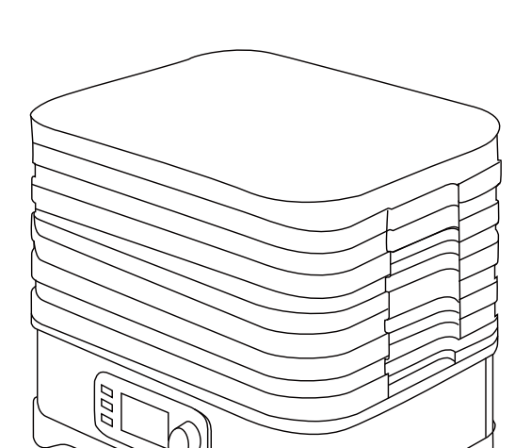
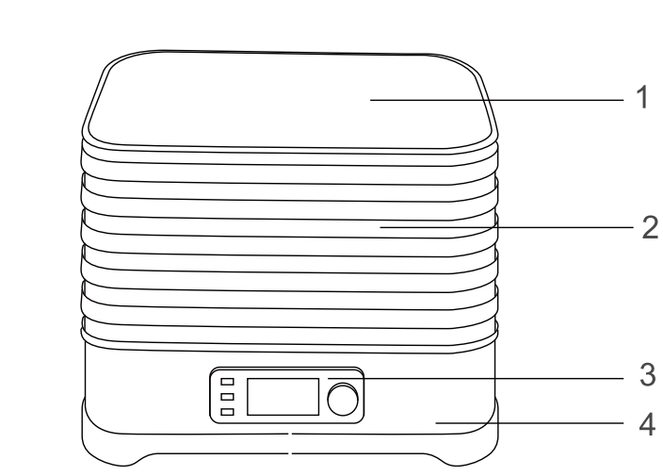
Food Dehydrator

Manual Instruction





What is included and Setup

1. Lid
2. Drying racks- 5 items
3. Control Panel with LED display
4. Basic device

Important safety instructions

●These devices can be used by children older than eight years old as well as by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, persons lacking experience and/or lacking knowledge if they are supervised or have received instructions regarding how the device is to be used safely and have understood the resulting risks.

●Children shall not play with the device.

●Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 years old and supervised.

●Keep the device and its cable out of the reach of children under eight years old.

●Improper use may cause injury.

●**Attention:** Do not use the device near or under flammable objects (e.g. curtains, wall cupboards etc) and always supervise.

●**Caution:** Burn hazard: The temperature of the surrounding surfaces may become very hot.

●If the appliance's connection cable is damaged then it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may constitute a serious threat to users.

●Do not immerse the device in water. Pull out the mains plug before cleaning the device.

●After use, clean all parts which come into contact with food as described in the chapter on "Cleaning and Maintenance".

●This device is intended to be used in household and similar applications such as:
  ·staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  ·farm houses;
  ·by clients in hotels,motels and other residential type environments;
  ·bed and breakfast type environments;

●The appliance is not designed for sole commercial use.

Prior to Use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these Instructions for Use.

Therefore, you are advised to read the Instructions for Use carefully before operating the appliance. There are instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. The appliance is not intended for commercial use,but only for the preparation of household quantities of food.

Observe the safety information when using the appliance.

Intended Use

The food dehydrator is used for drying fruit, vegetables, meat, herbs, mushrooms and other foods. This is a natural means of preservation by drying food in a flow of warm air which can be adjusted between 35 to 70°C . Vitamins, minerals and nutrients are preserved and flavors intensified. The dryer may only be used for this purpose in accordance with these operating instructions.

Transport

Keep the original packaging. Pack the device in its original packaging in order to adequately protect it during transport.

Technical Data

Rated voltage:	220-240V~
Power consumption:	370-450W
Temperature adjust:	35 to 70℃
Timer adjust:	1 - 48 Hours

Additional safety instructions

●Only connect the appliance to sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.

●Never place the appliance in the refrigerator.

●Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges, do not leave it dangling and keep it away from heat and oil.

●Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.

●Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or similar surfaces and do not operate near open flames.

●The device may only be operated indoors.

●Only set the device up on smooth, dry, heat-resistant surfaces which are free of dust.

●Do not place the device on paper/newspaper or on a loose surface, as a loose surface may be sucked in and block the ventilation slots, or get into the inside of the device and cause contamination. This increases the risk of overheating and fire.

●The ventilation slots must not be covered.

●Do not insert (metallic) objects into the ventilation slots as this could cause electric shocks and/or damage.

●Do not break or tear off the fixed covers on the fan openings on the drive unit.

●Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.

●Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
  ·the appliance or mains cable is damaged;
  ·the appliance is leaking;
  ·you suspect the appliance is faulty, for example after dropping it.

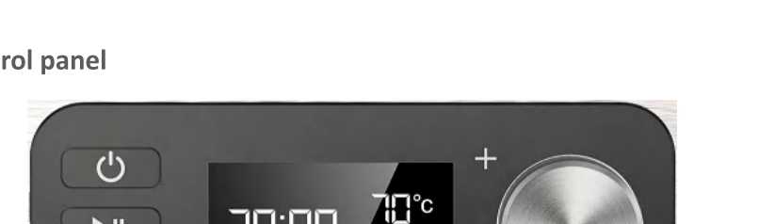
In such cases, arrange for the appliance to be repaired.

●Pull the mains plug:
  ·if the appliance malfunctions during use;
  ·before cleaning and care;
  ·after use.

●We accept no liability for damages caused as a result of misuse, incorrect operation, improper repair or non-observance of instructions.

Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Control panel



Button	Function
	On/Off button To switch the device on and off. When you switch the device on,the pre-set parameters drying time (10hours) and drying temperature (45°C) are displayed. The device can be switched off using this button at any time, even when drying.
▶II	**Start/Pause button** This button starts/pauses the drying process at the drying time and temperature displayed/selected. The hot air symbol ≋ is shown on the display. Once the drying time set has finished (timer shows 00:00), the heating and hot air fan will automatically switched off and the unit will beep 5 times (can also be muted; See "Beeper"). If you press the Start/Pause button during the drying process, e.g, to adjust the drying racks, the drying process is interrupted,i.e. the heating and warm air are switched off. The display will show the remaining time and the hot air symbol ≋ will flash. Press the Start/Pause button again to continue the drying process.

SET	**Set Button** Use this button to set the drying time and temperature you want. If you press the "Set" button, the time display will flash and can be adjusted using the rotary knob (0 to 48 hours in 30 minute increments). Press the "Set" button again and the temperature display will flash. Now use the rotary knob to set the appropriate temperature. (From 35 to70°C in 5°C increments). You can change the parameters at any time during the drying process.
🔔	Mute Beeper Press and hold the "Set" button for more than 3 seconds to activate mute mode. The device will not beep at the end of the drying process. This is handy if you wish to dry overnight. The setting is saved until you press the "Set" button again for longer than 3 seconds and the mute symbol will disappear.

Before using for the first time

When you use the device for the first time, operate it for about half an hour at maximum temperature to get rid of any smells:

●Wipe the surface of the basic device with a damp cloth.

●Wash the drying racks and the lid in warm water and liquid soap.

●Place the dry drying rack and the lid on the basic device so they fit properly.

●Connect the device to the mains cable.

●Switch the device on by pressing the **On/Off button**. The pre-set drying parameters are shown on the display. 10:00 hours and 45°C

●Start the device by pressing the **Start/Pause** button.

●After 30 minutes, switch the device off using the **On/Off** button and allow it cool down.

USE

Preparing the food to be dried

Use only fresh, washed food. Avoid overripe fruit or vegetables.

●Remove stems, cores and stones.

●You can also sprinkle your food with lemon juice to preserve the color.

●Vegetables with a firm structure: blanch for 2 minutes in hot water.

●Cut the food into even rings, pieces or slices. Thin slices dry quicker; The thicker they are, the longer the drying time.

●Cover the drying rack with food.

●Leave a space between the pieces of food on the drying rack so enough air can circulate. Do not overlap the pieces.

Getting started

●Stack the loaded drying racks one on top of the other on the basic device. 5 drying racks are supplied. Three further drying racks can be purchased as accessories to extend the total drying area.

●Then put the lid on the top rack. Make sure that all the layers and the lid are correctly fitted to ensure the warm air does not escape.

● Connect the device to the mains.

●Switch the device on by pressing the **On/Off** button.

●Set the drying time and temperature you want using the **Set** button and the rotary knob. Start the drying process by pressing the **Start/Pause** button. After half the time has passed, switch the racks around (e.g.move the bottom one to the top). To do this, press the **Start/Pause** button in order to "pause" the drying process. Press the **Start/Pause** button again to continue the drying process.

●At the end of the set drying time, the device will automatically switch off and beeps 5 times.

Food to be dried	Recommend preparation	Recommend drying time	Result	Recommend quantity per rack	Weight dried	Recommend temperature in °C
Fruit						
Apples, Pears	Remove pips and cut into 4-6mm slices(with or without skin, as your prefer)	7-9hours	bendy	170g	10-15%	70°C
Apricots, Plums	Halve, de-stone, place with cut surface facing up or cut into slices	10-12 hours	bendy	330g	20%	60°C
Kiwis	Peel and cut into 5mm thick slices	10-12 hours	bendy	95g	20%	65°C
Bananas	Peel and cut into 5mm thick slices	10-12 hours	crisp	150g	10%	70°C
Ripe Mangoes	Peel and cut into 8mm thick slices for"mango stripes"	6-7hours	bendy	170g	20%	70°C
	Chips:3-4mm slices	8-9hours	crisp	150g	10%	70°C
Oranges, grape-fruit, Lemons	Peel and cut into 2-3mm thick slices	8-9hours	crisp	120g	10%	70°C
Pineapple	Peel,remove stem and cut into 5-6mm thick slices	7-8hours	very bendy	175g	20%	70°C
Strawberries	Remove stem and cut into 5mm thick slices	10-12 hours	bendy	200g	15%	65°C
Vegetables						
Carrots	Peel and cut into 3-5mm thick slices or dice	6-8hours	hard	85g	15%	70°C
Cucumbers	Unpeeled,cut-into 3-5mm thick slices	4-5hours	crisp	100g	10%	70°C
Leeks	Halve,cut into 6cm pieces, blanch if necessary	7-8hours	crisp	140g	20%	70°C
Chillies, Peppers	Cut into 2mm thick slices	7-8hours	hard	100g	20%	70°C
Celery	Peel, cut into 8mm thick slices or dice	7-8hours	bendy	250g	15%	70°C
Tomatoes	4mm thick slices	8-10 hours	bendy	190g	15%	70°C
Soup vegetables(carrots, celery, leeks, kohlrabi, cabbage)	Cut into fine slices or dice, blanch if necessary	7-8hours	bendy	See information for each rack	15%	60°C
Courgettes	Unpeeled, cut into 2-3mm thick slices	12hours	crisp	60g	15%	40°C
Beetroot/Sweet potato chips	Peel and cut into 2-3mm thick slices	7-9hours	crisp	60g	15%	70°C
Kale, savoy, palm, hearts	Remove stem and cut leaves into small pieces	18hours	crisp	90g	15%	40°C
Herbs						
All herbs (basil, dill,parsley, rosemary, etc.	Whole leaves or chop small if required	4-6hours	fragile	Approx.40g	-	40°C
Mushrooms						
All mushrooms	Clean, cut into 5 mm thick slices	4-7hours	bendy	Approx.70g	-	50°C

●The table contains only recommend times and temperatures. The water content of the food to be dried can vary depending on the variety and ripeness,and this also affects the drying time required and the temperature. All figures are guidelines only and are not guaranteed.

●The drying time also varies based on the level of humidity in the room, the thickness of the slice and the level of drying required.

●The more food is placed on the racks, the longer the drying time required to achieve the desired level of drying.

If you want to dry based on the raw food principles, set the temperature to no more than 40°C

Storage

Here a a few handy hints on storing your dried fruits properly so you can snack on them for a long time:

●Use clean, dry storage containers which are, if possible, air-tight and opaque. The storage boxes provided are perfect for this.

●Make sure that there is no residual moisture left in the fruit,as this will cause it to rot.

●Wait for the dried food to cool before putting it in the container.

●Avoid sunlight.

●The dried food will keep up to six months if it is very dry. For dried foods with a residual moisture of 15-20%, we recommend storing for a maximum of 3 weeks.

Cleaning and care

●Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.

●Remove the drying racks from the device. If there are crumbs inside the device, tip the device over and shake the crumbs through the fan slots. Clean the basic device with a soft cloth only. Do not clean the basic device under running water.

●You can soak the drying racks in warm water with liquid soap and clean them with a brush. Then rinse with clean water and dry.

CE

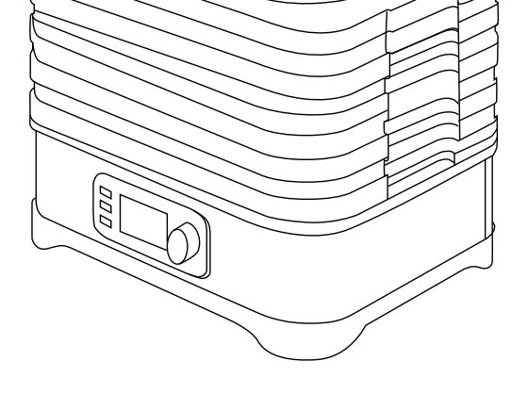
NOTE:

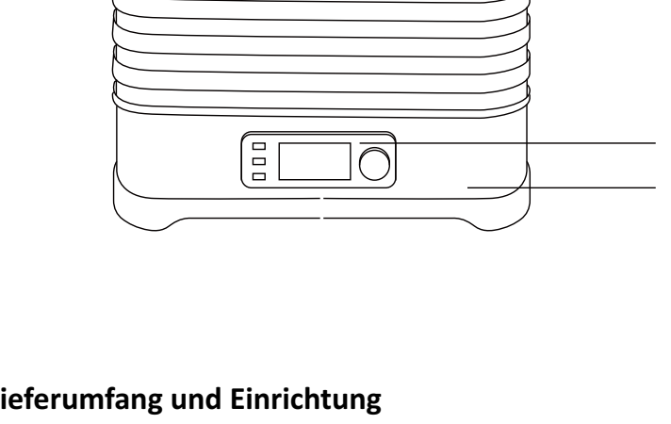
To continuously improve its products, 7MAGIC reserves the right to modify thisinformation without prior notification.
Please contact customer service via **support@7magic.de** with any questions,comments, or concerns. Thank you for using 7MAGIC products in your home!

Address:Hansemannstr.65,41468 Neuss,Germany
Customer service Tel: 4921042865085

Dehydrator für Lebensmittel

Handbuch Anweisung





Lieferumfang und Einrichtung

1. Deckel
2. Trocknungsgestelle - 5 Stück
3. Bedienfeld mit LED-AnzeigeGrundgerät
4. Basic device

Wichtige Sicherheitshinweise

●Diese Geräte können von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und/oder mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung erhalten haben, wie das Gerät sicher zu benutzen ist, und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

●Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

●Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter über 8 Jahre alt und beaufsichtigt.

●Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren auf.

●Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

●**Achtung:** Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhänge, Wandschränke e tc) und immer beaufsichtigen.

●**Vorsicht :** Die Temperatur der umgebenden Oberflächen kann sehr heiß werden.

●Wenn das Anschlusskabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

●Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

●Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

●Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie z. B.:
  ·Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  ·Bauernhäuser;
  ·von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  ·Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;

●Das Gerät ist nicht für den ausschließlichen gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Vor der Verwendung

Das Gerät darf nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden.

Wir empfehlen Ihnen daher, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, denn sie enthält Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Geräts, und wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an jeden nachfolgenden Benutzer weiter.Beachten Sie bitte auch die Garantiehinweise am Ende der Anleitung.Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch, sondern nur für die Zubereitung von Speisen in haushaltsüblichen Mengen bestimmt.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise bei der Verwendung des Geräts

Verwendungszweck

Der Lebensmitteltrockner wird zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Kräutern, Pilzen und anderen Lebensmitteln verwendet. Dies ist eine natürliche Art der Konservierung durch Trocknen von Lebensmitteln in einem warmen Luftstrom, der zwischen 35 und 70°C eingestellt werden kann. Vitamine, Mineralien und Nährstoffe bleiben erhalten und der Geschmack wird intensiviert.Der Trockner darf nur für diesen Zweck in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung verwendet werden.

Transport

Bewahren Sie die Originalverpackung auf.Verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung, um es beim Transport ausreichend zu schützen. um es beim Transport ausreichend zu schützen.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~
Stromverbrauch:	370-450W
Temperatur einstellen:	35 to 70℃
Timer einstellen:	1 - 48 Stunden

Zusätzliche Sicherheitshinweise

●Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die vorschriftsmäßig installiert sind; Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

●Stellen Sie das Gerät niemals in den Kühlschrank.

●Ziehen oder klemmen Sie das Anschlusskabel nicht über scharfe Kanten, lassen Sie es nicht baumeln und von Hitze und Öl fernhalten.

●Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

●Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Kochplatten oder ähnliches und betreiben Sie es nicht in der Nähe von offenen Flammen.

●Das Gerät darf nur in Innenräumen betrieben werden.

●Stellen Sie das Gerät nur auf glatten, trockenen, hitzebeständigen und staubfreien Oberflächen auf.

● Legen Sie das Gerät nicht auf Papier/Zeitungspapier oder eine lose Unterlage, da eine lose Unterlage angesaugt werden und die Lüftungsschlitze blockieren oder in das Innere des Geräts gelangen und Verunreinigungen hervorrufen könnte, was die Gefahr einer Überhitzung und eines Brandes erhöht.

●Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden.

●Stecken Sie keine (metallischen) Gegenstände in die Lüftungsschlitze, da dies zu Stromschlägen und/oder Schäden führen kann.

●Do not break or tear off the fixed covers on the fan openings on the drive unit.

●Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.

●Beenden Sie den Betrieb des Geräts und/oder ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
  ·das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist;
  ·das Gerät undicht ist;
  ·Sie vermuten, dass das Gerät defekt ist, z. B. weil es heruntergefallen ist.

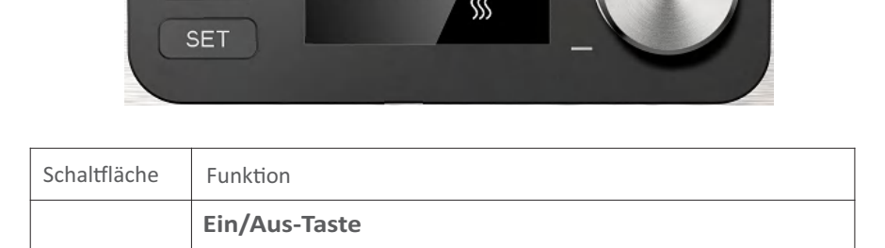
Lassen Sie in solchen Fällen das Gerät reparieren.

●Ziehen Sie den Netzstecker:
  ·wenn das Gerät während des Gebrauchs eine Störung aufweist;
  ·vor der Reinigung und Pflege;
  ·nach Gebrauch.

● Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung, unsachgemäße Reparatur oder Nichtbeachtung von Anweisungen entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Gewährleistungsansprüche sind in solchen Fällen ebenfalls ausgeschlossen.

Bedienfeld



Schaltfläche	Funktion
	Ein/Aus-Taste Zum Ein- und Ausschalten des Geräts. Wenn Sie das Gerät einschalten, werden die voreingestellten Parameter Trocknungszeit (10 Stunden) und Trocknungstemperatur (45°C) angezeigt.Das Gerät kann jederzeit, auch während der Trocknung, mit dieser Taste ausgeschaltet werden.
▶II	**Taste Start/Pause** Diese Taste startet/unterbricht den Trocknungsvorgang mit der angezeigten/gewählten Trocknungszeit und Temperatur. Das Symbol der heißen Luft ≋ wird auf dem Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Trocknungszeit (Timer zeigt 00:00 an) schaltet sich das Heiz- und Heißluftgebläse automatisch ab und das Gerät piept 5 Mal (kann auch stumm geschaltet werden; siehe "Piepser"). Wenn Sie während des Trocknungsvorgangs die Start/Pause-Taste drücken, um z.B. die Trockengestelle zu verstellen, wird der Trocknungsvorgang unterbrochen, d.h. die Heizung und die Warmluft werden abgeschaltet. die verbleibende Zeit und das Heißluftsymbol blinkt ≋ blinkt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, um den Trocknungsvorgang fortzusetzen.

SET	**Taste einstellen** Mit dieser Taste stellen Sie die gewünschte Trocknungszeit und Temperatur ein. Wenn Sie die Taste "Set" drücken, blinkt die Zeitanzeige und kann mit dem Drehknopf eingestellt werden (0 bis 48 Stunden in 30-Minuten-Schritten). Drücken Sie erneut die Taste "Set" und die Temperaturanzeige blinkt. Stellen Sie nun mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur ein (von 35 bis 70°C in 5°C-Schritten). Sie können die Parameter jederzeit während des Trocknungsvorgangs ändern.
🔔	**Piepser stummschalten** Halten Sie die Taste "Set" länger als 3 Sekunden gedrückt, um den Stummschaltmodus zu aktivieren. Das Gerät gibt am Ende des Trocknungsvorgangs keinen Piepton ab. Dies ist praktisch, wenn Sie über Nacht trocknen möchten. Die Einstellung wird gespeichert, bis Sie die Taste "Set" erneut länger als 3 Sekunden drücken und das Stummschaltungssymbol verschwindet.

Vor der ersten Benutzung

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lassen Sie es etwa eine halbe Stunde lang bei maximaler Temperatur laufen, um eventuelle Gerüche zu beseitigen:

●Wischen Sie die Oberfläche des Grundgeräts mit einem feuchten Tuch ab.

●Waschen Sie die Trockengestelle und den Deckel in warmem Wasser und Flüssigseife.

●Setzen Sie den Trockenständer und den Deckel so auf das Grundgerät, dass sie gut passen.

●Schließen Sie das Gerät an das Netzkabel an.

●Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste On/Off ein, auf dem Display werden die voreingestellten Trocknungsparameter angezeigt. 10:00 Stunden und 45°C

●Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste **Start/Pause** drücken.

●Schalten Sie das Gerät nach 30 Minuten mit der **Ein/Aus-Taste** aus und lassen Sie es abkühlen.

VERWENDEN

Vorbereitung der zu trocknenden Lebensmittel

Verwenden Sie nur frische, gewaschene Lebensmittel und vermeiden Sie überreifes Obst und Gemüse.

●Stiele, Kerne und Steine entfernen.

●Sie können Ihre Speisen auch mit Zitronensaft beträufeln, um die Farbe zu erhalten.

●Gemüse mit fester Struktur: 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren.

●Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige Ringe, Stücke oder Scheiben. Dünne Scheiben trocknen schneller; je dicker sie sind, desto länger dauert die Trocknung.

●Decken Sie das Trockengestell mit Lebensmitteln ab.

●Lassen Sie einen Abstand zwischen den Lebensmitteln auf dem Trockengestell, damit genügend Luft zirkulieren kann, und überlappen Sie die Stücke nicht.

Erste Schritte

●Stapeln Sie die bestückten Trocknungsgestelle übereinander auf das Grundgerät. Es werden 5 Trocknungsgestelle geliefert. Drei weitere Trocknungsgestelle können als Zubehör erworben werden, um die Gesamttrockenfläche zu erweitern.

●Legen Sie dann den Deckel auf den obersten Rost. Achten Sie darauf, dass alle Lagen und der Deckel richtig aufgesetzt sind, damit die warme Luft nicht entweicht.

●Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

●Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **Ein/Aus-Taste** ein.

●Stellen Sie mit der Set-Taste und dem Drehknopf die gewünschte Trocknungszeit und Temperatur ein.Starten Sie den Trocknungsvorgang durch Drücken der Start/Pause-Taste. Tauschen Sie nach der Hälfte der Zeit die Einschübe aus (z. B. den unteren nach oben). Drücken Sie dazu die Taste Start/Pause, um den Trocknungsvorgang "anzuhalten". Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause, um den Trocknungsvorgang fortzusetzen.

●Nach Ablauf der eingestellten Trockenzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und piept 5 Mal.

Essen zu sein getrocknet	empfehlen Vorbereitung	Empfehlen Sie und Trocknung Zeit	Ergebnis	empfehlen Menge pro Gestell	Gewicht getrocknet	empfehlen Temperatur in °C
Obst						
Äpfel, Birnen	Kerne entfernen und schneiden in 4-6mm Scheiben (mit oderohne Haut, je nach Geschmack)	7-9Stunden	bendy	170g	10-15%	70°C
Aprikosen, Pflaumen	Halbieren, de-Stein, mit der Schnittfläche nach oben legen oder in Scheiben schneiden	10-12 Stunden	biegsam	330g	20%	60°C
Kiwis	Schälen und schneiden in 5mm dicke Scheiben	10-12 Stunden	biegsam	95g	20%	65°C
Bananen	Schälen und schneiden in 5mm dicke Scheiben	10-12 Stunden	Knackig	150g	10%	70°C
Reif Mangos	Schälen und schneiden in 8mm dicke Scheibenfür "Mangostreifen"	6-7Stunden	biegsam	170g	20%	70°C
	Schnitzel:3-4mm Scheiben	8-9Stunden	Knackig	150g	10%	70°C
Orangen, Traubenfrüchte, Zitronen	Schälen und schneidenin 2-3mmdicke Scheiben	8-9 Stunden	Knackig	120g	10%	70°C
Ananas	Schälen, entfernen Stiel und schneidenin 5-6mmdicke Scheiben	7-8 Stunden	very bendy	175g	20%	70°C
Erdbeeren	Stiel entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Stunden	biegsam	200g	15%	65°C
Gemüse						
Karotten	Schälen und in 3-5 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden	6-8 Stunden	hart	85g	15%	70°C
Salatgurken	ungeschält, in 3-5 mm dicke Scheiben geschnitten	4-5 Stunden	Knackig	100g	10%	70°C
Lauch	Halbieren, in 6 cm lange Stücke schneiden, ggf. blanchieren	7-8 Stunden	Knackig	140g	20%	70°C
Chilischoten, Paprika	In 2 mm dicke Scheiben schneidendicke Scheiben	7-8 Stunden	hart	100g	20%	70°C
Sellerie	Schälen, in 8 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden	7-8 Stunden	biegsam	250g	15%	70°C
Tomaten	4mm dick Scheiben	8-10 Stunden	biegsam	190g	15%	70°C
Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl)	In feine Scheiben oder Würfel schneiden, ggf. blanchieren	7-8 Stunden	biegsam	Siehe Informationen für jedes Gestell	15%	60°C
Zucchini	ungeschält, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten	12 Stunden	Knackig	60g	15%	40°C
Rote Bete/Süßkartoffel-Chips	Schälen und schneidenin 2-3mmdicke Scheiben	7-9 Stunden	Knackig	60g	15%	70°C
Grünkohl, Wirsing, Palm, Herzen	Stiel entfernen und Blätter in kleine Stücke schneiden	18 Stunden	Knackig	90g	15%	40°C
Kräuter						
Alle Kräuter (Basilikum, Dill, Petersilie, Rosmarin, usw.)	ganze Blätter oder bei Bedarf klein hacken	4-6 Stunden	zerbrechlich	ca. 40g		40°C
Pilze						
Alle Pilze	Sauber, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten	4-7hours Stunden	zerbrechlich	ca. 70g	-	50°C

●Der Wassergehalt der zu trocknenden Lebensmittel kann je nach Sorte und Reifegrad variieren, was sich ebenfalls auf die erforderliche Trocknungszeit und die Temperatur auswirkt.Alle Angaben sind Richtwerte und werden nicht garantiert.

●Die Trocknungszeit hängt auch von der Luftfeuchtigkeit im Raum, der Scheibendicke und dem erforderlichen Trocknungsgrad ab.

●Je mehr Lebensmittel auf die Roste gelegt werden, desto länger ist die Trocknungszeit, die erforderlich ist, um den gewünschten Trocknungsgrad zu erreichen.

Wenn Sie nach dem Rohkostprinzip trocknen wollen, stellen Sie die Temperatur auf weniger als 40°C ein.

Lagerung

Hier ein paar praktische Tipps, wie Sie Ihre Trockenfrüchte richtig lagern, damit Sie lange davon naschen können:

●Verwenden Sie saubere, trockene, möglichst luftdichte und lichtundurchlässige Aufbewahrungsbehälter, wie z.B. die mitgelieferten Aufbewahrungsboxen.

●Vergewissern Sie sich, dass keine Restfeuchtigkeit in den Früchten verbleibt, da dies zu Fäulnis führen würde. verfaulen.

●Warten Sie, bis das Trockenfutter abgekühlt ist, bevor Sie es in den Behälter geben.

●Vermeiden Sie Sonnenlicht.

●Das Trockenfutter ist bis zu sechs Monate haltbar, wenn es sehr trocken ist; für Trockenfutter mit einer Restfeuchte von 15-20% empfehlen wir eine Lagerzeit von maximal 3 Wochen.

Reinigung und Pflege

●Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

●Remove the drying racks from the device. If there are crumbs inside the device, tip

●Nehmen Sie die Trockengestelle aus dem Gerät. Wenn sich Krümel im Inneren des Geräts befinden, kippen Sie das Gerät um und schütteln Sie die Krümel durch die Lüftungsschlitze. Reinigen Sie das Grundgerät nur mit einem weichen Tuch. Reinigen Sie das Grundgerät nicht unter fließendem Wasser.

●Sie können die Trockengestelle in warmem Wasser mit Flüssigseife einweichen und mit einer Bürste reinigen, dann mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

CE

ANMERKUNG

Um seine Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich 7MAGIC das Recht vor, diese Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.
Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst unter **support@7magic.de**, wenn Sie Fragen, Kommentare oder Bedenken haben. Vielen Dank, dass Sie 7MAGIC-Produkte in Ihrem Haus verwenden!

Adresse: Hansemannstr.65, 41468 Neuss, Deutschland
Kundenservice Tel: 4921042865085