

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FRUIT DRYING MACHINE

MODEL:H8-C001

MODEL: H8-C001



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT SAFEGUARDS

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	FCC Information: CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.



CORRECT DISPOSAL

This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product

	and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices
	Warning- For Indoor Use Only

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING: Fire and electric shock are present in all electrical appliances and may cause personal injury. Read this manual and follow the safety precautions below.

1. Check whether the voltage you use is in line with the rated voltage of the product.
2. Do not touch hot surfaces, usually using heat-resistant pads or other supports until the appliance cools.
3. Please do not use components from non-designated manufacturers. This will cause harm to the user or pose a potential hazard.
4. To prevent electric shock, do not immerse the main unit, power cord or plug in water or other liquids.
5. Please unplug the plug when it is clean and not in use. Before installing the removal parts and cleaning tools, make sure that the tools are completely cool.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. During the operation of the appliance, certain components are very hot and should not be in direct contact. Contact is limited to the handle or knob only.
8. When removing the plug, grasp the plug and pull out the power cord, and do not pull the cord.
9. Don't let the power cord hang on the table or place it on a hot surface.

10. Do not approach inflammable gases or electric furnaces or put them in hot oven.
11. Do not use a metal cleaning brush to clean.
12. Take good care of this appliance, do not allow the child under 8 years of age to take the appliance and its power cord.
13. Do not move the appliance when there is hot oil or other hot liquids in the appliance.
14. Do not use it outdoors. Do not use appliances for other purposes.
15. Do not cover appliances with towels or other articles to ensure the flow of heat and steam. When appliances are covered or in contact with flammable materials, they are prone to fire.
16. Appliances can not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.
19. The main machine of utensils should not be washed in water. When using the cloth to clean, attention should be paid to preventing water from entering the main machine, so as to avoid short circuit, damage or leakage danger in the second use.
20. Pay attention to hot steam. When the appliance is in operation, it generates heat and emits steam. Take appropriate measures to prevent injury and burns.
21. The appliance cannot be operated in the form of an external timer or a separate remote control system.
22. This appliance is suitable for household and similar purposes.
23. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
24. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall.

outlet .

25. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) . To reduce the risk of electric shock , this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way . If the plug does not fit fully into the outlet , reverse the plug . If it still does not fit , contact a qualified electrician . Do not attempt to modify the plug in any way .

26. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord , Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use . If an extension cord is used : The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance ; the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally .

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. This product is for indoor adult use only and is not a toy.

Introduction to Fruit Dryer

A. Brief introduction

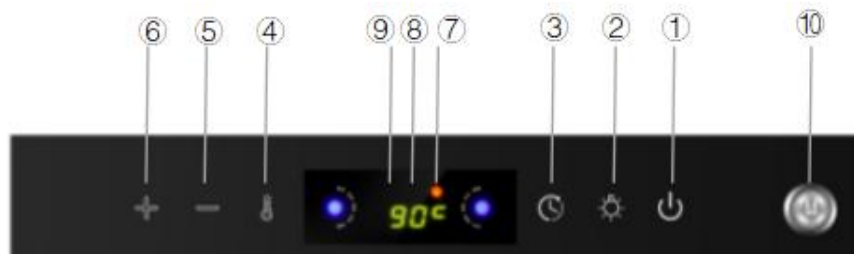
The fruit drying machine is suitable for fruits, vegetables, meat, fish, herbs, etc., and it is perfect for making snacks for pets.

B. Product brief picture



C.Product Analysis Picture

- | | | |
|----------------------|--------------|-------------------------|
| ①Switch | ②Lighting | ③Time setting |
| ④Temperature setting | ⑤Reduce | ⑥Increase |
| ⑦LED indicator | ⑧Start light | ⑨Machine starting light |
| ⑩Rotating switch | | |



Product Working Principle

The fruit drying machine is equipped with a heater, impeller motor, temperature control and power switch.

·It adopts a fin piece type heating pipe to guide out the hot wind, and the air forms hot circulation to cool and dry.

·You can adjust the time and temperature using the temperature control.

·To change temperature unit from Celsius to Fahrenheit, press and hold the temperature button for 5 seconds in the power-off state. Release it when you hear a ding-dong sound. The unit will be changed the next time when you turn on the machine again. It is the same operation as converting Fahrenheit back to Celsius.

Product Features

- These series products are hot-selling in the EU and USA.
- They are energy-saving, with low power consumption, and can dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, and more.

With hot air to dry them, no pigment, adhesive, or flavor is added. At the same time, the nutrition remains intact, and the keeping time is longer. It is very convenient to make natural food with rich flavor for individuals or families. Dried fruit is different from fresh fruit as it contains mineral objects and locked-in nutrition.

- The temperature won't exceed 212°F, preserving the food nutrition.

Adjustable temperature design allows you to set different temperatures according to different foods to achieve the best results.

- The many-layer design enables DIY customization based on your needs.

Operating Progress

a. Normally, the suggested temperatures for different foods are as follows: Herbs/Flowers: 140°F Bread: 140°F Fruit: 158°F
Meat/Fish: 158°F

The drying time is determined by the thickness of the food (the environmental temperature and humidity also have some influence). The thinner the food, the faster it will dry.

b. Place the pre-handled food on the trays and adjust the temperature to the desired level. Fruits and vegetables should not exceed 158°F to avoid breaking down the food's vitamins. Some fruits have a natural protective layer to prevent drying; when drying such fruits, it is suggested to boil them for 1-2 minutes, then immerse them in cold water before drying.

c. When the machine is turned on, there will be airflow coming out from the front door, and you will hear the machine's operational noise.

d. Select the drying time according to different foods and personal preference (soft or crispy). The dried fruit can be stored in airtight bags, sealed bottles, and then refrigerated.

e. After the machine is plugged in, touch the indicator light on the panel, gently press the

button, then set the desired drying time. Next, adjust the temperature to the

desired level. The machine will only operate under the set time and temperature. The time must be at least 0.5 hours, and the temperature must be above 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1) Fruit Pre-handle

- a. Clean the fruit and remove any rotten ones
- b. Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can soak the fruit pieces in lemonade, salty water, or pineapple juice for 10 minutes, then dry them.
- c. If you want the fruit to have a special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder, or coconut oil to it.
- d. Take 1/4 juice and 2 cups of water (if natural, then better), and dip the fruit for about 2 hours (mind the match of juice and fruit, like apple juice for apples) to maintain the natural color, taste, and flavor of the dried food.

2) Vegetable Pre-handle

- a. Use steam, boiled water, or oil to handle vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes, and so on.
- b. Put the prepared vegetables into boiled water for 3-5 minutes. Drain them and then place them on the drying trays.
- c. Alternatively, you can soak the vegetables in lemonade for 2 minutes. (You can select any of the above methods.)

3) Meat Pre-handle

- a. Cut the meat into thin pieces or strips.
- b. Boil the meat with clean water, drain it, and then dry it.
- c. Marinate the meat with ingredients for two hours, then you can steam or boil it. After draining, the meat can be dried.

4) Herbs and Flowers Drying Suggestions

- a. Dry fresh leaves.
- b. After they are dried, store them in paper bags or sealed bottles and place them somewhere shaded.

Precautions and Safety Notice

A.Precautions in Using

- a.Place the machine on a flat platform and ensure there is nothing obstructing the air ventilator before using it.
- b.The longest operating time should not exceed 48 hours to avoid affecting its lifespan.
- c.When the machine is working,do not add any water or liquids.A little water on the trays is permitted.
- d.Keep flammables away from the machine when it's working,at least 2 meters away.
- e.During drying,ensure the hot air flows naturally.Do not overload the trays with heavy food or stack the food.Different foods have different drying times.(Note:Ensure the trays are positioned correctly when the machine is on.If the food cannot be dried within a day,you can continue drying the next day.Please store the undried food in sealed bags to avoid humidity.)
- f.While the machine is working,the temperature near the air ventilation is higher.To ensure adequate food drying,we suggest changing the position of the trays.
- g.After the food is dried,if not using immediately,store the dried food in sealed bags and place them in the refrigerator.
- h.After using the machine,clean the trays promptly.The trays can be washed or soaked.If there is fruit or meat residue that cannot be cleaned,we suggest soaking the trays in clean water then washing again.

B.Safety Notice

To use the machine safely,please read this manual carefully.This fruit drying machine series is suitable for home and similar places only.Special Notice:This machine cannot be operated with an external timer or individual remote control system.

- a.The fruit drying machine belongs to devices with human monitoring.
- b. Place the food on the cleaned trays , and it is not allowed to let water drop onto the inner bottom of the electric heater , or there will be a short

circuit.

c. Do not overload the trays with too much food, as it will affect the drying time and effectiveness.

d. Ensure the power connection is safely grounded and matches the local marked voltage and power supply.

e. Avoid sharing the socket with other devices that consume a lot of power while using the machine.

f. While in operation, this machine generates high temperatures, so please be careful around the hot air vents to avoid burns.

g. Supervise children and those who lack experience with using such machines, and do not allow them to use it unsupervised.

h. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.

i. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

C. The following actions are specifically prohibited:

a. Using the drying machine when its main body, power cable, or plug is damaged.

b. Modifying the machine's structure or attempting repairs without professional instruction after identifying faults.

c. Using chemicals to clean the machine.

d. Submerging the machine in water for cleaning or cleaning the main body's surface with water.

e. Moving the machine while it is operating.

f. If the impeller motor stops (no air comes out), the power should be cut off immediately.

g. Attempting to repair the machine yourself when it is short-circuited or broken.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACHINE DE SÉCHAGE DE FRUITS

MODÈLE : H 8 -C001

MODÈLE : H8-C001



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

	Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Informations de la FCC : ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser

l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Toute modification apportée à ce produit sans l'autorisation expresse de la partie responsable de sa conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en le rallumant), l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre le produit et le destinataire.
- Branchez le produit sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
- Consultez votre revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).
	Avertissement : Usage intérieur uniquement

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente des risques d'incendie et d'électrocution pouvant entraîner des blessures. Veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les consignes de sécurité ci-dessous.

1. Vérifiez si la tension que vous utilisez est conforme à la tension nominale du produit.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, en utilisant généralement des tapis résistants à la chaleur ou d'autres supports jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
3. Veuillez ne pas utiliser de composants provenant de fabricants non agréés. Cela pourrait nuire à l'utilisateur ou présenter un danger potentiel.
4. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'unité principale, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Veuillez débrancher la prise lorsqu'elle est propre et n'est pas utilisée. Avant d'installer les pièces de démontage et les outils de nettoyage, assurez-vous qu'ils soient complètement froids.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière

similaire afin d'éviter tout danger.

7. Pendant le fonctionnement de l'appareil, certains composants sont très chauds et ne doivent pas être en contact direct. Le contact doit se limiter à la poignée ou au bouton.

8. Lors du retrait de la prise, saisissez la prise et tirez sur le cordon d'alimentation, et ne tirez pas sur le cordon.

9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur la table et ne le placez pas sur une surface chaude.

10. Ne vous approchez pas des gaz inflammables ni des fours électriques et ne les placez pas dans un four chaud.

11. Ne pas utiliser de brosse de nettoyage en métal.

12. Prenez soin de cet appareil, ne laissez pas un enfant de moins de 8 ans manipuler l'appareil et son cordon d'alimentation.

13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

14. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins.

15. Ne recouvrez pas les appareils de serviettes ou d'autres objets afin de favoriser la circulation de la chaleur et de la vapeur. Lorsqu'ils sont recouverts ou en contact avec des matériaux inflammables, les appareils présentent un risque d'incendie.

16. Les appareils ne peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre.

17. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil .

18. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

19. Le mécanisme principal des ustensiles ne doit pas être lavé à l'eau. Lors du nettoyage avec un chiffon, veillez à éviter toute infiltration d'eau dans le mécanisme afin de prévenir tout risque de court-circuit, de dommage ou de fuite lors de la prochaine utilisation.

20. Attention à la vapeur chaude. Lorsque l'appareil est en marche, il génère de la chaleur et émet de la vapeur. Prenez les précautions nécessaires pour éviter les blessures et les brûlures.
21. L'appareil ne peut pas être utilisé sous la forme d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
22. Cet appareil convient à un usage domestique et à des fins similaires.
23. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures .
24. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande sur « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
25. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne doit être branchée que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de modifier la fiche.
26. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution. Si une rallonge est utilisée : la puissance électrique nominale de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, où des enfants pourraient tirer dessus ou provoquer une chute.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Ce produit est destiné à un usage intérieur par des adultes uniquement et n'est pas un jouet.

Introduction au séchoir à fruits

A. Brève introduction

La machine à sécher les fruits convient pour fruits, légumes, viande, poisson, herbes, etc., et c'est parfait pour préparer des friandises pour les animaux de compagnie.

B. Présentation du produit



C. Analyse du produit (Image)

- ① Interrupteur
- ② Éclairage
- ③ Réglage de l'heure
- ④ Réglage de la température
- ⑤ Diminuer
- ⑥ Augmenter
- ⑦ Voyant LED
- ⑧ Voyant de démarrage
- ⑨ Voyant de démarrage de la machine
- ⑩ Interrupteur rotatif



Principe de fonctionnement du produit

La machine de séchage des fruits est équipée d'un élément chauffant, d'un moteur à turbine, Commande de température et interrupteur marche/arrêt. Il utilise un conduit de chauffage à ailettes pour évacuer l'air chaud et former de l'air chaud. circulation pour refroidir et sécher.

Vous pouvez régler la durée et la température à l'aide du thermostat. Pour changer l'unité de température de Celsius à Fahrenheit, maintenez le bouton de température enfoncé pendant 5 secondes lorsque l'appareil est éteint. Relâchez-le. Vous entendrez un signal sonore. L'unité sera changée lors de votre prochaine mise en marche. C'est le même principe que pour convertir les degrés Fahrenheit en degrés Celsius.

Produit Caractéristiques

- Ces produits de la gamme se vendent très bien en Europe et aux États-Unis.
 - Ils sont économes en énergie, consomment peu d'énergie et peuvent sécher les légumes, les fruits, herbes, haricots, Viande, poisson, pain, champignons et bien plus encore. Avec de l'air chaud pour les sécher, non On ajoute un pigment, un adhésif ou un arôme. En même temps, Les nutriments restent intacts et la durée de conservation est plus longue. C'est très pratique pour préparer des plats naturels et savoureux, pour une personne ou une famille. Les fruits secs se distinguent des fruits frais par leur teneur en minéraux et en nutriments préservés.
 - La température ne dépassera pas 212°F, préservant ainsi les qualités nutritionnelles des aliments.
- La conception à température réglable vous permet de définir différentes températures en fonction des différents aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Sa conception multicouche permet une personnalisation DIY en fonction de vos besoins.

Progrès opérationnel

a. En général, les températures recommandées pour différents aliments sont les suivantes : Herbes/Fleurs : 60 °C (140 °F) Pain : 60 °C (140 °F)

Fruits : 70 °C (158 °F) Viande/Poisson : 70 °C (158 °F)

Le temps de séchage est déterminé par l'épaisseur de l'aliment (la température et l'humidité ambiantes ont également une influence). Plus l'aliment est fin, plus il séchera rapidement.

b. Déposez les aliments préalablement manipulés sur les plateaux et ajustez la température au niveau souhaité. Les fruits et légumes ne doivent pas dépasser 158 °F (70 °C) afin d'éviter leur altération.

vitamines. Certains fruits possèdent une couche protectrice naturelle qui les empêche de se dessécher ; pour sécher ces fruits, il est conseillé de les faire bouillir pendant 1 à 2 minutes, puis de les plonger dans l'eau froide.

avant séchage.

c. Lorsque la machine est allumée, un flux d'air sortira de la porte avant et vous entendrez le bruit de fonctionnement de la machine.

d. Choisissez le temps de séchage en fonction des différents aliments et de vos préférences (moelleux ou croustillants). Les fruits secs peuvent être conservés dans des sachets hermétiques, des bouteilles scellées, puis au réfrigérateur.

e. Une fois l'appareil branché, touchez le voyant lumineux du panneau, appuyez doucement sur le

Appuyez sur le bouton, puis réglez la durée de séchage souhaitée. Ensuite, ajustez la température au niveau désiré. La machine fonctionnera uniquement pendant la durée et à la température programmées. La durée doit être d'au moins 30 minutes et la température supérieure à 29 °C (84 °F).

Prétraitement des aliments et gestion à sec

1)Pré-manipulation des fruits

a. Nettoyez les fruits et retirez ceux qui sont pourris.

b. Coupez le fruit en morceaux. Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur, vous pouvez faire tremper les morceaux de fruit dans de la

limonade, de l'eau salée ou du jus d'ananas pendant 10 minutes, puis les sécher.

c. Si vous souhaitez que le fruit ait un arôme particulier, vous pouvez y ajouter de la cannelle en poudre, de la noix de coco en poudre ou de l'huile de coco.

d. Prenez 1/4 de jus et 2 tasses d'eau (si naturelle, c'est encore mieux), et trempez les fruits pendant environ 2 heures (attention à l'adéquation du jus et du fruit, comme le jus de pomme pour les pommes) pour maintenir la couleur, le goût et la saveur naturels des aliments séchés.

2) Prétraitement des légumes

a. Utilisez de la vapeur, de l'eau bouillante ou de l'huile pour manipuler les légumes comme les haricots verts, le chou-fleur, les asperges, les pommes de terre, etc.

b. Plongez les légumes préparés dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les puis placez-les sur les plateaux de séchage.

c. Autre solution : faire tremper les légumes dans de la limonade pendant 2 minutes. (Vous pouvez choisir l'une des méthodes ci-dessus.)

3) Prétraitement de la viande

a. Coupez la viande en fines tranches ou en lanières.

b. Faire bouillir la viande dans de l'eau propre, l'égoutter, puis la sécher.

c. Faites mariner la viande avec les ingrédients pendant deux heures, puis cuisez-la à la vapeur ou faites-la bouillir. Après égouttage, vous pouvez la sécher.

4) Suggestions pour le séchage des herbes et des fleurs

a. Feuilles fraîches séchées.

b. Une fois séchés, conservez-les dans des sacs en papier ou des bouteilles hermétiques et placez-les dans un endroit ombragé .

Précautions et consignes de sécurité

A. Précautions d'utilisation

a. Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous que rien n'obstrue le ventilateur avant de l'utiliser.

- b. La durée de fonctionnement maximale ne doit pas dépasser 48 heures afin d'éviter d'affecter sa durée de vie .
- c. Lorsque la machine est en marche, n'ajoutez ni eau ni aucun autre liquide. La présence d'un peu d'eau sur les plateaux est tolérée.
- d. Gardez les objets inflammables à l'écart de la machine lorsqu'elle est en marche, à une distance d'au moins 2 mètres.
- e. Pendant le séchage, assurez-vous que l'air chaud circule naturellement. Ne surchargez pas les plateaux avec des aliments lourds et ne les empilez pas. Le temps de séchage varie selon les aliments. (Remarque : assurez-vous que les plateaux sont correctement positionnés lorsque l'appareil est en marche. Si les aliments ne sont pas complètement secs en une journée, vous pouvez poursuivre le séchage le lendemain. Veuillez conserver les aliments non secs dans des sacs hermétiques pour les protéger de l'humidité.
- f. Pendant le fonctionnement de la machine, la température à proximité de la ventilation est plus élevée. Pour assurer un séchage adéquat des aliments, nous vous suggérons de changer la position des plateaux.
- g. Une fois les aliments séchés, s'ils ne sont pas utilisés immédiatement, conservez-les dans des sacs hermétiques et placez-les au réfrigérateur.
- h. Après utilisation, nettoyez rapidement les plateaux. Vous pouvez les laver ou les faire tremper. S'il reste des résidus de fruits ou de viande, nous vous conseillons de les faire tremper dans de l'eau claire puis de les laver à nouveau.

B. Consignes de sécurité

Pour utiliser la machine en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel. Cette série de séchoirs à fruits est uniquement destinée à un usage domestique ou dans des lieux similaires. Remarque importante : cette machine ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande individuel.

- a. Le fruit La machine de séchage fait partie des appareils nécessitant une surveillance humaine.
- b. Déposez les aliments sur les plateaux propres, et cela n'est pas autorisé à laisser goutte d'eau sur le fond intérieur du radiateur électrique, ou il y

aura être un court-circuit.

c. Ne surchargez pas les plateaux avec trop de nourriture, car cela affectera la temps de séchage et efficacité.

d. S'assurer que la connexion électrique est correctement mise à la terre et correspond à la tension nominale locale. et l'alimentation électrique.

e. Évitez de partager la prise avec d'autres appareils qui consomment beaucoup d'énergie pendant leur utilisation. la machine.

f. Pendant son fonctionnement, cette machine génère des températures élevées , veuillez donc faire attention. autour des bouches d'aération pour éviter les brûlures.

g. Surveillez les enfants et les personnes qui n'ont pas d'expérience dans l'utilisation de telles machines et ne leur permettez pas de les utiliser sans surveillance.

h. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, de son service de maintenance ou d'un service similaire.

i. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

C.Le suivant Les actions suivantes sont expressément interdites :

a. Utiliser le sèche-linge lorsque son corps principal, son câble d'alimentation ou prise est endommagé.

b.Modification le machine structure ou tentative de réparations sans professionnel instructions après identification des défauts .

c. Utiliser des produits chimiques pour nettoyer la machine.

d. Immerger la machine dans l'eau pendant nettoyage ou nettoyage du La surface du corps principal recouverte d'eau.

e. Déplacer la machine pendant son fonctionnement.

- f. Si le moteur de la turbine s'arrête (aucun air ne sort), le L'alimentation électrique doit être coupée immédiatement.
- g. Tentative pour réparer le machine vous-même quand Il est en court-circuit ou cassé .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

OBSTTROCKENMASCHINE

MODELL: H 8 -C001

MODELL : H8-C001



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.



FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum

Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Verlust der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.

Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in bestimmten Fällen Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

- Die Empfangsantenne neu ausrichten oder an einem anderen Ort aufstellen.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu

	einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist. • Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Unterstützung zu erhalten.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.
	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



WARNUNG : Alle elektrischen Geräte bergen Brand- und Stromschlaggefahr und können zu Verletzungen führen. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise.

1. Prüfen Sie, ob die von Ihnen verwendete Spannung mit der Nennspannung des Produkts übereinstimmt.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren, sondern üblicherweise hitzebeständige Unterlagen oder andere Hilfsmittel verwenden, bis das Gerät abgekühlt ist.
3. Bitte verwenden Sie keine Komponenten von nicht autorisierten Herstellern. Dies kann dem Benutzer schaden oder eine potenzielle Gefahr darstellen.
4. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Hauptgerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

5. Bitte ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät sauber ist und nicht benutzt wird. Stellen Sie vor dem Einbau der Ausbauteile und Reinigungswerkzeuge sicher, dass diese vollständig abgekühlt sind.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Während des Betriebs des Geräts werden bestimmte Bauteile sehr heiß und dürfen nicht direkt berührt werden. Der Kontakt ist auf den Griff bzw. den Knopf beschränkt.
8. Fassen Sie beim Herausziehen des Steckers den Stecker an und ziehen Sie das Netzkabel heraus. Ziehen Sie nicht am Kabel.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht auf dem Tisch hängt oder auf einer heißen Oberfläche liegt.
10. Halten Sie Abstand von brennbaren Gasen und Elektroöfen und legen Sie diese nicht in den heißen Ofen.
11. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallbürste.
12. Gehen Sie sorgsam mit diesem Gerät um. Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren das Gerät und das Netzkabel nicht benutzen.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten im Gerät befinden.
14. Nicht im Freien verwenden. Geräte nicht für andere Zwecke verwenden.
15. Decken Sie Geräte nicht mit Handtüchern oder anderen Gegenständen ab, um die Wärme- und Dampfzirkulation zu gewährleisten. Abgedeckte Geräte oder Geräte, die mit brennbaren Materialien in Berührung kommen, sind brandgefährdet.
16. Geräte dürfen nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden.
17. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen .
18. Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ohne

Aufsicht durchgeführt werden.

19. Das Hauptgerät des Geräts darf nicht mit Wasser gereinigt werden. Beim Reinigen mit einem Tuch ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Hauptgerät eindringt, um Kurzschlüsse, Beschädigungen oder Leckagen bei der Wiederverwendung zu vermeiden.

20. Vorsicht vor heißem Dampf. Das Gerät erzeugt im Betrieb Hitze und gibt Dampf ab. Treffen Sie geeignete Vorkehrungen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.

21. Das Gerät kann nicht in Form einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems betrieben werden.

22. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke geeignet.

23. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

24. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken. Zum Trennen drehen Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

25. Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose. Passt der Stecker nicht vollständig in die Steckdose, drehen Sie ihn um. Passt er weiterhin nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

26. Ein kurzes Netzkabel dient dazu, das Risiko des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern. Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, sofern Vorsicht geboten ist. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels gilt: Die Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens der Nennleistung des Geräts entsprechen. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern könnten.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch durch Erwachsene in Innenräumen bestimmt und ist kein Spielzeug.

Einführung in den Fruchttrockner

A. Kurze Einleitung

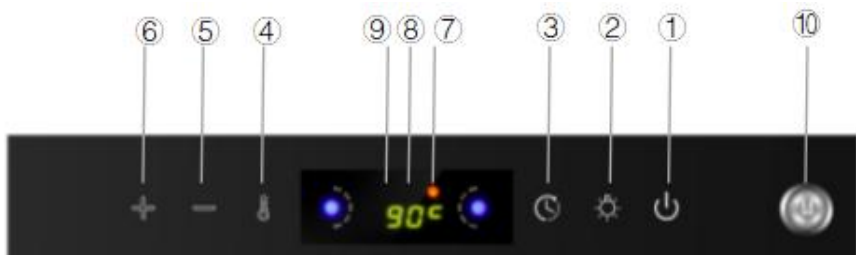
Die Fruchttrocknungsmaschine eignet sich für Früchte Gemüse, Fleisch, Fisch, Kräuter, usw., und es eignet sich perfekt zur Zubereitung von Snacks für Haustiere.

B. Produktkurzbild



C. Produktanalysebild

- ① Schalter ② Beleuchtung ③ Zeiteinstellung
- ④ Temperatureinstellung ⑤ Reduzieren ⑥ Erhöhen
- ⑦ LED-Anzeige ⑧ Startlicht ⑨ Maschinenstartlicht
- ⑩ Drehschalter



Funktionsprinzip des Produkts

Die Fruchttrocknungsmaschine ist mit einer Heizung und einem Impellermotor ausgestattet. Temperaturregler und Netzschalter.

- Es verwendet ein Heizrohr mit Lamellen, um die heiße Luft abzuleiten, und die Luft bildet heiße Umwälzung zum Kühlen und Trocknen.
- Mithilfe des Temperaturreglers können Sie Zeit und Temperatur einstellen. Um die Temperatureinheit von Celsius auf Fahrenheit umzustellen, halten Sie die Temperaturtaste im ausgeschalteten Zustand 5 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie sie dann los. Wenn Sie ein Klingeln hören, wird die Einheit beim nächsten Einschalten des Geräts umgestellt. Dies entspricht der Umrechnung von Fahrenheit zurück in Celsius.

Produkt Merkmale

- Diese Serienprodukte verkaufen sich in der EU und den USA sehr gut.
- Sie sind energiesparend, haben einen geringen Stromverbrauch und können Gemüse und Obst trocknen. Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze und mehr. Mit Heißluft trocknen, nein Farbstoffe, Klebstoffe oder Aromen werden hinzugefügt. Gleichzeitig Die Nährstoffe bleiben erhalten und die Haltbarkeit ist länger. Es ist sehr praktisch, damit natürliche und schmackhafte Speisen für Einzelpersonen oder Familien zuzubereiten. Getrocknete Früchte unterscheiden sich von frischen Früchten dadurch, dass sie Mineralstoffe und eingeschlossene Nährstoffe enthalten.
- Die Temperatur überschreitet nicht 212°F, wodurch die Nährstoffe der Lebensmittel erhalten bleiben.

Dank der einstellbaren Temperaturregelung können Sie je nach Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen einstellen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- Das mehrschichtige Design ermöglicht eine individuelle Anpassung an Ihre Bedürfnisse.

Betriebsfortschritt

a. Normalerweise gelten folgende empfohlene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel: Kräuter/Blumen: 60 °C, Brot: 60 °C, Obst: 70 °C, Fleisch/Fisch: 70 °C

Die Trocknungszeit hängt von der Dicke des Lebensmittels ab (Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit spielen ebenfalls eine Rolle). Je dünner das Lebensmittel, desto schneller trocknet es.

b. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Tablettts und stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Wert ein. Obst und Gemüse sollten nicht über 70 °C erhitzt werden, um den Verderb der Lebensmittel zu vermeiden.

Vitamine. Manche Früchte besitzen eine natürliche Schutzschicht gegen Austrocknung; zum Trocknen solcher Früchte empfiehlt es sich, sie 1-2 Minuten lang zu kochen und anschließend in kaltes Wasser zu tauchen. vor dem Trocknen.

c. Beim Einschalten der Maschine strömt Luft aus der vorderen Tür, und Sie hören die Betriebsgeräusche der Maschine.

d. Wählen Sie die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlicher Vorliebe (weich oder knusprig). Die getrockneten Früchte können in luftdichten Beuteln oder verschlossenen Flaschen aufbewahrt und anschließend gekühlt werden.

e. Nachdem das Gerät angeschlossen ist, berühren Sie die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld und drücken Sie vorsichtig die Taste.

Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Trocknungszeit ein. Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur ein. Das Gerät funktioniert nur innerhalb der eingestellten Zeit- und Temperaturvorgaben. Die Trocknungszeit muss mindestens 0,5 Stunden betragen und die Temperatur über 29 °C (84 °F) liegen.

Lebensmittelvorbehandlung und

Trockenmanagement

1) Vorbehandlung von Obst

- a. Reinigen Sie das Obst und entfernen Sie faule Früchte.
- b. Schneiden Sie die Früchte in Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie die Fruchstücke 10 Minuten lang in Limonade, Salzwasser oder Ananassaft einweichen und anschließend trocknen lassen.
- c. Wenn Sie möchten, dass die Früchte ein besonderes Aroma haben, können Sie Zimtpulver, Kokosnusspulver oder Kokosöl hinzufügen.
- d. Nehmen Sie 1/4 Saft und 2 Tassen Wasser (wenn möglich, dann besser) und legen Sie die Früchte für etwa 2 Stunden ein (achten Sie auf die richtige Mischung aus Saft und Frucht, z. B. Apfelsaft für Äpfel), um die natürliche Farbe, den Geschmack und das Aroma der getrockneten Lebensmittel zu erhalten.

2) Gemüse vorverarbeiten

- a. Verwenden Sie Dampf, kochendes Wasser oder Öl, um Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw. zuzubereiten.
- b. Das vorbereitete Gemüse 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Anschließend abgießen und auf die Trockenbleche legen.
- c. Alternativ können Sie das Gemüse 2 Minuten lang in Limonade einweichen. (Sie können eine der oben genannten Methoden wählen.)

3) Fleisch vorverarbeiten

- a. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Stücke oder Streifen.
- b. Das Fleisch in sauberem Wasser kochen, abtropfen lassen und anschließend trocknen.
- c. Das Fleisch zwei Stunden lang mit den Zutaten marinieren, anschließend dämpfen oder kochen. Nach dem Abtropfen kann das Fleisch getrocknet werden.

4) Tipps zum Trocknen von Kräutern und Blüten

a. Trockene frische Blätter.

b. Nach dem Trocknen werden sie in Papiertüten oder verschlossenen Flaschen aufbewahrt und an einem schattigen Ort gelagert .

Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweis

A. Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

a. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass der Luftstrom nicht behindert wird.

b. Die längste Betriebszeit sollte 48 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer nicht zu beeinträchtigen .

c. Während des Betriebs der Maschine darf kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzugefügt werden. Eine geringe Menge Wasser auf den Tablettts ist zulässig.

d. Brennbare Materialien müssen während des Betriebs der Maschine mindestens 2 Meter entfernt sein.

e. Achten Sie während des Trocknens auf eine natürliche Heißluftzirkulation. Überladen Sie die Tablettts nicht mit schweren Lebensmitteln und stapeln Sie die Lebensmittel nicht. Verschiedene Lebensmittel benötigen unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Die Tablettts müssen richtig positioniert sein, wenn die Maschine eingeschaltet ist. Falls die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages trocknen, können Sie den Trocknungsprozess am nächsten Tag fortsetzen. Bitte bewahren Sie die nicht getrockneten Lebensmittel in verschlossenen Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

f. Während des Betriebs der Maschine ist die Temperatur in der Nähe der Luftzufuhr höher. Um eine ausreichende Trocknung der Lebensmittel zu gewährleisten, empfehlen wir, die Position der Tablettts zu ändern.

g. Falls die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht sofort verwendet werden, können sie in verschlossenen Beuteln im Kühlschrank aufbewahrt werden.

h. Reinigen Sie die Tablettts nach Gebrauch der Maschine umgehend. Die Tablettts können gewaschen oder eingeweicht werden. Sollten sich Obst-

oder Fleischreste daran festsetzen, die sich nicht entfernen lassen, empfehlen wir, die Tablettts in sauberem Wasser einzuweichen und anschließend erneut zu waschen.

B. Sicherheitshinweis

Um das Gerät sicher zu verwenden, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch. Diese Fruchttrocknungsanlage ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen geeignet. Wichtiger Hinweis: Dieses Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- a. Die Obst Trocknungsanlagen gehören zu den Geräten, die einer menschlichen Überwachung bedürfen.
- b. Legen Sie die Speisen auf die sauberen Tablettts; dies ist nicht erlaubt, zu lassen Wassertropfen auf im inneren Boden des Elektroheizgeräts, oder es wird einen Kurzschluss verursachen.
- c. Überladen Sie die Tablettts nicht mit zu viel Essen, da dies die Qualität beeinträchtigt. Trocknungszeit und Wirksamkeit.
- d. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss ordnungsgemäß geerdet ist und der angegebenen örtlichen Spannung entspricht. und Stromversorgung.
- e. Vermeiden Sie es, die Steckdose während des Gebrauchs mit anderen Geräten zu teilen, die viel Strom verbrauchen. die Maschine.
- f. Während des Betriebs ist diese Maschine Erzeugt hohe Temperaturen , daher bitte vorsichtig sein. Um Verbrennungen herum in der Nähe der Warmluftauslässe.
- g. Kinder und Personen ohne Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten müssen beaufsichtigt werden; die Benutzung durch sie ohne Aufsicht ist nicht gestattet.
- h. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder einer ähnlichen Abteilung ausgetauscht werden.
- i. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie

beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

C. Die folgende Folgende Handlungen sind ausdrücklich verboten:

- a. Verwendung des Trockners, wenn dessen Hauptgerät, Netzkabel oder Stecker ist beschädigt.
- b. Modifizieren Die Maschine Struktur oder Reparaturversuche ohne professionelle Hilfe Anweisung nach Feststellung von Fehlern .
- c. Verwendung von Chemikalien zur Reinigung der Maschine.
- d. Die Maschine in Wasser eintauchen für Reinigung oder Reinigung der Oberfläche des Hauptkörpers mit Wasser.
- e. Bewegen der Maschine während des Betriebs.
- f. Wenn der Impellermotor stoppt (keine Luft mehr austritt), Die Stromzufuhr sollte sofort unterbrochen werden.
- g. Versuch um die Maschine dich selbst, wenn Es ist kurzgeschlossen oder defekt .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACCHINA PER ESSICCARRE LA FRUTTA
MODELLO: H 8 -C001

MODELLO : H8-C001



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Informazioni della FCC: ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'utilizzo

dell'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC.

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

AVVERTENZA: Qualsiasi modifica o alterazione a questo prodotto non espressamente approvata dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, cosa che può essere determinata spegnendo e riaccendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure.

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
	Attenzione: solo per uso interno.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



AVVERTIMENTO : Tutti gli apparecchi elettrici sono soggetti a rischio di incendio e scosse elettriche, che possono causare lesioni personali. Leggete attentamente questo manuale e seguite le precauzioni di sicurezza riportate di seguito.

1. Verificare che la tensione utilizzata sia conforme alla tensione nominale del prodotto.
2. Non toccare le superfici calde, utilizzando di solito dei feltrini resistenti al calore o altri supporti finché l'apparecchio non si raffredda.
3. Si prega di non utilizzare componenti di produttori diversi da quelli indicati. Ciò potrebbe causare danni all'utente o rappresentare un potenziale pericolo.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'unità principale, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
5. Scollegare la spina quando è pulita e non in uso. Prima di installare le parti di smontaggio e gli strumenti di pulizia, assicurarsi che siano completamente freddi.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal

produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona con qualifiche analoghe, al fine di evitare pericoli.

7. Durante il funzionamento dell'apparecchio, alcuni componenti diventano molto caldi e non devono essere a diretto contatto con essi. Il contatto è limitato esclusivamente alla maniglia o alla manopola.

8. Quando si rimuove la spina, afferrare la spina e tirare il cavo di alimentazione, senza stratonare.

9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo né appoggiarlo su una superficie calda.

10. Non avvicinarsi a gas infiammabili o forni elettrici e non inserirli in forni caldi.

11. Non utilizzare spazzole metalliche per la pulizia.

12. Abbiate cura di questo apparecchio e non permettete ai bambini di età inferiore agli 8 anni di prenderlo in mano e di utilizzare il cavo di alimentazione.

13. Non spostare l'apparecchio quando contiene olio caldo o altri liquidi caldi.

14. Non utilizzare all'aperto. Non utilizzare gli apparecchi per scopi diversi da quelli previsti.

15. Non coprire gli apparecchi con asciugamani o altri oggetti per garantire la circolazione di calore e vapore. Quando gli apparecchi sono coperti o a contatto con materiali infiammabili, sono soggetti a incendi.

16. Gli apparecchi non possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio.

17. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio .

18. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

19. La parte principale dell'apparecchio non deve essere lavata con acqua. Quando si utilizza un panno per la pulizia, è necessario prestare attenzione affinché l'acqua non penetri nella parte principale

dell'apparecchio, al fine di evitare cortocircuiti, danni o perdite durante il successivo utilizzo.

20. Attenzione al vapore caldo. Quando l'apparecchio è in funzione, genera calore ed emette vapore. Adottare le misure appropriate per prevenire lesioni e ustioni.

21. L'apparecchio non può essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

22. Questo apparecchio è adatto per uso domestico e scopi simili.

23. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni .

24. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, poi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare, ruotare qualsiasi comando su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

25. Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una delle lamelle è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, capovolgerla. Se continua a non entrare, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

26. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili prolunghe che possono essere utilizzate prestando attenzione. Se si utilizza una prolunga: la potenza elettrica nominale della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; il cavo deve essere sistemato in modo che non penda sul piano di lavoro o sul tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o causare inciampi accidentali.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno da parte di adulti e non è un giocattolo.

Introduzione all'essiccatore per frutta

A. Breve introduzione

La macchina per l'essiccazione della frutta è adatta per frutta, verdure, carne, pescare, erbe, ecc., Ed è perfetto per preparare snack per animali domestici.

B. Breve descrizione del prodotto



C. Analisi del prodotto Immagine

- ① Interruttore ② Illuminazione ③ Impostazione dell'ora
④ Impostazione della temperatura ⑤ Riduci ⑥ Aumenta
⑦ Indicatore LED ⑧ Spia di avviamento ⑨ Spia di avviamento della macchina
⑩ Interruttore rotante



Principio di funzionamento del prodotto

La macchina per l'essiccazione della frutta è dotata di riscaldatore, motore a girante, controllo della temperatura e interruttore di alimentazione.

- Adotta un tubo di riscaldamento a forma di aletta per guidare fuori il vento caldo e l'aria si forma calda circolazione per raffreddare e asciugare.
- È possibile regolare il tempo e la temperatura tramite il controllo della temperatura.
- Per cambiare l'unità di temperatura da Celsius a Fahrenheit, tenere premuto il pulsante della temperatura per 5 secondi a dispositivo spento. Rilasciarlo Quando senti un suono ding-dong, l'unità verrà modificata la prossima volta che riaccendi l'apparecchio. L'operazione è la stessa della conversione da Fahrenheit a Celsius.

Prodotto Caratteristiche

- Questi prodotti di questa serie stanno riscuotendo un grande successo di vendite nell'UE e negli Stati Uniti.
- Sono a risparmio energetico, con basso consumo di energia, e possono essiccare verdura, frutta, erbe, fagioli, carne, pesce, pane, funghi e altro ancora. Con aria calda per asciugarli, no vengono aggiunti pigmenti, adesivi o aromi. Allo stesso tempo, Le proprietà nutritive rimangono intatte e la durata di conservazione è maggiore. È molto pratico preparare cibi naturali e ricchi di sapore per singoli o famiglie. La frutta secca si differenzia dalla frutta fresca perché contiene minerali e sostanze nutritive preservate.
- La temperatura non supererà i 212°F, preservando le proprietà nutritive degli alimenti.

Il design con temperatura regolabile consente di impostare temperature diverse a seconda del tipo di alimento, per ottenere risultati ottimali.

- Il design a più strati consente la personalizzazione fai-da-te in base alle proprie esigenze.

Progresso operativo

a. Normalmente, le temperature consigliate per i diversi alimenti sono le seguenti: Erbe aromatiche/Fiori: 60 °C Pane: 60 °C Frutta: 70 °C Carne/Pesce: 70 °C

Il tempo di asciugatura è determinato dallo spessore dell'alimento (anche la temperatura e l'umidità ambientale hanno una certa influenza). Più sottile è l'alimento, più velocemente si asciugherà.

b. Posizionare gli alimenti pretrattati sui vassoi e regolare la temperatura al livello desiderato. Frutta e verdura non devono superare i 70 °C per evitare la decomposizione degli alimenti.

vitamine. Alcuni frutti hanno uno strato protettivo naturale che impedisce l'essiccazione; quando si essiccano questi frutti, si consiglia di bollirli per 1-2 minuti, quindi immergerli in acqua fredda.

prima dell'essiccazione.

c. Quando la macchina è accesa, uscirà un flusso d'aria dalla porta anteriore e si sentirà il rumore di funzionamento della macchina.

d. Selezionare il tempo di essiccazione in base ai diversi alimenti e alle preferenze personali (morbido o croccante). La frutta secca può essere conservata in sacchetti ermetici, bottiglie sigillate e poi riposta in frigorifero.

e. Dopo aver collegato la macchina, toccare la spia luminosa sul pannello, premere delicatamente il

Premere il pulsante, quindi impostare il tempo di asciugatura desiderato.

Successivamente, regolare la temperatura al livello desiderato. La macchina funzionerà solo con il tempo e la temperatura impostati. Il tempo deve essere di almeno 0,5 ore e la temperatura deve essere superiore a 84°F (29°C).

Gestione della pre-manipolazione e dell'essiccazione degli alimenti

1) Pre-lavorazione della frutta

a. Pulisci la frutta ed elimina quella marcia.

- b. Tagliate la frutta a pezzi. Per evitare l'ossidazione e i cambiamenti di colore, potete immergere i pezzi di frutta in limonata, acqua salata o succo d'ananas per 10 minuti, quindi asciugarli.
- c. Se desideri che la frutta abbia un aroma particolare, puoi aggiungere cannella in polvere, cocco in polvere o olio di cocco.
- d. Prendete 1/4 di succo e 2 tazze d'acqua (meglio se naturale) e immergete la frutta per circa 2 ore (fate attenzione all'abbinamento tra succo e frutta, ad esempio succo di mela per le mele) per mantenere il colore, il sapore e l'aroma naturali del cibo essiccato.

2) Pre-maneggiare le verdure

- a. Utilizzare vapore, acqua bollente o olio per trattare verdure come fagiolini, cavolfiori, asparagi, patate e così via.
- b. Immergere le verdure preparate in acqua bollente per 3-5 minuti. Scolarle e poi disporle sui vassoi per l'asciugatura.
- c. In alternativa, potete immergere le verdure nella limonata per 2 minuti. (Potete scegliere uno qualsiasi dei metodi sopra descritti.)

3) Pre-trattamento della carne

- a. Tagliare la carne a fettine sottili o a strisce.
- b. Lessare la carne in acqua pulita, scolarla e poi asciugarla.
- c. Marinare la carne con gli ingredienti per due ore, poi potete cuocerla al vapore o bollirla. Dopo averla scolata, la carne può essere asciugata.

4) Suggerimenti per l'essiccazione di erbe e fiori

- a. Foglie fresche essiccate.
- b. Dopo l'essiccazione, conservateli in sacchetti di carta o bottiglie sigillate e riponeteli in un luogo ombreggiato .

Precauzioni e avvertenze di sicurezza

A. Precauzioni per l'uso

- a. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e assicurarsi che nulla ostruisca la ventola prima dell'uso.
- b. Il tempo di funzionamento massimo non deve superare le 48 ore per evitare di comprometterne la durata .

- c. Durante il funzionamento della macchina, non aggiungere acqua o liquidi. È consentita una piccola quantità d'acqua sui vassoi.
- d. Tenere gli alimenti lontani dalla macchina quando è in funzione, ad almeno 2 metri di distanza.
- e. Durante l'asciugatura, assicurarsi che l'aria calda circoli naturalmente. Non sovraccaricare i vassoi con cibo pesante o impilare il cibo. Cibo diverso ha tempi di asciugatura diversi. (Nota: assicurarsi che i vassoi sono posizionati correttamente quando l'apparecchio è in funzione. Se il cibo non si asciuga completamente entro un giorno, è possibile riprendere l'asciugatura il giorno successivo. Conservare il cibo non asciugato in sacchetti sigillati per evitare l'umidità.
- f. Mentre la macchina è in funzione, la temperatura vicino alla ventilazione dell'aria è più alta. Per garantire un'adeguata asciugatura degli alimenti, si consiglia di cambiare la posizione dei vassoi.
- g. Dopo l'essiccazione, se il cibo non viene utilizzato immediatamente, conservarlo in sacchetti sigillati e riporlo in frigorifero.
- h. Dopo aver utilizzato la macchina, pulire immediatamente i vassoi. I vassoi possono essere lavati o messi a bagno. Se sono presenti residui di frutta o carne che non possono essere rimossi, si consiglia di mettere i vassoi a bagno in acqua pulita e poi lavarli nuovamente.

B. Avviso di sicurezza

Per utilizzare l'apparecchio in sicurezza, leggere attentamente questo manuale. Questa serie di essiccatori per frutta è adatta esclusivamente all'uso domestico e in ambienti simili. Avviso importante: questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto individuale.

- a. II/La frutta La macchina essiccatrice appartiene alla categoria dei dispositivi che richiedono la supervisione umana.
- b. Mettere il cibo sui vassoi puliti, e non è consentito per permettere goccia d'acqua sulla fondo interno del riscaldatore elettrico, oppure ci sarà essere un cortocircuito.
- c. Non sovraccaricare i vassoi con troppo cibo, poiché ciò influirà sulla tempo di asciugatura e efficacia.

- d. Assicurarsi che il collegamento elettrico sia correttamente messo a terra e corrisponda alla tensione indicata localmente. e alimentazione elettrica.
- e. Evita di condividere la presa con altri dispositivi che consumano molta energia durante l'utilizzo la macchina.
- f. Durante il funzionamento, questa macchina genera temperature elevate , quindi si prega di fare attenzione fare attenzione a non ustionarsi intorno alle prese d'aria calda.
- g. Sorvegliare i bambini e coloro che non hanno esperienza nell'uso di tali macchine e non permettere loro di utilizzarle senza supervisione.
- h. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da personale specializzato del produttore, del suo reparto di assistenza o di reparti simili.
- i. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

C. Il seguente Sono vietate in particolare le seguenti azioni:

- a. Utilizzare l'asciugatrice quando il suo corpo principale, il cavo di alimentazione o tappo è danneggiato.
- b. Modificare IL della macchina struttura o tentare riparazioni senza professionista istruzioni dopo l'identificazione dei guasti .
- c. Utilizzare prodotti chimici per pulire la macchina.
- d. Immergere la macchina in acqua per pulire o pulire il superficie del corpo principale ricoperta d'acqua.
- e. Spostare la macchina mentre è in funzione.
- f. Se il motore della girante si ferma (non esce aria), il L'alimentazione elettrica deve essere interrotta immediatamente.
- g. Tentativo per riparare il macchina te stesso quando È in cortocircuito o rotto .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MÁQUINA SECADORA DE FRUTAS

MODELO: H 8 -C001

MODELO : H8-C001



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.



Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: ¡ Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el

equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el producto, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.

	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
	Advertencia: Solo para uso en interiores.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA : Todos los aparatos eléctricos conllevan riesgo de incendio y descarga eléctrica, pudiendo causar lesiones personales. Lea este manual y siga las precauciones de seguridad que se indican a continuación.

1. Compruebe si el voltaje que utiliza coincide con el voltaje nominal del producto.
2. No toque las superficies calientes, generalmente utilizando almohadillas resistentes al calor u otros soportes, hasta que el aparato se enfríe.
3. No utilice componentes de fabricantes no autorizados. Esto podría perjudicar al usuario o suponer un riesgo potencial.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad principal, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desconecte el enchufe cuando esté limpio y no esté en uso. Antes de instalar las piezas de desmontaje y las herramientas de limpieza, asegúrese de que estén completamente frías.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada

para evitar un peligro.

7. Durante el funcionamiento del aparato, algunos componentes se calientan mucho y no deben entrar en contacto directo con ellos. El contacto debe limitarse únicamente al asa o al mando.

8. Al retirar el enchufe, sujételo y tire del cable de alimentación, sin tirar del cable.

9. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre la mesa ni lo coloque sobre una superficie caliente.

10. No se acerque a gases inflamables ni a hornos eléctricos ni los introduzca en un horno caliente.

11. No utilice un cepillo de limpieza metálico para limpiar.

12. Cuide bien este aparato, no permita que el niño menor de 8 años tome el aparato ni su cable de alimentación.

13. No mueva el aparato cuando haya aceite caliente u otros líquidos calientes en su interior.

14. No lo utilice al aire libre. No utilice los aparatos para otros fines.

15. No cubra los electrodomésticos con toallas u otros objetos para garantizar la circulación del calor y el vapor. Cuando los electrodomésticos están cubiertos o en contacto con materiales inflamables, son propensos a incendiarse.

16. Los aparatos no pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si no han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato.

17. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato .

18. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

19. El mecanismo principal de los utensilios no debe lavarse con agua. Al usar un paño para limpiar, se debe tener cuidado de evitar que entre agua en el mecanismo principal, para prevenir cortocircuitos, daños o fugas en el segundo uso.

20. Preste atención al vapor caliente. Cuando el aparato está en

funcionamiento, genera calor y emite vapor. Tome las medidas adecuadas para evitar lesiones y quemaduras.

21. El aparato no puede funcionar como un temporizador externo ni como un sistema de control remoto independiente.

22. Este aparato es adecuado para uso doméstico y fines similares.

23. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones .

24. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.

25. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aún así no encaja, contacte con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

26. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay cables de extensión disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se usa un cable de extensión: la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato; el cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. Este producto es solo para uso en interiores por adultos y no es un juguete.

Introducción al secador de frutas

A. Breve introducción

La máquina secadora de frutas es adecuada para frutas, verduras, carne, pez, hierbas, etc., y es perfecta para preparar bocadillos para mascotas.

B. Imagen breve del producto



C. Imagen de análisis del producto

- ① Interruptor ② Iluminación ③ Ajuste de hora
④ Ajuste de temperatura ⑤ Reducir ⑥ Aumentar
⑦ Indicador LED ⑧ Luz de arranque ⑨ Luz de arranque de la máquina
⑩ Interruptor giratorio



Principio de funcionamiento del producto

La máquina secadora de fruta está equipada con un calentador, un motor impulsor, Control de temperatura e interruptor de encendido.

- Adopta un tubo de calefacción de tipo aleta para guiar el aire caliente hacia afuera, y el aire forma calor circulación para enfriar y secar.
- Puede ajustar el tiempo y la temperatura mediante el control de temperatura.

·Para cambiar la unidad de temperatura de Celsius a Fahrenheit, mantenga presionado el botón de temperatura durante 5 segundos con el dispositivo apagado. Suéltelo. Cuando oiga un sonido de ding-dong, la unidad se cambiará la próxima vez que encienda la máquina. Es el mismo proceso que convertir grados Fahrenheit a Celsius.

Producto Características

- Estos productos de la serie tienen mucho éxito de ventas en la UE y EE.UU.

- Son de bajo consumo energético, y pueden secar verduras, frutas, hierbas, frijoles, carne, pescado, pan, champiñones y más. Con aire caliente para secarlos, no se añade pigmento, adhesivo o sabor. Al mismo tiempo, Los nutrientes permanecen intactos y el tiempo de conservación es mayor. Es muy práctico preparar alimentos naturales con un sabor intenso para personas o familias. La fruta deshidratada se diferencia de la fruta fresca en que contiene minerales y conserva sus nutrientes.

- La temperatura no superará los 212 °F, preservando así los nutrientes de los alimentos.

El diseño de temperatura regulable le permite configurar diferentes temperaturas según los distintos alimentos para obtener los mejores resultados.

- El diseño multicapa permite una personalización a medida según tus necesidades.

Progreso operativo

a. Normalmente, las temperaturas sugeridas para diferentes alimentos son las siguientes: Hierbas/Flores: 140 °F Pan: 140 °F Fruta: 158 °F

Carne/Pescado: 158 °F

El tiempo de secado viene determinado por el grosor del alimento (la

temperatura y la humedad ambiental también influyen). Cuanto más fino sea el alimento, más rápido se secará.

b. Coloque los alimentos previamente manipulados en las bandejas y ajuste la temperatura al nivel deseado. Las frutas y verduras no deben exceder los 158 °F para evitar que se descompongan.

vitaminas. Algunas frutas tienen una capa protectora natural para evitar que se sequen; al secar dichas frutas, se sugiere hervirlas durante 1-2 minutos y luego sumergirlas en agua fría.

antes de secar.

c. Cuando la máquina esté encendida, saldrá un flujo de aire por la puerta frontal y oírás el ruido de funcionamiento de la máquina.

d. Seleccione el tiempo de secado según los diferentes alimentos y las preferencias personales (blando o crujiente). La fruta deshidratada se puede almacenar en bolsas herméticas, botellas selladas y luego refrigerar.

e. Después de enchufar la máquina, toque la luz indicadora en el panel, presione suavemente el

Presione el botón y luego configure el tiempo de secado deseado. A continuación, ajuste la temperatura al nivel deseado. La máquina solo funcionará bajo el tiempo y la temperatura configurados. El tiempo debe ser de al menos 0,5 horas y la temperatura debe ser superior a 84 °F.

Manipulación previa de alimentos y gestión de alimentos secos

1) Preparación previa de la fruta

a. Limpie la fruta y retire las que estén podridas.

b. Corta la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y los cambios de color, puedes remojar los trozos de fruta en limonada, agua salada o jugo de piña durante 10 minutos y luego secarlos.

c. Si quieres que la fruta tenga un aroma especial, puedes añadirle canela

en polvo, coco rallado o aceite de coco.

d. Tome 1/4 de taza de jugo y 2 tazas de agua (si es natural, mejor) y sumerja la fruta durante aproximadamente 2 horas (tenga en cuenta la combinación de jugo y fruta, como jugo de manzana para manzanas) para mantener el color, el sabor y el aroma naturales del alimento deshidratado.

2) Preparación previa de las verduras

a. Utilice vapor, agua hirviendo o aceite para manipular verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, patatas, etc.

b. Ponga las verduras preparadas en agua hirviendo durante 3-5 minutos. Escúrralas y luego colóquelas en las bandejas de secado.

c. Alternativamente, puedes remojar las verduras en limonada durante 2 minutos. (Puedes seleccionar cualquiera de los métodos anteriores).

3) Preparación de la carne

a. Corta la carne en trozos o tiras finas.

b. Hierva la carne con agua limpia, escúrrala y luego séquela.

c. Marina la carne con los ingredientes durante dos horas, luego puedes cocinarla al vapor o hervirla. Después de escurrirla, puedes secarla.

4) Sugerencias para el secado de hierbas y flores

a. Hojas frescas secas.

b. Una vez secos, guárdelos en bolsas de papel o botellas selladas y colóquelos en un lugar sombreado .

Aviso de precauciones y seguridad

A. Precauciones en el uso

a. Coloque la máquina sobre una plataforma plana y asegúrese de que no haya nada que obstruya el ventilador de aire antes de usarla.

b. El tiempo máximo de funcionamiento no debe exceder las 48 horas para evitar afectar su vida útil .

c. Cuando la máquina esté funcionando, no agregue agua ni líquidos. Se permite una pequeña cantidad de agua en las bandejas.

d. Mantenga los objetos inflamables alejados de la máquina mientras esté funcionando, al menos a 2 metros de distancia.

- e. Durante el secado, asegúrese de que el aire caliente circule de forma natural. No sobrecargue las bandejas con alimentos pesados ni apile los alimentos. Los diferentes alimentos tienen diferentes tiempos de secado. (Nota: Asegúrese de que las bandejas se colocan correctamente cuando la máquina está encendida. Si los alimentos no se pueden secar en un día, puede continuar el secado al día siguiente. Guarde los alimentos sin secar en bolsas selladas para evitar la humedad.
- f. Mientras la máquina está funcionando, la temperatura cerca de la ventilación es más alta. Para garantizar un secado adecuado de los alimentos, sugerimos cambiar la posición de las bandejas.
- g. Una vez que los alimentos estén secos, si no se van a usar inmediatamente, guarde los alimentos secos en bolsas selladas y colóquelas en el refrigerador.
- h. Después de usar la máquina, limpie las bandejas inmediatamente. Las bandejas se pueden lavar o remojar. Si hay residuos de fruta o carne que no se pueden limpiar, sugerimos remojar las bandejas en agua limpia y luego lavarlas de nuevo.

B. Aviso de seguridad

Para utilizar la máquina de forma segura, lea atentamente este manual. Esta serie de secadoras de fruta es apta únicamente para uso doméstico y lugares similares. Aviso especial: Esta máquina no puede funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto individual.

- a. El fruto La secadora pertenece a la categoría de aparatos que requieren supervisión humana.
- b. Colocar la comida en las bandejas limpias, y no está permitido dejar gota de agua sobre el parte inferior interna del calentador eléctrico, o habrá ser un cortocircuito.
- c. No sobrecargue las bandejas con demasiada comida, ya que afectará el tiempo de secado y eficacia.
- d. Asegúrese de que la conexión de alimentación esté conectada a tierra de forma segura y coincida con la tensión indicada localmente. y fuente de alimentación.
- e. Evite compartir el enchufe con otros dispositivos que consumen mucha

energía mientras está en uso. la máquina.

f. Mientras está en funcionamiento, esta máquina genera altas temperaturas , así que tenga cuidado. cerca de las rejillas de ventilación de aire caliente para evitar quemaduras.

g. Supervise a los niños y a quienes no tengan experiencia en el uso de dichas máquinas, y no les permita usarlas sin supervisión.

h. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares.

i. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

C.El siguiente Se prohíben específicamente las siguientes acciones:

a. Utilizar la máquina secadora cuando su cuerpo principal, cable de alimentación o enchufar está dañado.

b. Modificación el máquina estructura o intentar reparaciones sin un profesional Instrucciones tras identificar fallos .

c. Utilizar productos químicos para limpiar la máquina.

d. Sumergir la máquina en agua para limpieza o limpieza de la la superficie del cuerpo principal con agua.

e. Mover la máquina mientras está en funcionamiento.

f.Si el motor del impulsor se detiene (no sale aire), el Se debe cortar el suministro eléctrico de inmediato.

g. Intentando para reparar el máquina tú mismo cuando Está en cortocircuito o roto .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

SUSZARKA DO OWOCÓW

MODEL:H 8 -C001

MODEL : H8-C001



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Informacje FCC: UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do

korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

- 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Produkt ten został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków.

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem.
- Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

WAŻNE ZABEZPIECZENIA



OSTRZEŻENIE : Ogień i porażenie prądem występują we wszystkich urządzeniach elektrycznych i mogą spowodować obrażenia ciała.

Przeczytaj tę instrukcję i zastosuj się do poniższych środków ostrożności.

1. Sprawdź, czy napięcie, którego używasz, jest zgodne z napięciem znamionowym produktu.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni, zazwyczaj stosując podkładki odporne na ciepło lub inne podpórki, dopóki urządzenie nie ostygnie.
3. Nie należy używać komponentów pochodzących od niewskazanych producentów. Może to spowodować obrażenia użytkownika lub potencjalne zagrożenie.
4. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj jednostki głównej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
5. Odłączaj wtyczkę od gniazdka, gdy jest czysta i nieużywana. Przed montażem części zamiennych i narzędzi czyszczących upewnij się, że narzędzia całkowicie ostygły.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych

kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

7. Podczas pracy urządzenia niektóre elementy są bardzo gorące i nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu. Kontakt jest ograniczony wyłącznie do uchwytu lub pokrętła.

8. Odłączając wtyczkę, chwyć ją i pociągnij za przewód zasilający. Nie ciągnij za przewód.

9. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał ze stołu lub kładł się na gorącej powierzchni.

10. Nie zbliżaj się do gazów łatwopalnych i pieców elektrycznych, ani nie umieszczaj ich w gorącym piekarniku.

11. Do czyszczenia nie należy używać metalowej szczotki czyszczącej.

12. Należy dbać o urządzenie. Nie pozwalaj dzieciom poniżej 8 lat zabierać urządzenia ani jego przewodu zasilającego.

13. Nie należy przenosić urządzenia, jeżeli w urządzeniu znajduje się gorący olej lub inna gorąca ciecz.

14. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie używaj urządzenia do innych celów.

15. Nie przykrywaj urządzeń ręcznikami ani innymi przedmiotami, aby zapewnić przepływ ciepła i pary. Urządzenia przykryte lub mające kontakt z materiałami łatwopalnymi są podatne na pożar.

16. Urządzenia nie mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia.

17. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem .

18. Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją bez nadzoru.

19. Głównego urządzenia do mycia naczyń nie należy myć w wodzie. Podczas czyszczenia ściereczką należy uważać, aby woda nie dostała się do głównego urządzenia, aby uniknąć zwarcia, uszkodzenia lub wycieku podczas ponownego użycia.

20. Zwróć uwagę na gorącą parę. Podczas pracy urządzenie wytwarza ciepło i emituje parę. Podejmij odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec obrażeniom i poparzeniom.
21. Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
22. Urządzenie to nadaje się do użytku domowego i podobnych celów.
23. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia .
24. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
25. To urządzenie jest wyposażone w wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do gniazdka spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy podejmować żadnych prób modyfikacji wtyczki.
26. Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Przedłużacze są dostępne i można ich używać, pod warunkiem zachowania ostrożności. W przypadku używania przedłużacza: Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza powinny być co najmniej tak wysokie, jak parametry elektryczne urządzenia; przewód powinien być ułożony tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub o który można by się przypadkowo potknąć.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń przez osoby dorosłe i nie jest zabawką.

Wprowadzenie do suszarki do owoców

A. Krótkie wprowadzenie

Suszarka do owoców nadaje się do owoce, warzywa, mięso, ryba, zioła, itp., i doskonale nadaje się do przygotowywania przekąsek dla zwierząt.

B. Krótki opis produktu



C. Analiza produktu

- ①Przełącznik ②Oświetlenie ③Ustawienie czasu
- ④Ustawienie temperatury ⑤Zmniejszenie ⑥Zwiększenie
- ⑦Wskaźnik LED ⑧Lampka kontrolna startu ⑨ Lampka kontrolna rozruchu maszyny
- ⑩Przełącznik obrotowy



Zasada działania produktu

Suszarka do owoców wyposażona jest w grzałkę, silnik wirnikowy, regulacja temperatury i wyłącznik zasilania.

- Zastosowano rurę grzewczą w postaci żeberka, która odprowadza gorący wiatr, a powietrze tworzy gorącą parę cyrkulującą w celu schłodzenia i wysuszenia.
- Czas i temperaturę można regulować za pomocą pokrętki temperatury.
- Aby zmienić jednostkę temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita, naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury przez 5 sekund, gdy urządzenie jest wyłączone. Puść go. Gdy usłyszysz dźwięk ding-dong. Jednostka zostanie zmieniona przy następnym włączeniu urządzenia. Jest to ta sama operacja, co zamiana stopni Fahrenheita z powrotem na stopnie Celsjusza.

Produkt Cechy

- Produkty z tej serii cieszą się dużą popularnością w UE i USA.
 - Są energooszczędne, zużywają mało prądu i mogą suszyć warzywa, owoce, zioła, fasola, mięso, ryby, chleb, grzyby i wiele innych. Z gorącym powietrzem do suszenia, nie Dodawany jest pigment, klej lub aromat. Jednocześnie Wartości odżywcze pozostają nienaruszone, a czas ich przechowywania jest dłuższy. To bardzo wygodne rozwiązanie, aby przygotować naturalną żywność o bogatym smaku dla osób lub rodzin. Suszone owoce różnią się od świeżych owoców tym, że zawierają substancje mineralne i substancje odżywcze.
 - Temperatura nie przekroczy 212°F, co pozwoli zachować wartości odżywcze żywności.
- Konstrukcja z regulowaną temperaturą pozwala na ustawienie różnych temperatur w zależności od przygotowywanych potraw, co pozwala uzyskać najlepsze rezultaty.
- Wielowarstwowa konstrukcja pozwala na samodzielną personalizację w zależności od potrzeb.

Postęp operacyjny

a. Zwykle sugerowane temperatury dla różnych produktów spożywczych są następujące: Zioła/kwiaty: 140°F Chleb: 140°F Owoce: 158°F Mięso/ryby: 158°F

Czas suszenia zależy od grubości żywności (wpływ mają również temperatura otoczenia i wilgotność). Im cieńsza żywność, tym szybciej wyschnie.

b. Umieść wstępnie przygotowane jedzenie na tackach i dostosuj temperaturę do pożądanego poziomu. Temperatura owoców i warzyw nie powinna przekraczać 70°C, aby uniknąć ich zepsucia.

witaminy. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną zapobiegającą wysychaniu. Susząc takie owoce, zaleca się gotowanie ich przez 1-2 minuty, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie.

przed suszeniem.

c. Po włączeniu urządzenia, przez przednie drzwiczki będzie wydobywał się strumień powietrza, a Ty będziesz słyszeć dźwięk pracy urządzenia.

d. Wybierz czas suszenia w zależności od rodzaju żywności i osobistych preferencji (miękkie lub chrupiące). Suszone owoce można przechowywać w szczelnych torebkach, zamkniętych butelkach, a następnie w lodówce.

e. Po podłączeniu urządzenia do prądu dotknij kontrolki na panelu i delikatnie naciśnij

Naciśnij przycisk, a następnie ustaw żądany czas suszenia. Następnie dostosuj temperaturę do żądanego poziomu. Urządzenie będzie pracować tylko w ustawionym czasie i temperaturze. Czas suszenia musi wynosić co najmniej 0,5 godziny, a temperatura musi być wyższa niż 29°C.

Wstępna obróbka żywności i zarządzanie suchym

1) Wstępna obróbka owoców

a. Oczyszczyć owoce i usunąć te zgniłe

b. Pokrój owoce na kawałki. Aby uniknąć utleniania i zmiany koloru, możesz namoczyć kawałki owoców w lemoniadzie, słonej wodzie lub soku

ananasowym przez 10 minut, a następnie je wysuszyć.

c. Jeśli chcesz, aby owoce miały wyjątkowy aromat, możesz dodać do nich cynamon w proszku, wiórki kokosowe lub olej kokosowy.

d. Wymieszaj 1/4 soku z 2 szklankami wody (jeśli naturalna, to lepiej) i zanurz owoce w wodzie na około 2 godziny (pamiętaj o tym, aby sok i owoce do siebie pasowały, np. sok jabłkowy do jabłek), aby zachować naturalny kolor, smak i aromat suszonego jedzenia.

2) Wstępna obróbka warzyw

a. Do gotowania warzyw, takich jak zielona fasolka, kalafior, szparagi, ziemniaki itp., używaj pary, wrzącej wody lub oleju.

b. Przygotowane warzywa włożyć do wrzącej wody na 3-5 minut. Odcedzić, a następnie ułożyć na tackach do suszenia.

c. Alternatywnie możesz namoczyć warzywa w lemoniadzie przez 2 minuty. (Możesz wybrać dowolną z powyższych metod.)

3) Wstępna obróbka mięsa

a. Pokrój mięso na cienkie kawałki lub paski.

b. Mięso ugotować w czystej wodzie, odcedzić i osuszyć.

c. Marynuj mięso z dodatkami przez dwie godziny, a następnie ugotuj je na parze lub w wodzie. Po odsączeniu mięso można osuszyć.

4) Suszenie ziół i kwiatów – sugestie

a. Susz świeże liście.

b. Po wysuszeniu przechowuj je w papierowych torbach lub zamkniętych butelkach i umieść w zacienionym miejscu .

Środki ostrożności i informacje dotyczące bezpieczeństwa

A. Środki ostrożności podczas stosowania

a. Przed użyciem należy ustawić urządzenie na płaskiej platformie i upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora.

b. Maksymalny czas pracy nie powinien przekraczać 48 godzin, aby nie wpłynąć na żywotność urządzenia .

- c. Podczas pracy urządzenia nie należy dodawać wody ani żadnych płynów. Dozwolone jest pozostawienie niewielkiej ilości wody na tackach.
- d. Trzymaj przedmioty łatwopalne z dala od pracującego urządzenia, w odległości co najmniej 2 metrów.
- e. Podczas suszenia należy zapewnić naturalny przepływ gorącego powietrza. Nie należy przeciążać tacek ciężkim jedzeniem ani układać żywności w stosy. Różne produkty spożywcze mają różny czas suszenia. (Uwaga: należy zapewnić (Jeśli żywności nie uda się wysuszyć w ciągu jednego dnia, można kontynuować suszenie następnego dnia. Przechowuj niewysuszoną żywność w szczelnie zamkniętych workach, aby uniknąć wilgoci.)
- f. Podczas pracy maszyny temperatura w pobliżu otworów wentylacyjnych jest wyższa. Aby zapewnić odpowiednie wysuszenie żywności, sugerujemy zmianę położenia tacek.
- g. Po wysuszeniu żywności, jeśli nie będzie ona od razu używana, należy ją przechowywać w szczelnie zamkniętych torebkach i włożyć do lodówki.
- h. Po użyciu urządzenia należy niezwłocznie wyczyścić tacki. Tacki można umyć lub namoczyć. Jeśli nie można usunąć resztek owoców lub mięsa, zalecamy namoczenie tacek w czystej wodzie, a następnie ponowne umycie.

B. Informacja o bezpieczeństwie

Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Ta seria suszarek do owoców przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego i podobnych miejsc. Uwaga: Urządzenia tego nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani indywidualnego systemu zdalnego sterowania.

- a. Ten owoc Suszarka należy do urządzeń monitorowanych przez człowieka.
- b. Umieścić jedzenie na wyczyszczonych tackach, nie jest to dozwolone do wynajęcia kropla wody na wewnętrzną dolną część grzejnika elektrycznego, lub będzie być zwarcie.
- c. Nie przeładowuj tacek zbyt dużą ilością jedzenia, ponieważ może to mieć wpływ na czas suszenia i skuteczność.

- d. Upewnij się, że przyłączy zasilania jest bezpiecznie uziemione i zgodne z lokalnym napięciem. i zasilanie.
- e. Unikaj dzielenia gniazdka z innymi urządzeniami, które zużywają dużo energii podczas korzystania z niego. maszyna.
- f. Podczas pracy tej maszyny generuje wysokie temperatury , więc proszę zachować ostrożność wokół otworów wentylacyjnych gorącego powietrza, aby uniknąć oparzeń.
- g. Nadzoruj dzieci i osoby, które nie mają doświadczenia w korzystaniu z takich urządzeń i nie pozwalaj im korzystać z nich bez nadzoru.
- h. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć niebezpieczeństwa, jego wymianę należy powierzyć fachowcom z działu produkcji, działu konserwacji lub podobnych działów.
- i. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

C. Ten następny działania są szczególnie zabronione:

- a. Używanie suszarki, gdy jej główna część, kabel zasilający lub wtyczka jest uszkodzony.
- b. Modyfikacja ten maszyny konstrukcja lub podejmowanie prób naprawy bez pomocy fachowca instrukcja po zidentyfikowaniu usterek .
- c. Czyszczenie maszyny środkami chemicznymi.
- d. Zanurzenie maszyny w wodzie na czyszczenie lub czyszczenie powierzchnię głównego ciała wodą.
- e. Przenoszenie maszyny podczas jej pracy.
- f. Jeśli silnik wirnika zatrzyma się (nie będzie wydobywać się powietrze), Należy natychmiast odciąć zasilanie.
- g. Próba naprawić maszynę do szycia, kiedy jest zwarty lub uszkodzony .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FRUITDROOGMACHINE

MODEL: H 8 -C001

MODEL : H8-C001



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	FCC-informatie: LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de

apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te gebruiken ongeldig maken.

Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet volgens de instructies wordt geïnstalleerd en gebruikt, kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt voor radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden te proberen de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen.

- Richt de ontvangstantenne opnieuw uit of verplaats deze.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact in een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



WAARSCHUWING : Brandgevaar en elektrische schokken zijn inherent aan alle elektrische apparaten en kunnen persoonlijk letsel veroorzaken. Lees deze handleiding en volg de onderstaande veiligheidsmaatregelen.

1. Controleer of de spanning die u gebruikt overeenkomt met de nominale spanning van het product.
2. Raak hete oppervlakken niet aan, gebruik hiervoor bij voorkeur hittebestendige onderleggers of andere steunen, totdat het apparaat is afgekoeld.
3. Gebruik geen onderdelen van niet-aangewezen fabrikanten. Dit kan de gebruiker schade berokkenen of een potentieel gevaar opleveren.
4. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het hoofdapparaat, het netsnoer of de stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat schoon is en niet in gebruik. Zorg ervoor dat de gereedschappen volledig zijn afgekoeld voordat u de demontageonderdelen en reinigingsgereedschappen installeert.

6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
7. Tijdens het gebruik van het apparaat worden bepaalde onderdelen erg heet en mogen deze niet direct met elkaar in contact komen. Contact is beperkt tot de handgreep of de knop.
8. Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, pak dan de stekker vast en trek aan het netsnoer; trek niet aan het snoer zelf.
9. Laat het netsnoer niet op tafel hangen en leg het niet op een heet oppervlak.
10. Houd ontvlambare gassen of elektrische ovens uit de buurt en plaats ze niet in een hete oven.
11. Gebruik geen metalen schoonmaakborstel om schoon te maken.
12. Ga zorgvuldig om met dit apparaat en laat kinderen jonger dan 8 jaar het apparaat en het netsnoer niet gebruiken.
13. Verplaats het apparaat niet wanneer er hete olie of andere hete vloeistoffen in het apparaat aanwezig zijn.
14. Niet buitenshuis gebruiken. Apparaten niet voor andere doeleinden gebruiken.
15. Bedek apparaten niet met handdoeken of andere voorwerpen om de warmte- en stoomafvoer te garanderen. Apparaten die bedekt zijn of in contact komen met brandbare materialen, kunnen vlam vatten.
16. Apparaten mogen niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door personen zonder ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat.
17. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen .
18. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
19. Het hoofdgedeelte van het apparaat mag niet met water worden gewassen. Let er bij het schoonmaken met een doek op dat er geen water in het hoofdgedeelte komt, om kortsluiting, schade of lekkage bij

hergebruik te voorkomen.

20. Let op de hete stoom. Tijdens gebruik produceert het apparaat warmte en stoom. Neem de nodige maatregelen om letsel en brandwonden te voorkomen.

21. Het apparaat kan niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

22. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke doeleinden.

23. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken .

24. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek daarna pas het snoer in het stopcontact. Om het apparaat los te koppelen, zet u de schakelaar op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

25. Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, is deze stekker zo ontworpen dat hij slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact past. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai hem dan om. Past hij dan nog steeds niet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Probeer de stekker op geen enkele manier te wijzigen.

26. Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verkleinen dat iemand verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt, mits voorzichtigheid in acht wordt genomen. Indien een verlengsnoer wordt gebruikt: het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens even hoog zijn als het elektrische vermogen van het apparaat; het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of de tafel hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of waar men per ongeluk over kan struikelen.

NALEVINGSVERKLARING

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Dit product is uitsluitend

bedoeld voor gebruik binnenshuis door volwassenen en is geen speelgoed.

Inleiding tot de fruitdroger

A.Korte inleiding

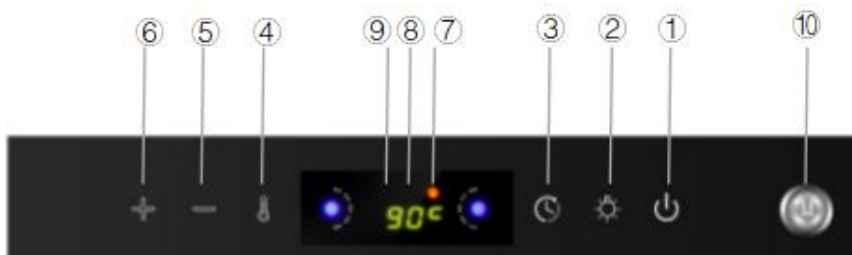
De fruitdroogmachine is geschikt voor vruchten, groenten, vlees, vis, kruiden, enz., En het is perfect voor het maken van snacks voor huisdieren.

B. Productbeschrijving



C.Productanalyse Afbeelding

- ①Schakelaar ②Verlichting ③Tijdstelling
- ④Temperatuurstelling ⑤Verlagen ⑥Verhogen
- ⑦LED-indicator ⑧Startlampje ⑨ Startlampje van de machine
- ⑩ Draaischakelaar



Weringsprincipe van het product

De fruitdroogmachine is uitgerust met een verwarmingselement, een waaiermotor, Temperatuurregeling en aan/uit-schakelaar.

- Het maakt gebruik van een verwarmingsbuis met lamellen om de hete lucht af te voeren, waardoor de lucht warm wordt. Circulatie zorgt voor koeling en droging.
- U kunt de tijd en temperatuur aanpassen met behulp van de temperatuurregelaar.
- Om de temperatuureenheid van Celsius naar Fahrenheit te wijzigen, houdt u de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt terwijl het apparaat is uitgeschakeld. Laat de knop vervolgens los. Als je een ding-dong-geluid hoort, wordt de eenheid gewijzigd wanneer je het apparaat de volgende keer weer inschakelt. Dit is dezelfde procedure als het omrekenen van Fahrenheit naar Celsius.

Product Functies

- Deze productseries zijn erg populair in de EU en de VS.
 - Ze zijn energiezuinig, hebben een laag stroomverbruik en kunnen groenten en fruit drogen. kruiden, bonen, vlees, vis, brood, champignons en meer. Met hete lucht om ze te drogen, nee Er wordt pigment, lijm of smaakstof toegevoegd. Tegelijkertijd, De voedingswaarde blijft behouden en de houdbaarheid is langer. Het is erg handig om op een natuurlijke manier smaakvol voedsel te bereiden voor individuen of gezinnen. Gedroogd fruit verschilt van vers fruit doordat het mineralen en ingesloten voedingsstoffen bevat.
 - De temperatuur zal niet hoger worden dan 100 °C (212 °F), waardoor de voedingswaarde behouden blijft.
- Dankzij de instelbare temperatuur kunt u de temperatuur aanpassen aan verschillende gerechten voor het beste resultaat.
- Het ontwerp met meerdere lagen maakt doe-het-zelf-aanpassingen mogelijk, afgestemd op uw behoeften.

Operationele voortgang

a. Normaal gesproken zijn de aanbevolen temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen als volgt: Kruiden/Bloemen: 60°C Brood: 60°C Fruit: 70°C Vlees/Vis: 70°C

De droogtijd wordt bepaald door de dikte van het voedsel (de omgevingstemperatuur en -vochtigheid hebben ook enige invloed). Hoe dunner het voedsel, hoe sneller het droogt.

b. Plaats het voorbereide voedsel op de trays en stel de temperatuur in op het gewenste niveau. Fruit en groenten mogen niet warmer worden dan 70 °C (158 °F) om te voorkomen dat ze bederven.

vitaminen. Sommige vruchten hebben een natuurlijke bescherm laag die uitdroging voorkomt; bij het drogen van dergelijke vruchten wordt aangeraden ze 1-2 minuten te koken en ze vervolgens in koud water onder te dompelen.

voor het drogen.

c. Wanneer de machine wordt ingeschakeld, komt er lucht uit de voordeur en hoort u het geluid van de machine tijdens gebruik.

d. Kies de droogtijd afhankelijk van het soort voedsel en uw persoonlijke voorkeur (zacht of knapperig). Het gedroogde fruit kan worden bewaard in luchtdichte zakken of afgesloten flessen en vervolgens in de koelkast worden bewaard.

e. Nadat het apparaat is aangesloten, raak het indicatielampje op het paneel aan en druk voorzichtig op de

Druk op de knop en stel vervolgens de gewenste droogtijd in. Stel daarna de temperatuur in op het gewenste niveau. Het apparaat werkt alleen binnen de ingestelde tijd en temperatuur. De droogtijd moet minimaal 0,5 uur zijn en de temperatuur moet hoger zijn dan 29 °C (84 °F).

Voedselvoorbereiding en droogbeheer

1) Fruit voorbehandeling

- a. Maak het fruit schoon en verwijder eventuele rotte exemplaren.
- b. Snijd het fruit in stukjes. Om oxidatie en verkleuring te voorkomen, kunt u de fruitstukjes 10 minuten weken in citroensap, zout water of ananassap en ze vervolgens laten drogen.
- c. Als je wilt dat het fruit een speciaal aroma heeft, kun je er kaneelpoeder, kokospoeder of kokosolie aan toevoegen.
- d. Neem 1/4 kopje sap en 2 kopjes water (bij voorkeur natuurlijk water) en laat het fruit er ongeveer 2 uur in weken (let op de juiste verhouding tussen sap en fruit, bijvoorbeeld appelsap voor appels) om de natuurlijke kleur, smaak en aroma van het gedroogde fruit te behouden.

2) Groente voorbehandelen

- a. Gebruik stoom, kokend water of olie om groenten zoals sperziebonen, bloemkool, asperges, aardappelen, enzovoort te bereiden.
- b. Doe de voorbereide groenten 3-5 minuten in kokend water. Giet ze af en leg ze vervolgens op de droogrekken.
- c. Als alternatief kunt u de groenten 2 minuten in citroensap laten weken. (U kunt een van de bovenstaande methoden kiezen.)

3) Vlees voorbehandelen

- a. Snijd het vlees in dunne plakjes of reepjes.
- b. Kook het vlees in schoon water, giet het af en droog het vervolgens.
- c. Marineer het vlees twee uur lang met de ingrediënten, daarna kunt u het stomen of koken. Na het uitlekken kan het vlees worden gedroogd.

4) Suggesties voor het drogen van kruiden en bloemen

- a. Droge, verse bladeren.
- b. Bewaar ze, nadat ze gedroogd zijn, in papieren zakken of afgesloten flessen en zet ze op een schaduwrijke plek .

Voorzorgsmaatregelen en veiligheidsvoorschriften

A. Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

- a. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er niets de luchtstroom van de ventilator blokkeert voordat u het gebruikt.

- b. De langste gebruiksduur mag niet langer zijn dan 48 uur om de levensduur niet te beïnvloeden .
- c. Voeg geen water of andere vloeistoffen toe wanneer de machine in werking is. Een beetje water op de trays is wel toegestaan.
- d. Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is, op minstens 2 meter afstand.
- e. Zorg er tijdens het drogen voor dat de hete lucht op natuurlijke wijze circuleert. Overbelast de trays niet met zwaar voedsel en stapel het voedsel niet op elkaar. Verschillende soorten voedsel hebben verschillende droogtijden. (Opmerking: Zorg ervoor dat de Plaats de trays correct wanneer het apparaat aanstaat. Als het voedsel niet binnen een dag droog is, kunt u het de volgende dag verder drogen. Bewaar het niet-gedroogde voedsel in luchtdichte zakken om vocht te voorkomen.
- f. Tijdens het gebruik van de machine is de temperatuur in de buurt van de ventilatieopening hoger. Om ervoor te zorgen dat het voedsel voldoende droogt, raden we aan de positie van de trays te veranderen.
- g. Als het voedsel na het drogen niet direct wordt gebruikt, bewaar het dan in luchtdichte zakken in de koelkast.
- h. Reinig de trays direct na gebruik van het apparaat. De trays kunnen worden gewassen of geweekt. Als er fruit- of vleesresten achterblijven die niet verwijderd kunnen worden, raden we aan de trays in schoon water te weken en ze daarna opnieuw te wassen.

B. Veiligheidsmededeling

Lees deze handleiding aandachtig door om het apparaat veilig te gebruiken. Deze serie fruitdroogmachines is alleen geschikt voor thuisgebruik en vergelijkbare omgevingen. Belangrijke mededeling: Dit apparaat kan niet worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- a. De fruit Een droogmachine behoort tot de apparaten die door een mens worden bewaakt.
- b. Plaats het eten op de schoongemaakte schalen; het is niet toegestaan om dit te doen. laten waterdruppel op de binnenbodem van de elektrische kachel, anders zal er iets misgaan een kortsluiting veroorzaken.

- c. Overlaad de schalen niet met te veel voedsel, want dit zal de kwaliteit beïnvloeden. droogtijd en effectiviteit.
- d. Zorg ervoor dat de stroomaansluiting veilig geaard is en overeenkomt met de lokaal aangegeven spanning. en de voeding.
- e. Vermijd het delen van het stopcontact met andere apparaten die veel stroom verbruiken tijdens gebruik. de machine.
- f. Tijdens de werking van deze machine Het apparaat genereert hoge temperaturen , dus wees voorzichtig. Houd uw handen rond de heteluchtventilatieopeningen om brandwonden te voorkomen.
- g. Houd toezicht op kinderen en personen die geen ervaring hebben met het gebruik van dergelijke apparaten, en laat hen deze niet zonder toezicht gebruiken.
- h. Als het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door professionals van de fabrikant, de onderhoudsafdeling of een vergelijkbare afdeling.
- i. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

C. De volgend De volgende handelingen zijn specifiek verboden:

- a. Het gebruik van de droogmachine wanneer het hoofdgedeelte, de stroomkabel of plug is beschadigd.
- b. Wijzigen de machine's structuur of pogingen tot reparatie zonder professionele hulp instructie na het identificeren van fouten .
- c. Het gebruik van chemicaliën om de machine schoon te maken.
- d. De machine onderdompelen in water voor schoonmaken of reinigen Het oppervlak van het hoofdlichaam is bedekt met water.
- e. De machine verplaatsen terwijl deze in werking is.
- f. Als de waaiermotor stopt (er komt geen lucht meer uit), dan De stroom moet onmiddellijk worden afgeschakeld.

g. Poging om de reparatie uit te voeren machineer jezelf wanneer Het is kortgesloten of kapot .



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

TORKNINGSMASKIN FÖR FRUKTER

MODELL: H8 - C001

MODELL : H8-C001



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

	Varning - För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	FCC-information: WARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

WARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.



KORREKT AVFALLSHANTERING

Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom

	Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	Varning - Endast för inomhusbruk

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



! VARNING : Eld och elektriska stötar förekommer i alla elektriska apparater och kan orsaka personskador. Läs denna manual och följ säkerhetsåtgärderna nedan.

1. Kontrollera om den spänning du använder överensstämmer med produktens nominella spänning.
2. Rör inte heta ytor, vanligtvis med värmebeständiga dynor eller andra stöd, förrän apparaten har svalnat.
3. Använd inte komponenter från icke-utsedda tillverkare. Detta kan orsaka skador på användaren eller utgöra en potentiell fara.
4. För att undvika elektriska stötar, sänk inte ner huvudenheten, nätsladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
5. Dra ur kontakten när den är ren och inte används. Innan du monterar demonteringsdelarna och rengöringsverktygen, se till att verktygen har svalnat helt.
6. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Under apparatens användning är vissa komponenter mycket varma och bör inte vara i direkt kontakt. Kontakten är begränsad till handtaget eller vredet.
8. När du drar ur kontakten, ta tag i kontakten och dra ut nätsladden. Dra inte i sladden.

9. Låt inte nätsladden hänga på bordet eller placera den på en varm yta.
10. Undvik att närma dig brandfarliga gaser eller elektriska ugnar och lägg dem inte i en varm ugn.
11. Använd inte en rengöringsborste av metall för att rengöra.
12. Var noga med att ta hand om apparaten. Låt inte barn under 8 år ta med sig apparaten och dess nätsladd.
13. Flytta inte apparaten när det finns het olja eller andra heta vätskor i den.
14. Använd den inte utomhus. Använd inte apparater för andra ändamål.
15. Täck inte över apparater med handdukar eller andra föremål för att säkerställa värme- och ångflödet. När apparater är täckta eller i kontakt med brandfarliga material är de benägna att fatta eld.
16. Apparater får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.
17. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten .
18. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
19. Huvudmaskinens redskap ska inte diskas i vatten. När du använder en trasa för rengöring bör du vara noga med att förhindra att vatten kommer in i huvudmaskinen för att undvika kortslutning, skador eller läckage vid andra användningen.
20. Var uppmärksam på het ånga. När apparaten är i drift genererar den värme och avger ånga. Vidta lämpliga åtgärder för att förhindra skador och brännskador.
21. Apparaten kan inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
22. Denna apparat är lämplig för hushållsändamål och liknande ändamål.
23. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador .
24. Anslut alltid kontakten till apparaten först, anslut sedan sladden till uttaget. För att koppla ur, vrid valfri reglage till "av" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.

25. Denna apparat har en polariserad kontakt (ena polen är bredare än den andra). För att minska risken för elektriska stötar är kontakten avsedd att endast passa i ett polariserat uttag på ett sätt. Om kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en kvalificerad elektriker. Försök inte modifiera kontakten på något sätt.

26. En kort nätsladd medföljer för att minska risken för att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd. Förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om man är försiktig vid användning. Om en förlängningssladd används: Förlängningssladdens markerade elektriska klassificering ska vara minst lika hög som apparatens elektriska klassificering. Sladden ska placeras så att den inte hänger över bänkskivan eller bordet där barn kan dra i den eller snubbla över den oavsiktligt.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med gällande säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk av vuxna och är inte en leksak.

Introduktion till frukttork

A. Kort introduktion

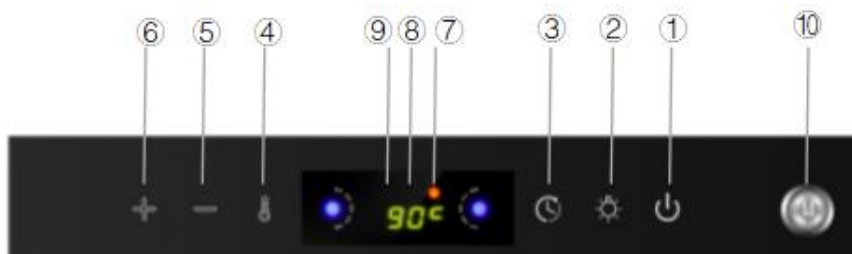
Frukttorkmaskinen är lämplig för frukter, grönsaker, kött, fisk, örter, etc., och den är perfekt för att göra snacks till husdjur.

B. Produktöversikt



C. Produktanalysbild

- ①Brytare ②Belysning ③Tidsinställning
④Temperaturinställning ⑤Minska ⑥Öka
⑦LED-indikator ⑧Startlampa ⑨Maskinstartlampa
⑩ Roterande strömbrytare



Produktens arbetsprincip

Frukttorkmaskinen är utrustad med en värmare, en impellermotor, temperaturkontroll och strömbrytare.

- Den använder ett värmerör av fentyp för att leda ut den varma vinden, och luften bildar varm luft cirkulationen för att kyla och torka.
- Du kan justera tid och temperatur med hjälp av temperaturkontrollen.
- För att ändra temperaturenhet från Celsius till Fahrenheit, tryck och håll temperaturknappen intryckt i 5 sekunder i avstängt läge. Släpp den. när du hör ett ding-dong-ljud. Enheten kommer att ändras nästa gång du slår på maskinen igen. Det är samma procedur som att konvertera Fahrenheit tillbaka till Celsius.

Produkt Drag

- Dessa serieprodukter är heta säljare i EU och USA.
- De är energibesparande, har låg strömförbrukning och kan torka grönsaker, frukter, örter, bönor, kött, fisk, bröd, svamp och mer. Med

varmluft för att torka dem, nej pigment, lim eller smakämne tillsätts. Samtidigt, Näringsinnehållet förblir intakt och hållbarheten är längre. Det är mycket bekvämt att laga naturlig mat med rik smak för individer eller familjer. Torkad frukt skiljer sig från färsk frukt eftersom den innehåller mineralföremål och inbäddad näring.

- Temperaturen överstiger inte 100 °C, vilket bevarar matens näringsvärde.

Justerbar temperaturdesign låter dig ställa in olika temperaturer beroende på olika livsmedel för att uppnå bästa resultat.

- Flerskiktsdesignen möjliggör gör-det-självt-anpassning baserat på dina behov.

Driftsframsteg

a. Normalt sett är de rekommenderade temperaturerna för olika livsmedel följande: Örter/Blommor: 50°C Bröd: 50°C Frukt: 60°C Kött/Fisk: 60°C Torktiden bestäms av matens tjocklek (miljötemperatur och luftfuktighet har också en viss inverkan). Ju tunnare maten är, desto snabbare torkar den.

b. Placera den förhanterade maten på brickorna och justera temperaturen till önskad nivå. Frukt och grönsaker bör inte överstiga 74 °C för att undvika att maten bryts ner.

vitaminer. Vissa frukter har ett naturligt skyddande lager för att förhindra uttorkning; när man torkar sådana frukter rekommenderas det att koka dem i 1-2 minuter och sedan sänka ner dem i kallt vatten.

före torkning.

c. När maskinen är påslagen kommer det ut luftflöde från framdörren och du kommer att höra maskinens ljud.

d. Välj torktiden efter olika livsmedel och personliga preferenser (mjuk eller krispig). Den torkade frukten kan förvaras i lufttäta påsar, förseglade flaskor och sedan kylas.

e. När maskinen är inkopplad, tryck på indikatorlampan på panelen, tryck försiktigt på

knappen och ställ sedan in önskad torktid. Justera sedan temperaturen till

önskad nivå. Maskinen kommer bara att arbeta under den inställda tiden och temperaturen. Tiden måste vara minst 0,5 timmar och temperaturen måste vara över 29°C.

Förhantering av livsmedel och torrhantering

1) Förhandshantering av frukt

- a. Rengör frukten och ta bort alla ruttna frukter
- b. Skär frukten i bitar. För att undvika oxidation och färgförändringar kan du blötlägga fruktbitarna i lemonad, saltvatten eller ananasjuice i 10 minuter och sedan torka dem.
- c. Om du vill att frukten ska ha en speciell arom kan du tillsätta kanelpulver, kokospulver eller kokosolja.
- d. Ta 1/4 juice och 2 koppar vatten (om det är naturligt, då hellre) och doppa frukten i cirka 2 timmar (tänk på att matcha juice och frukt, som äppeljuice för äpplen) för att bevara den naturliga färgen, smaken och aromen hos den torkade maten.

2) Förhandshantering av grönsaker

- a. Använd ånga, kokande vatten eller olja för att hantera grönsaker som gröna bönor, blomkål, sparris, potatis och så vidare.
- b. Lägg de färdiga grönsakerna i kokande vatten i 3–5 minuter. Häll av vattnet och lägg dem sedan på torkbrickorna.
- c. Alternativt kan du blötlägga grönsakerna i lemonad i 2 minuter. (Du kan välja någon av metoderna ovan.)

3) Förhandshantering av kött

- a. Skär köttet i tunna bitar eller strimlor.
- b. Koka köttet med rent vatten, häll av vattnet och torka det sedan.
- c. Marinera köttet med ingredienserna i två timmar, sedan kan du ångkoka eller koka det. Efter att ha rinnit av kan köttet torkas.

4) Förslag på torkning av örter och blommor

- a. Torka färska blad.
- b. När de har torkat, förvara dem i papperspåsar eller förseglade flaskor

och placera dem någonstans i skuggan .

Försiktighetsåtgärder och säkerhetsmeddelande

A. Försiktighetsåtgärder vid användning

- a. Placera maskinen på en plan plattform och se till att ingenting blockerar luftventilen innan du använder den.
- b. Den längsta driftstiden bör inte överstiga 48 timmar för att undvika att påverka dess livslängd .
- c. Tillsätt inte vatten eller vätskor när maskinen är igång. Lite vatten på brickorna är tillåtet.
- d. Håll brandfarliga ämnen borta från maskinen när den är igång, minst 2 meter bort.
- e. Se till att den varma luften flödar naturligt under torkningen. Överfyll inte brickorna med tung mat och stapla inte maten. Olika livsmedel har olika torktider. (Obs: Se till att brickorna är korrekt placerade när maskinen är påslagen. Om maten inte kan torkas inom en dag kan du fortsätta torkningen nästa dag. Förvara den otorkade maten i förseglade påsar för att undvika fukt.
- f. Medan maskinen arbetar är temperaturen nära luftventilationen högre. För att säkerställa tillräcklig torkning av maten föreslår vi att du ändrar brickornas placering.
- g. När maten har torkat, om den inte ska användas omedelbart, förvara den torkade maten i förseglade påsar och placera dem i kylskåpet.
- h. Rengör brickorna omedelbart efter att du använt maskinen. Brickorna kan tvättas eller blötläggas. Om det finns frukt- eller köttrester som inte kan rengöras föreslår vi att du blötlägger brickorna i rent vatten och sedan tvättar dem igen.

B. Säkerhetsmeddelande

För att använda maskinen på ett säkert sätt, läs denna manual noggrant. Denna frukttorkningsmaskinserie är endast lämplig för hemmabruk och liknande platser. Särskilt meddelande: Denna maskin kan inte användas med en extern timer eller ett individuellt fjärrkontrollsystem.

- a. Den frukt Torkmaskinen tillhör enheter med mänsklig övervakning.
- b. Placera maten på de rengjorda brickorna, och det är inte tillåtet att låta vattendroppe på innerbotten av den elektriska värmaren, annars kommer det att vara en kortslutning.
- c. Överbelasta inte brickorna med för mycket mat, eftersom det påverkar torktid och effektivitet.
- d. Se till att strömanslutningen är säkert jordad och överensstämmer med den lokalt angivna spänningen. och strömförsörjning.
- e. Undvik att dela uttaget med andra enheter som förbrukar mycket ström när du använder det. maskinen.
- f. Maskinen är i drift genererar höga temperaturer , så var försiktig runt varmluftsventilerna för att undvika brännskador.
- g. Håll uppsikt över barn och personer som saknar erfarenhet av att använda sådana maskiner, och låt dem inte använda dem utan uppsikt.
- h. Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika fara, bytas ut av fackmän från tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande avdelningar.
- i. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan handledning.

C.The följande handlingar är uttryckligen förbjudna:

- a. Användning av torktumblaren när dess huvuddel, strömkabel eller plugg är skadad.
- b. Modifiera de maskinens struktur eller försök att reparera utan professionell instruktion efter att fel har identifierats .
- c. Användning av kemikalier för att rengöra maskinen.
- d. Sänk ner maskinen i vatten i rengöring eller rengöring av huvudkroppens yta med vatten.
- e. Flytta maskinen medan den är i drift.
- f. Om impellermotorn stannar (ingen luft kommer ut), strömmen bör

omedelbart stängas av.

g. Försök att reparera maskin själv när den är kortsluten eller trasig .

