



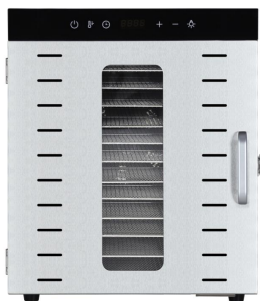
Upgrade · The Home Creator Way

FOOD DEHYDRATOR

USER MANUAL

MODEL:SS-10H/SS-10X

MODEL:SS-10H/SS-10X

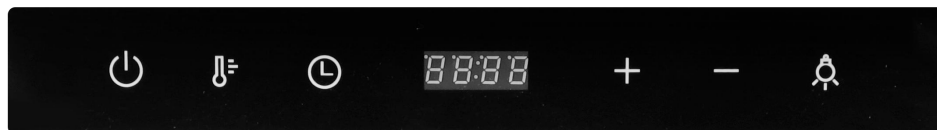


<Picture Only For Reference>

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.

1. Brief introduction

A. Digital Touching Control Panel



1. : To turn on / off the machine
2. : To adjust the temperature (86 ° F to 194° F or 30 ° C to 90 ° C)

3. : To adjust the time (48 hours)
4. + : To increase the temperature and time
5. - : To decrease the temperature and time

6. : Light

7. Switching operation of Fahrenheit and Celsius display : When the machine is in the ON state, long press the temperature key for 5 seconds to select Celsius or Fahrenheit.

B.Specification

Model	Vol	Hz	Watt	Trays(Pcs)	Tray Size(CM)
SS-10H	AC 220-240V AC 120V	50-60H z 60Hz	800W	10	L30*W28
SS-10X	AC 220-240V AC 120V	50-60H z 60Hz	1000W	10	L38*W28

C.Features

- Food dehydrators are hot selling in EU and USA.
- Energy saving, low power consumption.
- Dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, etc.
- With hot wind to dehydrate them, no pigment or adhesive or flavor is added; and keeps nutrition.
- It is very convenient to make natural food with rich flavor for individual or family.
- It is easier to keep (dried fruits is different with fresh fruits since it is dried and it contains mineral objects and nutrition).
- Adjustable temperature , you can set different temperatures according to different food.
- Number of trays selection based on your need.

2. Precaution and safety notice

	This symbol, placed before a safety comment, indicates a kind of precaution, warning, or danger. Ignoring this warning may lead to an accident. To reduce the risk of injury, fire, or electrocution, please always follow the recommendation shown below.
	Alternating current
	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.
	This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

 **WARNING:** Read all safety warnings, instructions, illustrations and specifications provided with this electric appliance. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Save all warnings and instructions for future reference.

A. Precaution while operating the unit

- Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using the unit.

- The longest using time shall not exceed 48 hours to maximize the service life.
- When the machine is working, flammables should be away from the unit for at least 2 meters.
- While drying, please keep the hot air flowing naturally, do not place food with excessive weight on the layers and the food should not be piled up. Different food have different drying time. (Note: when the machine is on, please make sure that the layers is at the right position. If the food cannot be dried with a day, you can dry it next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity).
- When the machine is working, the temperature near the air ventilator is higher. To dry the food more evenly, we suggest to change the position of the layers.
- After the food is dried, if you are not using, you can put the dried food into sealed bags in time and keep them in refrigerators.
- When finish using the machine, please clean up the layers in time. The layers can be washed or dipped, If there is fruits or mat cannot be cleaned, we suggest dip the layers in clean water then wash again.

B. Safety Notice

- To use the machine safely, please read this manual carefully.
- This machine is suitable for home or similar facilities only.
- This machine cannot be operated with external timer or individual remote control system.
- 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.
- Fruit dryers are manually monitored equipment.
- Put the food on the cleaned layers and it is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater or there will be shortcut.

- There cannot be too much food on the layers, the drying time and effect will be influenced
- Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltages and power supply
- Avoid sharing socket with other devices with high power consumption while using the machine.
- The temperature of the working unit is high. Please pay attention to hot air ventilation to avoid scalding.



WARNING: Actions specially prohibited

- Using the drying machine when its main body, power cable, plug is destroyed.
- Check the faulty and change the machine' s structure without professionals' instruction (Type Y attachment: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.)
- Use chemicals to clean the machine.
- Put the machine into water to clean it up, or clean the main body' s surface with water.
- Move the machine while it is working.
- When the impeller motor stops (no air flows out), cut off the power immediately.
- Repair by yourself when the machine is shortcut or broken.

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.

3.Operation

- Temperature suggested for regular food / fruits:
 - Herbs/flower: 149-154.4 ° F or 65-68 ° C, Bread: 131-140 ° F or 55-60 ° C, Fruits: 104-122 ° F or 40-50 ° C, Meat/fish: 95 - 104 ° F or 35-40 ° C.
- The drying time is determined by the food/fruit thickness (the environment temperature and humidity will cause some influence). The thinner that the food / fruit is, the faster it will be dried.
- Put the sliced food on the trays and adjust the temperature to the required degree. The temperature for fruit and vegetable shall not exceed 63°C to avoid destroying the vitamins. When you need to dehydrate some food with self-protective, it is recommended that you cook them for 1-2 minutes and put in cold water and then dry.
 - When the machine is on, the wind comes out of the front door, and you can hear the working sound.
 - Adjust the drying time according to different food and personal preferences (soft or crispy). The dried fruits can be put into the keep-fresh bag or sealed bottles and then keep them in refrigerator.
 - Connect with power and turn on the machine, the panel will light up, choose needed layer accordingly. Then press the time/temperature button to set the time/temperature you need. The time must be longer than 1 hour and temperature needs exceed 35°C, You can pause or stop any layer if needed. When you need to increase temperature or adjust time, you need to select that layer first, then set it accordingly.

4. Food preparation and drying

A. Fruit

- Clean the fruit and pick out the rotten ones.
- Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can immerse the fruit pieces in lemonade, salty water or pineapple juice for 10mins and dry up, then dehydrate them.
- If you want the fruit with special aroma, you can add cinnamon power, coconut power or coconut oil into it. Take 1/4 juice and 2 cups of water(better if juice is natural), dip the fruit for about 2 hours(mind the

match of juicer and food, like apple juice for apple) to keep the natural color, taste and flavor of the dried food.

B. Vegetable

- Steamed, boiled or oil the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes and so on.
- Put the treated vegetables into boiled water for 3-5mins. Drain them and put on the drying layers.
- Put the vegetables into lemonade for 2 min.

(you can select any above methods)

C. Meat

- Cut the meat into pieces or strips, keep it thin or small.
- Boil the meat with clean water and drain them before drying.
- Marinade the meat with materials for two hours, then you can steam it or boil it.
- The meat can be dried after being drained.

D. Herbs and flowers

- Dry fresh leaves.
- After it is dried, leave them in paper bag or sealed bottles and then put it in a cool place.

5.Cleaning, repair and maintenance

- Before cleaning, users are required to unplug the socket and wait until the unit cools down.
- After the food is dry, wash the tray with warm water. If necessary, use soft cotton or clean chemicals, and then dry them. Do not use corrosive chemical cleaners. It is also prohibited to use chemical powder or hard metal mesh for cleaning, because these methods will damage the surface of the machine, affect the service life of the machine, and these wrong operations will cause potential safety hazards.
- When the machine is not used for long time, please clean it up and put into the packages box. Put the box somewhere cool and with good air ventilation to avoid humidity.

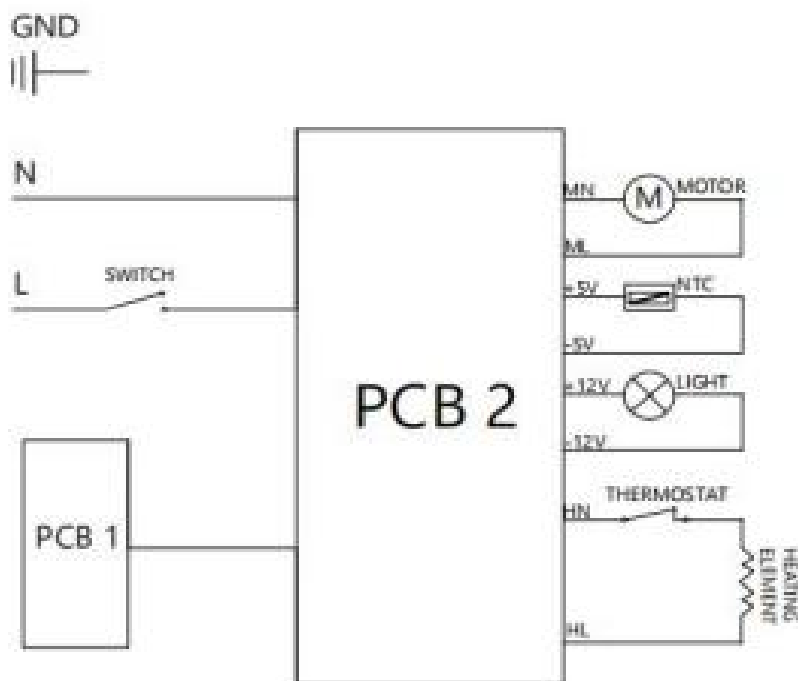
6.After sales service

- Please read the manual carefully before using this machine, this will help you use it safely to avoid unnecessary loss.
- Our company will provide free maintenance after 1-year warranty only under the guide from the manual.
- When there is fault (not manually) with the machine, it has to be repaired by the professionals.
- Please contact our after sales service staff if you have any doubt or questions.

Bellowing do not belong to the free warranty service or replace service

- Correct model, purchasing place and purchasing date are not filled.
- Product fault and broken because of use not accordance with user manual.
- Because of collision, fall, empty burning, fire, earthquake, thunder, typhoon, flood and etc.
- The warranty will automatically terminate upon self-repair without our company's permission.

Circuit diagram



Warranty card

(Please keep it properly)

Name		Phone number	
Purchasing place		Model	
Purchasing date			
Repair or replace reason	Repair or replace reason		Repair date

Fault in details		

Thanks for your purchasing of our products again.





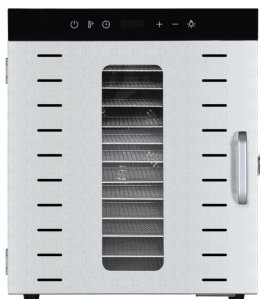
Upgrade · The Home Creator Way

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

MANUEL D'UTILISATION

MODÈLE : SS-10H/SS-10X

MODÈLE : SS-10H/SS-10X

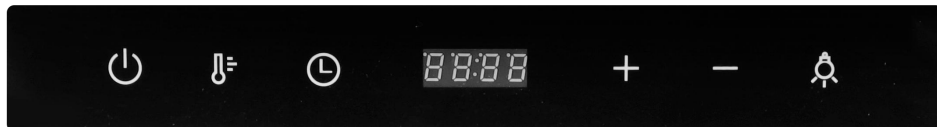


<Image à titre indicatif uniquement>

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.

1. Brève introduction

A. Panneau de commande tactile numérique



1. : Pour allumer/éteindre la machine
2. : Pour régler la température (de 86 °F à 194 °F ou de 30 °C à

90 °C)



3.  : Ajuster l'heure (48 heures)

4. + : Pour augmenter la température et le temps

5. - : Pour diminuer la température et le temps



6.  : Lumière

7. Fonctionnement de commutation de l'affichage Fahrenheit et Celsius :
Lorsque la machine est en marche, appuyez longuement sur la touche de température pendant 5 secondes pour sélectionner Celsius ou Fahrenheit.

B. Spécifications

Modèle	Vol	Hz	Watt	Plateaux (pièces)	Dimensions du plateau (cm)
SS-10H	220-240 V CA 120 V CA	50 -60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*I28
SS-10X	220-240 V CA 120 V CA	50 -60 Hz 60 Hz	1000W	10	L38*I28

C. Caractéristiques

- Les déshydrateurs alimentaires se vendent très bien en Europe et aux États-Unis.
- Économies d'énergie, faible consommation électrique.
- Légumes secs, fruits, herbes aromatiques, haricots, viande, poisson, pain, champignons, etc.
- Grâce à un vent chaud qui les déshydrate, aucun pigment, adhésif ou arôme n'est ajouté ; et leurs qualités nutritionnelles sont préservées.
- Il est très pratique de préparer des aliments naturels et savoureux pour une personne ou une famille.
- Il est plus facile à conserver (les fruits secs sont différents des fruits frais car, étant séchés, ils contiennent des minéraux et des nutriments) .

- Température réglable : vous pouvez définir différentes températures en fonction des différents aliments.
- Sélection du nombre de plateaux en fonction de vos besoins .

2. Consignes de précaution et de sécurité

	Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique une précaution, un avertissement ou un danger. Ignorer cet avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire les risques de blessure, d'incendie ou d'électrocution, veuillez toujours suivre les recommandations. illustré ci-dessous.
	Courant alternatif
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que ce produit nécessite une collecte sélective des déchets 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 équipements électriques et électroniques (EEED) .
	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.



AVERTISSEMENT : Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité, les instructions, les illustrations et les spécifications fournies avec cet appareil électrique. Le non-respect des instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Conservez tous les avertissements et instructions pour référence ultérieure.

A. Précautions à prendre lors de l'utilisation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous qu'il n'y a rien devant le ventilateur avant de l'utiliser.
- La durée d'utilisation maximale ne doit pas excéder 48 heures afin d'optimiser la durée de vie.
- Lorsque la machine est en marche, les matériaux inflammables doivent être maintenus à une distance d'au moins 2 mètres de l'appareil.
- Pendant le séchage, veillez à ce que l'air chaud circule naturellement, ne surchargez pas les compartiments et évitez d'empiler les aliments. Le temps de séchage varie selon les aliments. (Remarque : lorsque l'appareil est en marche, assurez-vous que les compartiments sont correctement positionnés. Si les aliments ne sont pas secs en une journée, vous pouvez les sécher le lendemain. Conservez les aliments non séchés dans des sacs hermétiques pour les protéger de l'humidité .)
- Lorsque la machine est en marche, la température près du ventilateur est plus élevée. Pour un séchage plus uniforme des aliments, nous vous conseillons de modifier la disposition des couches.
- Une fois les aliments séchés, si vous ne les utilisez pas, vous pouvez les mettre à temps dans des sacs hermétiques et les conserver au réfrigérateur.
- Après utilisation, veuillez nettoyer les différents compartiments. Vous pouvez les laver ou les tremper. En cas de résidus de fruits ou de tapis impossibles à nettoyer, nous vous conseillons de les 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 machine convient uniquement à un usage domestique ou à des installations similaires.

- Cette machine ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système de télécommande individuelle.

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 et 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.

- Les séchoirs à fruits sont des équipements à surveillance manuelle.
- Déposez les aliments sur les plateaux propres et veillez à ce qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur le fond intérieur du chauffe-plats électrique, sous peine de court-circuit.
- Il ne faut pas mettre trop d'aliments sur les différentes couches, sinon le temps et le résultat du séchage seront affectés.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique connectée est une alimentation de terre sécurisée et qu'elle est conforme aux tensions et à l'alimentation électrique locales indiquées.
- Évitez de partager la prise avec d'autres appareils à forte consommation d'énergie pendant l'utilisation de la machine.
- La température de l'appareil en fonctionnement est élevée. Veuillez veiller à une bonne ventilation afin d'éviter les brûlures.



AVERTISSEMENT : Actions spécialement interdites

- Utiliser le sèche-linge lorsque son corps principal, son câble d'alimentation et sa prise sont détruits.
- Vérifiez la structure défectueuse et modifiez-la sans l'avis d' un professionnel (Accessoire de type Y : si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger).

- Utilisez des produits chimiques pour nettoyer la machine.
- Plongez la machine dans l'eau pour la nettoyer, ou nettoyez la surface du corps principal avec de l'eau.
- Déplacez la machine pendant qu'elle fonctionne.
- Lorsque le moteur de la turbine s'arrête (aucun flux d'air ne sort), coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- Réparez vous-même la machine en cas de court-circuit ou de panne.

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.

3. Opération

- Température recommandée pour la conservation des aliments/fruits :
- Herbes aromatiques/fleurs : 65-68 °C (149-154,4 °F), Pain : 55-60 °C (131-140 °F), Fruits : 40-50 °C (104-122 °F), Viande/poisson : 35-40 °C (95-104 °F). Le temps de séchage dépend de l'épaisseur des aliments/fruits (la température et l'humidité ambiantes ont également une influence). Plus les aliments/fruits sont fins, plus le séchage est rapide.
- Disposez les aliments coupés sur les plateaux et ajustez la température selon vos besoins. La température des fruits et légumes ne doit pas dépasser 63 °C afin de préserver leurs vitamines. Pour déshydrater certains aliments, il est recommandé de les cuire 1 à 2 minutes, puis de les plonger dans l'eau froide avant de les sécher.
- Lorsque la machine est en marche, l'air sort par la porte d'entrée et on peut entendre le bruit de son fonctionnement.

- Adaptez le temps de séchage selon les aliments et vos préférences (moelleux ou croustillants). Placez les fruits séchés dans un sachet fraîcheur ou un bocal hermétique et conservez-les au réfrigérateur.
- Branchez l'appareil et allumez-le. Le panneau s'illuminera ; sélectionnez la couche souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage de la durée et de la température. La durée doit être supérieure à une heure et la température supérieure à 35 °C. Vous pouvez interrompre ou arrêter n'importe quelle couche si nécessaire. Pour augmenter la température ou modifier la durée, sélectionnez d'abord la couche concernée, puis effectuez les réglages.

4. Préparation et séchage des aliments

A. Fruits

- Nettoyez les fruits et retirez ceux qui sont pourris.
- Coupez le fruit en morceaux. Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur, vous pouvez les faire tremper 10 minutes dans de la limonade, de l'eau salée ou du jus d'ananas pour les sécher, puis les déshydrater.
- Pour obtenir des fruits à l'arôme particulier, vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre, de la poudre de noix de coco ou de l'huile de noix de coco. Mélangez 60 ml de jus avec 500 ml d'eau (de préférence un jus naturel), puis faites tremper les fruits pendant environ 2 heures (attention à la compatibilité de l'extracteur de jus avec les fruits, par exemple, du jus de pomme pour des pommes) afin de préserver leur couleur, leur goût et leur saveur naturels.

E. Légume

- Cuisez à la vapeur, à l'eau bouillante ou à l'huile les légumes comme les haricots verts, le chou-fleur, les asperges, les pommes de terre, etc.
 - Plongez les légumes traités dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les et disposez-les sur les feuilles de séchage.
 - Plongez les légumes dans la limonade pendant 2 minutes.
- (Vous pouvez sélectionner n'importe quelle méthode ci-dessus)

F. Viande

- Coupez la viande en morceaux ou en lanières, gardez-la fine ou petite .
- Faire bouillir la viande dans de l'eau propre et l'égoutter avant de la sécher.
- Faites mariner la viande avec les ingrédients pendant deux heures, puis vous pourrez la cuire à la vapeur ou la faire bouillir.
- La viande peut être séchée après avoir été égouttée.

G. herbes et fleurs

- Feuilles fraîches séchées.
- Une fois séchées, conservez-les dans un sac en papier ou dans des bouteilles hermétiques, puis placez-les dans un endroit frais.

5. Nettoyage, réparation et entretien

- Avant le nettoyage, les utilisateurs doivent débrancher la prise et attendre que l'appareil refroidisse .
- Une fois les aliments secs, lavez le plateau à l'eau tiède. Si nécessaire, utilisez un chiffon doux en coton ou un produit nettoyant, puis séchez-le. N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques corrosifs. Il est également interdit d'utiliser de la poudre chimique ou une éponge métallique dure pour le nettoyage, car ces méthodes endommageraient la surface de l'appareil, réduiraient sa durée de vie et présenteraient des risques pour la sécurité.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, veuillez le nettoyer et le ranger dans son emballage. Placez la boîte dans un endroit frais et bien aéré afin d'éviter l'humidité.

6. Service après-vente

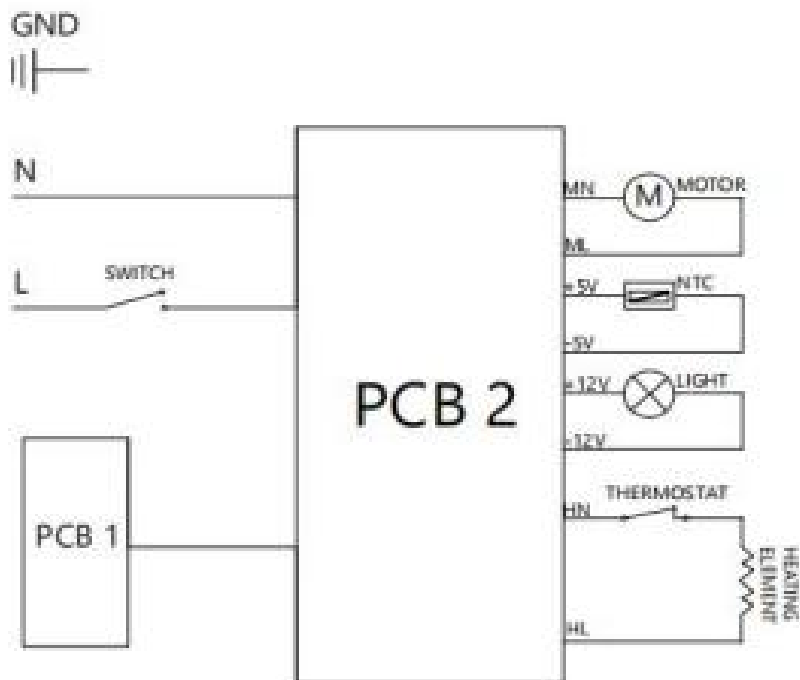
- Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser cette machine ; cela vous permettra de l'utiliser en toute sécurité et d'éviter toute perte inutile.
- Notre société assurera la maintenance gratuite après la période de garantie d'un an, uniquement selon les instructions du manuel.
- En cas de panne (non manuelle) de la machine, celle-ci doit être réparée par des professionnels.

• Veuillez contacter notre service après-vente si vous avez des doutes ou des questions .

Les pièces à soufflet ne sont pas couvertes par la garantie gratuite ni par le service de remplacement.

- Le modèle, le lieu et la date d'achat ne sont pas renseignés.
- Produit défectueux et cassé suite à une utilisation non conforme au manuel d'utilisation.
- En raison de collisions, de chutes, de feux de broussailles, d'incendies, de tremblements de terre, de tonnerre, de typhons, d'inondations, etc.
- La garantie sera automatiquement annulée en cas de réparation effectuée par vos soins sans l'autorisation de notre société.

Schéma de circuit



Carte de garantie

(Veuillez le conserver correctement)

Nom		Numéro de téléphone	
Lieu d'achat Date d'achat		Modèle	
Raison de réparer ou de remplacer	Raison de réparer ou de remplacer		Date de réparation
Défaut dans les détails			

Merci d'avoir acheté nos produits à nouveau.





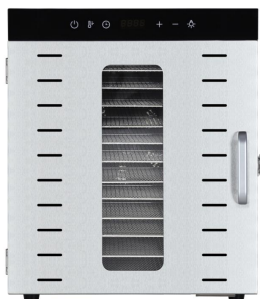
Upgrade · The Home Creator Way

LEBENSMITTELDEHYDRATOR

BENUTZERHANDBUCH

MODELL: SS-10H/SS-10X

MODELL: SS-10H/SS-10X

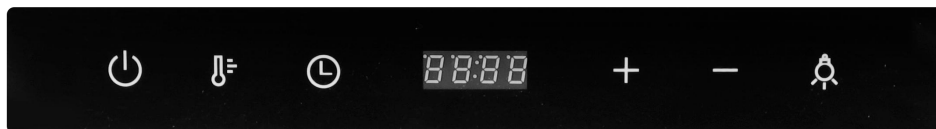


<Abbildung dient nur als Referenz>

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 .

1. Kurze Einleitung

A. Digitales Touchscreen-Bedienfeld



1. : Zum Ein-/Ausschalten der Maschine
2. : Um die Temperatur einzustellen (86 °F bis 194 °F oder 30 °C bis

90 °C)



3. : Die Zeit anpassen (48 Stunden)

4. + : Um die Temperatur und die Zeit zu erhöhen

5. - : Um die Temperatur und die Zeit zu verringern



6. : Licht

7. Umschalten der Anzeige zwischen Fahrenheit und Celsius: Wenn sich das Gerät im EIN-Zustand befindet, halten Sie die Temperaturtaste 5 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wählen.

B. Spezifikation

Modell	Band	Hz	Watt	Tabletts (Stück)	Tablettgröße (cm)
SS-10H	Wechselstrom 220-240 V Wechselstrom 120 V	50–60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*B28
SS-10X	Wechselstrom 220-240 V Wechselstrom 120 V	50–60 Hz 60 Hz	1000 W	10	L38*B28

C. Merkmale

- Dörrgeräte verkaufen sich in der EU und den USA sehr gut.
- Energiesparend, geringer Stromverbrauch.
- Trockenes Gemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw.
- Durch die Trocknung mit heißem Wind werden keine Farbstoffe, Klebstoffe oder Aromen hinzugefügt; so bleiben die Nährstoffe erhalten.
- Es ist sehr praktisch, natürliche Speisen mit reichhaltigem Geschmack für Einzelpersonen oder Familien zuzubereiten.
- Sie sind leichter zu lagern (getrocknete Früchte unterscheiden sich von

frischen Früchten, da sie getrocknet sind und mineralische Bestandteile und Nährstoffe enthalten) .

- Die Temperatur ist einstellbar, sodass Sie je nach Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen einstellen können.
- Die Anzahl der Tablettis richtet sich nach Ihrem Bedarf .

2. Vorsichts- und Sicherheitshinweise

	Dieses Symbol, das vor einem Sicherheitshinweis steht, kennzeichnet eine Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen zu verringern, befolgen Sie bitte stets die Empfehlung. siehe unten.
	Wechselstrom
	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. Solche Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden .
	Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.



WARNUNG : Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Elektrogerät beiliegen. Die Nichtbeachtung der unten aufgeführten Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie alle Warnungen und Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

A. Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich nichts vor dem Ventilator befindet.
- Um die Lebensdauer zu maximieren, sollte die maximale Nutzungsdauer 48 Stunden nicht überschreiten.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, müssen brennbare Stoffe in einem Abstand von mindestens 2 Metern zum Gerät aufbewahrt werden.
- Bitte sorgen Sie während des Trocknens für eine natürliche Heißluftzirkulation. Legen Sie keine zu schweren Lebensmittel auf die einzelnen Schichten und stapeln Sie die Lebensmittel nicht. Die Trocknungszeit variiert je nach Lebensmittel. (Hinweis: Achten Sie bei eingeschaltetem Gerät darauf, dass die Schichten richtig positioniert sind. Falls die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages trocknen, können Sie dies am nächsten Tag wiederholen. Bewahren Sie nicht getrocknete Lebensmittel in verschlossenen Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden .)
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist die Temperatur in der Nähe des Lüfters höher. Um die Lebensmittel gleichmäßiger zu trocknen, empfehlen wir, die Anordnung der Schichten zu ändern.
- Wenn die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht verwendet werden, können sie rechtzeitig in verschlossene Beutel gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Bitte reinigen Sie die einzelnen Schichten nach Gebrauch der Maschine umgehend. Die Schichten können gewaschen oder eingeweicht werden. Sollten sich Obstreste oder Mattenreste daran befinden, die sich nicht

entfernen lassen, empfehlen wir, die Schichten in klarem Wasser einzuweichen und anschließend erneut zu waschen.

B. Sicherheitshinweis

- Um die Maschine sicher zu bedienen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch oder ähnliche Einrichtungen geeignet.
- Diese Maschine kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem individuellen Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, 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.

- Fruchttrockner sind manuell überwachte Geräte.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die gereinigten Schichten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf den inneren Boden des Heizgeräts gelangt, da dies zu einem Kurzschluss führen kann.
- Es darf nicht zu viel Lebensmittel auf den Schichten liegen, da dies die Trocknungszeit und den Trocknungseffekt beeinflusst.
- Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Stromversorgung sicher geerdet ist und den örtlichen, gekennzeichneten Spannungen und dem Netzteil entspricht.
- Vermeiden Sie es, die Steckdose während des Gebrauchs des Geräts mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch zu teilen.
- Die Temperatur des Arbeitsgeräts ist hoch. Bitte achten Sie auf ausreichende Belüftung, um Verbrühungen zu vermeiden.



WARNUNG : Besonders verbotene Handlungen

- Die Trocknungsmaschine benutzen, wenn das Hauptgerät, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Überprüfen Sie die fehlerhafte Maschinenstruktur und ändern Sie diese nicht ohne Anweisung von Fachleuten (Anhang Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.)
- Verwenden Sie Chemikalien, um die Maschine zu reinigen.
- Stellen Sie die Maschine zum Reinigen in Wasser oder reinigen Sie die Oberfläche des Hauptgehäuses mit Wasser.
- Bewegen Sie die Maschine, während sie in Betrieb ist.
- Wenn der Impellermotor stoppt (keine Luft mehr austritt), schalten Sie die Stromzufuhr sofort ab.
- Reparieren Sie die Maschine selbst, wenn sie einen Kurzschluss hat oder kaputt ist.

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.

3. Betrieb

- Empfohlene Temperatur für normale Lebensmittel / Früchte:
- Kräuter/Blumen: 65–68 °C, Brot: 55–60 °C, Früchte: 40–50 °C, Fleisch/Fisch: 35–40 °C. Die Trocknungszeit hängt von der Dicke der Lebensmittel/Früchte ab (Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit beeinflussen sie ebenfalls). Je dünner die Lebensmittel/Früchte sind, desto schneller trocknen sie.

- Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel auf die Tablett und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur für Obst und Gemüse sollte 63 °C nicht überschreiten, um den Vitaminverlust zu vermeiden. Wenn Sie Lebensmittel mit Selbstschutz dehydrieren möchten, empfiehlt es sich, diese 1–2 Minuten zu kochen, in kaltes Wasser zu geben und anschließend zu trocknen.
- Wenn die Maschine läuft, strömt der Wind aus der Haustür und man kann das Arbeitsgeräusch hören.
- Passen Sie die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlicher Vorliebe (weich oder knusprig) an. Die getrockneten Früchte können in Frischhaltebeutel oder verschlossene Flaschen gefüllt und anschließend im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Das Bedienfeld leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Stufe aus. Stellen Sie anschließend mit der Zeit-/Temperaturtaste die gewünschte Zeit und Temperatur ein. Die Zeit muss länger als eine Stunde und die Temperatur über 35 °C sein. Sie können jede Stufe bei Bedarf pausieren oder stoppen. Um die Temperatur zu erhöhen oder die Zeit anzupassen, wählen Sie zuerst die entsprechende Stufe aus und stellen Sie die gewünschten Werte ein.

4. Zubereitung und Trocknung von Lebensmitteln

A. Früchte

- Waschen Sie das Obst und sortieren Sie die faulen Früchte aus.
- Schneiden Sie das Obst in Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie die Fruchtstücke 10 Minuten lang in Limonade, Salzwasser oder Ananassaft einlegen, abtrocknen und anschließend dehydrieren.
- Für ein besonderes Aroma können Sie Zimtpulver, Kokosnusspulver oder Kokosöl hinzufügen. Mischen Sie $\frac{1}{4}$ Tasse Saft mit 2 Tassen Wasser (am besten Natursaft) und lassen Sie die Früchte etwa 2 Stunden

einweichen (achten Sie auf die Kompatibilität von Entsafter und Frucht, z. B. Apfelsaft für Äpfel), um die natürliche Farbe, den Geschmack und das Aroma der getrockneten Früchte zu erhalten.

H. Gemüse

- Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw. können gedämpft, gekocht oder in Öl angebraten werden.
- Das behandelte Gemüse 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Abgießen und auf die Trockenschichten legen.
- Das Gemüse 2 Minuten in der Limonade ziehen lassen.
(Sie können eine der oben genannten Methoden auswählen)

I. Fleisch

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke oder Streifen, halten Sie es dünn oder klein .
- Kochen Sie das Fleisch in sauberem Wasser und lassen Sie es abtropfen, bevor Sie es abtrocknen.
- Das Fleisch zwei Stunden lang mit den Zutaten marinieren, dann kann man es dämpfen oder kochen.
- Das Fleisch kann nach dem Abtropfen getrocknet werden.

J. Kräuter und Blumen

- Trockene, frische Blätter.
- Nach dem Trocknen in Papiertüten oder verschlossenen Flaschen aufbewahren und an einem kühlen Ort lagern.

5. Reinigung, Reparatur und Instandhaltung

- Vor der Reinigung müssen die Benutzer den Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist .
- Nachdem die Speisereste getrocknet sind, waschen Sie die Schale mit warmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf weiche Watte oder milde Reinigungsmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Verwenden Sie keine ätzenden chemischen Reiniger. Auch die Verwendung von chemischen Pulvern oder harten Metallgittern zur Reinigung ist verboten, da diese Methoden die Oberfläche der Maschine

beschädigen, ihre Lebensdauer beeinträchtigen und potenzielle Sicherheitsrisiken bergen.

- Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie sie bitte und legen Sie sie in den Originalkarton. Stellen Sie den Karton an einen kühlen, gut belüfteten Ort, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

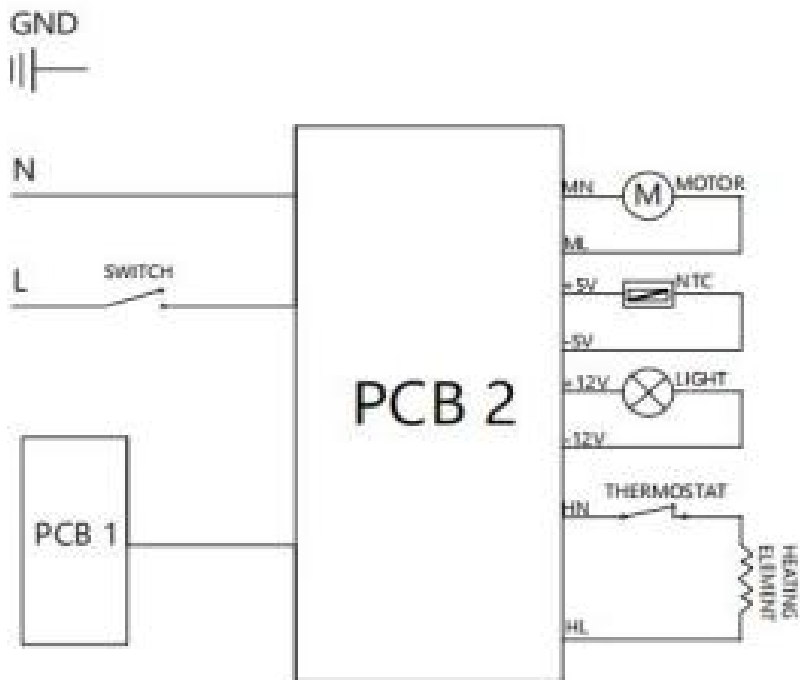
6. Kundendienst

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie diese Maschine benutzen. Dies hilft Ihnen, sie sicher zu bedienen und unnötige Verluste zu vermeiden.
- Unser Unternehmen bietet nach Ablauf der einjährigen Garantiezeit nur dann eine kostenlose Wartung an, wenn diese gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt wird.
- Wenn ein (nicht manuell verursachter) Defekt an der Maschine auftritt, muss dieser von Fachleuten behoben werden.
- Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst, falls Sie Zweifel oder Fragen haben .

Faltenbälge fallen nicht unter die kostenlose Garantieleistung oder den Austauschservice.

- Das korrekte Modell, der Kaufort und das Kaufdatum sind nicht angegeben.
- Produktfehler und Beschädigung aufgrund unsachgemäßer Verwendung gemäß Bedienungsanleitung.
- Aufgrund von Kollisionen, Stürzen, Verbrennungen, Feuer, Erdbeben, Donner, Taifunen, Überschwemmungen usw.
- Die Garantie erlischt automatisch, wenn eine Reparatur ohne Zustimmung unseres Unternehmens in Eigenregie durchgeführt wird.

Schaltbild



Garantiekarte

(Bitte ordentlich aufbewahren)

Name		Telefonnummer	
Einkaufsort Kaufdatum		Modell	
Grund für Reparatur oder Austausch	Grund für Reparatur oder Austausch		Reparaturdatum

Fehler im Detail		

Vielen Dank, dass Sie erneut unsere Produkte gekauft haben.





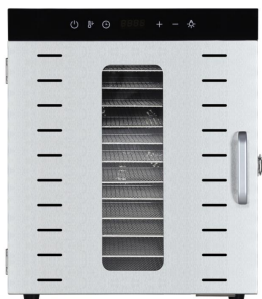
Upgrade · The Home Creator Way

DISIDRATATORE PER ALIMENTI

MANUALE UTENTE

MODELLO: SS-10H/SS-10X

MODELLO: SS-10H/SS-10X

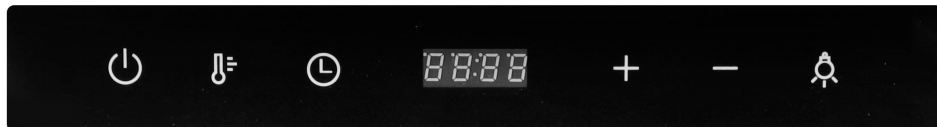


<Immagine a solo scopo illustrativo>

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.

1. Breve introduzione

A. Pannello di controllo digitale touch



1. : Per accendere/spegnere la macchina
2. : Per regolare la temperatura (da 86 °F a 194 °F o da 30 °C a

90 °C)



3. : Per regolare l'orario (48 ore)

4. + : Per aumentare la temperatura e il tempo

5. - : Per diminuire la temperatura e il tempo



6. : Luce

7. Commutazione tra visualizzazione Fahrenheit e Celsius: Quando l'apparecchio è acceso, tenere premuto il tasto della temperatura per 5 secondi per selezionare Celsius o Fahrenheit.

B. Specifiche

Modello	Vol	Hz	Watt	Vassoi (pz)	Dimensioni del vassoio (cm)
SS-10H	CA 220-240 V CA 120V	50-60 Hz 60Hz	800W	10	L30*W28
SS-10X	CA 220-240 V CA 120V	50-60 Hz 60Hz	1000W	10	L38*W28

C. Caratteristiche

- Gli essiccatrici alimentari sono molto richiesti in Europa e negli Stati Uniti.
- Risparmio energetico, basso consumo di energia.
- Verdure, frutta, erbe aromatiche, fagioli, carne, pesce, pane, funghi essiccati, ecc.
- Grazie al vento caldo che li disidrata, non vengono aggiunti pigmenti, adesivi o aromi, e mantengono intatte le loro proprietà nutritive.
- È molto comodo preparare cibi naturali e saporiti per una persona o per tutta la famiglia.
- È più facile da conservare (la frutta secca è diversa dalla frutta fresca perché, essendo essiccata, contiene minerali e sostanze nutritive) .
- Temperatura regolabile: è possibile impostare temperature diverse a

seconda del tipo di alimento.

- Numero di vassoi selezionabili in base alle proprie esigenze .

2. Avvertenze e precauzioni di sicurezza

	Questo simbolo, posto prima di un'avvertenza di sicurezza, indica un tipo di precauzione, un avvertimento o un pericolo. Ignorare questo avvertimento può causare un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o folgorazione, si prega di seguire sempre le raccomandazioni mostrate di seguito.
	Corrente alternata
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto deve essere smaltito separatamente 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 .
	Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.

 **ATTENZIONE** : Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e le specifiche fornite con questo apparecchio elettrico. La mancata osservanza di tutte le istruzioni

elencate di seguito può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Conservare tutti gli avvisi e le istruzioni per riferimento futuro.

A. Precauzioni da adottare durante il funzionamento dell'unità

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e assicurarsi che non vi sia nulla davanti alla ventola prima di utilizzarlo.
- Per massimizzare la durata del prodotto, il tempo massimo di utilizzo non deve superare le 48 ore.
- Quando la macchina è in funzione, i materiali infiammabili devono essere tenuti ad almeno 2 metri di distanza dall'unità.
- Durante l'essiccazione, assicurarsi che l'aria calda circoli naturalmente, non posizionare alimenti eccessivamente pesanti sugli strati e non accumulare il cibo. I tempi di essiccazione variano a seconda dell'alimento. (Nota: quando l'apparecchio è in funzione, assicurarsi che gli strati siano posizionati correttamente. Se il cibo non si asciuga entro un giorno, è possibile essiccarlo il giorno successivo. Conservare il cibo non essiccato in sacchetti sigillati per evitare l'umidità) .
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura in prossimità della ventola è più elevata. Per asciugare gli alimenti in modo più uniforme, si consiglia di modificare la disposizione degli strati.
- Una volta essiccato, il cibo, se non lo si utilizza subito, può essere riposto in sacchetti sigillati e conservato in frigorifero.
- Al termine dell'utilizzo della macchina, si prega di pulire tempestivamente gli strati. Gli strati possono essere lavati o immersi in acqua. Se sono presenti residui di frutta o altri materiali che non possono essere rimossi, si consiglia di immergere gli strati in acqua pulita e poi lavarli nuovamente.

B. Avviso di sicurezza

- Per utilizzare la macchina in sicurezza, leggere attentamente questo manuale.
- Questo apparecchio è adatto esclusivamente all'uso domestico o in ambienti simili.

- Questa macchina non può essere azionata con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto individuale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su 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.
- Gli essiccatori per frutta sono apparecchiature a controllo manuale.
- Adagiate il cibo sugli strati puliti ed evitate di far cadere acqua sul fondo interno del riscaldatore elettrico, altrimenti si verificherà un cortocircuito.
- Non ci deve essere troppo cibo sugli strati, altrimenti il tempo di asciugatura e l'effetto saranno influenzati
- Assicurarvi che l'alimentazione collegata sia una messa a terra sicura e che corrisponda alle tensioni e alle tensioni di alimentazione locali indicate.
- Evitare di condividere la presa con altri dispositivi ad alto consumo energetico durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- La temperatura dell'unità di lavoro è elevata. Prestare attenzione alla ventilazione dell'aria calda per evitare scottature.



AVVERTENZA : Azioni espressamente vietate

- Utilizzare l'asciugatrice quando il corpo principale, il cavo di alimentazione e la spina sono danneggiati.
- Verificare i guasti e modificare la struttura della macchina senza l'intervento di professionisti (attacco di tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli).
- Utilizzare prodotti chimici per pulire la macchina.
- Immergi la macchina nell'acqua per pulirla, oppure pulisci la superficie del corpo principale con acqua.
- Spostare la macchina mentre è in funzione.

- Quando il motore della girante si ferma (non fuoriesce aria), interrompere immediatamente l'alimentazione.
- Ripara autonomamente la macchina in caso di cortocircuito o guasto.

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.

3. Operazione

- Temperatura consigliata per alimenti/frutta normali:
- Erbe aromatiche/fiori: 65-68 °C (149-154,4 °F), Pane: 55-60 °C (131-140 °F), Frutta: 40-50 °C (104-122 °F), Carne/pesce: 35-40 °C (95-104 °F). Il tempo di essiccazione è determinato dallo spessore dell'alimento/frutta (la temperatura e l'umidità ambientale influiranno). Più sottile è l'alimento/frutta, più velocemente si asciugherà.
- Disponete gli alimenti affettati sui vassoi e regolate la temperatura al grado desiderato. La temperatura per frutta e verdura non deve superare i 63°C per evitare la distruzione delle vitamine. Quando dovete disidratare degli alimenti con proprietà autoprotettive, si consiglia di cuocerli per 1-2 minuti, immergerli in acqua fredda e poi asciugarli.
- Quando la macchina è in funzione, l'aria esce dalla porta anteriore e si può sentire il rumore del suo funzionamento.
- Regolate il tempo di essiccazione in base al tipo di alimento e alle vostre preferenze personali (morbida o croccante). La frutta secca può essere riposta in sacchetti o barattoli ermetici e conservata in frigorifero.
- Collega l'alimentazione e accendi l'apparecchio; il pannello si illuminerà. Seleziona il livello desiderato. Quindi premi il pulsante tempo/temperatura per impostare il tempo e la temperatura desiderati. Il tempo deve essere superiore a 1 ora e la temperatura deve superare i 35°C. Puoi mettere in

pausa o interrompere qualsiasi livello, se necessario. Quando devi aumentare la temperatura o regolare il tempo, devi prima selezionare il livello corrispondente e poi impostarlo di conseguenza.

4. Preparazione e essiccazione degli alimenti

A. Frutta

- Pulisci la frutta ed elimina quella marcia.
- Tagliate la frutta a pezzi. Per evitare l'ossidazione e l'alterazione del colore, potete immergere i pezzi di frutta in limonata, acqua salata o succo d'ananas per 10 minuti, lasciarli asciugare e poi disidratarli.
- Se desiderate un aroma particolare per la frutta, potete aggiungere cannella in polvere, cocco in polvere o olio di cocco. Prendete 1/4 di succo e 2 tazze d'acqua (meglio se il succo è naturale), immergete la frutta per circa 2 ore (fate attenzione alla compatibilità tra l'estrattore e il tipo di frutta, ad esempio succo di mela per la mela) per preservare il colore, il sapore e l'aroma naturali della frutta essiccata.

K. Vegetale

- Verdure come fagiolini, cavolfiori, asparagi, patate e così via, cotte al vapore, bollite o in olio.
 - Immergete le verdure trattate in acqua bollente per 3-5 minuti. Scolatele e disponetele sugli strati di asciugatura.
 - Immergi le verdure nella limonata per 2 minuti.
- (È possibile selezionare uno qualsiasi dei metodi sopra indicati)

L. Carne

- Tagliate la carne a pezzetti o a strisce, mantenendola sottile o piccola .
- Lessate la carne in acqua pulita e scolatela prima di asciugarla.
- Lasciate marinare la carne con gli ingredienti per due ore, poi potete cuocerla al vapore o bollirla.
- La carne può essere essiccata dopo essere stata scolata.

M. Erbe e fiori

- Foglie fresche essiccate.

- Una volta essiccati, riponeteli in un sacchetto di carta o in bottiglie sigillate e poi conservateli in un luogo fresco.

5. Pulizia, riparazione e manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, gli utenti sono tenuti a scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e ad attendere che si raffreddi .
- Dopo che il cibo si è asciugato, lavare il vassoio con acqua tiepida. Se necessario, utilizzare cotone morbido o detersivi specifici, quindi asciugare. Non utilizzare detersivi chimici corrosivi. È inoltre vietato utilizzare polveri chimiche o spugne metalliche dure per la pulizia, poiché questi metodi danneggerebbero la superficie della macchina, ne comprometterebbero la durata e comporterebbero potenziali rischi per la sicurezza.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, si prega di pulirlo e riporlo nella sua confezione originale. Conservare la scatola in un luogo fresco e ben ventilato per evitare l'umidità.

6. Assistenza post-vendita

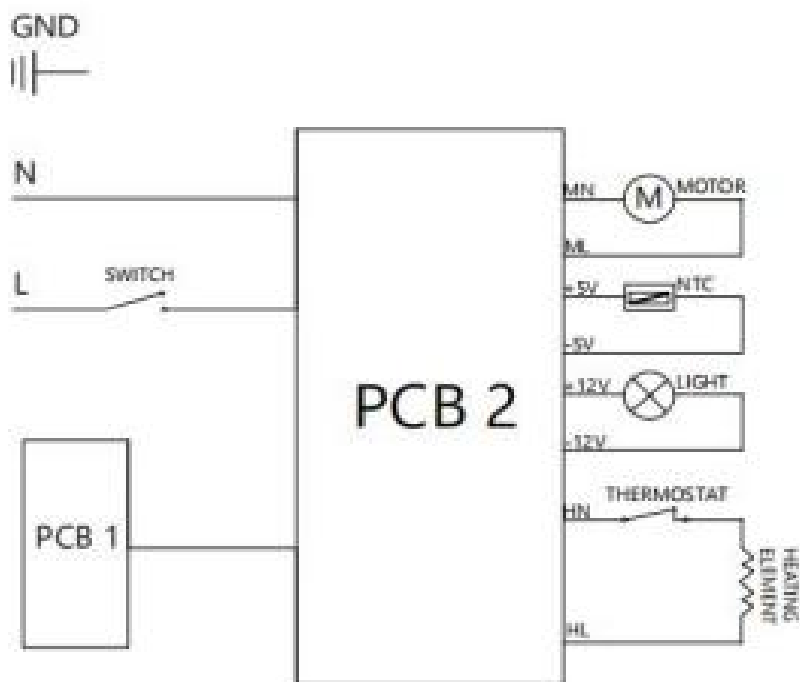
- Si prega di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare questa macchina; ciò vi aiuterà a utilizzarla in sicurezza ed evitare danni inutili.
- La nostra azienda fornirà assistenza gratuita dopo 1 anno di garanzia, esclusivamente seguendo le istruzioni riportate nel manuale.
- Quando si verifica un guasto (non dovuto a un intervento manuale) della macchina, la riparazione deve essere eseguita da professionisti.
- Per qualsiasi dubbio o domanda, si prega di contattare il nostro servizio di assistenza post-vendita .

I seguenti articoli non rientrano nel servizio di garanzia gratuito o nel servizio di sostituzione.

- Il modello corretto, il luogo di acquisto e la data di acquisto non sono inseriti.

- Prodotto difettoso e rotto a causa di un utilizzo non conforme al manuale d'uso.
- A causa di collisioni, cadute, incendi, terremoti, tuoni, tifoni, inondazioni e così via.
- La garanzia decade automaticamente in caso di riparazioni effettuate autonomamente senza l'autorizzazione della nostra azienda.

Schema elettrico



Scheda di garanzia

(Si prega di conservarlo correttamente)

Nome		Numero di telefono	
Luogo di acquisto Data di acquisto		Modello	
Motivo della riparazione o sostituzione	Motivo della riparazione o sostituzione		Data di riparazione
Errore nei dettagli			

Grazie ancora per aver acquistato i nostri prodotti.





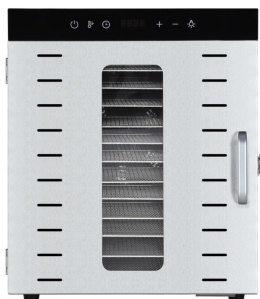
Upgrade · The Home Creator Way

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

MANUAL DE USUARIO

MODELO: SS-10H/SS-10X

MODELO: SS-10H/SS-10X

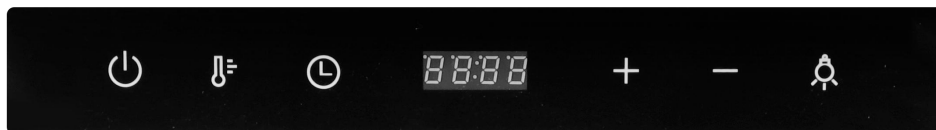


<Imagen solo como referencia>

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.

1. Breve introducción

A. Panel de control táctil digital



1. : Para encender/apagar la máquina
2. : Para ajustar la temperatura (de 86 °F a 194 °F o de 30 °C a 90 °C)



3. : Para ajustar la hora (48 horas)

4. + : Para aumentar la temperatura y el tiempo

5. - : Para disminuir la temperatura y el tiempo



6. : Luz

7. Cambio entre la visualización de Fahrenheit y Celsius: Cuando la máquina esté encendida, mantenga pulsada la tecla de temperatura durante 5 segundos para seleccionar Celsius o Fahrenheit.

B. Especificación

Modelo	Vol	Hz	Vatio	Bandejas (unidades)	Tamaño de la bandeja (cm)
SS-10H	CA 220-240V CA 120V	50-60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*W28
SS-10X	CA 220-240V CA 120V	50-60 Hz 60 Hz	1000W	10	L38*W28

C. Características

- Los deshidratadores de alimentos se venden muy bien en la UE y en EE. UU.
- Ahorro de energía, bajo consumo eléctrico.
- Verduras secas, frutas, hierbas, legumbres, carne, pescado, pan, champiñones, etc.
- Mediante un proceso de deshidratación con aire caliente, no se añade ningún pigmento, adhesivo ni saborizante, y se conservan sus propiedades nutricionales.
- Es muy práctico preparar comida natural con un sabor intenso para una persona o una familia.
- Es más fácil de conservar (la fruta deshidratada es diferente de la fruta fresca ya que al estar deshidratada contiene minerales y nutrientes) .

- Temperatura regulable: puedes configurar diferentes temperaturas según el tipo de alimento.
- Seleccione el número de bandejas según sus necesidades .

2. Aviso de precauciones y seguridad

	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica una precaución, advertencia o peligro. Ignorar esta advertencia puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendios o electrocuciones, siga siempre las recomendaciones. Se muestra a continuación.
	Corriente alterna
	Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva 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 .
	Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda provocar un funcionamiento no deseado.



ADVERTENCIA : Lea todas las advertencias de seguridad, instrucciones, ilustraciones y especificaciones que acompañan a este

aparato eléctrico. El incumplimiento de las instrucciones que se indican a continuación puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

Guarde todas las advertencias e instrucciones para consultarlas en el futuro.

A. Precauciones durante el funcionamiento de la unidad

- Coloque la máquina sobre una superficie plana y asegúrese de que no haya nada delante del ventilador antes de utilizarla.
- El tiempo máximo de uso no deberá exceder las 48 horas para maximizar la vida útil.
- Cuando la máquina esté en funcionamiento, los materiales inflamables deben mantenerse a una distancia mínima de 2 metros de la unidad.
- Durante el secado, asegúrese de que el aire caliente circule de forma natural, no coloque alimentos con peso excesivo sobre las capas y evite apilarlos. El tiempo de secado varía según el alimento. (Nota: cuando la máquina esté encendida, asegúrese de que las capas estén en la posición correcta. Si los alimentos no se secan en un día, puede secarlos al día siguiente. Guarde los alimentos sin secar en bolsas selladas para evitar la humedad) .
- Cuando la máquina está en funcionamiento, la temperatura cerca del ventilador es más alta. Para secar los alimentos de manera más uniforme, sugerimos cambiar la posición de las capas.
- Una vez secos los alimentos, si no los va a utilizar, puede guardarlos en bolsas selladas y conservarlos en el refrigerador.
- Al terminar de usar la máquina, limpie las capas a tiempo. Las capas se pueden lavar o sumergir. Si hay restos de fruta o suciedad que no se puedan limpiar, le sugerimos sumergir las capas en agua limpia y luego lavarlas de nuevo.

B. Aviso de seguridad

- Para utilizar la máquina de forma segura, lea atentamente este manual.
- Esta máquina es apta únicamente para uso doméstico o en instalaciones similares.

- Esta máquina no puede funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto individual.

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.

- Las secadoras de fruta son equipos que se supervisan manualmente.
- Coloque los alimentos sobre las capas limpias y no permita que caiga agua en la parte inferior interna del calentador eléctrico, ya que esto provocaría un cortocircuito.
- No puede haber demasiada comida en las capas, el tiempo de secado y el efecto se verán afectados.
- Asegúrese de que la alimentación conectada sea segura y que coincida con los voltajes y la fuente de alimentación indicados localmente.
- Evite compartir la toma de corriente con otros dispositivos de alto consumo energético mientras utiliza la máquina.
- La temperatura de la unidad de trabajo es alta. Preste atención a la ventilación del aire caliente para evitar quemaduras.



ADVERTENCIA : Acciones especialmente prohibidas

- Utilizar la secadora cuando su cuerpo principal, cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- Compruebe la estructura defectuosa de la máquina y cámbiela sin la instrucción de profesionales (Accesorio tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar riesgos).
- Utilice productos químicos para limpiar la máquina.
- Sumerge la máquina en agua para limpiarla, o limpia la superficie del cuerpo principal con agua.
- Mueva la máquina mientras esté funcionando.

- Cuando el motor del impulsor se detenga (no salga aire), corte la alimentación inmediatamente.
- Repárala tú mismo si la máquina sufre un cortocircuito o se avería.

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.

3. Operación

- Temperatura sugerida para alimentos/frutas habituales:
- Hierbas/flores: 65-68 °C (149-154,4 °F), Pan: 55-60 °C (131-140 °F), Frutas: 40-50 °C (104-122 °F), Carne/pescado: 35-40 °C (95-104 °F). El tiempo de secado depende del grosor del alimento/fruta (la temperatura y la humedad del ambiente influyen). Cuanto más delgado sea el alimento/fruta, más rápido se secará.
- Coloca los alimentos cortados en las bandejas y ajusta la temperatura según sea necesario. Para frutas y verduras, la temperatura no debe superar los 63 °C para evitar la pérdida de vitaminas. Si necesitas deshidratar algún alimento con propiedades protectoras, se recomienda cocinarlo durante 1 o 2 minutos, sumergirlo en agua fría y luego secarlo.
- Cuando la máquina está en marcha, sale aire por la puerta delantera y se oye el sonido de su funcionamiento.
- Ajusta el tiempo de secado según el tipo de alimento y tus preferencias personales (suave o crujiente). Las frutas deshidratadas se pueden guardar en bolsas herméticas o frascos sellados y conservarlas en el refrigerador.
- Conecte la máquina a la corriente y enciéndala. El panel se iluminará. Seleccione la capa deseada. A continuación, pulse el botón de tiempo/temperatura para ajustarla. El tiempo debe ser superior a 1 hora y

la temperatura debe superar los 35 °C. Puede pausar o detener cualquier capa si es necesario. Para aumentar la temperatura o ajustar el tiempo, seleccione primero la capa y luego ajústela.

4. Preparación y secado de alimentos

A. Fruta

- Limpia la fruta y desecha las que estén podridas.
- Corta la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y los cambios de color, puedes sumergir los trozos de fruta en limonada, agua salada o jugo de piña durante 10 minutos para que se sequen y luego deshidratarlos.
- Si deseas que la fruta tenga un aroma especial, puedes añadirle canela en polvo, coco rallado o aceite de coco. Mezcla 1/4 de taza de jugo con 2 tazas de agua (mejor si el jugo es natural) y sumerge la fruta durante aproximadamente 2 horas (ten en cuenta la compatibilidad entre la licuadora y el alimento, como jugo de manzana para manzanas) para conservar el color, el sabor y el aroma naturales del alimento deshidratado.

N. Verdura

- Cocine al vapor, hierva o cocine en aceite las verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, patatas, etc.
 - Sumerge las verduras tratadas en agua hirviendo durante 3-5 minutos. Escúrrelas y colócalas sobre las capas de secado.
 - Pon las verduras en la limonada durante 2 minutos.
- (Puede seleccionar cualquiera de los métodos anteriores)

O. Carne

- Corta la carne en trozos o tiras, manteniéndola fina o pequeña .
- Hierve la carne con agua limpia y escúrrela antes de secarla.
- Marina la carne con los ingredientes durante dos horas, luego puedes cocinarla al vapor o hervirla.
- La carne se puede secar después de escurrirla.

P. Hierbas y flores

- Hojas frescas secas.

- Una vez secos, guárdelos en bolsas de papel o botellas selladas y luego colóquelos en un lugar fresco.

5. Limpieza, reparación y mantenimiento

- Antes de limpiar, los usuarios deben desenchufar el aparato y esperar a que se enfríe .
- Una vez secos los alimentos, lave la bandeja con agua tibia. Si es necesario, utilice algodón suave o productos químicos limpios y séquela. No utilice limpiadores químicos corrosivos. Asimismo, está prohibido utilizar polvos químicos o estropajos metálicos duros para la limpieza, ya que estos métodos dañarán la superficie de la máquina, reducirán su vida útil y podrían generar riesgos para la seguridad.
- Cuando no utilice la máquina durante un período prolongado, límpiela y guárdela en su caja. Coloque la caja en un lugar fresco y bien ventilado para evitar la humedad.

6. Servicio postventa

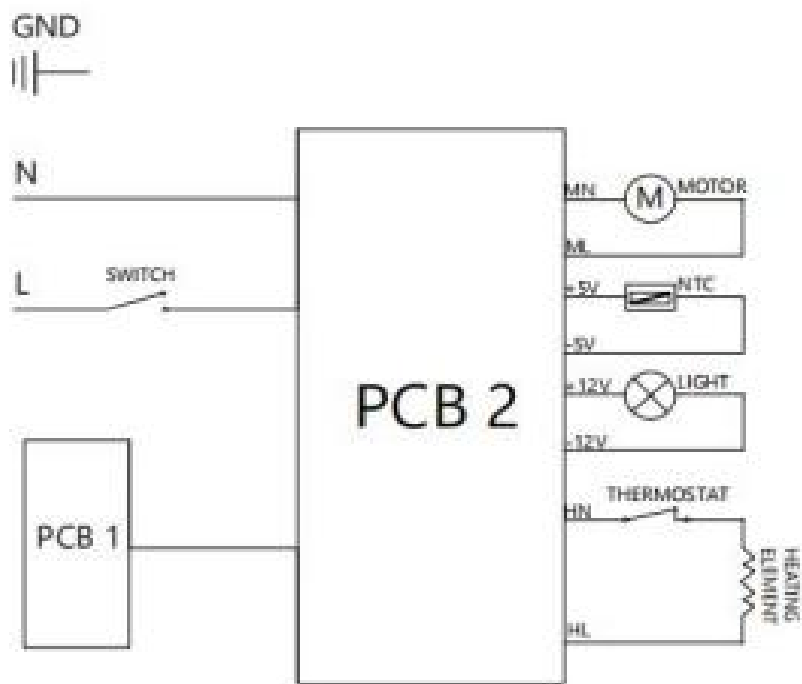
- Lea atentamente el manual antes de utilizar esta máquina; esto le ayudará a usarla de forma segura y evitar pérdidas innecesarias.
- Nuestra empresa proporcionará mantenimiento gratuito después de un año de garantía, únicamente siguiendo las instrucciones del manual.
- Cuando la máquina presenta algún fallo (no provocado por el usuario), debe ser reparada por profesionales.
- Póngase en contacto con nuestro personal de servicio postventa si tiene alguna duda o pregunta .

Los siguientes elementos no pertenecen al servicio de garantía gratuita ni al servicio de reemplazo.

- No se han introducido correctamente el modelo, el lugar de compra ni la fecha de compra.
- El producto presenta fallas y se rompe debido a un uso que no se ajusta al manual del usuario.

- Debido a colisión, caída, incendio, terremoto, trueno, tifón, inundación, etc.
- La garantía quedará automáticamente anulada si el usuario realiza alguna reparación sin la autorización de nuestra empresa.

Diagrama del circuito



Tarjeta de garantía

(Por favor, manténgalo en buen estado)

Nombre		Número de teléfono	
--------	--	--------------------	--

Lugar de compra Fecha de compra		Modelo	
Motivo de la reparación o sustitución	Motivo de la reparación o sustitución		Fecha de reparación
Fallo en los detalles			

Gracias de nuevo por adquirir nuestros productos.



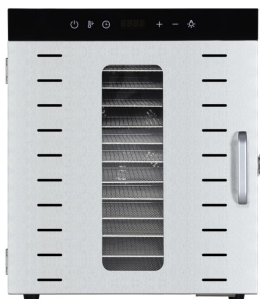


Upgrade · The Home Creator Way

Suszarka do żywności
INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODEL: SS-10H/SS-10X

MODEL: SS-10H/SS-10X

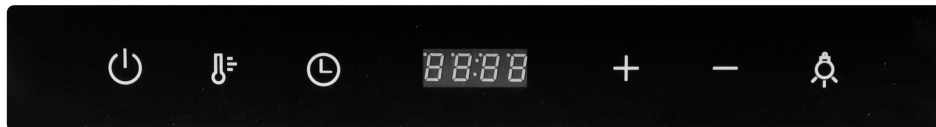


<Zdjęcie tylko w celach informacyjnych>

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.

1. Krótkie wprowadzenie

A. Cyfrowy panel sterowania dotykowego



1. : Włączanie/wyłączanie urządzenia
2. : Aby dostosować temperaturę (od 30°C do 90°C lub od 86°F do

194°F)



3. : Aby ustawić czas (48 godzin)

4. + : Aby zwiększyć temperaturę i czas

5. - : Aby obniżyć temperaturę i czas



6. : Światło

7. Przełączanie wyświetlania temperatury w stopniach Fahrenheita i Celsjusza: Gdy urządzenie jest włączone, naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury przez 5 sekund, aby wybrać temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

B. Specyfikacja

Model	Tom	Hz	Wat	Tace (szt.)	Rozmiar tacy (cm)
SS-10H	Prąd zmienny 220-240 V Prąd zmienny 120 V	50-60 Hz 60Hz	800 W	10	D30*W28
SS-10X	Prąd zmienny 220-240 V Prąd zmienny 120 V	50-60 Hz 60Hz	1000 W	10	D38*W28

C. Cechy

- Suszarki do żywności cieszą się dużą popularnością w UE i USA.
- Oszczędność energii, niskie zużycie prądu.
- Suszone warzywa, owoce, zioła, fasola, mięso, ryby, chleb, grzyby itp.
- Poddane działaniu gorącego wiatru suszą je, nie dodaje się do nich barwników, klejów ani aromatów, dzięki czemu zachowują wartości odżywcze.
- Bardzo wygodnie jest przygotowywać naturalne posiłki o bogatym smaku dla pojedynczych osób lub rodzin.

- Są łatwiejsze w przechowywaniu (owoce suszone różnią się od świeżych, ponieważ są suszone i zawierają minerały i składniki odżywcze) .
- Regulowana temperatura. Można ustawić różne temperatury w zależności od rodzaju żywności.
- Wybór liczby tacek w zależności od potrzeb .

2. Środki ostrożności i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

	Ten symbol, umieszczony przed uwagą dotyczącą bezpieczeństwa, wskazuje na rodzaj środka ostrożności, ostrzeżenia lub zagrożenia. Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, należy zawsze przestrzegać zaleceń. pokazano poniżej.
	Prąd przemienny
	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz 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 wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu .
	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń

	oraz (2) Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
--	--



OSTRZEŻENIE : Należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia dotyczące

bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i specyfikacje dołączone do tego urządzenia elektrycznego. Nieprzestrzeganie wszystkich poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i instrukcje, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

A. Środki ostrożności podczas obsługi urządzenia

- Przed użyciem urządzenia należy ustawić je na płaskiej powierzchni i upewnić się, że przed wentylatorem nie ma żadnych przeszkód.
- Maksymalny czas użytkowania nie powinien przekraczać 48 godzin, aby zmaksymalizować żywotność urządzenia.
- Podczas pracy maszyny materiały łatwopalne powinny znajdować się w odległości co najmniej 2 metrów od urządzenia.
- Podczas suszenia należy zapewnić naturalny przepływ gorącego powietrza. Nie należy umieszczać zbyt ciężkich produktów na warstwach ani ich piętrzyć. Różne produkty mają różny czas suszenia. (Uwaga: po włączeniu urządzenia należy upewnić się, że warstwy są ułożone prawidłowo. Jeśli produkt nie wyschnie w ciągu jednego dnia, można go wysuszyć następnego dnia. Niewysuszone produkty należy przechowywać w szczelnie zamkniętych workach, aby uniknąć wilgoci) .
- Podczas pracy urządzenia temperatura w pobliżu wentylatora jest wyższa. Aby suszenie żywności przebiegało bardziej równomiernie, zalecamy zmianę położenia warstw.
- Gdy żywność jest już wysuszona, a nie jest używana, można ją włożyć do szczelnych torebek i przechowywać w lodówce.

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia, prosimy o terminowe wyczyszczenie warstw. Warstwy można umyć lub zanurzyć. Jeśli nie można oczyścić owoców lub maty, zalecamy zanurzenie warstw w czystej wodzie, a następnie ponowne umycie.

B. Informacja o bezpieczeństwie

- Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego i podobnych obiektów.
- Urządzenia tego nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani indywidualnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby z brakiem 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 urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Suszarki do owoców są urządzeniami sterowanymi ręcznie.
- Ułóż żywność na czystych warstwach i nie dopuść do tego, aby woda dostała się na wewnętrzną stronę dna grzejnika elektrycznego, gdyż może to spowodować zwarcie.
- Na warstwach nie może być zbyt dużo jedzenia, gdyż wpłynie to na czas i efekt suszenia.
- Upewnij się, że podłączone zasilanie jest bezpieczne i zgodne z lokalnymi oznaczeniami napięcia i zasilania.
- Podczas korzystania z urządzenia należy unikać dzielenia gniazdka z innymi urządzeniami o dużym poborze mocy.
- Temperatura jednostki roboczej jest wysoka. Należy zwrócić uwagę na wentylację gorącym powietrzem, aby uniknąć oparzeń.



OSTRZEŻENIE : Działania szczególnie zabronione

- Używanie suszarki, gdy jej główna obudowa, kabel zasilający lub wtyczka są zniszczone.
- Sprawdź usterkę i zmień konstrukcję maszyny bez instrukcji fachowca .

(Przylącze typu Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.)

- Do czyszczenia maszyny należy używać środków chemicznych.
- Aby wyczyścić maszynę, umieść ją w wodzie lub wyczyść powierzchnię korpusu głównego wodą .
- Przesuwaj maszynę, gdy pracuje.
- Gdy silnik wirnika zatrzyma się (powietrze nie będzie wypływać), natychmiast odłącz zasilanie.
- Jeśli maszyna jest uszkodzona lub ma zwarcie, dokonaj naprawy samodzielnie.

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.

3. Operacja

- Sugerowana temperatura dla zwykłej żywności / owoców:
- Zioła/kwiaty: 65–68°C (149–154,4°F), chleb: 55–60°C (131–140°F), owoce: 40–50°C (104–122°F), mięso/ryby: 35–40°C (95–104°F). Czas suszenia zależy od grubości produktu/owocu (temperatura i wilgotność otoczenia również mają na to wpływ). Im cieńszy produkt/owoc, tym szybciej zostanie wysuszony.

- Ułóż pokrojone produkty na tackach i dostosuj temperaturę do wymaganego poziomu. Temperatura dla owoców i warzyw nie powinna przekraczać 63°C, aby uniknąć zniszczenia witamin. W przypadku konieczności odwodnienia żywności w celu jej samoobrony, zaleca się gotowanie jej przez 1-2 minuty, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie i osuszenie.
- Gdy maszyna jest włączona, przez przednie drzwi wydobywa się wiatr i można usłyszeć dźwięk pracy.
- Dostosuj czas suszenia do różnych potraw i osobistych preferencji (miękkie lub chrupiące). Suszone owoce można umieścić w woreczku do przechowywania świeżości lub szczelnie zamkniętych butelkach, a następnie przechowywać w lodówce.
- Podłącz urządzenie do zasilania i włącz je. Panel się zaświeci. Wybierz odpowiednią warstwę. Następnie naciśnij przycisk czasu/temperatury, aby ustawić żądany czas/temperaturę. Czas musi być dłuższy niż 1 godzina, a temperatura musi przekraczać 35°C. W razie potrzeby możesz wstrzymać lub zatrzymać dowolną warstwę. Aby zwiększyć temperaturę lub dostosować czas, najpierw wybierz odpowiednią warstwę i odpowiednio ją ustaw.

4. Przygotowywanie i suszenie żywności

A. Owoce

- Wyczyść owoce i usuń te zgniłe.
- Pokrój owoce na kawałki. Aby uniknąć utleniania i zmiany koloru, możesz zanurzyć kawałki owoców w lemoniadzie, słonej wodzie lub soku ananasowym na 10 minut, a następnie wysuszyć, a następnie odwodnić.
- Jeśli chcesz, aby owoce miały wyjątkowy aromat, możesz dodać do nich cynamon, proszek kokosowy lub olej kokosowy. Wymieszaj 1/4 soku z 2 szklankami wody (najlepiej, jeśli sok jest naturalny), zanurz owoce na około 2 godziny (pamiętaj o dopasowaniu sokowirówki do soku, np. soku

jabłkowego do jabłka), aby zachować naturalny kolor, smak i aromat suszonych owoców.

Q. Warzywo

- Warzywa, takie jak zielona fasolka, kalafior, szparagi, ziemniaki itp., można gotować na parze, w wodzie lub na oleju.
- Włóż warzywa do wrzącej wody na 3-5 minut. Odcedź je i ułóż warstwami osuszającymi.
- Warzywa zalać lemoniadą i dusić 2 minuty.
(możesz wybrać dowolną z powyższych metod)

R. Mięso

- Pokrój mięso na kawałki lub paski, niech będzie cienkie lub małe .
- Mięso należy ugotować w czystej wodzie, odcedzić, a następnie wysuszyć.
- Mięso marynować w tej marynacie przez dwie godziny, następnie można je ugotować na parze lub w wodzie.
- Mięso można suszyć po odsączeniu.

S. Zioła i kwiaty

- Suszone świeże liście.
- Po wysuszeniu włóż je do papierowej torby lub szczelnie zamkniętych butelek i odłóż w chłodne miejsce.

5. Czyszczenie, naprawa i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia użytkownik zobowiązany jest odłączyć urządzenie od gniazdka i odczekać, aż ostygnie .
- Po wysuszeniu żywności umyj tackę ciepłą wodą. W razie potrzeby użyj miękkiej bawełny lub czystych środków chemicznych, a następnie osusz. Nie używaj żrących środków czyszczących. Zabrania się również stosowania proszków chemicznych ani twardych metalowych siatek do czyszczenia, ponieważ metody te mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia, wpłynąć na jego żywotność, a nieprawidłowe postępowanie może stwarzać potencjalne zagrożenie dla bezpieczeństwa.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyczyścić i schować do kartonu. Umieścić karton w chłodnym i dobrze wentylowanym miejscu, aby uniknąć wilgoci.

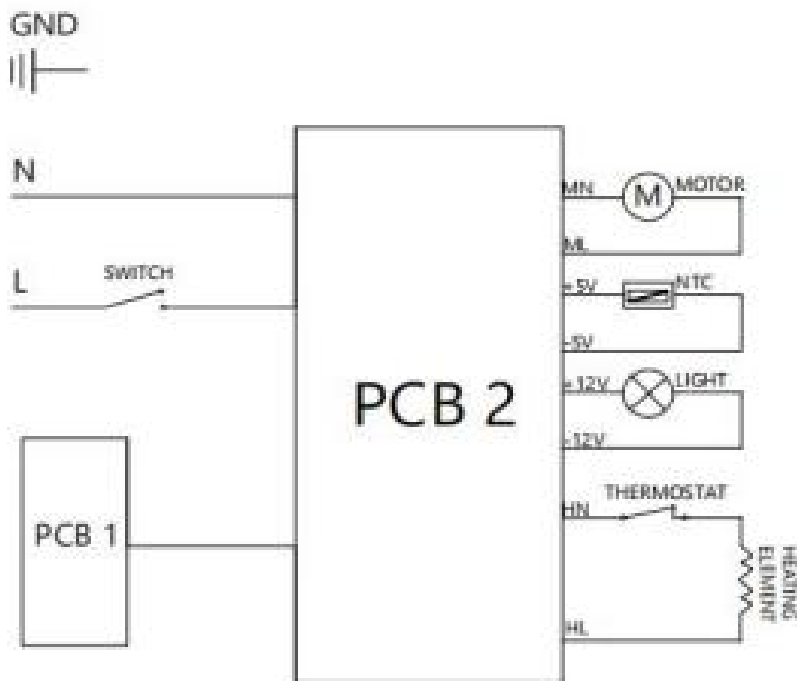
6. Serwis posprzedażowy

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Pozwoli to na bezpieczne korzystanie z urządzenia i uniknięcie niepotrzebnych strat.
- Nasza firma zapewnia bezpłatną konserwację po upływie 1 roku gwarancji, wyłącznie na podstawie wytycznych zawartych w instrukcji obsługi.
- Jeśli wystąpi usterka (nieręczna), należy zlecić jej naprawę fachowcom.
- Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości lub pytania, skontaktuj się z naszym działem obsługi posprzedażowej .

Mieszki nie są objęte bezpłatną gwarancją ani usługą wymiany

- Nie wpisano prawidłowego modelu, miejsca i daty zakupu.
- Produkt uszkodzony lub uszkodzony na skutek użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Z powodu kolizji, upadku, pożaru, trzęsienia ziemi, burzy, tajfunu, powodzi itp.
- Gwarancja automatycznie wygasa w przypadku dokonania samodzielnej naprawy bez zgody naszej firmy.

Schemat obwodu



Karta gwarancyjna

(Proszę zachować to prawidłowo)

Nazwa		Numer telefonu	
Miejsce zakupu		Model	
Data zakupu			
Napraw lub wymień powód	Napraw lub wymień powód		Data naprawy

Błąd w szczegółach		

Dziękujemy za ponowny zakup naszych produktów.



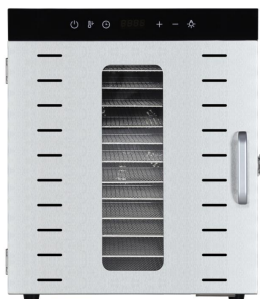


Upgrade · The Home Creator Way

VOEDSELDROGER
GEBRUIKERSHANDLEIDING

MODEL: SS-10H/SS-10X

MODEL: SS-10H/SS-10X

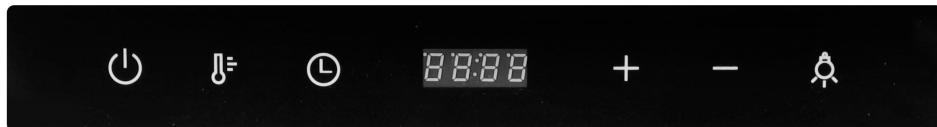


<Afbeelding dient alleen ter referentie>

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.

1.Korte inleiding

A. Digitaal touchscreenbedieningspaneel



1.  Om de machine aan/uit te zetten
2.  Om de temperatuur aan te passen (86 °F tot 194 °F of 30 °C tot

90 °C)



3. : De tijd aanpassen (48 uur)

4. + : Om de temperatuur en de tijd te verhogen

5. - : Om de temperatuur en de tijd te verlagen



6. : Licht

7. Schakelen tussen Fahrenheit en Celsius: Wanneer het apparaat is ingeschakeld, houdt u de temperatuurtoets 5 seconden ingedrukt om Celsius of Fahrenheit te selecteren.

B. Specificatie

Model	Vol	Hz	Watt	Dienblade n (stuks)	Afmetingen van de lade (cm)
SS-10H	AC 220-240V AC 120V	50-60 Hz 60Hz	800W	10	L30*B28
SS-10X	AC 220-240V AC 120V	50-60 Hz 60Hz	1000W	10	L38*W28

C. Kenmerken

- Voedseldrogers zijn erg populair in de EU en de VS.
- Energiebesparing, laag stroomverbruik.
- Gedroogde groenten, fruit, kruiden, bonen, vlees, vis, brood, champignons, enz.
- Door hete lucht toe te voegen om ze te dehydrateren, worden er geen kleurstoffen, kleefstoffen of smaakstoffen toegevoegd; en blijven de voedingsstoffen behouden.
- Het is erg gemakkelijk om natuurlijke gerechten met een rijke smaak te bereiden, zowel voor jezelf als voor je gezin.
- Het is makkelijker te bewaren (gedroogd fruit verschilt van vers fruit doordat het gedroogd is en mineralen en voedingsstoffen bevat) .

- De temperatuur is instelbaar; u kunt verschillende temperaturen instellen, afhankelijk van het soort voedsel.
- Selecteer het aantal trays op basis van uw behoeften .

2. Voorzorgs- en veiligheidsvoorschriften

	Dit symbool, geplaatst vóór een veiligheidsopmerking, duidt op een voorzorgsmaatregel, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan tot een ongeval leiden. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie te verminderen, dient u altijd de aanbeveling op te volgen. hieronder weergegeven.
	Wisselstroom
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het 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 .
	Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

 **WAARSCHUWING** : Lees alle veiligheidswaarschuwingen, instructies, afbeeldingen en specificaties die bij dit elektrische apparaat

worden geleverd. Het niet opvolgen van alle onderstaande instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstig letsel.

Bewaar alle waarschuwingen en instructies voor toekomstig gebruik.

A. Voorzorgsmaatregelen tijdens het gebruik van het apparaat

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er niets voor de ventilator staat voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- De maximale gebruiksduur mag niet langer zijn dan 48 uur om de levensduur te maximaliseren.
- Wanneer de machine in werking is, moeten brandbare materialen op een afstand van minstens 2 meter van het apparaat worden gehouden.
- Zorg er tijdens het drogen voor dat de hete lucht op natuurlijke wijze kan circuleren. Plaats geen te zwaar voedsel op de lagen en stapel het voedsel niet op. Verschillende soorten voedsel hebben een verschillende droogtijd. (Let op: zorg ervoor dat de lagen op de juiste positie staan wanneer het apparaat aan staat. Als het voedsel niet binnen een dag droog is, kunt u het de volgende dag verder drogen. Bewaar niet-gedroogd voedsel in luchtdichte zakken om vocht te voorkomen .)
- Wanneer de machine in werking is, is de temperatuur in de buurt van de ventilator hoger. Om het voedsel gelijkmatiger te drogen, raden we aan de positie van de lagen te veranderen.
- Als het voedsel eenmaal gedroogd is en u het niet direct gebruikt, kunt u het tijdig in luchtdichte zakken doen en in de koelkast bewaren.
- Maak de lagen na gebruik van het apparaat tijdig schoon. De lagen kunnen worden gewassen of in een reinigingsbad worden gedompeld. Als er fruitresten of een matje op zitten die niet kunnen worden gereinigd, raden we aan de lagen in schoon water te dompelen en vervolgens opnieuw te wassen.

B. Veiligheidsmededeling

- Om het apparaat veilig te gebruiken, dient u deze handleiding zorgvuldig te lezen.
- Deze machine is alleen geschikt voor thuisgebruik of vergelijkbare omgevingen.

- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en kennis, 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.
- Fruitdrogers zijn handmatig bediende apparaten.
- Plaats het voedsel op de schoongemaakte lagen en zorg ervoor dat er geen water op de bodem van de elektrische verwarmers terechtkomt, anders ontstaat er kortsluiting.
- Er mag niet te veel voedsel op de lagen liggen, dit beïnvloedt de droogtijd en het droogresultaat.
- Zorg ervoor dat de aangesloten stroom veilig geaard is en overeenkomt met de lokaal aangegeven spanningen en stroomvoorziening.
- Vermijd het delen van het stopcontact met andere apparaten met een hoog stroomverbruik tijdens het gebruik van het apparaat.
- De temperatuur van het apparaat is hoog. Let op de ventilatie van de hete lucht om verbranding te voorkomen.



WAARSCHUWING : Uitdrukkelijk verboden handelingen

- Het droogapparaat gebruiken wanneer de behuizing, de stroomkabel of de stekker beschadigd is.
- Controleer de defecten en wijzig de structuur van de machine zonder instructies van professionals (Type Y-aansluiting: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.)
- Gebruik chemicaliën om de machine schoon te maken.
- Plaats het apparaat in water om het schoon te maken, of reinig het oppervlak van de behuizing met water.

- Verplaats de machine terwijl deze in werking is.
- Als de waaiermotor stopt (er komt geen lucht meer uit), schakel dan onmiddellijk de stroom uit.
- Repareer de machine zelf als deze kortsluiting heeft of kapot is.

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.

3. Operatie

- Aanbevolen temperatuur voor gewone voedingsmiddelen/fruit:
- Kruiden/bloemen: 65-68 °C, Brood: 55-60 °C, Fruit: 40-50 °C, Vlees/vis: 35-40 °C. De droogtijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel/fruit (de omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid hebben hier ook invloed op). Hoe dunner het voedsel/fruit, hoe sneller het droogt.
- Leg de gesneden producten op de bakplaten en stel de temperatuur in op de gewenste waarde. De temperatuur voor groenten en fruit mag niet hoger zijn dan 63°C om te voorkomen dat de vitaminen verloren gaan. Wanneer u zelfdrogend voedsel wilt drogen, is het aan te raden dit 1-2 minuten te koken, vervolgens in koud water te leggen en daarna te drogen.
- Als de machine aanstaat, komt er wind uit de voordeur en hoor je het geluid van de werking.
- Pas de droogtijd aan naar gelang het soort voedsel en uw persoonlijke voorkeur (zacht of knapperig). Het gedroogde fruit kan in een luchtdichte zak of afgesloten pot worden bewaard in de koelkast.
- Sluit het apparaat aan op de stroom en zet het aan. Het bedieningspaneel licht op. Selecteer de gewenste laag. Druk vervolgens

op de knop voor tijd/temperatuur om de gewenste tijd en temperatuur in te stellen. De tijd moet langer zijn dan 1 uur en de temperatuur moet hoger zijn dan 35°C. U kunt elke laag pauzeren of stoppen indien nodig. Wanneer u de temperatuur wilt verhogen of de tijd wilt aanpassen, moet u eerst de betreffende laag selecteren en vervolgens de gewenste instellingen aanpassen.

4. Voedselbereiding en -droging

A. Fruit

- Maak het fruit schoon en verwijder de rotte exemplaren.
- Snijd het fruit in stukjes. Om oxidatie en verkleuring te voorkomen, kunt u de fruitstukjes 10 minuten in limonade, zout water of ananassap laten weken en vervolgens drogen, en ze daarna dehydrateren.
- Als je wilt dat het fruit een speciaal aroma krijgt, kun je kaneelpoeder, kokospoeder of kokosolie toevoegen. Neem 1/4 kopje sap en 2 kopjes water (het liefst vers sap), laat het fruit er ongeveer 2 uur in weken (let op de combinatie van sapcentrifuge en fruit, bijvoorbeeld appelsap voor appels) om de natuurlijke kleur, smaak en aroma van het gedroogde fruit te behouden.

T. Groente

- Stoom, kook of bak de groenten zoals sperziebonen, bloemkool, asperges, aardappelen enzovoort in olie.
 - Doe de gekruide groenten 3-5 minuten in kokend water. Giet ze af en leg ze op de droogrekken.
 - Leg de groenten 2 minuten in de limonade.
- (U kunt een van de bovenstaande methoden selecteren)

U. Vlees

- Snijd het vlees in stukjes of reepjes, houd het dun of klein .
- Kook het vlees in schoon water en laat het uitlekken voordat u het droogt.
- Marineer het vlees twee uur lang met de marinade, daarna kun je het stomen of koken.

- Het vlees kan na het uitlekken worden gedroogd.

V. Kruiden en bloemen

- Droge, verse bladeren.
- Laat ze na het drogen in een papieren zak of afgesloten fles zitten en bewaar ze vervolgens op een koele plaats.

5. Reiniging, reparatie en onderhoud

- Voordat u begint met schoonmaken, dient u de stekker uit het stopcontact te halen en te wachten tot het apparaat is afgekoeld .
- Nadat het voedsel droog is, spoelt u de bak af met warm water. Gebruik indien nodig een zachte katoenen doek of een reinigingsmiddel en droog de bak vervolgens af. Gebruik geen bijtende chemische reinigingsmiddelen. Het is ook verboden om chemisch poeder of hard metalen gaas te gebruiken voor de reiniging, omdat deze methoden het oppervlak van de machine beschadigen, de levensduur ervan verkorten en mogelijk veiligheidsrisico's met zich meebrengen.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient u het schoon te maken en terug te plaatsen in de verpakking. Bewaar de verpakking op een koele, goed geventileerde plek om vocht te voorkomen.

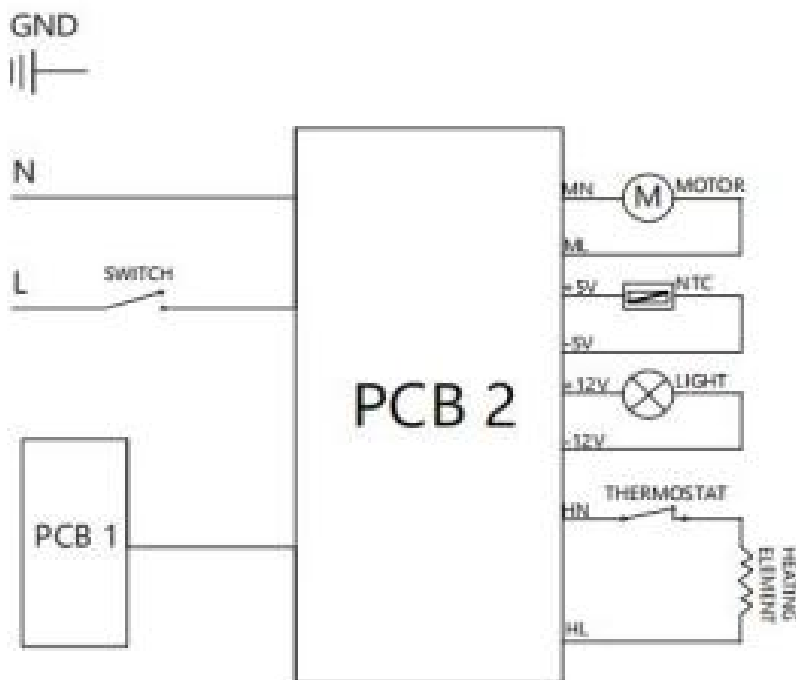
6. Klantenservice na aankoop

- Lees de handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt. Dit helpt u om het veilig te gebruiken en onnodige schade te voorkomen.
- Ons bedrijf biedt na afloop van de garantieperiode van 1 jaar gratis onderhoud aan, uitsluitend volgens de instructies in de handleiding.
- Als er een defect (niet door menselijk handelen veroorzaakt) aan de machine is, moet deze door professionals worden gerepareerd.
- Neem bij twijfel of vragen contact op met onze klantenservice .

De onderstaande artikelen vallen niet onder de gratis garantie of vervangingservice.

- Het juiste model, de plaats van aankoop en de aankoopdatum zijn niet ingevuld.
- Productdefect en kapot door gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Door botsingen, vallen, lege verbranding, brand, aardbevingen, onweer, tyfoons, overstromingen, enzovoort.
- De garantie vervalt automatisch bij zelfreparatie zonder toestemming van ons bedrijf.

Schakelschema



Garantiekaart

(Gelieve het zorgvuldig te bewaren)

Naam		Telefoonnummer	
Aankooplocatie Aankoopdatum		Model	
Reden voor reparatie of vervanging	Reden voor reparatie of vervanging		Reparatiedatum
Fout in de details			

Bedankt dat u opnieuw onze producten hebt gekocht.





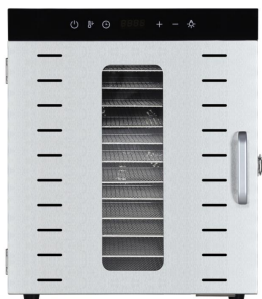
Upgrade · The Home Creator Way

MATTORKARE

ANVÄNDARMANUAL

MODELL: SS-10H/SS-10X

MODELL: SS-10H/SS-10X



<Bilden är endast för referens>

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.

1. Kort introduktion

A. Digital pekskärm



1. : För att slå på/av maskinen
2. : För att justera temperaturen (30 °C till 90 °C)



3. : För att justera tiden (48 timmar)

4. + : För att öka temperaturen och tiden

5. - : För att minska temperaturen och tiden



6. : Ljus

7. Växla mellan Fahrenheit- och Celsius-displayen: När maskinen är i PÅ-läge, tryck länge på temperaturknappen i 5 sekunder för att välja Celsius eller Fahrenheit.

B. Specifikation

Modell	Volym	Hz	Watt	Brickor (st)	Fackstorlek (CM)
SS-10H	AC 220-240V AC 120V	50-60 Hz 60Hz	800W	10	L30*W28
SS-10X	AC 220-240V AC 120V	50-60 Hz 60Hz	1000W	10	L38*W28

C. Funktioner

- Mattorlar säljer hett i EU och USA.
- Energibesparing, låg strömförbrukning.
- Torra grönsaker, frukt, örter, bönor, kött, fisk, bröd, svamp etc.
- Med varm vind för att torka dem tillsätts inget pigment, lim eller smakämnen och näringen bibehålls.
- Det är väldigt bekvämt att laga naturlig mat med rik smak för individer eller familjer.
- Den är lättare att förvara (torkad frukt skiljer sig från färsk frukt eftersom den är torkad och innehåller mineraler och näringsämnen) .
- Justerbar temperatur, du kan ställa in olika temperaturer beroende på olika livsmedel.
- Val av antal brickor baserat på ditt behov .

2. Försiktighetsåtgärder och säkerhetsmeddelande

	Denna symbol, som placeras före en säkerhetskommentar, indikerar en typ av försiktighetsåtgärd, varning eller fara. Att ignorera denna varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skada, brand eller elchock, följ alltid rekommendationerna. visas nedan.
	Växelström
	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 insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater .
	Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.



WARNING : Läs alla säkerhetsvarningar, instruktioner, illustrationer och specifikationer som medföljer denna elektriska apparat. Underlåtenhet att följa alla instruktioner nedan kan leda till elektrisk stöt, brand och/eller allvarliga skador.

Spara alla varningar och instruktioner för framtida bruk.

A. Försiktighetsåtgärder vid användning av enheten

- Placera maskinen på en plan plattform och se till att det inte finns något framför luftventilen innan du använder enheten.
- Den längsta användningstiden bör inte överstiga 48 timmar för att maximera livslängden.
- När maskinen är i drift ska brandfarliga ämnen hållas minst 2 meter borta från enheten.
- Se till att den varma luften cirkulerar naturligt under torkningen. Placera inte mat med för mycket vikt ovanpå lagren och maten bör inte staplas. Olika matvaror har olika torktider. (Obs: Se till att lagren är i rätt position när maskinen är påslagen. Om maten inte kan torkas inom en dag kan du torka den nästa dag. Förvara den otorkade maten i förseglade påsar för att undvika fukt.)
- När maskinen är igång är temperaturen nära luftventilen högre. För att torka maten jämnare föreslår vi att du ändrar lagrens placering.
- När maten har torkat, om du inte använder den, kan du lägga den torkade maten i förseglade påsar i tid och förvara dem i kylskåp.
- När du är klar med att använda maskinen, var vänlig och rengör lagren i tid. Lagren kan tvättas eller doppas. Om det finns frukt eller mattor som inte kan rengöras föreslår vi att du doppar lagren i rent vatten och sedan tvättar dem igen.

B. Säkerhetsmeddelande

- För att använda maskinen på ett säkert sätt, läs denna manual noggrant.
- Denna maskin är endast lämplig för hemmabruk eller liknande anläggningar.
- Denna maskin kan inte användas med extern timer eller individuellt fjärrkontrollsystem.
- 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.

- Frukttorkar är manuellt övervakad utrustning.
- Lägg maten på de rengjorda lagren och det är inte tillåtet att vatten droppar på den elektriska värmarens insida, annars kan det bli en genväg.
- Det får inte finnas för mycket matrester på lagren, torktiden och effekten kommer att påverkas
- Se till att den anslutna strömmen är jordad och att den stämmer överens med lokalt markerade spänningar och strömförsörjning.
- Undvik att dela uttaget med andra enheter med hög strömförbrukning när du använder maskinen.
- Temperaturen på arbetsenheten är hög. Var noga med varmluftsventilation för att undvika skållning.



WARNING : Åtgärder som är särskilt förbjudna

- Användning av torktummlaren när dess huvuddel, strömsladd och kontakt är skadade.
- Kontrollera det felaktiga och byt ut maskinens struktur utan professionell anvisning (Typ Y-tillbehör: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.)
- Använd kemikalier för att rengöra maskinen.
- Sätt maskinen i vatten för att rengöra den, eller rengör huvuddelens yta med vatten.
- Flytta maskinen medan den arbetar.
- När impellermotorn stannar (ingen luft strömmar ut), stäng av strömmen omedelbart.
- Reparera själv när maskinen är trasig eller felaktig.

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.

3. Drift

- Rekommenderad temperatur för vanlig mat/frukt:
- Örtor/blommor: 65–68 °C, Bröd: 55–60 °C, Frukt: 40–50 °C, Kött/fisk: 35–40 °C. Torktiden bestäms av matens/fruktens tjocklek (miljöns temperatur och luftfuktighet påverkar visst). Ju tunnare maten/frukten är, desto snabbare torkas den.
- Lägg den skivade maten på brickorna och justera temperaturen till önskad grad. Temperaturen för frukt och grönsaker bör inte överstiga 63 °C för att undvika att vitaminerna förstörs. När du behöver torka mat med självskyddande medel rekommenderas det att du kokar den i 1-2 minuter och lägger den i kallt vatten och sedan torkar den.
- När maskinen är påslagen kommer vinden ut genom ytterdörren och du kan höra ljudet från maskinen.
- Justera torktiden efter olika livsmedel och personliga preferenser (mjuk eller krispig). De torkade frukterna kan läggas i färskhållningspåsar eller förseglade flaskor och sedan förvaras i kylskåp.
- Anslut strömmen och slå på maskinen. Panelen tänds. Välj önskat lager. Tryck sedan på tid/temperatur-knappen för att ställa in önskad tid/temperatur. Tiden måste vara längre än 1 timme och temperaturen måste överstiga 35 °C. Du kan pausa eller stoppa vilket lager som helst om det behövs. När du behöver öka temperaturen eller justera tiden måste du först välja det lagret och sedan ställa in det.

4. Matlagning och torkning

A. Frukt

- Rengör frukten och plocka bort de ruttna.
- Skär frukten i bitar. För att undvika oxidation och färgförändringar kan du sänka ner fruktbitarna i lemonad, saltvatten eller ananasjuice i 10 minuter och torka dem, och sedan dehydrera dem.

- Om du vill ha frukt med en speciell arom kan du tillsätta kanelpulver, kokospulver eller kokosolja. Ta 1/4 juice och 2 koppar vatten (bättre om juicen är naturlig), doppa frukten i cirka 2 timmar (tänk på att juicepressen passar ihop med maten, som äppeljuice för äpplen) för att bevara den naturliga färgen, smaken och aromen hos den torkade maten.

W. Vegetabilisk

- Ångkoka, koka eller oljade grönsaker som gröna bönor, blomkål, sparris, potatis och så vidare.

- Lägg de behandlade grönsakerna i kokande vatten i 3 – 5 minuter. Häll av vattnet och lägg på de torra lagren.

- Lägg grönsakerna i lemonaden i 2 minuter.
(du kan välja vilken som helst av ovanstående metoder)

X. Kött

- Skär köttet i bitar eller strimlor, håll det tunt eller litet .
- Koka köttet i rent vatten och häll av vattnet innan det torkas.
- Marinera köttet med material i två timmar, sedan kan du ångkoka eller koka det.
- Köttet kan torkas efter att det har rinnit av.

Y. örter och blommor

- Torra färska blad.
- När de har torkat, lägg dem i en papperspåse eller förseglade flaskor och förvara dem sedan på en sval plats.

5. Rengöring, reparation och underhåll

- Innan rengöring måste användare dra ur sladden och vänta tills enheten har svalnat .
- När maten har torkat, diska brickan med varmt vatten. Använd vid behov mjuk bomull eller rena kemikalier och torka dem sedan. Använd inte frätande kemiska rengöringsmedel. Det är också förbjudet att använda kemiskt pulver eller hårdmetallnät för rengöring, eftersom dessa metoder

kommer att skada maskinens yta, påverka maskinens livslängd och dessa felaktiga åtgärder kan orsaka potentiella säkerhetsrisker.

- När maskinen inte används under en längre tid, rengör den och lägg den i förpackningen. Förvara lådan på en sval plats med god ventilation för att undvika fukt.

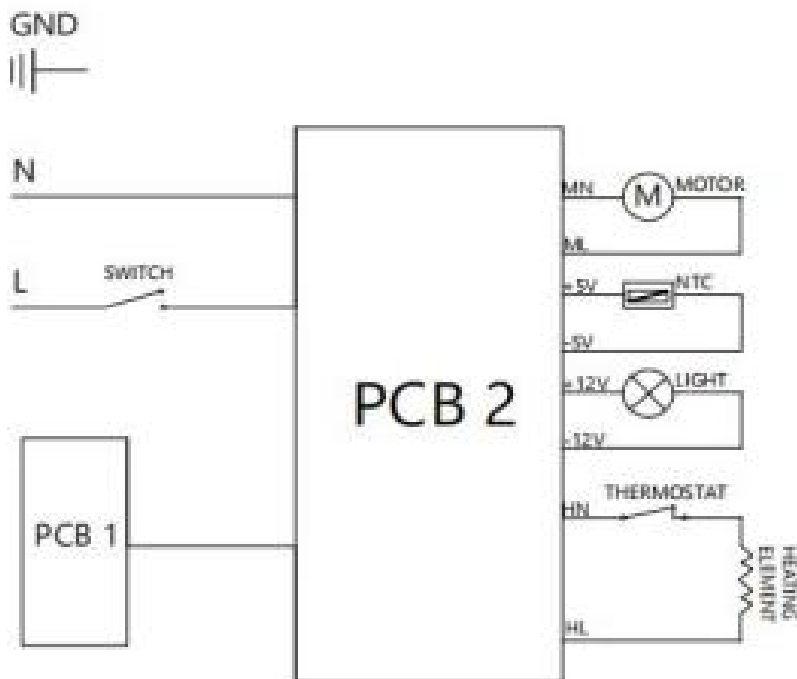
6. Eftermarknadsservice

- Läs igenom manualen noggrant innan du använder maskinen. Detta hjälper dig att använda den på ett säkert sätt och undvika onödiga förluster.
- Vårt företag erbjuder gratis underhåll efter 1 års garanti endast enligt anvisningarna i manualen.
- När det är fel (inte manuellt) med maskinen måste det repareras av fackmän.
- Kontakta vår kundservice om du har några frågor eller funderingar .

Följande ingår inte i den kostnadsfria garantiservicen eller ersättningsservicen

- Rätt modell, inköpsplats och inköpsdatum är inte ifyllda.
- Produktfel och trasig på grund av användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.
- På grund av kollision, fall, tomgångsbränning, brand, jordbävning, åska, tyfon, översvämning och etc.
- Garantin upphör automatiskt vid egen reparation utan vårt företags tillstånd.

Kretsschema



Garantikort

(Var vänlig och förvara den ordentligt)

Namn		Telefonnummer	
Köpplats Inköpsdatum		Modell	
Reparera eller byt ut orsak	Reparera eller byt ut orsak		Reparationsdatum

Fel i detaljer		

Tack för att du köpte våra produkter igen.

