

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

FOOD DEHYDRATOR USER MANUAL

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

**FOOD DEHYDRATOR
SS-06A**

SS-06A



<Picture Only For Reference>

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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



1.1. : To turn on / off the machine



1.2. : To adjust the temperature (95 ° F to 185 ° F or 35 ° C to 85 ° C)



1.3. : To adjust the time (48 hours)

1.4. + : To increase the temperature and time

1.5. - : To decrease the temperature and time



1.6. : Light

1.7. Fahrenheit and Celsius Switching Method: When the machine is under standby status

(on/off button flashing), press and hold the TEMP button for 5 seconds until hearing a

beep, indicating that the temperature display of the machine has been switched from

Fahrenheit to Celsius or vice versa.

B.Specification

Model	Vol	Hz	Watt	Trays(Pcs)	Tray Size(CM)
SS-06 A	AC 220-240V AC 120V	50-60Hz 60Hz	700W	6	L30*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.



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 is stopped (no air comes out), the power should be cut out immediately.
- Repair by yourself when the machine is shortcut or broken.

3.Operating progress

- Temperature suggested for regular food / fruits:
- Herbs/flower: 131- 140 ° F or 55 - 60 ° C, Bread: 104- 122 ° F or 40 - 50 ° C, Fruits: 95 -104 ° F or 35 -40 ° C, Meat/fish: 149 -158 ° F or 65 -70 ° 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 149 ° F or 65 ° 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 95 ° F or 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 prepare and dry management

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. Product' s clean, 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.

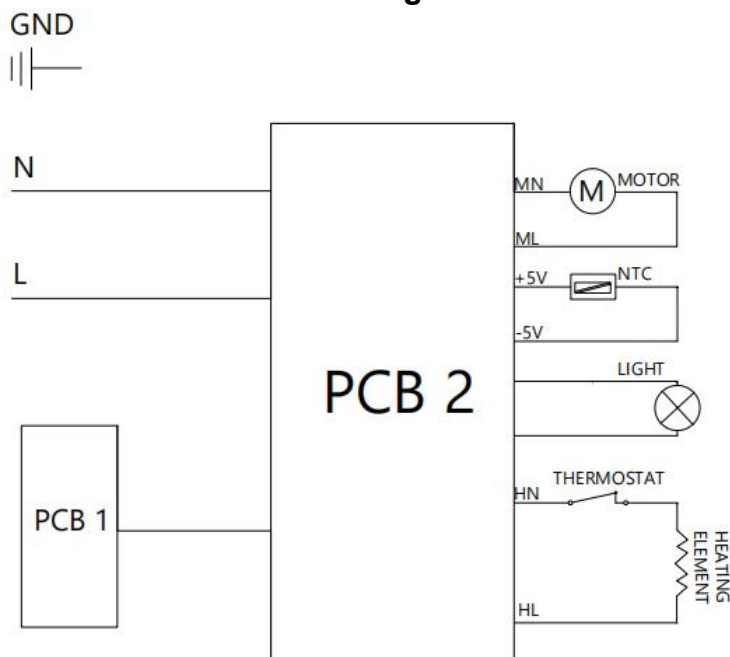
6. After sales service

- 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 the impeller motor stops (no air flows out), cut off the power immediately. 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.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

DESHYDRATEUR ALIMENTAIRE

MANUEL D'UTILISATION

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

DESHYDRATEUR ALIMENTAIRE
SS-06A

SS-06A



<Photo à titre indicatif uniquement>

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

1. Brève introduction

A. Panneau de commande tactile numérique



1.1. :Pour allumer/éteindre la machine



1.2. :Pour régler la température (95° F à 185 ° (P ou 35°C à 85°C)



1.3. :Pour régler l'heure (48 heures)

1.4. + : Pour augmenter la température et le temps

1.5. - : Pour diminuer la température et le temps



1.6. : Lumière

1.7. Méthode de commutation Fahrenheit et Celsius : lorsque la machine est

en état de veille

(bouton marche/arrêt clignotant), appuyez et maintenez le bouton TEMP pendant 5 secondes

jusqu'à ce que j'entende un

bip, indiquant que l'affichage de la température de la machine a été

passé de

De Fahrenheit à Celsius ou vice versa.

B.Spécification

Modèle	Vol	Hz	Plateaux	de watts (pièces)	Plateau Taille (CM)
SS-06 UN	CA 220-240V 120 V CA	50-60 Hz 60 Hz	700 W	6	L30*W28

C.Caractéristiques

- Les déshydrateurs alimentaires sont très vendus dans l'UE et aux États-Unis.
- Économie d'énergie, faible consommation d'énergie.
- Séchez les légumes, les fruits, les herbes, les haricots, la viande, le poisson, le pain, les champignons, etc.
- Avec un vent chaud pour les déshydrater, aucun pigment, adhésif ou saveur n'est ajouté; et conserve la nutrition.
- Il est très pratique de préparer des aliments naturels avec une saveur riche pour un usage individuel ou famille.
- Il est plus facile à conserver (les fruits secs sont différents des fruits frais car ils sont séchés et il contient des objets minéraux et des nutriments).
- Température réglable, vous pouvez régler différentes températures selon différents aliments.
- Sélection du nombre de plateaux en fonction de vos besoins.

2. Avis de précaution et de sécurité

	Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique une sorte de précaution, d'avertissement ou de danger. Ignorer cela avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire le risque blessure, incendie ou électrocution, veuillez toujours suivre les recommandation montré ci-dessous.
	Courant alternatif
	Ce produit est soumis à la réglementation européenne Directive 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barré indique que le produit nécessite collecte séparée des déchets dans l'Union européenne. s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposées dans un Point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques appareils.



AVERTISSEMENT : Lisez tous les avertissements de sécurité, instructions, illustrations et

spécifications fournies avec cet appareil électrique. Le non-respect de toutes les

Les instructions énumérées ci-dessous peuvent entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.
blessure.

Conservez tous les avertissements et instructions pour référence ultérieure.

A. Précaution à prendre lors de l'utilisation de l'appareil •

Placez la machine sur une plate-forme plane et assurez-vous qu'il n'y a rien devant
du ventilateur d'air avant d'utiliser l'appareil. • La durée

d'utilisation la plus longue ne doit pas dépasser 48 heures pour maximiser le service
vie.

- Lorsque la machine fonctionne, les produits inflammables doivent être éloignés de l'appareil
sur au moins 2 mètres.

- Pendant le séchage, veillez à ce que l'air chaud circule naturellement, ne placez pas d'aliments
avec un poids excessif sur les couches et la nourriture ne doit pas être empilée.

Différents aliments ont des temps de séchage différents. (Remarque : lorsque la machine est allumée,
assurez-vous que les couches sont à la bonne position. Si les aliments ne peuvent pas
être séché en un jour, vous pouvez le sécher le lendemain. Veuillez conserver les aliments non séchés
dans des sacs scellés pour éviter l'humidité) •

Lorsque la machine fonctionne, la température à proximité du ventilateur d'air est
plus haut. Pour sécher les aliments plus uniformément, nous vous suggérons de changer la position de
les couches. •

Une fois les aliments séchés, si vous ne les utilisez pas, vous pouvez mettre les aliments séchés dans
sacs scellés à temps et conservez-les au réfrigérateur. • Lorsque vous
avez fini d'utiliser la machine, veuillez nettoyer les couches à temps.

les couches peuvent être lavées ou trempées. S'il y a des fruits ou si le tapis ne peut pas être nettoyé, nous
suggérons de tremper les couches dans de l'eau propre puis de les laver à nouveau.

B. Avis de sécurité

- Pour utiliser la machine en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel. • Cette
machine est uniquement destinée à un usage domestique ou similaire.

- Cette machine ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou une télécommande individuelle. système de contrôle.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Les séchoirs à fruits sont des équipements surveillés manuellement.
- Placez les aliments sur les couches nettoyées et il n'est pas permis de faire tomber de l'eau dessus le fond intérieur du radiateur électrique ou il y aura un raccourci.
- Il ne peut pas y avoir trop de nourriture sur les couches, le temps de séchage et l'effet sera influencé.
- Assurez-vous que l'alimentation connectée est une alimentation de terre sûre et qu'elle est la même avec les tensions et 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'unité de travail est élevée. Veuillez faire attention aux ventilation de l'air pour éviter les brûlures.



AVERTISSEMENT : Actions spécialement interdites

- Utiliser le sèche-linge lorsque son corps principal, son câble d'alimentation et sa prise sont détruite.
- Vérifiez la défectuosité et modifiez la structure de la machine sans instructions pour les professionnels (raccord de type Y : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou (Utilisez des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger.)
- Utilisez des produits chimiques pour nettoyer la machine.
- Mettez la machine dans l'eau pour la nettoyer ou nettoyez le corps principal surface avec de l'eau.

Déplacez la machine pendant qu'elle fonctionne.

- Lorsque le moteur de la turbine est arrêté (aucun air ne sort), l'alimentation doit être coupé immédiatement. •

Réparez vous-même lorsque la machine est court-circuitée ou cassée.

3. Progrès opérationnels

- Température suggérée pour les aliments/fruits ordinaires : •

Herbes/fleurs : 131- 140 ° Pour 55 - 60 °C, Pain : 104- 122 °C, Viandes/ Pour 40 - 50 °
C, Fruits : 95 -104 Le Pour 35 -40 poissons : 149 -158 Pour 65 -70 ° C.

temps de séchage est déterminé par l'épaisseur des aliments/fruits (l'environnement la température et l'humidité auront une certaine influence). Plus le Plus la nourriture/le fruit est sec, plus vite il séchera.

- Placez les aliments tranchés sur les plateaux et ajustez la température à la degré requis. La température des fruits et légumes ne doit pas dépasser 149 ° F ou 65 ° C pour éviter de détruire les vitamines. Lorsque vous en avez besoin déshydrater certains aliments avec autoprotection, il est recommandé de les cuisiner

Laissez-les tremper pendant 1 à 2 minutes, mettez-les dans de l'eau froide et séchez-les ensuite.

- Lorsque la machine est allumée, le vent sort par la porte d'entrée et vous je peux entendre le bruit de travail.

- Ajustez le temps de séchage en fonction des différents aliments et des besoins personnels. préférences (moelleuses ou croustillantes). Les fruits secs peuvent être mis dans le réfrigérateur sac ou bouteilles fermées puis conservez-les au réfrigérateur.

- Branchez l'alimentation et allumez la machine, le panneau s'allumera, choisissez la couche nécessaire en conséquence. Appuyez ensuite sur le bouton heure/température pour régler le temps/la température dont vous avez besoin. Le temps doit être supérieur à 1 heure et la température doit dépasser 95 couches si ° F ou 35°C. Vous pouvez mettre en pause ou arrêter n'importe quel nécessaire. Lorsque vous devez augmenter la température ou régler le temps, vous devez d'abord sélectionner cette couche, puis la définir en conséquence.

4. Préparation et gestion du séchage des aliments

A. Fruits •

Nettoyez les fruits et retirez ceux qui sont pourris. •

Coupez les fruits en morceaux. Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur, vous pouvez plonger les morceaux de fruits dans de la limonade, de l'eau salée ou du jus d'ananas pendant 10 minutes et séchez-les, puis déshydratez-les. • Si vous voulez que les fruits aient un arôme particulier, vous pouvez y ajouter de la poudre de cannelle, de la poudre de noix de coco ou de l'huile de noix de coco. Prenez 1/4 de jus et 2 tasses de eau (mieux si le jus est naturel), trempez les fruits pendant environ 2 heures (attention à la associer un presse-agrumes et des aliments, comme le jus de pomme pour les pommes) pour conserver le naturel couleur, goût et saveur des aliments séchés.

B. Légumes

• Faites cuire à la vapeur, à l'eau bouillante ou dans l'huile les légumes comme les haricots verts, le chou-fleur, les asperges, les pommes de terre, etc. • Mettez les légumes traités dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les et mettre les couches de séchage. • Mettre les légumes dans la limonade pendant 2 min. (vous pouvez sélectionner l'une des méthodes ci-dessus)

C. Viande

• Coupez la viande en morceaux ou en lanières, gardez-la fine ou petite. • Faites bouillir la viande avec de l'eau propre et égouttez-la avant de la sécher. • Faites mariner la viande avec des ingrédients pendant deux heures, puis vous pouvez la cuire à la vapeur ou fais-le bouillir. • La viande peut être séchée après avoir été égouttée.

D. Herbes et fleurs

• Séchez les feuilles fraîches. • Une fois séchées, laissez-les dans un sac en papier ou dans des bouteilles fermées, puis mettez-les dans un endroit frais.

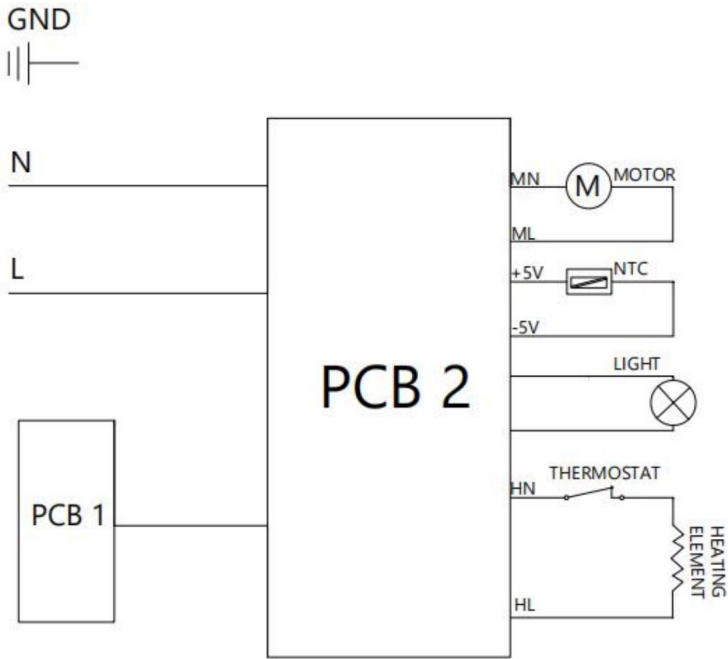
5. Nettoyage, réparation et entretien du produit

- Avant le nettoyage, les utilisateurs sont tenus de débrancher la prise et d'attendre l'unité refroidit.
- Une fois les aliments séchés, lavez le plateau à l'eau tiède. Si nécessaire, utilisez un détergent doux. coton ou des produits chimiques propres, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits corrosifs nettoyants chimiques. Il est également interdit d'utiliser de la poudre chimique ou des nettoyants durs treillis métallique pour le nettoyage, car ces méthodes endommageront la surface de la machine, affectent la durée de vie de la machine, et ces erreurs Les opérations de nettoyage peuvent entraîner des risques potentiels pour la sécurité. • Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, veuillez la nettoyer et la ranger dans la boîte d'emballage. Placez la boîte dans un endroit frais et bien aéré ventilation pour éviter l'humidité.

6. Service après-vente

- Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser cette machine, cela vous aidera vous l'utilisez en toute sécurité pour éviter toute perte inutile.
- Notre société fournira une maintenance gratuite après 1 an de garantie seulement sous le guide du manuel. • Lorsque le moteur de la turbine s'arrête (aucun flux d'air ne sort), coupez l'alimentation immédiatement. Veuillez contacter notre service après-vente si vous avez des questions. doute ou questions. Les soufflets ne font pas partie du service de garantie gratuit ni du remplacement service
- Le modèle, le lieu d'achat et la date d'achat ne sont pas correctement renseignés. • Produit défectueux et cassé en raison d'une utilisation non conforme aux instructions d'utilisation manuel.
- En raison d'une collision, d'une chute, d'un incendie, d'un tremblement de terre, d'un tonnerre, typhon, inondation, etc. • La garantie prendra fin automatiquement en cas d'auto-réparation sans notre autorisation de l'entreprise.

Schéma de circuit



Carte de garantie
(Veuillez le conserver correctement)

Nom		Numéro de téléphone	
Lieu d'achat		Modèle	
Date d'achat			
Réparer ou remplacer raison	Raison de réparation ou de remplacement		Date de réparation

Défaut dans détails		

Merci d'avoir à nouveau acheté nos produits.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en AUS : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australie Importé aux

USA : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga,
CA 91730

REPRÉSENTANT	DU ROYAUME-UNI
--------------	----------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Bureau 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

REPRÉSENTANT	DE LA CE
--------------	----------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT

BENUTZERHANDBUCH

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht notwendigerweise alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®

LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT

SS-06A

SS-06A



<Bild nur als Referenz>

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

1. Kurze Einführung

A. Digitales Touch-Bedienfeld



1.1. : Zum Ein-/Ausschalten der Maschine



1.2. : Zur Einstellung der Temperatur (95 ° F bis 185 ° F oder 35 ° C bis 85 ° C)



1.3. : Zum Einstellen der Uhrzeit (48 Stunden)

1.4. + : Temperatur und Zeit erhöhen

1.5. - : Temperatur und Zeit verringern



1.6. : Licht

1.7. Umschaltung zwischen Fahrenheit und Celsius: Wenn die Maschine im Standby-Status

(Ein-/Aus-Taste blinkt), halten Sie die TEMP-Taste 5 Sekunden lang gedrückt bis ich ein

Piepton, der anzeigt, dass die Temperaturanzeige der Maschine umgeschaltet von

Fahrenheit in Celsius oder umgekehrt.

B. Spezifikation

Modell	Band	Hz	Watt-Tabletts (Stk.)	Tablett Größe (CM)
SS-06 A	Wechselstrom 220-240 V Wechselstrom 120 V	50-60 Hz 60 Hz	700 W	6
				L30*B28

C. Funktionen

- Dörrgeräte sind in der EU und den USA ein Verkaufsschlager. •

Energiesparend, geringer Stromverbrauch. • Trocknen

Sie Gemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw. • Durch die heiße Luft werden sie getrocknet, es entstehen keine Pigmente, Klebstoffe oder Geschmacksstoffe.

hinzugefügt; und behält die

Nährstoffe. • Es ist sehr praktisch, natürliches Essen mit reichem Geschmack für einzelne oder Familie.

- Es ist leichter zu halten (getrocknete Früchte unterscheiden sich von frischen Früchten, da sie getrocknet sind und es enthält Mineralien und Nährstoffe). • Einstellbare

Temperatur, Sie können verschiedene Temperaturen einstellen, je nach verschiedene

Speisen. • Auswahl der Tablettanzahl nach Bedarf.

2.Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise

	Dieses Symbol vor einem Sicherheitshinweis weist auf eine Art von Vorsicht, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Feuer oder Stromschlag, befolgen Sie bitte immer die Empfehlung siehe unten.
	Wechselstrom
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer Mülltonne Durchgestrichen bedeutet, dass das Produkt getrennte Müllabfuhr in der Europäischen Union. gilt für das Produkt und alle mit diesem Zeichen gekennzeichneten Zubehörteile Symbol. Produkte, die so gekennzeichnet sind, dürfen nicht entsorgt werden nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräte.



WARNUNG: Lesen Sie alle Sicherheitswarnungen, Anweisungen, Abbildungen und

Die Nichtbeachtung aller technischen Daten dieses Elektrogeräts

Die unten aufgeführten Anweisungen können zu Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzung.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf.

A. Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb des Geräts • Stellen Sie die

Maschine auf eine flache Plattform und stellen Sie sicher, dass sich nichts davor befindet

des Luftventilators, bevor Sie das Gerät verwenden. • Die längste

Nutzungsdauer darf 48 Stunden nicht überschreiten, um die Leistung zu maximieren Leben.

• Wenn die Maschine in Betrieb ist, sollten sich keine brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts befinden. für mindestens 2 Meter.

• Während des Trocknens die heiße Luft natürlich zirkulieren lassen, keine Lebensmittel mit übermäßigem Gewicht auf den Schichten und es sollte keinesfalls zu einem Aufstapeln der Lebensmittel kommen. Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Wenn die Maschine eingeschaltet ist, achten Sie darauf, dass die Schichten in der richtigen Position sind. Wenn die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages getrocknet werden, können Sie es am nächsten Tag trocknen. Bitte bewahren Sie die nicht getrockneten Lebensmittel in versiegelten Beuteln, um Feuchtigkeit zu vermeiden)

• Wenn die Maschine in Betrieb ist, beträgt die Temperatur in der Nähe des Luftventilators höher. Um die Lebensmittel gleichmäßiger zu trocknen, empfehlen wir, die Position des die Schichten. •

Nachdem die Lebensmittel getrocknet sind, können Sie sie, wenn Sie sie nicht verwenden, in

Versiegelte Beutel rechtzeitig und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. • Wenn Sie

die Maschine nicht mehr benutzen, reinigen Sie die Schichten bitte rechtzeitig. Die

Schichten können gewaschen oder eingetaucht werden. Wenn Früchte vorhanden sind oder die Matte nicht gereinigt werden kann, empfehlen wir, die Schichten in sauberes Wasser einzutauchen und dann erneut zu waschen.

B. Sicherheitshinweis

• Um die Maschine sicher zu verwenden, lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig durch. • Diese Maschine ist nur für den Heimgebrauch oder ähnliche Einrichtungen geeignet.

- Diese Maschine kann nicht mit einem externen Timer oder einer individuellen Fernbedienung bedient werden Steuerungssystem. •

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel erfahrungs- und kenntnisbezogen, wenn sie beaufsichtigt werden oder

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung

und die Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. • Obsttrockner sind

manuell überwachte Geräte. • Legen Sie die Lebensmittel auf die

gereinigten Schichten und lassen Sie kein Wasser darauf tropfen.

den inneren Boden des Elektroheizers, da es sonst zu einem Kurzschluss kommt. • Es

dürfen nicht zu viele Lebensmittel auf den Schichten liegen, da die Trocknungszeit und der Effekt

beeinflusst werden. • Stellen

Sie sicher, dass die angeschlossene Stromversorgung eine sichere Erdungsspannung ist und dass sie die gleiche mit den lokal gekennzeichneten Spannungen und Stromversorgungen.

- Vermeiden Sie die gemeinsame Nutzung der Steckdose mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch während der Benutzung der

Maschine. • Die Temperatur der Arbeitseinheit ist hoch. Bitte achten Sie auf heiße

Belüftung, um Verbrühungen zu vermeiden.



WARNUNG: Aktionen, die speziell verboten sind

- Verwenden Sie den Trockner nur, wenn das Gehäuse, das Netzkabel und der Stecker zerstört. •

Überprüfen Sie die fehlerhafte und ändern Sie die Struktur der Maschine ohne

Fachbetriebsanweisung (Anschluss Typ Y: Bei Anschluss der Netzleitung

beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder

ähnlich qualifizierte Personen, um Gefährdungen zu vermeiden.) • Verwenden

Sie zum Reinigen der Maschine Chemikalien.

- Tauchen Sie die Maschine in Wasser, um sie zu reinigen, oder reinigen Sie den Oberfläche mit Wasser. •

Bewegen Sie die Maschine während des Betriebs.

- Wenn der Impellermotor gestoppt wird (keine Luft herauskommt), sollte die Leistung sofort abgeschaltet werden. •

Reparieren Sie die Maschine selbst, wenn sie einen Kurzschluss aufweist oder kaputt ist.

3. Betriebsfortschritt

- Empfohlene Temperatur für normale Lebensmittel/Obst: • Kräuter/

Blumen: 131- 140 ° F oder 55 - 60 ° C, Brot: 104- 122 ° C, Fleisch/ Für 40 - 50 ° C, Früchte: 95 -104 ° C Für 35 -40 ° C Fisch: 149 -158 ° C Für 65 -70 ° C.

Trocknungszeit wird durch die Dicke der Lebensmittel/Früchte (die Umgebung Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben einen gewissen Einfluss). Je dünner das

Je mehr Lebensmittel/Obst sich darin befinden, desto schneller trocknet es.

- Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel auf die Tablett und stellen Sie die Temperatur auf die Die Temperatur für Obst und Gemüse darf nicht übersteigen 149 ° F oder 65 ° C, um die Vitamine nicht zu zerstören. Wenn Sie müssen

Dehydrieren Sie einige Lebensmittel mit Selbstschutz, es wird empfohlen, dass Sie kochen 1-2 Minuten einweichen, in kaltes Wasser legen und trocknen.

- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kommt der Wind aus der Vordertür, und Sie kann das Arbeitsgeräusch hören.

- Passen Sie die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlichen Vorlieben (weich oder knusprig). Die getrockneten Früchte können in den Frischhaltebehälter gegeben werden Beutel oder verschlossene Flaschen geben und dann im Kühlschrank aufbewahren.

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Das Bedienfeld leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Schicht aus. Drücken Sie dann die Zeit-/Temperaturtaste. um die gewünschte Zeit/Temperatur einzustellen. Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein und die Temperatur muss bei Bedarf über 95 ° F oder 35 ° C. Sie können jede pausieren oder stoppen Grad liegen. Wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Zeit anpassen müssen, müssen Sie zuerst diese Schicht auswählen und sie dann entsprechend einstellen.

4. Lebensmittelzubereitung und Trockenmanagement

A. Obst •

Reinigen Sie das Obst und entfernen Sie die faulen Früchte.

- Schneiden Sie das Obst in Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie Tauchen Sie die Fruchtstücke in Limonade, Salzwasser oder Ananassaft für 10 Minuten trocknen lassen, dann dehydrieren.
- Wenn Sie die Frucht mit besonderem Aroma möchten, können Sie Zimtpulver, Kokospulver oder Kokosöl hinzufügen. Nehmen Sie 1/4 Saft und 2 Tassen Wasser(besser, wenn Saft natürlich ist), tauchen Sie die Früchte für etwa 2 Stunden(achten Sie auf die Kombination von Entsafter und Lebensmittel (z. B. Apfelsaft für Apfel), um die natürliche Farbe, Geschmack und Aroma des getrockneten Lebensmittels.

B. Gemüse

- Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw. dünsten, kochen oder ölen.
- Das behandelte Gemüse 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Abgießen und Legen Sie die Trockenschichten darauf.
- Legen Sie das Gemüse für 2 Minuten in Limonade (Sie können jede der oben genannten Methoden wählen).

C. Fleisch

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

D. Kräuter und Blumen

- Frische Blätter trocknen.
- Nach dem Trocknen in Papiertüten oder verschlossenen Flaschen aufbewahren und dann an einem kühlen Ort.

5. Reinigung, Reparatur und Wartung des Produkts

- Vor der Reinigung müssen Benutzer den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät kühlt ab.
- Nachdem das Futter getrocknet ist, waschen Sie das Tablett mit warmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf weiches Watte oder saubere Chemikalien und trocknen Sie sie anschließend. Verwenden Sie keine ätzenden chemische Reiniger. Es ist auch verboten, chemische Pulver oder harte Metallgewebe zur Reinigung, da diese Methoden die Oberfläche beschädigen der Maschine, beeinflussen die Lebensdauer der Maschine, und diese falschen Betrieb kann zu möglichen Sicherheitsrisiken führen.
- Wenn die Maschine längere Zeit nicht verwendet wird, reinigen Sie sie bitte und in den Paketkarton. Stellen Sie den Karton an einen kühlen und gut belüfteten Ort Belüftung, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

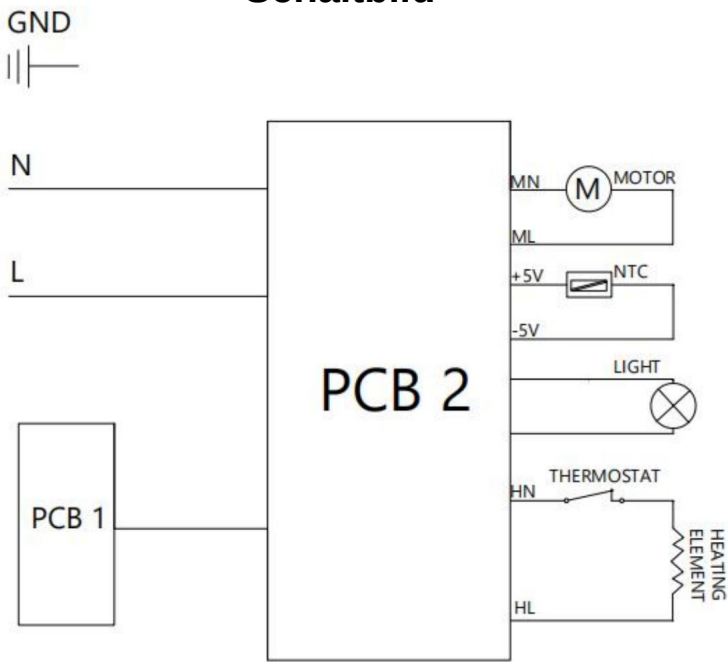
6. Kundendienst

- Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie diese Maschine verwenden. Dies hilft Sie verwenden es sicher, um unnötige Verluste zu vermeiden.
- Unser Unternehmen bietet kostenlose Wartung nur nach 1 Jahr Garantie gemäß den Anweisungen im Handbuch.
- Wenn der Laufradmotor stoppt (keine Luft herausströmt), schalten Sie die Stromversorgung ab. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst, wenn Sie Fragen haben. Zweifel oder Fragen.

Die folgenden Angaben sind nicht Bestandteil der kostenlosen Garantie oder des Ersatzes Service

- Das richtige Modell, der richtige Ort und das richtige Kaufdatum sind nicht eingetragen.
- Das Produkt ist defekt und kaputt, weil es nicht gemäß den Benutzeranweisungen verwendet wurde. Handbuch.
- Durch Kollision, Sturz, leeres Brennen, Feuer, Erdbeben, Donner, Taifun, Überschwemmung usw.
- Die Garantie erlischt automatisch bei Selbstreparatur ohne unsere Genehmigung des Unternehmens.

Schaltbild



Garantiekarte

(Bitte bewahren Sie es ordnungsgemäß auf)

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

Fehler in Einzelheiten		

Vielen Dank, dass Sie erneut unsere Produkte gekauft haben.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien **Importiert**

nach USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730

UK REP	
Vertreter der EG	

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

ESSICCATORE PER ALIMENTI

MANUALE D'USO

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

ESSICCATORE PER ALIMENTI

SS-06A

SS-06A



<Immagine solo per riferimento>

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

1. Breve introduzione

A. Pannello di controllo touch digitale



1.1. : Per accendere/spengnere la macchina



1.2. : Per regolare la temperatura (95° Da F a 185 ° F o 35 ° C a 85 ° C)



1.3. : Per regolare l'ora (48 ore)

1.4. + : Per aumentare la temperatura e il tempo

1.5. - : Per diminuire la temperatura e il tempo



1.6. : Leggero

1.7. Metodo di commutazione Fahrenheit e Celsius: quando la macchina è in stato di standby

(pulsante on/off lampeggiante), tenere premuto il pulsante TEMP per 5 secondi fino a sentire un

segnale acustico, che indica che il display della temperatura della macchina è stato passato da

Da Fahrenheit a Celsius o viceversa.

B. Specifiche

Modello	Vol	Hz	Vassoi Watt (pz)	Vassoio Dimensioni (cm)
SS-06 UN	AC 220-240V CA 120V	Frequenza 60 Hz	700W	6
				L30*P28

C. Caratteristiche

- Gli essiccatori per alimenti sono molto venduti nell'UE e negli USA.
- Risparmio energetico, basso consumo energetico.
- Verdure secche, frutta, erbe, fagioli, carne, pesce, pane, funghi, ecc.
- Con il vento caldo per disidratarli, nessun pigmento, adesivo o sapore è aggiunto; e mantiene il valore nutrizionale.
- È molto comodo preparare cibo naturale dal sapore ricco per singoli o famiglia.
- È più facile da conservare (la frutta secca è diversa dalla frutta fresca poiché è essiccata e contiene oggetti minerali e nutrimento).
- Temperatura regolabile, puoi impostare temperature diverse in base a cibo diverso.
- Selezione del numero di vassoi in base alle tue esigenze.

2. Precauzioni e avviso di sicurezza

	Questo simbolo, posto prima di un commento di sicurezza, indica un tipo di precauzione, avvertimento o pericolo. Ignorando questo avviso può causare un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o folgorazioni, seguire sempre le istruzioni raccomandazione mostrato di seguito.
	Corrente alternata
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della normativa europea Direttiva 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Questo si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere scartati con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche dispositivi.



ATTENZIONE: leggere tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e

specifiche fornite con questo apparecchio elettrico. La mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate di seguito possono causare scosse elettriche, incendi e/o gravi infortunio.

Conservare tutte le avvertenze e le istruzioni per riferimento futuro.

A. Precauzioni durante il funzionamento dell'unità •

Posizionare la macchina su una piattaforma piana e assicurarsi che non ci sia nulla davanti del ventilatore dell'aria prima di utilizzare l'unità. • Il

tempo di utilizzo più lungo non deve superare le 48 ore per massimizzare il servizio vita.

- Quando la macchina è in funzione, i materiali infiammabili devono essere lontani dall'unità per almeno 2 metri.

- Durante l'asciugatura, mantenere l'aria calda in modo naturale, non posizionare il cibo con un peso eccessivo sugli strati e il cibo non deve essere ammucchiato.

Alimenti diversi hanno tempi di essiccazione diversi. (Nota: quando la macchina è accesa, assicurarsi che gli strati siano nella posizione corretta. Se l'alimento non può essere essiccato in un giorno, puoi essiccarlo il giorno dopo. Si prega di conservare il cibo non essiccato in sacchetti sigillati per evitare l'umidità) •

Quando la macchina è in funzione, la temperatura vicino al ventilatore dell'aria è più alto. Per asciugare il cibo in modo più uniforme, suggeriamo di cambiare la posizione di gli strati. •

Dopo che il cibo è essiccato, se non lo usi, puoi metterlo in sigillare i sacchetti in tempo e conservarli in frigorifero. • Quando si finisce di usare la macchina, si prega di pulire gli strati in tempo.

gli strati possono essere lavati o immersi. Se ci sono frutti o tappetini che non possono essere puliti, suggeriamo di immergere gli strati in acqua pulita e poi lavarli nuovamente.

B. Avviso di sicurezza

- Per utilizzare la macchina in modo sicuro, leggere attentamente questo manuale. •

Questa macchina è adatta solo per uso domestico o strutture simili.

- Questa macchina non può essere azionata con un timer esterno o un telecomando individuale sistema di controllo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.
- Gli essiccatori di frutta sono apparecchiature monitorate manualmente.
- Mettere il cibo sugli strati puliti e non è consentito far cadere acqua su il fondo interno del riscaldatore elettrico o ci sarà una scorciatoia.
- Non può esserci troppo cibo sugli strati, il tempo di asciugatura e l'effetto sarà influenzato.

Assicurarsi che l'alimentazione collegata sia un'alimentazione di terra sicura e che sia la stessa con tensioni e alimentazione elettrica locali contrassegnate.

- Evitare di condividere la presa con altri dispositivi con elevato consumo energetico durante l'utilizzo della macchina.
- La temperatura dell'unità di lavoro è elevata. Prestare attenzione alle ventilazione per evitare scottature.



ATTENZIONE: Azioni espressamente vietate

- Utilizzare l'asciugatrice quando il suo corpo principale, il cavo di alimentazione e la spina sono distrutti.

Controllare il difettoso e modificare la struttura della macchina senza istruzioni per i professionisti (allegato tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o (Per evitare pericoli, rivolgersi a personale qualificato.)

- Utilizzare prodotti chimici per pulire la macchina.

- Mettere la macchina in acqua per pulirla o pulire il corpo principale superficie con acqua.

Spostare la macchina mentre è in funzione.

- Quando il motore della girante è fermo (non esce aria), l'alimentazione dovrebbe essere tagliata fuori immediatamente.
- Riparare da soli quando la macchina è rotta o in cortocircuito.

3. Avanzamento operativo

- Temperatura consigliata per alimenti/frutta normali: • Erbe/ fiori: 131- 140 ° F o 55 - 60 ° C, Pane: 104- 122 ° C, Per 40 - 50 ° C, Frutta: 95 -104 ° F o 35 -40 ° C Carne/pesce: 149 -158 ° F o 65 -70 ° C.
tempo di essiccazione è determinato dallo spessore dell'alimento/frutta (l'ambiente temperatura e umidità causeranno una certa influenza). Più sottile è il più è grande il cibo/frutta, più velocemente verrà essiccato.
- Disporre gli alimenti affettati sui vassoi e regolare la temperatura a grado richiesto. La temperatura per frutta e verdura non deve superare 149 ° F o 65 ° C per evitare di distruggere le vitamine. Quando è necessario disidratare alcuni alimenti con autoprotezione, si consiglia di cucinarli per 1-2 minuti e metterli in acqua fredda e poi asciugarli.
- Quando la macchina è accesa, il vento esce dalla porta anteriore e tu riesci a sentire il suono del funzionamento.
- Adattare il tempo di essiccazione in base al cibo e alle esigenze personali preferenze (morbida o croccante). La frutta secca può essere messa nel contenitore salva-freschezza in sacchetti o bottiglie sigillate e conservarle in frigorifero.
- Collegare all'alimentazione e accendere la macchina, il pannello si illuminerà, scegliere il livello necessario di conseguenza. Quindi premere il pulsante tempo/temperatura per impostare il tempo/temperatura di cui hai bisogno. Il tempo deve essere superiore a 1 ora e la temperatura deve superare i 95 strati ° F o 35 ° C. È possibile mettere in pausa o interrompere qualsiasi se necessario. Quando è necessario aumentare la temperatura o regolare il tempo, è necessario selezionare prima quello strato, quindi impostarlo di conseguenza.

4. Preparazione degli alimenti e gestione dell'essiccazione

A. Frutta

- Pulisci la frutta e togli quella marcia.
- Taglia la frutta a pezzi. Per evitare ossidazione e cambiamenti di colore, puoi immergere i pezzi di frutta nella limonata, nell'acqua salata o nel succo di ananas per 10 minuti e fateli seccare, quindi disidratateli.
- Se volete che la frutta abbia un aroma speciale, potete aggiungere polvere di cannella, polvere di cocco o olio di cocco. Prendete 1/4 di succo e 2 tazze di acqua (meglio se il succo è naturale), immergere la frutta per circa 2 ore (attenzione abbinamento di spremiagrumi e cibo, come il succo di mela per la mela) per mantenere il naturale colore, sapore e aroma del cibo essiccato.

B. Verdura

- Cotte a vapore, bollite o oliate le verdure come fagiolini, cavolfiori, asparagi, patate e così via.
- Mettete le verdure trattate in acqua bollita per 3-5 minuti. Scolatele e mettere gli strati di essiccazione.
- Mettere le verdure nella limonata per 2 minuti. (è possibile selezionare uno qualsiasi dei metodi sopra indicati)

C. Carne

- Tagliare la carne a pezzi o a strisciole, tenerla sottile o piccola.
- Far bollire la carne con acqua pulita e scolarla prima di asciugarla.
- Marinare la carne con i materiali per due ore, quindi si può cuocere a vapore o

fatelo bollire.

- Dopo averla scolata, la carne può essere essiccata.

D. Erbe e fiori

- Foglie fresche secche.
- Dopo che si sono asciugate, lasciatele in un sacchetto di carta o in bottiglie sigillate e poi mettetele in un luogo fresco.

5. Pulizia, riparazione e manutenzione del prodotto

- Prima della pulizia, gli utenti sono tenuti a scollegare la presa e attendere che l'unità si raffredda.
 - Dopo che il cibo è asciutto, lavare il vassoio con acqua calda. Se necessario, usare acqua cotone o prodotti chimici puliti, quindi asciugarli. Non usare prodotti corrosivi detergenti chimici. È inoltre vietato utilizzare polvere chimica o prodotti duri rete metallica per la pulizia, perché questi metodi danneggeranno la superficie della macchina, influenzano la durata di vita della macchina e questi errori operazioni causeranno potenziali rischi per la sicurezza. •
- Quando la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo, pulirla e riporla nella scatola dei pacchetti. Metti la scatola in un posto fresco e con una buona ventilazione ventilazione per evitare l'umidità.

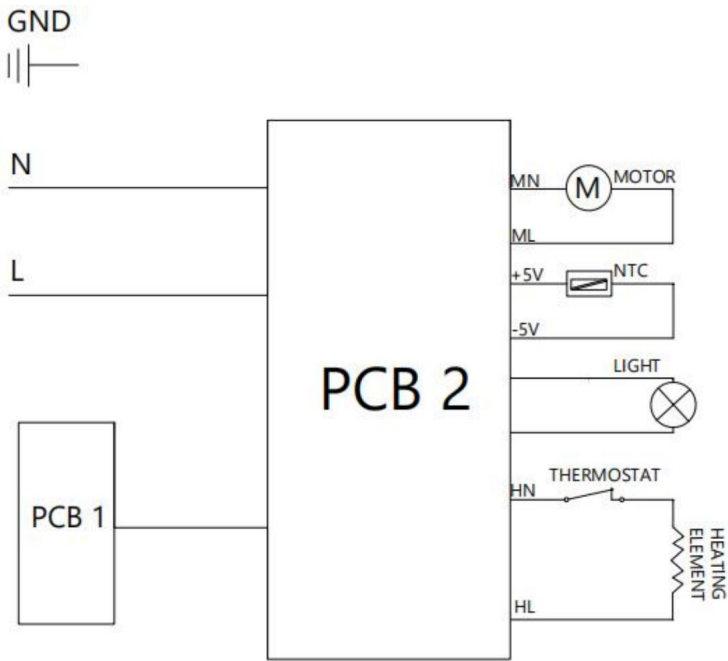
6. Servizio post-vendita

- Si prega di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare questa macchina, questo aiuterà lo usi in modo sicuro per evitare perdite inutili.
- La nostra azienda fornirà manutenzione gratuita solo dopo 1 anno di garanzia seguendo la guida del manuale.
- Quando il motore della girante si ferma (non esce aria), interrompere l'alimentazione immediatamente. Si prega di contattare il nostro personale del servizio post-vendita se si hanno dubbi o domande.

I seguenti elementi non appartengono al servizio di garanzia gratuito o alla sostituzione servizio

- Modello corretto, luogo di acquisto e data di acquisto non sono stati compilati.
- Prodotto difettoso e rotto a causa di un utilizzo non conforme alle istruzioni dell'utente manuale.
- A causa di collisione, caduta, combustione a vuoto, incendio, terremoto, tuono, tifone, inondazione e ecc.
- La garanzia terminerà automaticamente in caso di auto-riparazione senza il nostro autorizzazione dell'azienda.

Schema elettrico



Scheda di garanzia

(Si prega di conservarlo correttamente)

Nome		Numero di telefono	
Luogo di acquisto		Modello	
Data di acquisto			
Riparare o sostituire motivo	Motivo della riparazione o sostituzione		Data di riparazione

Guasto in dettagli		

Grazie per aver acquistato nuovamente i nostri prodotti.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Importato negli USA:
Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

RAPPRESENTANZA DEL REGNO UNITO	
Rappresentante della CE	

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Ufficio 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
E-CrossStu GmbH
Magonza Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

MANUAL DEL USUARIO

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
SS-06A

SS-06A



<Imagen solo como referencia>

¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

1. Breve introducción

A. Panel de control táctil digital



1.1. :Para encender/apagar la máquina



1.2. :Para ajustar la temperatura (95° F a 185 ° F o 35°C a 85°C)



1.3. :Para ajustar la hora (48 horas)

1.4. + : Para aumentar la temperatura y el tiempo.

1.5. - : Para disminuir la temperatura y el tiempo.



1.6. : Luz

1.7. Método de conmutación entre grados Fahrenheit y Celsius: cuando la máquina está en estado de espera

(botón de encendido/apagado parpadeando), mantenga presionado el botón TEMP durante 5 segundos hasta oír un

pitido, indicando que la temperatura en el display de la máquina ha sido cambiado de

Fahrenheit a Celsius o viceversa.

B. Especificación

Modelo	Volumen	Hz	Bandejas	de vatios (piezas)	Bandeja Tamaño (CM)
SS-06 A	C.A. 220-240 V CA 120 V	50-60 Hz 60 Hz	700 W	6	L30*W28

C. Características

• Los deshidratadores de alimentos son muy vendidos en la UE y EE.

UU. • Ahorro de energía, bajo consumo de energía. •

Secan verduras, frutas, hierbas, frijoles, carne, pescado, pan, hongos, etc. • Con aire caliente para deshidratarlos, no se desprenden pigmentos, adhesivos ni saborizantes.

añadido; y mantiene la nutrición. • Es

muy conveniente hacer comida natural con rico sabor para uso individual o familia.

• Es más fácil de conservar (las frutas secas son diferentes a las frutas frescas ya que están secas).

y contiene objetos minerales y nutrición). • Temperatura

ajustable, puede configurar diferentes temperaturas según

Diferentes

comidas. • Selección de número de bandejas según su necesidad.

2. Precauciones y avisos de seguridad

	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica una tipo de precaución, advertencia o peligro. Ignorar esto Advertencia: puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendio o electrocución, siga siempre las recomendación se muestra a continuación.
	Corriente alterna
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la legislación europea. Directiva 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura con ruedas tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este Símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse. con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un Punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. dispositivos.



ADVERTENCIA: Lea todas las advertencias de seguridad, instrucciones, ilustraciones y

especificaciones proporcionadas con este aparato eléctrico. El incumplimiento de todas

Las instrucciones que se indican a continuación pueden provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves. lesión.

Guarde todas las advertencias e instrucciones para futuras consultas.

A. Precauciones durante el funcionamiento de la unidad •

Coloque la máquina sobre una plataforma plana y asegúrese de que no haya nada delante del ventilador de aire antes de utilizar la unidad. • El tiempo de uso más prolongado no debe exceder las 48 horas para maximizar el servicio. vida.

- Cuando la máquina esté funcionando, los materiales inflamables deben mantenerse alejados de la unidad. por al menos 2 metros.

- Durante el secado, mantenga el aire caliente fluyendo naturalmente, no coloque alimentos con excesivo peso en las capas y la comida no debe amontonarse.

Los distintos alimentos tienen diferentes tiempos de secado. (Nota: cuando la máquina esté encendida, asegúrese de que las capas estén en la posición correcta. Si los alimentos no se pueden secar, Se seca en un día y se puede secar al día siguiente. Por favor, guarde los alimentos sin secar. en bolsas selladas para evitar la humedad) •

Cuando la máquina está funcionando, la temperatura cerca del ventilador de aire es más alto. Para secar los alimentos de manera más uniforme, sugerimos cambiar la posición de las capas. •

Después de que los alimentos se sequen, si no los está usando, puede colocar los alimentos secos en

- Guarde las bolsas selladas a tiempo y en el refrigerador. • Cuando termine de usar la máquina, limpie las capas a tiempo.

Las capas se pueden lavar o sumergir. Si hay frutas o tapetes que no se pueden limpiar, sugerimos sumergir las capas en agua limpia y luego lavarlas nuevamente.

B. Aviso de seguridad

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

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

Sistema de control.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años.

y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o

instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender

Los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza

y el mantenimiento del usuario no debe ser realizado por niños sin supervisión. • Los

secadores de frutas son equipos monitoreados manualmente.

- Coloque los alimentos en las capas limpias y no se permite que caiga agua sobre ellos.

- No puede haber demasiada comida en las capas, el tiempo de secado y el

efecto se reducen.

se verá afectado. •

Asegúrese de que la alimentación conectada sea una alimentación a tierra segura y que sea la misma con voltajes y fuente de alimentación marcados localmente.

- Evite compartir la toma de corriente con otros dispositivos de alto consumo de energía mientras se utiliza la máquina.

- La temperatura de la unidad de trabajo es alta. Preste atención a las temperaturas altas.

Ventilación de aire para evitar quemaduras.



ADVERTENCIA: Acciones especialmente prohibidas

- Utilizar la secadora cuando el cuerpo principal, el cable de alimentación y el enchufe estén
- Compruebe

la estructura defectuosa y cambie la máquina sin

Instrucción para profesionales (Accesorio tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o

- Utilice productos químicos para limpiar la máquina.

- Coloque la máquina en agua para limpiarla o limpie el cuerpo principal. superficie con agua. •

Mueva la máquina mientras esté funcionando.

- Cuando el motor del impulsor se detiene (no sale aire), la energía debe
 - Reparar por sí mismo
- cuando la máquina sufra un cortocircuito o se rompa.

3. Progreso operativo

- Temperatura sugerida para alimentos/frutas habituales: •

Hierbas/flores: 131- 140 ° F o 55 - 60 ° C, Pan: 104 - 122 ° C, Para 40 - 50 ° C, Frutas: 95 -104 ° F Para 35 -40 ° C Carne/pescado: 149 -158 ° F Para 65 -70 ° C.

tiempo de secado está determinado por el grosor del alimento/fruta (el ambiente La temperatura y la humedad tendrán cierta influencia). Cuanto más fino sea el Cuanto más seca esté la comida o la fruta, más rápido se secará.

- Coloque los alimentos cortados en las bandejas y ajuste la temperatura a la grado requerido. La temperatura de las frutas y verduras no debe exceder 149 ° F o 65°C para evitar destruir las vitaminas. Cuando se necesita deshidratar algunos alimentos con autoprotección, se recomienda que los cocines Déjalos reposar durante 1-2 minutos y ponlos en agua fría para luego secarlos.

- Cuando la máquina está encendida, el viento sale por la puerta delantera y usted Se puede escuchar el sonido del trabajo.

- Ajuste el tiempo de secado según los diferentes alimentos y características personales. preferencias (suaves o crujientes). Las frutas secas se pueden colocar en el congelador. Bolsas o botellas selladas y luego guárdelas en el refrigerador.

- Conecte la corriente y encienda la máquina; el panel se iluminará. Seleccione la capa que necesite. Luego presione el botón de tiempo/temperatura. para configurar el tiempo/temperatura que necesites. El tiempo debe ser mayor a 1 hora Y la temperatura debe superar los 95 ° F o 35°C. Puedes pausar o detener cualquier grados si es necesario. Cuando necesite aumentar la temperatura o ajustar el tiempo, primero debe seleccionar esa capa y luego configurarla como corresponda.

4. Preparación de alimentos y manejo de secado.

A. Frutas

- Limpiar las frutas y retirar las que estén podridas.
- Cortar las frutas en trozos. Para evitar la oxidación y los cambios de color, se pueden Sumerja los trozos de fruta en limonada, agua salada o jugo de piña durante 10 minutos y secar, luego deshidratarlos.
- Si desea que la fruta tenga un aroma especial, puede agregarle canela en polvo, coco en polvo o aceite de coco. Tome 1/4 de jugo y 2 tazas de agua (mejor si el jugo es natural), sumerja la fruta durante aproximadamente 2 horas (tenga en cuenta la Combinación de exprimidor y alimento, como jugo de manzana por manzana) para mantener el sabor natural. color, sabor y aroma del alimento seco.

B. Vegetal

- Verduras al vapor, hervidas o con aceite, como judías verdes, coliflor, espárragos, patatas, etc.
- Ponga las verduras tratadas en agua hervida durante 3-5 minutos. Escúrralas y Coloque las capas de secado.
- Coloque las verduras en limonada durante 2 minutos. (puede seleccionar cualquiera de los métodos anteriores)

C. Carne

- Corte la carne en trozos o tiras, que sean delgadas o pequeñas.
- Hierva la carne con agua limpia y escúrrala antes de secarla.
- Marinar la carne con los ingredientes durante dos horas, luego puede cocinarla al vapor o Hervirlo.
- La carne se puede secar después de ser escurrida.

D. Hierbas y flores

- Seque las hojas frescas.

Después de secarlas, déjelas en una bolsa de papel o en botellas selladas y luego póngalas en un recipiente hermético. En un lugar fresco.

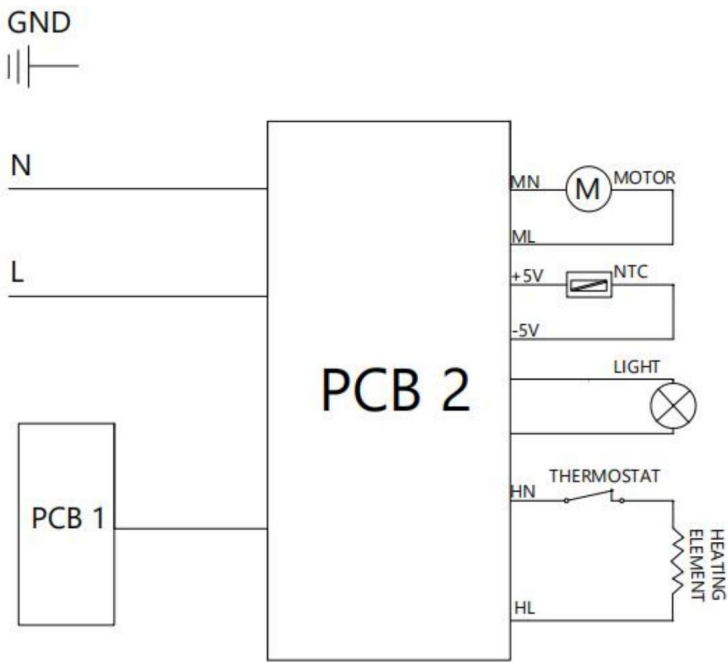
5. Limpieza, reparación y mantenimiento del producto .

- Antes de limpiar, los usuarios deben desenchufar el enchufe y esperar hasta que la unidad se enfría.
- Una vez que la comida esté seca, lave la bandeja con agua tibia. Si es necesario, use detergente suave. algodón o productos químicos limpios y luego séquelos. No utilice productos corrosivos. Limpiadores químicos. También está prohibido utilizar polvos químicos o limpiadores fuertes. Malla metálica para limpiar, ya que estos métodos dañarán la superficie. de la máquina, afectan la vida útil de la máquina y estos errores
- Cuando la máquina no se utilice durante un tiempo prolongado, límpiela y guárdela en un lugar fresco y seco. En la caja de los paquetes. Coloque la caja en un lugar fresco y con buena ventilación. Ventilación para evitar la humedad.

6. Servicio posventa

- Lea atentamente el manual antes de utilizar esta máquina, esto le ayudará
- Úselo de manera segura para evitar pérdidas innecesarias. • Nuestra empresa brindará mantenimiento gratuito solo después de 1 año de garantía.
- Cuando el motor impulsor se detiene (no sale aire), corte la energía. inmediatamente. Comuníquese con nuestro personal de servicio posventa si tiene alguna pregunta. Duda o preguntas. Los siguientes mensajes no pertenecen al servicio de garantía gratuito ni al reemplazo. servicio
- No se han completado los datos del modelo, lugar y fecha de compra correctos. • Falla o rotura del producto debido a un uso no conforme con las instrucciones del usuario. manual.
- Por colisión, caída, incendio, terremoto, trueno, etc. tifón, inundación, etc. • La garantía finalizará automáticamente en caso de reparación por cuenta propia sin nuestro permiso de la empresa.

diagrama de circuito



Tarjeta de garantía

(Por favor, guárdelo en un lugar apropiado)

Nombre		Número de teléfono	
Lugar de compra		Modelo	
Fecha de compra			
Reparar o reemplazar razón	Motivo de reparación o reemplazo		Fecha de reparación

Falla en detalles		

Gracias por comprar nuevamente nuestros productos.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia Importado a

EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga,
CA 91730

REPRESENTANTE DEL REINO UNIDO	
-------------------------------	--

YH CONSULTING LIMITED. A LA DIRECCIÓN DE YH
Consulting Limited Oficina 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

REPRESENTANTE CE	
------------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstraße 69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

SUSZARKA DO ŻYWNOCI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI
SS-06A

SS-06A



<Zdjęcie tylko w celach informacyjnych>

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej
www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

1. Krótkie wprowadzenie

A. Cyfrowy panel sterowania dotykowego



- 1.1.  : Aby włączyć/wyłączyć maszynę
- 1.2.  : Aby dostosować temperaturę (95 ° Od F do 185 ° (F lub 35°C do 85°C)
- 1.3.  : Aby dostosować czas (48 godzin)
- 1.4. + : Aby zwiększyć temperaturę i czas
- 1.5. - : Aby obniżyć temperaturę i czas
- 1.6.  : Światło

1.7. Metoda przełączania stopni Fahrenheita i Celsjusza: Gdy maszyna jest w stanie gotowości (przycisk włączania/wyłączania miga), naciśnij i przytrzymaj przycisk TEMP przez 5 sekund aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego, wskazujący, że wyświetlacz temperatury urządzenia został przełączony z

Stopnie Fahrenheita na stopnie Celsjusza i odwrotnie.

B. Specyfikacja

Model	Tom	Hz	Tace Watt (szt.)	Taca Rozmiar (cm)
SS-06 A	AC 220-240 V Prąd zmienny 120 V	50-60Hz 60Hz	700 W	6
				L30*W28

C. Cechy

- Suszarki do żywności cieszą się dużą popularnością w UE i USA. •

Oszczędność energii, niskie zużycie prądu. • Suszenie

warzyw, owoców, ziół, fasoli, mięsa, ryb, chleba, grzybów itp. • Suszenie gorącym wiatrem nie powoduje powstawania pigmentu, kleju ani smaku.

dodano i zachowuje wartości

odżywcze. • Jest bardzo wygodne, aby przygotować naturalne jedzenie o bogatym smaku dla osób lub rodzina.

- Łatwiej je przechowywać (owoce suszone różnią się od świeżych, ponieważ są suszone)

i zawiera minerały i substancje odżywcze). • Regulowana

temperatura, możesz ustawić różne temperatury w zależności od różne potrawy. •

Wybór liczby tacek w zależności od potrzeb.

2. Środki ostrożności i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

	Ten symbol umieszczony przed komentarzem dotyczącym bezpieczeństwa oznacza, rodzaj ostrożności, ostrzeżenia lub niebezpieczeństwa. Ignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, zawsze postępuj zgodnie z zalecenie pokazano poniżej.
	Prąd przemienny
	Niniejszy produkt podlega przepisom europejskim Dyrektywa 2012/19/WE. Symbol przedstawiający kosz na śmieci na kółkach przekreślone oznacza, że produkt wymaga selektywna zbiórka odpadów w Unii Europejskiej. To dotyczy produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem symbol. Produktów oznaczonych jako takie nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki odpadów punkt zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i

specyfikacje dostarczone z tym urządzeniem elektrycznym. Nieprzestrzeganie wszystkich

Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub poważnymi konsekwencjami obrażenia.

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

A. Środki ostrożności podczas obsługi urządzenia • Ustaw

urządzenie na płaskiej platformie i upewnij się, że przed urządzeniem nie ma żadnych przeszkód.

wentylatora powietrza przed użyciem urządzenia. • Maksymalny

czas użytkowania nie powinien przekraczać 48 godzin, aby zmaksymalizować czas działania urządzenia. życie.

- Podczas pracy maszyny materiały łatwopalne powinny znajdować się z dala od jednostki.

na odległość co najmniej 2 metrów.

- Podczas suszenia należy zapewnić naturalny przepływ gorącego powietrza, nie należy umieszczać żywności z nadmierną masą na warstwach, a jedzenie nie powinno być układane w stosy.

Różne rodzaje żywności mają różny czas suszenia. (Uwaga: gdy maszyna jest włączona, upewnij się, że warstwy są w odpowiedniej pozycji. Jeśli żywność nie może

wysuszone w ciągu dnia, możesz wysuszyć następnego dnia. Proszę zachować nie wysuszone jedzenie

w szczelnych workach, aby uniknąć wilgoci) • Podczas

pracy maszyny temperatura w pobliżu wentylatora powietrza wynosi

wyżej. Aby równomierniej osuszyć żywność, sugerujemy zmianę położenia

warstwy. • Po

wysuszeniu jedzenia, jeśli go nie używasz, możesz włożyć wysuszone jedzenie do

szczelnie zamykać torby na czas i przechowywać je w lodówkach. • Po zakończeniu

korzystania z maszyny, proszę posprzątać warstwy na czas.

Warstwy można umyć lub zanurzyć. Jeśli owoców lub maty nie da się oczyścić, sugerujemy zanurzyć warstwy w czystej wodzie, a następnie ponownie umyć.

B. Informacja o bezpieczeństwie

- Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. • Urządzenie

nadaje się wyłącznie do użytku domowego lub podobnych obiektów.

- Tego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani indywidualnego pilota. system sterowania.

- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia zagrożeń związane z urządzeniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.
- Suszarki do owoców są urządzeniami kontrolowanymi ręcznie.
- Układać żywność na wyczyszczonych warstwach i nie dopuszczać do kapania wody na dno wewnętrznej części grzejnika elektrycznego, w przeciwnym razie nastąpi zwarcie.
- Na warstwach nie może być zbyt dużo jedzenia, czas suszenia i efekt będzie miało wpływ.

Upewnij się, że podłączone zasilanie jest bezpieczne i uziemione oraz że jest takie samo. z lokalnymi oznaczonymi napięciami i zasilaniem.

- Unikaj dzielenia gniazdka z innymi urządzeniami o dużym poborze mocy. podczas korzystania z maszyny.

Temperatura jednostki roboczej jest wysoka. Należy zwrócić uwagę na gorące wentylację powietrza, aby uniknąć poparzeń.



OSTRZEŻENIE: Działania szczególnie zabronione

- Używaj suszarki, gdy jej korpus główny, kabel zasilający i wtyczka są zniszczone.

Sprawdź uszkodzoną maszynę i wymień jej konstrukcję bez instrukcja dla profesjonalistów (nasadka typu Y: jeśli przewód zasilający jest uszkodzone, należy je wymienić u producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub

(W celu uniknięcia zagrożenia należy skontaktować się z osobami o podobnych kwalifikacjach.)

- Do czyszczenia maszyny należy używać środków chemicznych.

- Włóż maszynę do wody, aby ją wyczyścić lub wyczyść korpus główny. powierzchnię wodą.

Przesuwaj maszynę w trakcie pracy.

- Gdy silnik wirnika jest zatrzymany (nie wydostaje się powietrze), zasilanie powinno

Należy natychmiast przerwać pracę

urządzenia. • W przypadku zwarcia lub uszkodzenia urządzenia należy dokonać samodzielnej naprawy.

3. Postęp operacyjny

- Zalecana temperatura dla zwykłej żywności/owoców: • Zioła/

kwiaty: 131- 140

F lub 55 - 60 °C, Chleb: 104- 122 °C, Mięso/

Dla 40 - 50

C, Owoce: 95 -104 Czas

F lub 35 -40

ryby: 149 -158

Dla 65-70 °C.

suszenia zależy od grubości żywności/owoców (warunków otoczenia)

(temperatura i wilgotność będą miały pewien wpływ). Im cieńsza, tym

Im więcej owoców/żywności, tym szybciej zostaną wysuszone.

- Połóż pokrojone jedzenie na tackach i dostosuj temperaturę do

wymagany stopień. Temperatura dla owoców i warzyw nie może przekraczać

149 F lub 65 °C, aby uniknąć zniszczenia witamin. Kiedy potrzebujesz

odwodnić część żywności w celu samoobrony, zaleca się gotowanie

zanurz je na 1-2 minuty, a następnie włóż do zimnej wody i osusz.

- Gdy maszyna jest włączona, wiatr wydobywa się przez przednie drzwi, a Ty

słychać dźwięk pracy.

- Dostosuj czas suszenia do różnych produktów spożywczych i indywidualnych preferencji

preferencje (miękkie lub chrupiące). Suszone owoce można włożyć do pojemnika na świeże owoce

włożyć do woreczków lub szczelnie zamknąć butelki i przechowywać w lodówce.

- Podłącz do zasilania i włącz maszynę, panel się zaświeci, wybierz odpowiednią warstwę.

Następnie naciśnij przycisk czasu/temperatury

aby ustawić potrzebny czas/temperaturę. Czas musi być dłuższy niż 1 godzina

a temperatura musi przekraczać 95 warstw,

F lub 35 °C. Można wstrzymać lub zatrzymać dowolny

jeśli to konieczne. Kiedy trzeba zwiększyć temperaturę lub dostosować czas, najpierw trzeba

wybrać tę warstwę, a następnie odpowiednio ją ustawić.

4. Przygotowywanie i suszenie żywności

A. Owoce

- Oczyszczyć owoce i wybierz te zgniłe.
- Pokrój owoce na kawałki. Aby uniknąć utleniania i zmiany koloru, możesz zanurzyć kawałki owoców w lemoniadzie, słonej wodzie lub soku ananasowym 10 minut i osuszyć, a następnie odwodnić.
- Jeśli chcesz, aby owoce miały szczególnie aromat, możesz dodać do nich proszek cynamonowy, proszek kokosowy lub olej kokosowy. Weź 1/4 soku i 2 szklanki wody (najlepiej, jeśli sok jest naturalny), zanurz owoce na około 2 godziny (uwaga! do sokowirówki i żywności (np. sok jabłkowy do jabłka), aby zachować naturalne kolor, smak i aromat suszonej żywności.

B. Warzywa

- Warzywa, takie jak zielona fasolka, kalafior, szparagi, ziemniaki itp., gotuj na parze, gotuj lub natłuszczaj.
- Włóż przetworzone warzywa do wrzącej wody na 3-5 minut. Odcedź je i nałóż warstwy suszące.
- Włóż warzywa do lemoniady na 2 minuty. (możesz wybrać dowolną z powyższych metod)

C. Mięso

- Pokrój mięso na kawałki lub paski, niech będzie cienkie lub małe.
- Zagotuj mięso w czystej wodzie i odcedź je przed wysuszeniem.
- Marynuj mięso z dodatkami przez dwie godziny, a następnie możesz je ugotować na parze lub ugotować to.
- Mięso można suszyć po odsączeniu.

D. Zioła i kwiaty

- Wysusz świeże liście.

Po wysuszeniu włóż je do papierowej torby lub szczelnie zamkniętych butelek, a następnie włóż do w chłodnym miejscu.

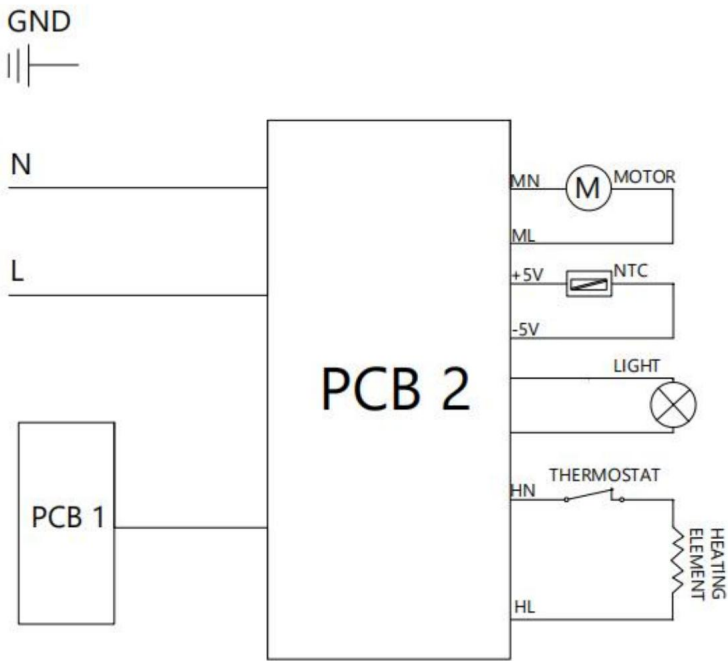
5. Czyszczenie, naprawa i konserwacja produktu

- Przed przystąpieniem do czyszczenia użytkownicy są zobowiązani odłączyć gniazdo i odczekać, aż jednostka się ochłodzi.
- Po wyschnięciu jedzenia umyj tackę ciepłą wodą. W razie potrzeby użyj miękkiej bawełny lub czystych środków chemicznych, a następnie je wysuszyć. Nie należy używać środków żrących chemiczne środki czyszczące. Zabronione jest również stosowanie chemicznych proszków lub twardych środków czyszczących. metalowa siatka do czyszczenia, ponieważ te metody niszczą powierzchnię maszyny, wpływają na żywotność maszyny i te błędy operacje mogą powodować potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa. • Jeśli maszyna nie jest używana przez dłuższy czas, należy ją wyczyścić i odłożyć. do pudełka z opakowaniami. Umieść pudełko w chłodnym miejscu z dobrym powietrzem wentylacja w celu uniknięcia wilgoci.

6. Obsługa posprzedażna

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję, co pomoże w użytkowaniu. używaj go bezpiecznie, aby uniknąć niepotrzebnych strat. • Nasza firma zapewni bezpłatną konserwację tylko po upływie 1 roku gwarancji zgodnie z instrukcją obsługi. • Gdy silnik wirnika zatrzyma się (nie będzie wypływać powietrze), należy wyłączyć zasilanie natychmiast. W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o kontakt z naszym personelem obsługi posprzedażowej. wątpliwości lub pytania. Mieszki nie podlegają bezpłatnej obsłudze gwarancyjnej ani wymianie praca
- Nie wypełniono prawidłowego modelu, miejsca zakupu i daty zakupu. • Produkt uszkodzony lub uszkodzony z powodu użytkowania niezgodnego z zaleceniami użytkownika. podręcznik.
- Z powodu zderzenia, upadku, pustego pożaru, pożaru, trzęsienia ziemi, grzmotu, tajfun, powódź itp. • Gwarancja automatycznie wygasa w przypadku samodzielnej naprawy bez naszej pomocy. zgoda firmy.

Schemat obwodu



Karta gwarancyjna

(Proszę zachować to w należytnym stanie)

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

Błąd w bliższe dane		

Dziękujemy za ponowny zakup naszych produktów.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Importowane do USA:
Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REP WIELKIEJ BRYTANII	
Przedstawiciel UE	

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Biuro 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

VOEDSELDROGER

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

VOEDSELDRAGER
SS-06A

SS-06A



<Afbeelding alleen ter referentie>

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

1. Korte introductie

A. Digitaal aanraakbedieningspaneel



1.1. : Om de machine aan/uit te zetten



1.2. : Om de temperatuur aan te passen (95 ° F tot 185 ° (V of 35 ° C tot 85 ° C)



1.3. : Om de tijd aan te passen (48 uur)

1.4. + : Om de temperatuur en tijd te verhogen

1.5. - : Om de temperatuur en tijd te verlagen



1.6. : Licht

1.7. Fahrenheit- en Celsius-schakelmethode: Wanneer de machine is onder standby-status

(aan/uitknop knippert), houd de TEMP-knop 5 seconden ingedrukt tot ik een

pieptoon, wat aangeeft dat de temperatuurweergave van het apparaat is overgeschakeld van

Van Fahrenheit naar Celsius of omgekeerd.

B.Specificatie

Model	Deel	Hertz	Watt-trays (stuks)	Dienblad Maat (CM)
SS-06 A	AC 220-240V Wisselstroom 120V	50-60Hz 60Hz	700W	6
				L30*W28

C.Kenmerken

- Voedseldrogers zijn populair in de EU en de VS.
- Energiebesparend, laag stroomverbruik.
- Gedroogde groenten, fruit, kruiden, bonen, vlees, vis, brood, paddenstoelen, enz.
- Met hete wind om ze te drogen, geen pigment, lijm of smaakstoffen toegevoegd; en behoudt de voedingswaarde.
- Het is erg handig om natuurlijk voedsel met een rijke smaak te maken voor individuele of familie.
- Het is gemakkelijker te bewaren (gedroogd fruit is anders dan vers fruit omdat het gedroogd is) en het bevat minerale objecten en voeding).
- Instelbare temperatuur, u kunt verschillende temperaturen instellen op basis van verschillende soorten voedsel.
- Selectie van het aantal bakjes op basis van uw behoefte.

2. Voorzorgsmaatregelen en veiligheidswaarschuwingen

	Dit symbool, geplaatst voor een veiligheidsopmerking, geeft aan dat: soort voorzorgsmaatregel, waarschuwing of gevaar. Dit negeren waarschuwing kan leiden tot een ongeval. Om het risico op Bij letsel, brand of elektrocutie dient u altijd de volgende instructies op te volgen: aanbeveling hieronder weergegeven.
	Wisselstroom
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EG. Het symbool dat een klinko toont doorgestreept geeft aan dat het product gescheiden afvalinzameling in de Europese Unie. Dit is van toepassing op het product en alle accessoires die met deze zijn gemarkeerd symbool. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet worden weggegooid met het normale huisvuil, maar moet naar een afvalverwerkingsbedrijf worden gebracht. inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten apparaten.



WAARSCHUWING: Lees alle veiligheidswaarschuwingen, instructies, illustraties en

specificaties die bij dit elektrische apparaat worden geleverd. Als u niet alle

De hieronder vermelde instructies kunnen leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen. blessure.

Bewaar alle waarschuwingen en instructies voor toekomstig gebruik.

A. Voorzorgsmaatregelen bij het bedienen van het apparaat

- Plaats de machine op een vlak platform en zorg ervoor dat er niets voor staat van de luchtventilator voordat u het apparaat gebruikt.
- De langste gebruikstijd mag niet langer zijn dan 48 uur om de service te maximaliseren leven.
- Wanneer de machine in werking is, moeten ontvlambare stoffen uit de buurt van het apparaat worden gehouden minimaal 2 meter.
- Zorg ervoor dat de warme lucht tijdens het drogen op natuurlijke wijze blijft stromen, plaats geen voedsel in de oven. met te veel gewicht op de lagen en het voedsel mag niet opgestapeld worden.

Verschillende soorten voedsel hebben verschillende droogtijden. (Let op: zorg ervoor dat de lagen op de juiste positie staan als de machine aan staat. Als het voedsel niet kan met een dag gedroogd worden, kunt u het de volgende dag drogen. Houd het niet-gedroogde voedsel in afgesloten zakken om vochtigheid te voorkomen)

- Wanneer de machine werkt, is de temperatuur in de buurt van de luchtventilator hoger. Om het voedsel gelijkmatiger te drogen, raden we aan om de positie van de lagen.

Nadat het voedsel is gedroogd, kunt u het gedroogde voedsel, als u het niet gebruikt, in de verzegelde zakken op tijd en bewaar ze in de koelkast.

- Maak de lagen op tijd schoon als u klaar bent met het gebruiken van de machine. De

De lagen kunnen gewassen of ondergedompeld worden. Als er fruit of mat op zit die niet schoongemaakt kan worden, raden we aan om de lagen in schoon water te dompelen en vervolgens opnieuw te wassen.

B. Veiligheidsmededeling

- Lees deze handleiding zorgvuldig door om het apparaat veilig te kunnen gebruiken.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor thuisgebruik of soortgelijke doeleinden.

- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of individuele afstandsbediening controlesysteem. •

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht. • Fruitdrogers zijn handmatig gecontroleerde apparatuur. • Leg het voedsel op de gereinigde lagen en er mag geen water op vallen de binnenkant van de elektrische kachel of er zal een snelkoppeling zijn. • Er kan niet te veel voedsel op de lagen liggen, de droogtijd en het effect zal worden beïnvloed.

- Zorg ervoor dat de aangesloten stroom een veilige aardingsstroom is en dat deze hetzelfde is met lokaal gemarkeerde spanningen en voeding. • Vermijd het delen van een stopcontact met andere apparaten met een hoog stroomverbruik tijdens het gebruik van de machine. • De temperatuur van de werkeenheid is hoog. Let op hete Luchtventilatie om verbranding te voorkomen.



WAARSCHUWING: Acties die **speciaal verboden zijn**

- Het droogapparaat gebruiken als het hoofdgedeelte, de stroomkabel en de stekker niet in orde zijn. vernietigd. •

Controleer het defect en verander de structuur van de machine zonder instructies van professionals (Type Y-bijlage: Als het netsnoer is beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of (Gebruik hiervoor chemicaliën om de machine schoon te maken.)

- Zet de machine in water om hem schoon te maken, of maak het hoofdgedeelte schoon oppervlak met water. •

Verplaats de machine terwijl deze in werking is.

- Wanneer de waaiermotor stilstaat (er komt geen lucht uit), moet de stroomtoevoer worden uitgeschakeld.
- Repareer de machine zelf als deze kapot is of als er een kortsluiting is.

3. Operationele voortgang

- Aanbevolen temperatuur voor normaal voedsel/fruit: • Kruiden/ bloemen: 131-140 ° Voor 55 - 60 °C, Brood: 104 - 122 °C, Vlees/ Voor 40 - 50 °C, Fruit: 95 -104 De Voor 35 -40 vis: 149 -158 Voor 65 -70 °C. droogtijd wordt bepaald door de dikte van het voedsel/fruit (de omgeving temperatuur en vochtigheid zullen enige invloed hebben). Hoe dunner de hoe meer voedsel/fruit, hoe sneller het gedroogd zal zijn.
- Leg het gesneden voedsel op de bakplaten en pas de temperatuur aan naar de gewenste temperatuur. vereiste graad. De temperatuur voor fruit en groente mag niet hoger zijn dan 149 ° F of 65 ° C om te voorkomen dat de vitamines worden vernietigd. Wanneer u nodig hebt om wat voedsel te drogen met zelfbescherming, wordt aanbevolen dat u kookt gedurende 1-2 minuten en leg ze daarna in koud water. Droog ze vervolgens af.
- Als de machine aan staat, komt de wind uit de voordeur en kun je kan het werkende geluid horen.
- Pas de droogtijd aan op basis van verschillende soorten voedsel en persoonlijke voorkeuren. voorkeuren (zacht of knapperig). De gedroogde vruchten kunnen in de vershouddoos worden gedaan in een zak of afgesloten flessen en bewaar ze vervolgens in de koelkast.
- Sluit aan op de stroom en zet de machine aan, het paneel zal oplichten, kies de gewenste laag dienovereenkomstig. Druk vervolgens op de tijd/temperatuurknop om de tijd/temperatuur in te stellen die u nodig hebt. De tijd moet langer zijn dan 1 uur en temperatuurbehoefte overschrijden 95 ° F of 35 ° C. U kunt elk programma pauzeren of stoppen laag indien nodig. Wanneer u de temperatuur moet verhogen of de tijd moet aanpassen, moet u eerst die laag selecteren en deze vervolgens dienovereenkomstig instellen.

4. Voedselbereiding en droogbeheer

A. Fruit •

Maak het fruit schoon en haal de rotte eruit. • Snijd het fruit in stukken. Om oxidatie en kleurveranderingen te voorkomen, kunt u Dompel de stukjes fruit onder in limonade, zout water of ananassap voor 10 minuten en droog ze, en dehydrateer ze vervolgens.

• Als je het fruit met een speciaal aroma wilt, kun je er kaneelpoeder, kokospoeder of kokosolie aan toevoegen. Neem 1/4 sap en 2 kopjes water (beter als het sap natuurlijk is), dompel het fruit ongeveer 2 uur onder (let op de combinatie van sapcentrifuge en voedsel, zoals appelsap voor appel) om de natuurlijke kleur, smaak en aroma van het gedroogde voedsel.

B. Groente

• Gestoomde, gekookte of geoliede groenten zoals sperziebonen, bloemkool, asperges, aardappelen en dergelijke. • Doe de behandelde groenten 3-5 minuten in gekookt water. Giet ze af en leg de drogende lagen erop. •

Doe de groenten 2 min. in de limonade (u kunt een van de bovenstaande methoden kiezen)

C. Vlees

• Snijd het vlees in stukken of reepjes, houd het dun of klein. • Kook het vlees met schoon water en laat het uitlekken voordat u het droogt. • Marineer het vlees met materialen gedurende twee uur, dan kunt u het stomen of kook het.

• Nadat het vlees is uitgelekt, kan het worden gedroogd.

D. Kruiden en bloemen

• Droog verse bladeren. •

Nadat ze gedroogd zijn, doe je ze in een papieren zak of afgesloten flessen en doe je ze in een afgesloten ruimte. op een koele plaats.

5. Reiniging, reparatie en onderhoud van het product

- Voordat u gaat schoonmaken, moet u de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat koelt af.
- Nadat het voedsel droog is, wast u de lade met warm water. Gebruik indien nodig zachte katoen of schone chemicaliën, en droog ze vervolgens. Gebruik geen bijtende chemische reinigingsmiddelen. Het is ook verboden om chemisch poeder of harde metalen gaas voor het reinigen, omdat deze methoden het oppervlak beschadigen van de machine, hebben invloed op de levensduur van de machine, en deze verkeerd handelingen kunnen potentiële veiligheidsrisico's opleveren.
- Wanneer de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, maak deze dan schoon en plaats deze in een afgesloten ruimte. in de verpakkingendoos. Zet de doos ergens koel en met goede lucht ventilatie om vochtigheid te voorkomen.

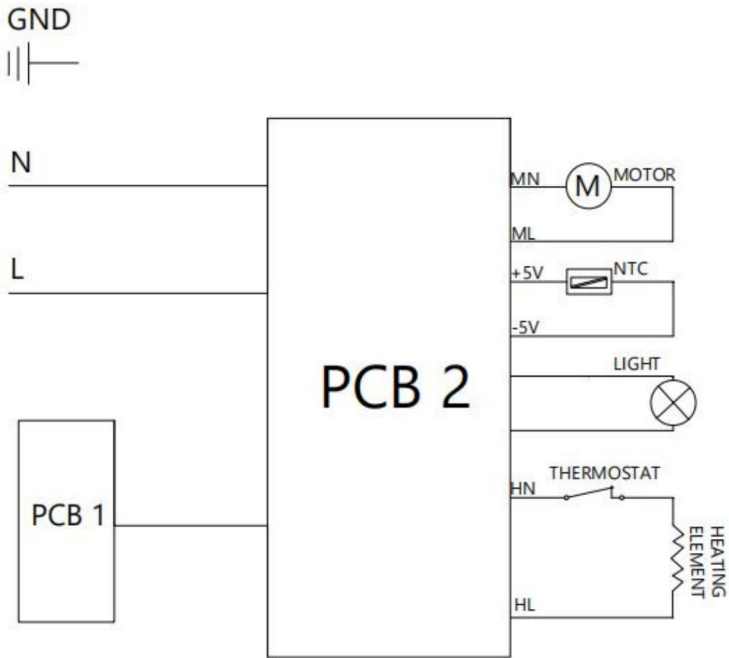
6. Aftersales service

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u deze machine gebruikt. Dit zal u helpen U gebruikt het veilig om onnodig verlies te voorkomen.
- Ons bedrijf biedt gratis onderhoud na 1 jaar garantie onder de leidraad uit de handleiding.
- Wanneer de waaiermotor stopt (er stroomt geen lucht meer uit), schakelt u de stroom uit onmiddellijk. Neem contact op met onze aftersales-service als u vragen heeft twijfels of vragen.

Gebruik behoort niet tot de gratis garantie service of vervanging dienst

- Het juiste model, de aankoopplaats en de aankoopdatum zijn niet ingevuld.
- Het product is defect en kapot door gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksvorschriften van de gebruiker. handmatig.
- Door een botsing, val, lege verbranding, brand, aardbeving, onweer, tyfoon, overstroming, enz.
- De garantie vervalt automatisch bij zelfreparatie zonder onze tussenkomst. toestemming van het bedrijf.

Schakelschema



Garantiekaart

(Gelieve het netjes te bewaren)

Naam		Telefoonnummer	
Aankoopplaats		Model	
Aankoopdatum			
Repareren of vervangen reden	Reden voor repareren of vervangen	Reparatiedatum	

Fout in details		

Bedankt dat u opnieuw voor onze producten hebt gekozen.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Kantoor 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfort aan de Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

MATDEHYDRATOR

ANVÄNDARMANUAL

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

**MATDEHYDRATOR
SS-06A**

SS-06A



<Endast bild för referens>

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkra oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

1.Kort introduktion

A.Digital beröringskontrollpanel



1.1. : För att slå på/stänga av maskinen



1.2. : För att justera temperaturen (95 ° F till 185 ° F eller 35 °C till 85 °C)



1.3. : För att justera tiden (48 timmar)

1.4. + : För att öka temperaturen och tiden

1.5. - : För att minska temperaturen och tiden



1.6. : Ljus

1.7. Fahrenheit och Celsius Växlingsmetod: När maskinen är i standby-status

(på/av-knappen blinkar), tryck och håll ned TEMP-knappen i 5 sekunder tills höra a

pip, vilket indikerar att maskinens temperaturvisning har varit bytt från

Fahrenheit till Celsius eller visa versa.

B.Specifikation

Modell	Vol	Hz	Wattbrickor (st)		Bricka Storlek (CM)
SS-06 A	AC 220-240V AC 120V	50-60Hz 60 Hz	700W	6	L30*W28

C. Funktioner

- Mattorkare säljs hett i EU och USA.
- Energibesparing, låg strömförbrukning.
- Torka grönsaker, frukt, örter, bönor, kött, fisk, bröd, svamp, etc.
- Med varm vind för att torka ut dem, finns inget pigment eller lim eller smak.
- lagt till; och håller näring.
- Det är mycket bekvämt att göra naturlig mat med rik smak för individuella eller familj.
- Det är lättare att hålla (torkad frukt är annorlunda med färsk frukt eftersom den är torkad och den innehåller mineralföremål och näring).
- Justerbar temperatur, du kan ställa in olika temperaturer efter annorlunda mat.
- Antal fack val baserat på ditt behov.

2. Försiktighets- och säkerhetsmeddelande

	Denna symbol, placerad före en säkerhetskommentar, indikerar en typ av försiktighetsåtgärd, varning eller fara. Ignorerar detta varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skada, brand eller elstöt, följ alltid anvisningarna rekommendation visas nedan.
	Växelström
	Denna produkt är föremål för tillhandahållande av European Direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna på hjul genomkorsad indikerar att produkten kräver separat sophämtning i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, men måste tas till en insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk enheter.



VARNING: Läs alla säkerhetsvarningar, instruktioner, illustrationer och

specifikationer som medföljer denna elektriska apparat. Underlåtenhet att följa alla instruktionerna nedan kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarliga skada.

Spara alla varningar och instruktioner för framtida referens.

A. Försiktighetsåtgärder vid användning av

enheten • Ställ maskinen på en plan plattform och se till att det inte finns något framför luftventilatorn innan du använder enheten. •

Den längsta användningstiden får inte överstiga 48 timmar för att maximera servicen liv.

• När maskinen är i drift bör brännbara ämnen vara borta från enheten i minst 2 meter.

• Under torkning, se till att den varma luften flödar naturligt, placera inte mat med för stor vikt på lagren och maten ska inte staplas upp.

Olika livsmedel har olika torktid. (Obs: när maskinen är på, se till att lagren är i rätt position. Om maten inte kan

torkas med en dag, du kan torka nästa dag. Vänligen förvara den otorkade maten i förseglade påsar för att undvika fukt)

• När maskinen arbetar är temperaturen nära luftfläkten högre. För att torka maten jämnare föreslår vi att du ändrar positionen på lagren. •

Efter att 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, rengör lagren i tid. De

lager kan tvättas eller doppas. Om det finns frukter eller mattor som inte kan rengöras, föreslår vi att doppa lagren i rent vatten och sedan tvätta igen.

B. Säkerhetsmeddelande

• Läs denna bruksanvisning noggrant för att använda maskinen på ett säkert

sätt. • Denna maskin är endast lämplig för hemmet eller liknande anläggningar.

- Denna maskin kan inte användas med extern timer eller individuell fjärrkontroll kontrollsystem. •

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de inblandade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn. • Frukttorkar är manuellt övervakad utrustning. • Lägg maten på de rengjorda lagren och det är inte tillåtet att tappa vatten på den inre botten av elvärmaren eller så blir det genväg. • Det får inte bli för mycket mat på lagren, torktiden och effekten kommer att påverkas.

- Se till att den anslutna strömmen är säker jordström och att den är densamma med lokalt markerade spänningar och strömförsörjning. •

Undvik att dela uttag med andra enheter med hög strömförbrukning medan du använder maskinen.

- Temperaturen på arbetsenheten är hög. Var uppmärksam på heta luftventilation för att undvika skållning.



WARNING: Åtgärder som är särskilt förbjudna

- Använda torkmaskinen när dess huvuddel, strömkabel, kontakt är förstörd. •

Kontrollera det felaktiga och ändra maskinens struktur utan professionella instruktioner (Typ Y-tillbehör: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.) • Använd kemikalier för att rengöra maskinen.

- Lägg maskinen i vatten för att rengöra den, eller rengör huvuddelens ytan med vatten. • Flytta maskinen medan den arbetar.

- När pumphjulsmotorn är stoppad (ingen luft kommer ut), bör kraften skäras ut omedelbart. •
- Reparera själv när maskinen är genväg eller trasig.

3. Driftframsteg

- Temperatur rekommenderad för vanlig mat/frukt: • Örter/blomma:

131-140 ° F or 55 - 60 ° C, Bröd: 104- 122 ° C, Kött/ F eller 40 - 50 ° C, Fukt: 95 -104 ° F eller 35 -40 fisk: 149 -158 ° F eller 65 -70 ° C.

Torktiden bestäms av maten/frukttjockleken (miljön temperatur och luftfuktighet kommer att påverka). Ju tunnare som mat / frukt är, desto snabbare kommer det att torkas.

- Lägg den skivade maten på brickorna och justera temperaturen till erforderlig examen. Temperaturen för frukt och grönsaker får inte överstiga 149 ° F eller 65 ° C för att undvika att förstöra vitaminerna. När du behöver torka lite mat med självskyddande, det rekommenderas att du lagar mat dem i 1-2 minuter och lägg i kallt vatten och torka sedan.

- När maskinen är på kommer vinden ut genom ytterdörren och du kan höra arbetsljudet.

- Anpassa torktiden efter olika livsmedel och personliga preferenser (mjuka eller krispiga). De torkade frukterna kan läggas in i förvaringen påse eller förseglade flaskor och förvara dem sedan i kylan.

- Anslut med ström och sätt på maskinen, panelen lyser, välj önskat lager i enlighet med detta. Tryck sedan på knappen tid/temperatur för att ställa in den tid/temperatur du behöver. Tiden måste vara längre än 1 timme och temperaturbehovet överstiger 95 lager ° F eller 35 ° C. Du kan pausa eller stoppa alla om det behövs. När du behöver öka temperaturen eller justera tiden måste du först välja det lagret och sedan ställa in det därefter.

4. Matbereda och torka hantering

A. Fukt

- Rengör frukten och plocka ut de ruttna.
- Skär frukten i bitar. För att undvika oxidation och färgförändringar kan du doppa fruktbitarna i lemonad, saltvatten eller ananasjuice för 10 minuter och torka upp, torka sedan av dem.
- Om du vill ha frukten med speciell arom kan du tillsätta kanelkraft, kokoskraft eller kokosolja i den. Ta 1/4 juice och 2 koppar vatten (bättre om juice är naturlig), doppa frukten i ca 2 timmar (tänk på det match av juicepress och mat, som äppeljuice för äpple) för att behålla det naturliga färg, smak och smak av den torkade maten.

B. Grönsak

- Ånga, koka eller olja in grönsakerna som gröna bönor, blomkål, sparris, potatis och så vidare.
- Lägg de behandlade grönsakerna i kokt vatten i 3-5 minuter. Töm dem och lägg på de torkande lagren.
- Lägg grönsakerna i lemonad i 2 min. (du kan välja vilka metoder som helst ovan)

C. Kött

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

D. örter och blommor

- Torka färska blad.
- När det har torkat, lämna dem i papperspåse eller förseglade flaskor och lägg dem sedan på en sval plats.

5. Produktens rengöring, reparation och underhåll

- Innan rengöring måste användarna dra ur uttaget och vänta tills enheten kyls ner.
- Efter att maten har torkat, tvätta 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 hårt metallnät för rengöring, eftersom dessa metoder kommer att skada ytan av maskinen, påverkar maskinens livslängd, och dessa fel operationer kommer att orsaka potentiella säkerhetsrisker.
- När maskinen inte har använts under en längre tid, rengör den och lägg den i paketlådan. Ställ lådan någonstans svalt och med bra luft ventilation för att undvika fukt.

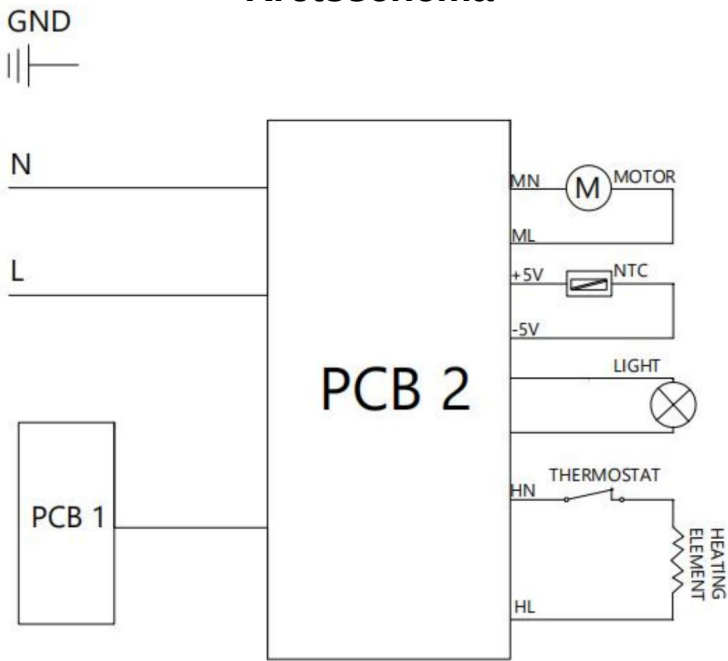
6. Service efter försäljning

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder denna maskin, detta kommer att hjälpa du använder den säkert för att undvika onödig förlust.
- Vårt företag tillhandahåller gratis underhåll endast efter 1 års garanti under guiden från manualen.
- När pumphjulsmotorn stannar (ingen luft rinner ut), slå av strömmen omedelbart. Kontakta vår kundservicepersonal om du har några tvivel eller frågor.

Bellowing tillhör inte den kostnadsfria garantitjänsten eller ersätter service

- Rätt modell, inköpsplats och inköpsdatum är inte ifyllda.
- Produkten är felaktig och trasig på grund av användning som inte överensstämmer med användaren manuell.
- På grund av kollision, fall, tom förbränning, brand, jordbävning, åska, tyfon, översvämning och etc.
- Garantin upphör automatiskt vid självreparation utan vår företags tillstånd.

Kretsschema



Garantikort

(Snälla förvara den ordentligt)

Namn		Telefonnummer	
Inköpsställe		Modell	
Inköpsdatum			
Reparera eller byt ut re ason	Reparera eller byt ut anledning		Reparationsdatum

Fel i detaljer		

Tack för att du köpte våra produkter igen.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122

Australien **Importerad**

till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga,
CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support