

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

FRUIT DRYING MACHINE

MODEL:H6-C001、H8-C001、H12-CX001

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®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODEL:H6-C001、H8-C001、H12-CX001



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.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.



FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

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

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

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

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

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

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

	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices
	Warning- For Indoor Use Only

Introduction to Fruit Dryer

A.Brief introduction

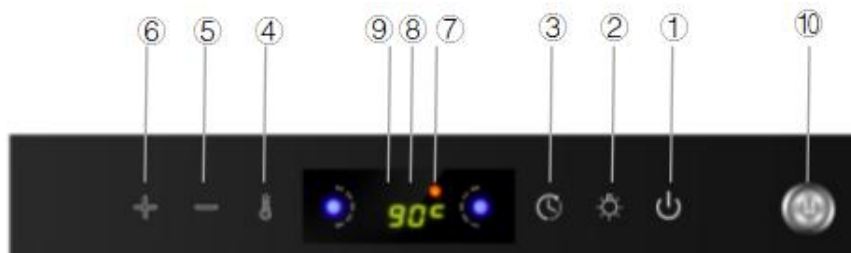
The fruit drying machine is suitable for fruits, vegetables, meat, fish, herbs, etc., and it is perfect for making snacks for pets.

B.Product brief picture



C.Product Analysis Picture

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



Product Working Principle

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

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

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

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

Product Specification

Bearing layers	6 layers	8 layers	12-layer rotation
Vol	100V-220V	100V-220V	100V-220V
HZ	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Watt	400W	400W	800W

Product Features

- These series products are hot-selling in the EU and USA.
- They are energy-saving, with low power consumption, and can dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, and more. With hot air to dry them, no pigment, adhesive, or flavor is added. At the same time, the nutrition remains intact, and the keeping time is longer. It is very convenient to make natural food with rich flavor for individuals or families. Dried fruit is different from fresh fruit as it contains mineral objects and locked-in nutrition.
- The temperature won't exceed 212°F, preserving the food nutrition.

Adjustable temperature design allows you to set different

temperatures according to different foods to achieve the best results.

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

Operating Progress

a. Normally, the suggested temperatures for different foods are as follows: Herbs/Flowers: 140°F Bread: 140°F Fruit: 158°F
Meat/Fish: 158°F. The drying time is determined by the thickness of the food (the environmental temperature and humidity also have some influence). The thinner the food, the faster it will dry.

b. Place the pre-handled food on the trays and adjust the temperature to the desired level. Fruits and vegetables should not exceed 158°F to avoid breaking down the food's

vitamins. Some fruits have a natural protective layer to prevent drying; when drying such fruits, it is suggested to boil them for 1-2 minutes, then immerse them in cold water before drying.

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

d. Select the drying time according to different foods and personal preference (soft or crispy) The dried fruit can be stored in

airtight bags, sealed bottles, and then refrigerated

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

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

Food Pre-handle and Dry Management

1) Fruit Pre-handle

a. Clean the fruit and remove any rotten ones

b. Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can soak the fruit pieces in lemonade, salty water, or pineapple juice for 10 minutes, then dry them.

c. If you want the fruit to have a special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder, or coconut oil to it.

d. Take 1/4 juice and 2 cups of water (if natural, then better), and dip the fruit for about 2 hours (mind the match of juice and fruit, like apple juice for apples) to maintain the natural color, taste, and flavor of the dried food.

2) Vegetable Pre-handle

a. Use steam, boiled water, or oil to handle vegetables like green

beans,cauliflower, asparagus,potatoes,and so on.

b.Put the prepared vegetables into boiled water for 3-5 minutes.Drain them and then place them onthe drying trays.

c.Alternatively,you can soak the vegetables in lemonade for 2 minutes.(You can select any ofthe above methods.)

3)Meat Pre-handle

a.Cut the meat into thin pieces or strips.

b.Boil the meat with clean water,drain it,and then dry it.

c.Marinate the meat with ingredients for two hours,then you can steam or boil it. After draining,the meat can be dried.

4)Herbs and Flowers Drying Suggestions

a.Dry fresh leaves.

b.After they are dried,store them in paper bags or sealed bottles and place them somewhere shaded.

Precautions and Safety Notice

A.Precautions in Using

a.Place the machine on a flat platform and ensure there is nothing obstructing the air ventilator before using it.

b.The longest operating time should not exceed 48 hours to avoid affecting its lifespan.

c.When the machine is working,do not add any water or liquids.A little water on the trays is permitted.

d.Keep fammablesaway from the machine when it's working,at least 2 meters away.

e.During drying,ensure the hot air flows naturally.Do not overload the trays with heavy food or stack the food.Differentfoods have different drying times.(Note:Ensure thetrays are positioned correctly when the machine is on.If the food cannot be dried within a day,you can continue drying the

next day. Please store the undried food in sealed bags to avoid humidity.)
f. While the machine is working, the temperature near the air ventilation is higher. To ensure adequate food drying, we suggest changing the position of the trays.

g. After the food is dried, if not using immediately, store the dried food in sealed bags and place them in the refrigerator.

h. After using the machine, clean the trays promptly. The trays can be washed or soaked. If there is fruit or meat residue that cannot be cleaned, we suggest soaking the trays in clean water then washing again.

B. Safety Notice

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

a. The fruit drying machine belongs to devices with human monitoring.

b. Place the food on the cleaned trays, and it is not allowed to let water drop onto the inner bottom of the electric heater, or there will be a short circuit.

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

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

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

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

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

h. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be

replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.

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

C.The following actions are specifically prohibited:

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

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

c.Using chemicals to clean the machine.

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

e.Moving the machine while it is operating.

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

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

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

MASZYNA DO SUSZENIA OWOCÓW

MODELE: H6-C001, H8-C001, H12-CX001

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane
wyłącznie przez nas
przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone
narzędzia
z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to okładka
wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Przypominamy o sprawdzeniu
ostrożnie
gdy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie Oszczędność
Połowa w porównaniu z wiodącymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODELE: H6-C001, H8-C001, H12-CX001



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

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.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje wykonane bez wyraźnej zgody strony odpowiedzialnej za zgodność mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu! To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

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

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



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

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radia lub telewizji, co można ustalić, wyłączając i włączając produkt, zachęca się użytkownika do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z następujących środków.

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość między produktem a odbiornikiem.
- Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.

	· Aby uzyskać pomoc, należy zwrócić się do sprzedawcy lub doświadczonego technika radiowo-telewizyjnego.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

Introduction to Fruit Dryer

A. Krótki wstęp

Suszarka do owoców nadaje się do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, ziół itp. To jest idealny Do zrobienie przekąski Do zwierzęta domowe.

B. Produkt krótki obrazek



C.Produkt Analiza Zdjęcie

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



Product Working Principle

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

·To przyjmuje A kawałek płetwy typ ogrzewanie rura Do przewodnik na zewnątrz ten gorący wiatr i ten powietrze formy gorący krążenie Do Fajny I suchy.

·Ty Móc regulować ten czas I temperatura za pomocą ten temperatura kontrola.

·Aby zmienić jednostkę temperatury z Celsjusz Do Fahrenheit, naciśnij I trzymać temperatura przycisk na 5 sekund ten wyłączenie zasilania stan.Wydanie kiedy Ty słyszeć A ding-dong dźwięk. Jednostka zostanie zmieniona następnym razem, gdy włączysz NA Maszyna znowu.To Jest ten taka sama operacja jak przeliczanie stopni Fahrenheita z powrotem Do Celsjusz.

Product Specification

Łożysko warstwa s	6 warstwy	8 warstwy	Obrót 12-warstwowy
Tom	100V- 2 20V	100V- 2 20V	100V- 2 20V
HZ	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Wat	400 W	400 W	800 W

Product Features

- Te serie Produkty są gorąco sprzedający się w UE i USA.
- Są energooszczędne, charakteryzują się niskim zużyciem energii i Móc suchy warzywa, owoce, zioła, fasola, mięso, ryby, chleb, grzyby i więcej.Z gorący powietrze do suszymy je, nie dodając pigmentu, kleju ani aromatu. Jednocześnie zachowują wartości odżywcze pozostaje nienaruszony i ten utrzymywanie czasu jest dłuższy.To jest bardzo wygodny w wykonaniu

naturalna żywność z bogaty smak dla osoby lub rodziny. Suszone owoce różnią się od świeżych owoców tym, że zawiera obiekty mineralne i zamknięty odżywianie.

- Temperatura nie przekroczy 212°F, co pozwoli zachować wartości odżywcze żywności.

Regulowana konstrukcja temperatury pozwala na ustawienie

różnych temperatur w zależności od potrzeb. różne pokarmy, aby

osiągnąć najlepsze wyniki.

- wielowarstwowe projektowanie umożliwia Dostosowanie DIY na podstawie Twojego wymagania.

Operating Progress

a. Zazwyczaj zalecane temperatury dla różnych produktów spożywczych są następujące: Ziola/Kwiaty: 140°F Chleb: 140°F Owoce: 158°F Mięso/ Ryby: 158°F. Czas suszenia zależy od grubości żywności (ten środowiskowy temperatura i wilgotność również mają pewne wpływ). Im cieńsze jedzenie, tym szybciej to będzie suchy.

b. Umieść wstępnie obrobione jedzenie na tackach i dostosuj ten temperatura Do ten pożądaną poziom Owoce i warzywa nie powinny przekraczać 158°F, aby uniknąć bicia w dół ten jedzenie witaminy. Niektóre owoce mają naturalne właściwości ochronne warstwa do zapobiegania suszeniu; kiedy wysuszenie taki owoce, to zaleca się ich gotowanie 1-2 minuty, następnie zanurzyć je W zimna woda przed wysuszeniem.

c. Po włączeniu maszyny pojawi się być przepływem powietrza nadchodzący na zewnątrz z ten przód drzwi i usłyszysz pracę maszyny hałas.

d. Wybierz czas suszenia w zależności od rodzaju żywności i osobisty pierwszeństwo (miękki lub chrupiące) Suszone owoce można przechowywać w worki hermetyczne, uszczelnione butelki i Następnie mrożony

e. Po maszyna jest zatkana w dotknięciu kontrolki na panelu, delikatnie naciśnij przycisk, a następnie ustaw żądany czas suszenia. Następnie ustaw żadaną temperaturę poziom. Ten Maszyna będzie działać tylko w ustawionym czasie i temperaturze. czas musi być Być Na co najmniej 0,5 godzin, a temperatura musi być powyżej 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1) Owoce Wstępna obsługa

- a. Oczyszczyć owoce i usunąć każdy zgniły ośrodek
- b. Pokrój owoce na kawałki, aby uniknąć utleniania i kolor zmiany, ty Móc namoczyć owoc kawałki lemoniady, słonej wody lub soku ananasowego do 10 minut, a następnie wysuszyć.
- c. Jeśli chcesz, aby owoc miał wyjątkowy aromat, możesz dodać cynamon proszek, kokos proszek lub olej kokosowy To.
- d. Weź 1/4 soku i 2 szklanki wody (jeśli naturalna, to lepiej) i zanurzyć owoc Do o 2 godziny (pamiętaj o mechu sok i owoce, takie jak sok jabłkowy do jabłek) do utrzymania ten naturalny kolor, smak i aromat suszonej żywności.

2) Warzywa Wstępna obsługa

- a. Do obróbki warzyw, takich jak zielone warzywa, używaj pary, przegotowanej wody lub oleju. fasola, kalafior, szparagi, ziemniaki, itd .
- b. Przygotowane warzywa włożyć do wrzącej wody 3-5 minut. Odcedź je i Następnie połóż je na tacach do suszenia.
- c. Alternatywnie możesz namoczyć warzywa w lemoniadzie 2 minut. (Ty Móc wybierać którykolwiek z powyższych (metoda d.)

3) Mięso Wstępna obsługa

- a. Cięcie Mięso do cienkiej sztuki lub paski.

- b. Ugotuj mięso z czystą wodą, odpływ to i Następnie suchy To.
- c. Zamarynuj mięso składniki na dwa godziny, a następnie Ty Móc para Lub gotować To. Po odcedzanie mięsa Móc Być wysuszony.

4) Ziola I Kwiaty Wysuszenie Sugestie

- a. Suche świeże liście.
- b. Po wysuszeniu przechowuj je na papierze mnóstwo Lub zapieczętowany butelki I miejsce ich gdzieś w cieniu .

Precautions and Safety Notice

A. Środki ostrożności W Używanie

- a. Umieść maszynę na płaskiej platformie I zapewnić Tam to nic zapierający ten powietrze wentylator zanim używając To.
- b. Najdłuższy czas działania powinien nie przekroczyć 48 godzin Do unikać wpływający jego długość życia .
- c. Podczas pracy maszyny nie należy dodawać jakakolwiek woda Lub płyny. A mały woda NA ten tace Jest dozwolony.
- d. Trzymaj przedmioty znane z dala od maszyna Kiedy jego Pracuję, w najmniej 2 metrów z dala.
- e. Podczas suszenia należy zapewnić naturalny przepływ gorącego powietrza. Nie przeciążać ten tace z ciężki jedzenie lub układanie jedzenia. Różne rodzaje jedzenia mają różny wysuszenie czasy. (Uwaga: Upewnij się, tace są prawidłowo ustawione , gdy maszyna jest włączony. Jeśli ten żywność nie mogą Być wysuszony w ciągu jednego dnia możesz kontynuować wysuszenie Następny dzień. Proszę skłócić ten niezniszczony żywność W zapieczętowane torby Do unikać wilgotność.)
- f. Podczas pracy maszyny temperatura w pobliżu ten powietrze wentylacja Jest wyżej. Do zapewnić odpowiednią ilość pożywienia suszenie, my zasugerować zmianę pozycji z ten tace.

g. Po jedzeniu jest wysuszony, jeśli nie jest używany natychmiast, przechowuj ten suszony żywność W zapieczętowany mnóstwo i miejsce ich W ten lodówka .

h. Po użyciu maszyny należy ją wyczyścić tace niezwłocznie. tace Móc doprać się Lub przemoczony. Jeśli tam to resztki owoców lub mięsa, które nie może być wyczyszczone, my sugerować moczenie ten tace w czystej wodzie Następnie mycie Ponownie.

B. Bezpieczeństwo Ogłoszenie

Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, przeczytaj tę instrukcję ostrożnie. To owoc seria suszarek nadaje się do domu i podobne miejsca tylko. Specjalne Uwaga: To maszyna nie mogą być obsługiwany z pomocą zewnętrzny timer lub indywidualny zdalny kontrola system.

a. Ten owoc Suszarka należy do urządzeń monitorowanych przez człowieka.

b. Umieść jedzenie na wyczyszczonych tackach , i to nie jest dozwolone do wynajęcia kropla wody na ten wewnętrzna część dna grzejnik elektryczny Lub będzie Być zwarcie .

C. Do nie przeładowywać tacki zbyt dużą ilością jedzenia, tak jak to wpłynie na czas suszenia i skuteczność.

d. Upewnij się, że połączenie zasilania jest bezpiecznie uziemiony i pasuje lokalne oznaczone napięcie I moc dostarczać.

e. Unikaj dzielenia gniazda z innymi urządzeniami pobierającymi prąd. działka z moc podczas używania maszyna.

f. Podczas gdy w działanie, ta maszyna generuje wysokie temperatura s , więc proszę uważać wokół gorącego powietrze ven tsto uniknąć oparzenia.

g. Nadzoruj dzieci i tych, którzy nie mają doświadczenia z użyciem taki maszyny, i nie pozwalaj ich aby użyć itu nsupervised.

h. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez fachowców z

działu produkcji, jego działu konserwacji lub podobnych działów.

i. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

C. Ten następujący działania są szczególnie zabronione:

a.Korzystanie z suszarki, gdy jej korpus główny , kabel zasilający lub wtyczka Jest uszkodzony.

b.Modyfikowanie ten maszyna konstrukcja lub podejmowanie prób naprawy bez pomocy fachowca instrukcja Po identyfikacja usterek .

c.Używanie środków chemicznych do czyszczenia maszyna.

d.Zanurzenie maszyny w woda dla czyszczenie lub czyszczenie powierzchnia głównego korpusu z woda.

e. Przenoszenie maszyny podczas gdy to działa .

f.Jeśli wirnik silnik zatrzymuje się (brak powietrza) wychodzi), ten po wer należy odciąć natychmiast.

g. Próba naprawa maszyna się gdy jest zwarty lub złamany .

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
Miejsce, 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

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

OBSTTROCKNER

MODELL: H6-C001, H8-C001, H12-CX001

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

"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden

stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können

mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, Abdeckung alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien. Wir möchten Sie bitten, zu überprüfen sorgfältig

wenn Sie bei uns eine Bestellung aufgeben, wenn Sie tatsächlich Speichern Hälfte im Vergleich mit den Top-Großmarken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODELL: H6-C001, H8-C001, H12-CX001



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 .



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

FCC-Informationen:

ACHTUNG: Durch Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, kann die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts erlöschen!

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

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

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

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bei der Installation in Wohngebieten bieten.

Dieses Produkt erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese auch ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es zu Störungen des Funkverkehrs kommen. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Produkt Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

- Empfangsantenne neu ausrichten oder verlegen.



	· Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger. · Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose eines anderen Stromkreises an als den, an den der Empfänger angeschlossen ist. · Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
	Achtung – Nur für den Innenbereich

Introduction to Fruit Dryer

A.Brief Einführung

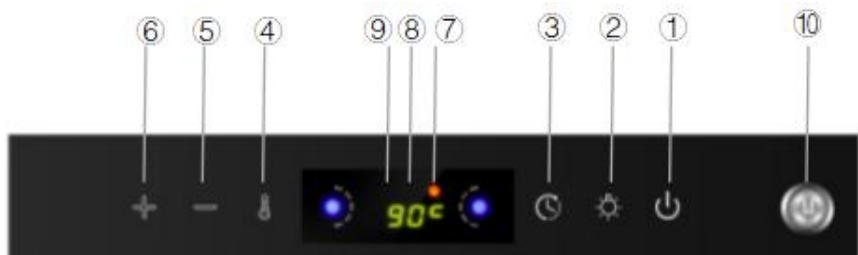
Die Obsttrocknungsmaschine ist für Obst, Gemüse, Fleisch , Fisch, Kräuter usw. geeignet und Es ist perfekt für Herstellung Snacks für Haustiere.

B.Produkt Kurzbild



C.Produkt Analyse Bild

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



Product Working Principle

Ausgestattet ist der Obsttrockner mit Heizung, Impellermotor, Temperaturregler und Netzschalter.

·Es nimmt an A Flossenstück Typ Heizung Rohr Zu Führung aus Die heiß Wind und Die Luft Formen heiß Verkehr Zu Cool Und trocken.

·Du dürfen anpassen Die Zeit Und Temperatur mit Die Temperatur Kontrolle.

·Um die Temperatureinheit zu ändern von Celsius Zu Fahrenheit,drücken Und halten Temperatur 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Ausschalten Zustand.Freigabe eswenn Du hören A Ding-Dong Klang. Die Einheit wird beim nächsten Einschalten geändert. An die Maschine wieder.Es Ist Die gleiche Operation wie Umrechnung von Fahrenheit zurück Zu Celsius.

Produc Specification

Lager Schicht	6 Schichten	8 Schichten	12-Schicht-Rotation
Band	100 V - 2 20 V	100 V - 2 20 V	100 V - 2 20 V
HZ	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Watt	400 W	400 W	800 W

Product Features

- Diese Serien Produkte sind heißer verkauf im EU und USA.
- Sie sind energiesparend, haben einen geringen Stromverbrauch und dürfen trocken Gemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze und mehr.Mit heiß Luft zu trocknen Sie sie, kein Pigment, Klebstoff oder Geschmack wird hinzugefügt. Gleichzeitig die Ernährung Überreste intakt und Die Zeit halten ist länger.Es ist sehr bequem zu machen natürliche Nahrung mit reich Geschmack für Einzelpersonen oder Familien. Trockenfrüchte unterscheiden sich von frischen Früchten als Es enthält Mineralobjekte und eingesperrt Ernährung.
- Die Temperatur wird 100 °C (212 °F) nicht überschreiten, wodurch die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

Einstellbare Temperatur Design ermöglicht Ihnen die Einstellung

unterschiedlicher Temperaturen nach verschiedene Lebensmittel,

um das Beste zu erreichen Ergebnisse.

- Die Mehrschichtaufbau ermöglicht DIY-Anpassung basierend auf Ihren Bedürfnisse.

Operating Progress

a. Normalerweise lauten die empfohlenen Temperaturen für verschiedene Lebensmittel wie folgt: Kräuter/Blumen: 140°F Brot:140°F Obst:158F Fleisch/ Fisch: 158F. Die Trocknungszeit richtet sich nach der Dicke der Lebensmittel (Die Umwelt Temperatur und Feuchtigkeit haben auch einige Einfluss).Je dünner das Essen, desto schneller es wird trocken.

b.Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel auf die Tablett und stellen Sie sie ein Die Temperatur Zu Die gewünscht Ebene . Obst und Gemüse sollten nicht überschreiten 158°F zu vermeiden Brechen runter Die Lebensmittel

Vitamine.Einige Früchte haben eine natürliche Schutzwirkung Schicht zu verhindern Trocknen;wenn Trocknen solch Früchte, es wird empfohlen, sie zu kochen für 1-2 Minuten, dann Tauchen Sie sie ein In kaltes Wasser vor dem Trocknen.

c.Wenn die Maschine eingeschaltet ist, wird es Luftstrom sein Kommen aus aus Die Front Tür und Sie hören die Betriebsgeräusche der Maschine Lärm.

d.Wählen Sie die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlich Präferenz (weich oder knusprig) Die getrockneten Früchte können

aufbewahrt werden in luftdicht verschlossen Flaschen und Dann gekühlt

e.Nach dem Maschine Ist eingesteckt in,berühren Sie die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld, sanft Drücken Sie die

Taste, und stellen Sie dann die gewünschte Trocknungszeit ein. Stellen Sie anschließend die Temperatur auf die gewünschte Ebene. Der Die Maschine arbeitet nur bei der eingestellten Zeit und Temperatur. Zeit

muss Sei bei mindestens 0,5 Stunden, und die Temperatur muss über 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1)Obst Vorgriff

- a. Reinigen Sie die Früchte und entfernen Sie beliebig faule Leute
- b.Schneiden Sie die Früchte in Stücke.Um Oxidation zu vermeiden Und Farbe Änderungen, Sie dürfen einweichen Obst Stückein Limonade, Salzwasser oder Ananassaft für 10 Minuten, dann trocknen.
- c.Wenn Sie möchten, dass die Frucht ein besonderes Aroma hat, können Sie hinzufügen Zimt Pulver, Kokosnuss Pulver oder Kokosöl Es.
- d.Nehmen 1/4Saft und 2 Tassen Wasser (wenn natürlich, dann besser) und die Frucht eintauchen für um 2 Stunden (achten Sie auf das Spiel von Saft und Obst, wie Apfelsaft für Äpfel)zu pflegen Die natürliche Farbe, Geschmack und Aroma der getrockneten Lebensmittel.

2)Gemüse Vorgriff

- a. Verwenden Sie Dampf, abgekochtes Wasser oder Öl, um Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln und so weiter .
- b. Das vorbereitete Gemüse in kochendes Wasser geben und 3-5 Minuten.Abtropfen lassen Und Dann Legen Sie sie auf die Trockentabletts.
- c.Alternativ können Sie das Gemüse in Limonade einweichen für 2 Minuten.(Sie dürfen wählen alle oben genannten Methoden .)

3)Fleisch Vorgriff

- a. Schnitt das Fleisch hinein dünn Stücke oder Streifen.
- b. Das Fleisch mit sauber Wasser, Abfluss es, und Dann trocken Es.
- c. Marinieren Sie das Fleisch mit Zutaten für zwei Stunden, dann Du dürfen Dampf oder kochen Es. Nach Abtropfen lassen, das Fleisch dürfen Sei getrocknet.

4)Kräuter Und Blumen Trocknen Vorschläge

- a. Trocken frisch Blätter.
- b. Nach dem Trocknen lagern Sie sie in Papierform Taschen oder versiegelt Flaschen Und Ort ihnen irgendwo im Schatten .

Precautions and Safety Notice

A. Vorsichtsmaßnahmen In Verwenden von

- a. Stellen Sie die Maschine auf eine flache Plattform Und sicherstellen Dort ist nichts behindernd Die Luft Ventilator vor mit Es.
- b. Die längste Betriebszeit sollte nicht überschreiten 48 Std. Zu vermeiden beeinflussend es ist Lebensdauer .
- c. Wenn die Maschine in Betrieb ist, fügen Sie nichts hinzu irgendein Wasser oder Flüssigkeiten. A wenig Wasser An Die Tablett Ist gestattet.
- d. Halten Sie brennbare Stoffe fern von Maschine Wann es ist arbeiten, bei am wenigsten 2 Meter weg.
- e. Stellen Sie sicher, dass während des Trocknens die heiße Luft natürlich zirkuliert. Überlast Die Tablett mit schwer Lebensmittel oder stapeln Sie die Lebensmittel. Verschiedene Lebensmittel haben anders Trocknen mal. (Hinweis: Stellen Sie sicher, Die Tablett sind richtig positioniert , wenn die Maschine ist eingeschaltet. Wenn Die Essen kann nicht Sei getrocknet innerhalb eines Tages können Sie fortfahren Trocknen der nächste Tag. Bitte speichern Die und ried Essen In versiegelte Beutel Zu vermeiden Luftfeuchtigkeit.)

f. Während die Maschine arbeitet, beträgt die Temperatur in der Nähe Die Luft Belüftung Ist höher. Um für ausreichend Nahrung sorgen Trocknen, wir Schlagen Sie vor, die Position zu ändern von Die Tablett.

g. Nach dem Essen getrocknet ist, wenn nicht verwendet sofort, speichern Die getrocknet Essen In versiegelt Taschen und Ort ihnen In Die Kühlschrank .

h. Reinigen Sie nach dem Gebrauch der Maschine die Tablett umgehend. Die Tablett dürfen gewaschen werden oder eingeweicht. Wenn es sind Obst- oder Fleischreste, die kann nicht sein gereinigt, wir vorschlagen Einweichen Die Tablett in sauberem Wasser Dann Waschen wieder.

B. Sicherheit Beachten

Um die Maschine sicher zu verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig. Diese Obst Trockner- Serie eignet sich für den Heim- und Ähnliche Orte nur. Spezial Hinweis: Diese Maschine kann nicht betrieben werden mit einem extern Timer oder Person Fernbedienung Kontrolle System.

a. Die Obst Wäschetrockner gehören zu den Geräten mit menschlicher Überwachung.

b. Legen Sie die Speisen auf die gereinigten Tablett, und es ist nicht erlaubt lassen Wassertropfen auf Die Innenboden von die elektrische Heizung, oder Es wird Sei ein Kurzschluss.

c. Tun nicht Überladen Sie die Schalen mit zu viel Futter, wie es wirkt sich auf die Trocknungszeit und Wirksamkeit.

d. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss sicher geerdet und entspricht dem örtliche Nennspannung Und Leistung liefern.

e. Vermeiden Sie die gemeinsame Nutzung der Steckdose mit anderen Geräten, die viel von Stromversorgung während der der Maschine.

f. Während in Betrieb, diese Maschine erzeugt hohe Temperatur s, also bitte sei vorsichtig um das heiße Luft zu vermeidende Verbrennungen.

g. Beaufsichtigen Sie Kinder und diejenigen , denen es an Erfahrung mangelt mitVerwendung solch Maschinen, und nicht zulassen ihnen es darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

h. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch Fachpersonal des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.

i. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

C.Die folgende Handlungen sind ausdrücklich verboten:

a.Mithilfe der Trockner, wenn sein Hauptkörper , das Netzkabel oder Stecker Ist beschädigt.

b.Ändern Die Maschine Struktur oder Reparaturversuche ohne t professionelle Anweisung nach Fehler identifizieren .

c.Verwendung von Chemikalien zur Reinigung der Maschine.

d.Das Eintauchen der Maschine in Wasser für Reinigen oder Reinigen der Oberfläche des Hauptkörpers mit Wasser.

e.Bewegen der Maschine während es ist in Betrieb.

f.Wenn die Laufrad Motor stoppt (keine Luft kommt heraus), Die Strom sollte abgeschaltet werden sofort.

g. Der Versuch, Reparatur die Maschine selbst wenn es kurzgeschlossen ist oder gebrochen .

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai, 200.000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Ort, 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

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

MACHINE DE SÉCHAGE DE FRUITS

MODÈLE : H6-C001, H8-C001, H12-CX001

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 uniquement représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couverture 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 êtes réellement Économie Moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODÈLE : H6-C001, H8-C001, H12-CX001



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.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Informations FCC :

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

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

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris celles qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à ce produit non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser le produit.



Remarque : ce produit a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si ce produit provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant le produit, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre le produit et le récepteur.
- Brancher le produit sur une prise d'un circuit différent de celui sur

	lequel le récepteur est branché. · Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela 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 déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
	Avertissement – Pour une utilisation en intérieur uniquement

Introduction to Fruit Dryer

A.Bref introduction

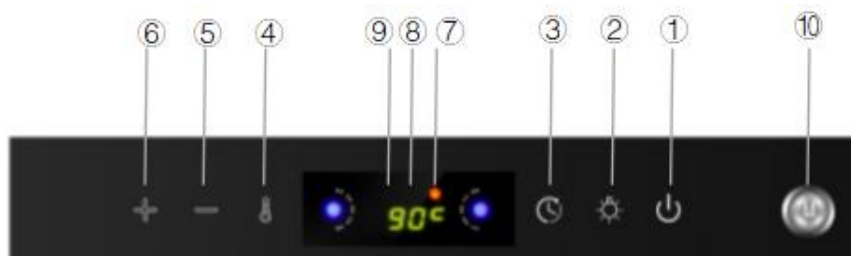
La machine de séchage de fruits convient aux fruits, légumes, viande , poisson, herbes, etc. il est parfait pour fabrication collations pour animaux domestiques.

B.Produit image brève



C.Produit Analyse Image

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



Product Working Principle

La machine de séchage de fruits est équipée d'un chauffage, d'un moteur à turbine, d'un contrôle de température et d'un interrupteur d'alimentation.

·Il adopte un pièce d'aileron taper chauffage tuyau à guide dehors le chaud vent, et le air formes chaud circulation à cool et sec.

·Toi peut ajuster le temps et température en utilisant le température contrôle.

·Pour changer l'unité de température de Celsius à Fahrenheit, appuyez sur et tenir le température bouton pendant 5 secondes dans le hors tension État.Libération quand toi entendre un ding dong son. L'unité sera modifiée la prochaine fois que vous allumerez sur la machine encore une fois.II est le même opération que moi conversion en Fahrenheit dos à Celsius.

Produc Specification

Palier couches	6 couches	8 couches	Rotation à 12 couches
Vol	100V- 2 20V	100V- 2 20V	100V- 2 20V
Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Watt	400 W	400 W	800 W

Product Features

- Ces séries les produits sont vente à chaud dans le UE et USA.
- Ils sont économes en énergie, avec une faible consommation d'énergie et peut sec légumes, fruits, herbes, haricots, viande, poisson, pain, champignons et plus.Avec chaud air à séchez-les, aucun pigment, adhésif ou arôme n'est ajouté. En même temps, la nutrition restes intact, et le garder le temps est plus long.Il est très pratique à faire nourriture naturelle avec riche saveurpour individus ou familles. Les fruits secs sont différents des fruits frais car il contient objetsminéraux et enfermé nutrition.
- La température ne dépassera pas 212°F, préservant ainsi la nutrition des

aliments.

La conception de température réglable vous permet de régler différentes températures en fonction de différents aliments pour obtenir le meilleur résultats.

- Le La conception à plusieurs couches permet Personnalisation DIY en fonction de vos besoins.

Operating Progress

a. Normalement, les températures suggérées pour différents aliments sont les suivantes : Herbes/Fleurs : 140°F Pain : 140°F Fruits : 158°F Viande/ Poisson : 158F. Le temps de séchage est déterminé par l'épaisseur des aliments (le environnemental température et l'humidité ont aussi une certaine influence). Plus la nourriture est fine, plus vite ce sera sec.

b.Placez les aliments pré-manipulés sur les plateaux et ajustez le température à le voulu niveau . Les fruits et légumes ne doivent pas dépasser 158°F à éviter rupture vers le bas le nourriture vitamines. Certains fruits ont un effet protecteur naturel couche à prévenir séchage;quand séchage tel fruits,il il est suggéré de les faire bouillir pendant 1 à 2 minutes, puis les immerger dans eau froide avant le séchage.

c.Lorsque la machine est allumée, il y aura être un flux d'air à venir dehors depuis le devant porte, et vous entendrez le fonctionnement de la machine bruit.

d.Sélectionnez le temps de séchage en fonction des différents aliments et personnel préférence (doux ou croustillant) Les fruits séchés peuvent être conservés dans sacs hermétiques, scellés bouteilles et alors réfrigéré e.Après le machine est branché dans, touchez le voyant lumineux sur le panneau, doucement appuyez sur le

bouton, puis réglez le temps de séchage souhaité. Ensuite, ajustez la température à la température souhaitée niveau. Le la machine ne

fonctionnera que pendant la durée et la température définies. temps doit être à au moins 0,5 heures et la température doit être au-dessus de 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1)Fruit Pré-manipulation

- a. Nettoyez les fruits et retirez-les n'importe lequel pourris
- b. Coupez les fruits en morceaux. Pour éviter l'oxydation et couleur changements, vous peut tremper le fruit morceaux de limonade, d'eau salée ou de jus d'ananas pour 10 minutes, puis séchez-les.
- c. Si vous souhaitez que le fruit ait un arôme particulier, vous pouvez ajouter cannelle poudre, noix de coco poudre ou huile de coco il.
- d. Prendre 1/4 de jus et 2 tasses d'eau (si c'est naturel, c'est mieux), et tremper les fruits pour à propos 2 heures (attention au match de jus et des fruits, comme jus de pomme pour les pommes) à maintenir le couleur, goût et saveur naturels des aliments séchés.

2) Légumes Pré-manipulation

- a. Utilisez de la vapeur, de l'eau bouillie ou de l'huile pour manipuler les légumes comme les légumes verts haricots, chou-fleur, asperges, pommes de terre, etc.
- b. Mettez les légumes préparés dans de l'eau bouillie pendant 3-5 minutes. Égouttez-les et alors placez-les sur les plateaux de séchage.
- c. Alternativement, vous pouvez faire tremper les légumes dans de la limonade pendant 2 minutes. (Vous peut sélectionner l'un des éléments ci-dessus méthode ds.)

3) Viande Pré-manipulation

- a. Couper la viande dans mince pièces ou bandes.

b. Faire bouillir la viande avec faire le ménage eau, drainer ça, et alors sec il.

c.Faites mariner la viande avec ingrédients pour deux heures, alors toi peut vapeur ou bouillir il. Après égoutter, la viande peut être séché.

4) Herbes et Fleurs Séchage Suggestions

a.Sec frais feuilles.

b.Une fois séchés, rangez-les en papier sacs ou scellé bouteilles et lieu eux quelque part ombragé .

Precautions and Safety Notice

A. Précautions dans En utilisant

a.Placez la machine sur une plate-forme plane et assurer là ce n'est rien obstruant le air ventilateur avant en utilisant il.

b.La durée de fonctionnement la plus longue devrait pas dépasser 48 heures à éviter affectant c'est durée de vie .

c.Lorsque la machine fonctionne, n'ajoutez pas n'importe quelle eau ou liquides.A peu eau sur le plateaux est permis.

d. Gardez les inflammables loin de machine quand c'est travailler, à moins 2 mètres loin.

e.Pendant le séchage, assurez-vous que l'air chaud circule naturellement.Ne surcharge le plateaux avec lourd nourriture ou empiler la nourriture. Différents aliments ont différent séchage fois.(Remarque : assurez-vous les plateaux sont correctement positionnés lorsque la machine est allumé.Si le nourriture ne peut pas être séché dans un jour, vous pouvez continuer séchage le prochain jour.S'il vous plaît magasin le non attaché nourriture dans sacs scellés à éviter humidité.)

f.Pendant que la machine fonctionne , la température proche le air ventilation est plus haut.À assurer une alimentation adéquate séchage,

nous suggérer de changer la position de le plateaux.

g. Après le repas est séché, si vous ne l'utilisez pas immédiatement, stocker le séché nourriture dans scellé sacs et le lieu eux dans le réfrigérateur .

h. Après avoir utilisé la machine, nettoyez la plateaux rapidement. Le plateaux peut être lavé ou trempé. S'il y a est un résidu de fruit ou de viande qui ne peut pas être nettoyé, nous suggérer trempage le plateaux dans l'eau propre alors lavage encore.

B.Sécurité Avis

Pour utiliser la machine en toute sécurité, veuillez lire ce manuel soigneusement. Ceci fruit série de machines de séchage convient à la maison et endroits similaires seulement. Spécial Remarque : Ceci machine ne peut pas être exploité avec un externe minuterie ou individuel télécommande contrôle système.

a. Le fruit La machine de séchage fait partie des appareils avec surveillance humaine.

b. Placez les aliments sur les plateaux nettoyés , et il n'est pas autorisé à loucher goutte d'eau sur le fond intérieur de le radiateur électrique, ou il y aura être un court-circuit.

c. Faire pas surcharger les plateaux avec trop de nourriture, comme ça affectera la temps de séchage et efficacité.

d. Assurez-vous que la connexion électrique est mis à la terre en toute sécurité et correspond à la tension marquée locale et pouvoir fournir.

e. Évitez de partager la prise avec d'autres appareils qui consomment une parcelle de puissance lors de l'utilisation la machine.

f. Pendant que dans opération, cette machine génère une haute température s ,donc S'il vous plaît soyez prudent autour du chaud air éviter de brûlures.

g. Surveiller les enfants et ceux qui manquent d'expérience avec tel

machines, et ne permettez pas eux pour l'utiliser sous surveillance.

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

i. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

C.Le suivant sont spécifiquement interdites les actions suivantes :

a.En utilisant le machine à sécher lorsque son corps principal , son câble d'alimentation ou prise est endommagé.

b.Modification le machines structure ou tentative de réparation sans professionnel instruction après identification des défauts .

c.Utiliser des produits chimiques pour nettoyer le machine.

d.Immerger la machine dans eau pour nettoyage ou nettoyage du surface du corps principal avec eau.

e.Déplacement de la machine pendant qu'il est en fonctionnement.

f.Si le roue à aubes le moteur s'arrête (pas d'air sort), le le courant devrait être coupé immédiatement.

g. Tentative de réparation lamachine toi-même lorsqu'il est court-circuité ou cassé .

Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Lieu, 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

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

FRUIT DROOGMACHINE

MODEL: H6-C001、H8-C001、H12-CX001

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

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt

geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen

bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat omslag alle categorieën van tools die wij aanbieden. U wordt vriendelijk verzocht om te verifiëren voorzichtig

wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk Besparing Half in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODEL: H6-C001、H8-C001、H12-CX001



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 .



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

FCC-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen ongeldig maken!

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

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

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



Let op: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, conform Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, schadelijke interferentie veroorzaken in radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt in radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en aan te zetten, wordt de gebruiker aangemoedigd om te proberen de interferentie te corrigeren door een of meer van de volgende maatregelen.

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact van een ander circuit dan

	waarop de ontvanger is aangesloten. · Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Waarschuwing - Alleen voor gebruik binnenshuis

Introduction to Fruit Dryer

A.Kort invoering

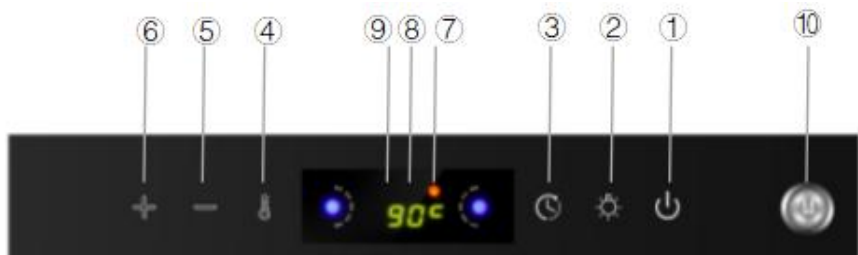
De fruitdroogmachine is geschikt voor fruit, groenten, vlees , vis, kruiden, enz., en Het is perfect voor maken hapjes voor huisdieren.

B.Product kort plaatje



C.Product Analyse Afbeelding

- ①Schakelaar ②Verlichting ③Tijdsinstelling
- ④Temperatuurinstelling ⑤Verminderen ⑥Verhogen
- ⑦LED-indicator ⑧Startlampje ⑨Machine startlampje
- ⑩Draaischakelaar



Product Working Principle

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

·Het neemt aan A vin stuk type verwarming pijp naar gids uit de heet wind,en de lucht vormen heet circulatie naar koel En droog.

·Jij kan aanpassen de tijd En temperatuur met behulp van de temperatuur controle.

·Om de temperatuureenheid te wijzigen van Celsius naar Fahrenheit, druk op En vasthouden temperatuur knop gedurende 5 seconden ingedrukt houden de uitschakelen staat.Vrijgave hetwanneer Jij horen A ding-dong geluid. De eenheid wordt de volgende keer dat u het apparaat inschakelt, gewijzigd. op de machine opnieuw.Het is de dezelfde operatie als Fahrenheit omzetten rug naar Celsius.

Product Specification

Handelswijze laag s	6 lagen	8 lagen	12-laags rotatie
Deel	100V- 2 20V	100V- 2 20V	100V- 2 20V
HZ	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Watt	400W	400W	800W

Product Features

- Deze series producten zijn hot-selling in de EU en VS.
- Ze zijn energiebesparend, hebben een laag stroomverbruik en kan droog groenten, fruit, kruiden, bonen, vlees, vis, brood, champignons en meer.Met heet lucht naar droog ze, er wordt geen pigment, lijm of smaak toegevoegd. Tegelijkertijd is de voedingswaarde overblijfselen intact, en de de tijd bijhouden is langer.Het is erg handig om te maken natuurlijk voedsel met rijk smaak voor individuen of families. Gedroogd fruit verschilt van vers fruit omdat het bevat minerale objecten en opgesloten voeding.
- De temperatuur mag niet hoger zijn dan 212°F, waardoor de voedingswaarde van het voedsel behouden blijft.

Dankzij het instelbare temperatuurontwerp kunt u verschillende temperaturen instellen op basis van verschillende voedingsmiddelen om het beste te bereiken resultaten.

- De veel-lagenontwerp maakt het mogelijk DIY-aanpassing op basis van uw behoeften.

Operating Progress

a. Normaal gesproken zijn de aanbevolen temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen als volgt: Kruiden/Bloemen: 140°F Brood: 140°F Fruit: 158°F Vlees/ Vis: 158°F. De droogtijd wordt bepaald door de dikte van het voedsel (de milieu temperatuur en vochtigheid hebben ook een aantal invloed). Hoe dunner het voedsel, hoe sneller het zal droog.

b. Plaats het voorbehandelde voedsel op de trays en pas de de temperatuur naar de gewenst niveau . Groenten en fruit mogen niet meer dan 158°F om te vermijden breken omlaag de eten vitaminen. Sommige vruchten hebben een natuurlijke beschermende werking laag naar voorkomen drogen; wanneer drogen zo een fruit, het wordt voorgesteld om ze te koken voor 1-2 minuten, dan dompel ze onder in koud water voor het drogen.

c. Wanneer de machine wordt ingeschakeld, zal er luchtstroom zijn komt uit van de voorkant deur, en je hoort de werking van de machine lawaai.

d. Selecteer de droogtijd op basis van de verschillende soorten voedsel en persoonlijk voorkeur (zacht of knapperig) Het gedroogde fruit kan bewaard worden in luchtdichte zakken, verzegeld flessen, en Dan gekoeld

e. Na de machine is aangesloten in, raak de indicatielampje op het paneel, voorzichtig druk op de

knop, stel vervolgens de gewenste droogtijd in. Stel vervolgens de temperatuur in op de gewenste niveau. De machine zal alleen werken

binnen de ingestelde tijd en temperatuur. tijd moeten zijn bij minstens 0,5 uren, en de temperatuur moet boven 29°C.

Food Pre-handle and Dry Management

1)Vrucht Vooraf behandelen

- a. Maak het fruit schoon en verwijder elk rotte een
- b.Snijdt het fruit in stukken.Om oxidatie te voorkomen En kleur veranderingen,jij kan weken de fruit stukjes in limonade, zout water of ananassap ijs voor 10 minuten, daarna drogen.
- c.Als u wilt dat het fruit een speciaal aroma heeft, kunt u toevoegen kaneel poeder,kokosnoot poeder of kokosolie Het.
- d.Neem 1/4 sap en 2 kopjes water (als het natuurlijk is, dan is het beter), en doop het fruit voor over 2 uur (let op de wedstrijd van sap en fruit, zoals appelsap voor appels) behouden de natuurlijke kleur, smaak en aroma van het gedroogde voedsel.

2) Groente Vooraf behandelen

- a. Gebruik stoom, gekookt water of olie om groenten zoals groene groenten te verwerken bonen, bloemkool, asperges, aardappelen, enzovoort .
- b.Doe de voorbereide groenten in gekookt water gedurende 3-5 minuten.Laat ze uitlekken En Dan Leg ze op de droogschalen.
- c.Als alternatief kunt u de groenten in limonade weken voor 2 minuten.(Jij kan selecteren een van de bovenstaande methoden)

3)Vlees Vooraf behandelen

- a.Snijden het vlees naar binnen dun stukken of stroken.
- b.Kook het vlees met schoon water,afvoer het,en Dan droog Het.
- c.Marineer het vlees met ingrediënten voor twee uren,dan Jij kan stoom of koken Het. Na het vlees laten uitlekken kan zijn droog.

4)Kruiden En Bloemen Drogen Suggesties

a.Droog vers bladeren.

b. Nadat ze gedroogd zijn, bewaar ze op papier tassen of verzegeld flessen En plaats hen ergens in de schaduw .

Precautions and Safety Notice

A.Voorzorgsmaatregelen in Gebruik makend van

a. Plaats de machine op een vlak platform En ervoor zorgen daar is niets belemmerend de lucht ventilator voor gebruik makend van Het.

b.De langste bedrijfstijd moet niet overschrijden 48 uren naar voorkomen beïnvloedend zijn levensduur .

c. Voeg geen water toe als de machine in werking is. elk water of vloeistoffen.A klein water op de dienbladen is toegestaan.

d.Houd brandbare spullen uit de buurt van de machine wanneer zijn werkend,bij minst 2 meter weg.

e.Zorg ervoor dat de warme lucht tijdens het drogen op natuurlijke wijze stroomt. overbelasting de dienbladen met zwaar voedsel of stapel het voedsel. Verschillende voedingsmiddelen hebben verschillend drogen keer.(Let op: Zorg ervoor de laden zijn correct gepositioneerd wanneer de machine is aan.Als de voedsel kan niet zijn droog binnen een dag kunt u verder drogen de volgende dag.Alstublieft winkel de en ried voedsel in verzegelde zakken naar voorkomen vochtigheid.)

f.Terwijl de machine werkt , is de temperatuur bijna de lucht ventilatie is hoger.Naar Zorg voor voldoende voedsel drogen,w e stel voor om de positie te veranderen van de dienbladen.

g.Na het eten is gedroogd, indien niet gebruikt onmiddellijk, opslaan de gedroogd voedsel in verzegeld tassen en plaats hen in de koelkast .

h.Reinig na gebruik van de machine de dienbladen prompt.De dienbladen kan gewassen worden of doorweekt. Als er is fruit- of

vleesresten die kan niet schoongemaakt,wij voorstellen weken de dienbladen in schoon water Dan wassen opnieuw.

B. Veiligheid Kennisgeving

Om de machine veilig te gebruiken, lees deze handleiding aandachtig door zorgvuldig.Dit fruit Droogmachine serie is geschikt voor thuis en soortgelijke plaatsen alleen.Speciaal Let op:Dit machine kan niet worden bediend met een extern timer of individueel op afstand controle systeem.

a.De fruit Droogmachines behoren tot apparaten met menselijk toezicht.

b. Plaats het voedsel op de schoongemaakte dienbladen , en het is niet toegestaan laten waterdruppel op de binnenkant onderkant van de elektrische kachel, of er zal zijn een kortsluiting.

C. Doen niet de bakken overladen met te veel voedsel, zoals het is zal de droogtijd en effectiviteit.

d.Zorg ervoor dat de stroomaansluiting goed is veilig geaard en past bij de lokale gemarkeerde spanning En stroom levering.

e. Vermijd het delen van de socket met andere apparaten die een kavel van kracht tijdens het gebruik de machine.

f.Terwijl in operatie, deze machine genereert hoge temperatuur s , dus wees voorzichtig rond de hete lucht ven tsto vermijden brandwonden.

g. Houd toezicht op kinderen en degenen die geen ervaring hebben met behulp van zo een machines, en laat niet toe hen om itu nsupervised te gebruiken.

h. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen, vervangen worden door professionals van de fabrikant, diens onderhoudsafdeling of soortgelijke afdelingen.

i. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze

toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

C.De volgend Handelingen zijn specifiek verboden:

a.Gebruik de droogmachine wanneer het hoofdgedeelte , de stroomkabel of plug is beschadigd.

b.Wijzigen de machine's structuur of het proberen te repareren zonder professionele instructie na fouten identificeren .

c. Het gebruik van chemicaliën om de machine.

d.De machine onderdompelen in water voor schoonmaken of schoonmaken van de oppervlak van het hoofdlichaam met water.

e.De machine verplaatsen terwijl het is in werking.

f.Als de waaier motor stopt (geen lucht komt eruit), de de stroom moet worden afgesloten onmiddellijk.

g. Proberen om reparatie de machine jezelf wanneer er kortsluiting is of gebroken .

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Sjanghai 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

Plaats, 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

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

FRUKTTORKMASKIN

MODELL: H6-C001, H8-C001, H12-CX001

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med 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 verifiera försiktigt

när du gör en beställning hos oss om du faktiskt gör det Sparande
Halv i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODELL: H6-C001, H8-C001, H12-CX001



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. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning- För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

FCC-information:

FÖRSIKTIGHET: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens behörighet att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

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

WARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för efterlevnaden kan upphäva användarens behörighet att använda produkten.

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

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

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



	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater
	Varning - Endast för inomhusbruk

Introduction to Fruit Dryer

A. Kort introduktion

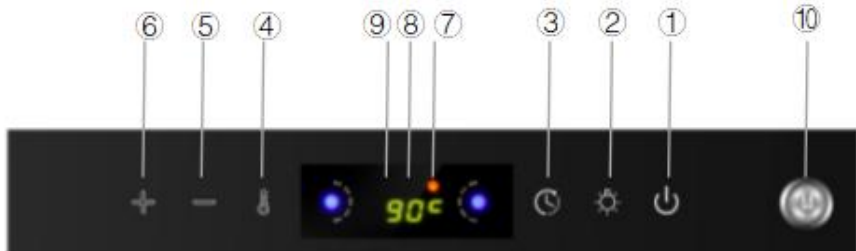
Frukttorkmaskinen är lämplig för frukt, grönsaker, kött , fisk, örter, etc., och det är perfekt för tillverkning snacks för husdjur.

B. Produkt kort bild



C. Produkt Analys Bild

- ① Switch ② Belysning ③ Tidsinställning
④ Temperaturinställning ⑤ Minska ⑥ Öka
⑦ LED-indikator ⑧ Startljus ⑨ Maskinstartljus
⑩ Vridande omkopplare



Product Working Principle

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

·Det antar a fenstykke typ uppvärmning rör till guide o ut de varm vind och de luft formulär varm omlopp till sval och torka.

·Du burk justera de tid och temperatur med hjälp av de temperatur ure kontrollera.

·Att ändra temperaturenhet från Celsius till Fahrenheit, tryck och håll temperatur knappen i 5 sekunder in de strömvstängning state. Release det när du höra a ding-dong ljud. Enheten kommer att ändras nästa gång du vänder dig på maskinen igen. Det är de sa mig operation som co nverting F ahrenheit tillbaka till Celsius.

Product Specification

Böring lager s	6 lager	8 lager	12-lagers rotation
Vol	100V- 2 20V	100V- 2 20V	100V- 2 20V
HZ	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Watt	400W	400W	800W

Product Features

- Dessa serier produkter är hetsäljande i EU och USA.
- De är energibesparande, med låg strömförbrukning , och burk torka grönsaker, frukt, örter, bönor, kött, fisk, bröd, mushrooms och mer. Med varm luft till torka dem, inget pigment, lim eller smak tillsätts. Samtidigt tillsätts näringen rester intakt och de hålla tiden är längre. Det är väldigt bekvämt att göra naturlig mat med rik smak för individer eller familjer. Torkad frukt skiljer sig från färsk frukt som den innehåller mineralföremål och inlåst näring.
- Temperaturen kommer inte att överstiga 212°F, vilket bevarar maten näring.

Justerbar temperaturdesign gör att du kan ställa in olika temperaturer efter olika livsmedel för att uppnå det bästa resultat.

- Den många lagerdesign möjliggör DIY-anpassning baserat på din behov.

Operating Progress

- a. Normalt är de föreslagna temperaturerna för olika livsmedel följande: Örter/Blommor: 140°F Bröd:140°F Frukt:158F Kött/ fisk:158F. Torktiden bestäms av matens tjocklek (de miljö- temperatur och luftfuktighet har också en del inflytande). Ju tunnare maten är, desto snabbare det kommer torka.
- b. Placera den förhandtagna maten på brickorna och justera de temperatur till de önskas I nivå. Frukt och grönsaker bör inte överstiga 158°F att undvika brytning ner de matens

vitaminer. Vissa frukter har ett naturligt skydd lager till förhindra torkning; när torkning sådan frukter, det rekommenderas att koka dem för 1-2 minuter då fördjupa dem i kallt vatten före torkning.

c. När maskinen är påslagen kommer det vara luftflöde kommande o ut från de främre dörr och du kommer att höra maskinens funktion buller.

d. Välj torktiden efter olika livsmedel och personlig preferens (mjuk eller krispiga) Den torkade frukten kan förvaras i lufttäta påsar, förseglade flaskor och sedan kallt

e. Efter den maskin är pluggat i, rör vid indikatorlampa på panelen, försiktigt tryck på

knappen, ställ sedan in önskad torktid. Justera sedan temperaturen till önskad nivå. De maskinen fungerar endast under inställd tid och temperatur tid måste b e på minst 0,5 timmar, och temperaturen måste vara ovan 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1) Frukt Förhandtag

a. Rengör frukten och ta bort den några ruttna människor

b. Skär frukten i bitar. För att undvika oxidation och färg förändringar, du burk blötlägga frukt bitar av lemonad, saltvatten eller ananasjuice till 10 minuter, torka dem sedan.

c. Om du vill att frukten ska ha en speciell arom kan du tillägga kanel pulver, kokos pulver eller kokosolja till det.

d. Ta 1/4 juice och 2 koppar vatten (om naturligt, då bättre), och doppa frukten för om 2 timmar (tänk på matchen av juice och frukt, som äppeljuice för äpplen) till upprätthålla de naturligt färg, smak och smak av den torkade maten.

2) Grönsaker Förhandtag

a. Använd ånga, kokt vatten eller olja för att hantera grönsaker

som grönt bönor, blomkål, sparris, potatis och så o n.

b. Lägg de beredda grönsakerna i kokt vatten för 3-5 minuter. Töm dem och sedan lägg dem på torkbrickorna.

c. Alternativt kan du blötlägga grönsakerna i lemonad för 2 minuter. (Du c an välja något av ovanstående metod ds.)

3) Kött Förhandtag

a. Klipp köttet till tunn bitar eller remsor.

b. Koka köttet med rena vatten, avlopp det, och sedan torka det.

c. Marinera köttet med ingredienser till två timmar alltså du burk ånga eller koka det. Efter tömning, köttet burk vara torkas.

4) Örter och Blommor Torkning Förslag

a. Torr färsk löv.

b. Förvara dem efter att de har torkats i papper väskor eller slutna flaskor och plats dem någonstans skuggad .

Precautions and Safety Notice

A. Försiktighetsåtgärder i Använder

a. Placera maskinen på en plan plattform och säkerställa det är ingenting hindrande de luft fläkt före använder det.

b. Den längsta drifttiden bör inte överstiga 48 timmar till undvika påverkar dess livslängd .

c. Lägg inte till när maskinen fungerar något vatten eller vätskor. A litte vatten på de brickor är tillåtet.

d. Håll färdig på avstånd från maskin när dess arbetar, kl minst 2 meter bort.

strömmar naturligt under torkning. Gör det inte överbelastning de brickor med tung mat eller stapla maten. Olika livsmedel har olik torkning gånger.

(Obs: Se till t brickorna är korrekt placerade när maskinen är på. Om de mat kan inte vara torkas inom en dag kan du fortsätta torkning nästa dag.

Snälla lagra de och ried mat i förseglade påsar till undvika fuktighet.)

f. Medan maskinen arbetar är temperaturen nära de luft ventilation är högre. Till säkerställa tillräcklig mat torkning, w e föreslå att du byter position av de brickor.

g. Efter maten torkas om den inte används omedelbart, lagra de d ried mat i slutet väskor och plats dem i de kyl generator.

h. Rengör efter att ha använt maskinen tr ays prompt. The brickor burk tvättas eller uppblött. Om det finns är frukt eller köttrester som kan inte vara städad, vi föreslå blötläggning de brickor i rent vatten sedan tvättning igen.

B. Säkerhet Varsel

För att använda maskinen på ett säkert sätt, läs denna bruksanvisning noggrant. Detta frukt torkmaskin serie är lämplig för hem och liknande platser endast. Special Observera: Detta maskin kan inte drivas med en extern timer eller enskild avlägsen kontrollera system.

a. The frukt torkmaskin tillhör enheter med mänsklig övervakning.

b. Lägg maten på de rengjorda brickorna , och det är inte tillåtet att låta vattendroppe till de inre botten av den elektriska värmaren, eller det kommer vara en kortslutning.

c. Do inte överbelasta brickorna med för mycket mat, som det kommer att påverka torktid och effektivitet.

d. Se till att strömanslutningen är säkert jordad och matchar lokal markerad spänning och driva förse.

e. Undvik att dela uttaget med andra enheter som förbrukar en massa av ström under användning maskinen.

f. Medan du är i drift, denna maskin genererar högt temperatur s , så var försiktig runt det varma luft ven tsto undvika brännskador.

g. Övervaka barn och de som saknar erfarenhet med att använda sådan maskiner, och tillåter inte dem att använda itu nöervakad.

h. Om nätsladden är skadad, för att undvika fara, måste den bytas

ut av fackmän från tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande avdelningar.

i. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

C.The följande åtgärder är specifikt förbjudna:

a. Använda torkmaskin när dess huvuddel , strömkabel, eller plugg är skadad.

b.Modifiering de maskinens struktur eller försök att reparera utan professionell instruktion efter identifiera fel .

c.Använda kemikalier för att rengöra maskin.

d. Sänkning av maskinen i vatten för rengöring eller rengöring av huvudkroppens yta med vatten.

e. Flytta maskinen medan det är i drift.

f. Om impeller motorn stannar (ingen luft kommer ut), de strömmen bör skäras av omedelbart.

g. Försöker repa ir maskinen själv när den är kortsluten eller trasig .

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200 000 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

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

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

MAQUINA SECADORA DE FRUTAS

MODELO: H6-C001, H8-C001, H12-CX001

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir

Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificar con cuidado

Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está Ahorro Medio en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODELO: H6-C001, H8-C001, H12-CX001



¿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.



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



Información de la FCC:

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

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC.

Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

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

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

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

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado

	para obtener ayuda.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.
	Advertencia: solo para uso en interiores

Introduction to Fruit Dryer

A. Breve introducción

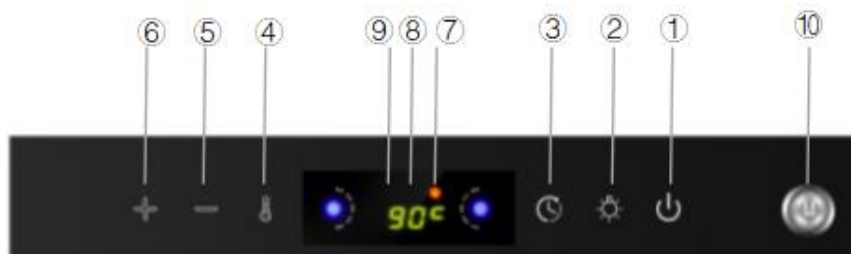
La máquina secadora de frutas es adecuada para frutas, verduras, carne , pescado, hierbas, etc. y él es perfecto para haciendo bocadillos para Mascotas.

B.Product imagen breve



C.Product Análisis Imagen

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



Product Working Principle

La máquina secadora de frutas está equipada con un calentador, un motor impulsor, un control de temperatura y un interruptor de encendido.

·Él adopta a pieza de aleta tipo calefacción tubo a guía afuera el caliente

viento,y el aire formas caliente circulación a Frío y seco.

·Tú poder ajustar el tiempo y temperatura usando el temperatura control.

·Para cambiar la unidad de temperatura de Celsius a Fahrenheit, prensa y Sosténgalo temperatura Botón durante 5 segundos en el Apagado

Estado.Liberación Es cuando tú escuchar a ding-dong sonido. La unidad cambiará la próxima vez que la encienda. en La máquina De nuevo.Es es el La misma operación que conversión de grados F atrás a Celsius.

Produc Specification

Cojinete capas	6 capas	8 capas	Rotación de 12 capas
Volumen	100 V - 2 20 V	100 V - 2 20 V	100 V - 2 20 V
Hertz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Vatio	400 W	400 W	800 W

Product Features

- Estas series Los productos son Venta caliente en el UE y EE.UU.
- Son ahorradores de energía, con bajo consumo de energía y poder seco verduras, frutas, hierbas, frijoles, carne, pescado, pan, champiñones y Más.Con caliente aire a Secarlos, no se agregan pigmentos, adhesivos ni saborizantes. Al mismo tiempo, la nutrición restos intacto,y el manteniendo el tiempo es más largo. Es muy conveniente hacerlo comida natural con rico sabor para individuos o familias.La fruta seca es diferente de la fruta fresca en que Contiene objetos minerales y encerrado nutrición.
- La temperatura no superará los 212 °F, lo que preserve la nutrición de los alimentos.

El diseño de temperatura ajustable le permite configurar diferentes

temperaturas según Diferentes alimentos para lograr lo mejor resultados.

- El El diseño de múltiples capas permite Personalización DIY basada en tu necesidades.

Operating Progress

a. Normalmente, las temperaturas sugeridas para los diferentes alimentos son las siguientes: Hierbas/Flores: 140°F Pan: 140°F Fruta: 158°F Carne/ Pescado: 158°F. El tiempo de secado está determinado por el grosor del alimento. (el ambiental temperatura y la humedad también tienen algo influencia). Cuanto más fino sea el alimento, más rápido va a seco.

b. Coloque los alimentos previamente manipulados en las bandejas y ajuste el temperatura a el deseado nivel . Las frutas y verduras no deben excederse 158°F para evitar rotura abajo el comida

Vitaminas. Algunas frutas tienen un efecto protector natural. capa a prevenir secado; cuando el secado semejante frutas, es Se sugiere hervirlos durante 1-2 minutos, luego sumergirlos en agua fría antes del secado.

c. Cuando se enciende la máquina, habrá ser flujo de aire próximo afuera de el frente puerta, y Escucharás el funcionamiento de la máquina. ruido.

d. Seleccione el tiempo de secado según los diferentes alimentos y personal preferencia (suave o crujiente) Los frutos secos se pueden

conservar en bolsas herméticas, selladas botellas, y entonces refrigerado

e. Después de la máquina es atascado en, toca el luz indicadora en el panel, suavemente presione el

Botón y, a continuación, configure el tiempo de secado deseado. A

continuación, ajuste la temperatura a la deseada. nivel. El La máquina

solo funcionará bajo el tiempo y la temperatura establecidos. tiempo debe

ser en al menos 0,5 horas, y la temperatura debe ser arriba 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1)Fruta Pre-manipulación

- a.Limpiar la fruta y retirarla. cualquier podrido uno
- b.Cortar la fruta en trozos para evitar la oxidación. y color cambios,tu poder remojar el fruta trozos de limonada, agua salada o jugo de piña para 10 minutos y luego secarlos.
- c.Si quieres que la fruta tenga un aroma especial, puedes agregar canela polvo de coco polvo,o aceite de coco él.
- d.Tomar 1/4 de jugo y 2 tazas de agua (si es natural, mejor), y Sumergir la fruta para acerca de 2 horas (tenga en cuenta el partido de jugo y fruta,como jugo de manzana para manzanas)a mantener el Color, sabor y aroma naturales del alimento seco.

2)Vegetal Pre-manipulación

- a. Use vapor, agua hervida o aceite para manipular verduras como las verdes. frijoles, coliflor, espárragos, patatas, etc.
- b.Ponga las verduras preparadas en agua hervida durante 3-5 minutos.Escurrirlos y entonces Colóquelos en las bandejas de secado.
- c.Alternativamente, puedes remojar las verduras en limonada durante 2 minutos.(Usted poder seleccionar cualquiera de los anteriores métodos .)

3)Carne Pre-manipulación

- a.Cortar La carne en delgado piezas o tiras.
- b. Hervir la carne con limpio agua,drenaje eso,y entonces seco él.
- c.Marinar la carne con ingredientes para dos horas, entonces tú poder vapor o hervir él. Después escurriendo la carne poder ser seco.

4)Hierbas y Flores El secado Sugerencias

a.Seco fresco hojas.

b.Después de que estén secos, guárdelos. En papel bolsas o sellado botellas y lugar a ellos En algún lugar sombreado .

Precautions and Safety Notice

A. Precauciones en Usando

a. Coloque la máquina sobre una plataforma plana. y asegurar allá No es nada obstruyendo el aire ventilador antes usando él.

b.El tiempo de funcionamiento más largo debe no superar 48 horas a evitar conmovedor es esperanza de vida .

c. Cuando la máquina esté funcionando, no agregue cualquier agua o líquidos.A pequeño agua en el bandejas es permitido.

d.Mantenga los materiales inflamables alejados del máquina cuando es Trabajando en el menos 2 metros lejos.

e.Durante el secado, asegúrese de que el aire caliente fluya naturalmente.No sobrecarga el bandejas con pesado alimentos o apilar los alimentos. Diferentes alimentos tienen diferente el secado veces.

(Nota: Asegúrese Las bandejas están colocadas correctamente cuando la máquina está encendido.Si el alimento no puedo ser seco Dentro de un día, puedes continuar. el secado el próximo día.por favor almacenar el sin curar alimento en bolsas selladas a evitar humedad.)

f.Mientras la máquina está funcionando , la temperatura cerca el aire ventilación es Más alto.A garantizar una alimentación adecuada secado,w e Sugerir cambiar la posición de el Bandejas.

g.Después de la comida se seca,si no se usa inmediatamente,guardar el seco alimento en sellado bolsas y lugar a ellos en el refrigerador .

h.Después de utilizar la máquina, limpie el bandejas con prontitud.El bandejas poder ser lavado o empapado. Si hay es residuo de fruta o carne que No puede ser limpiamos,nosotros sugerir remojo el bandejas en agua limpia entonces lavado de nuevo.

B.Seguridad Aviso

Para utilizar la máquina de forma segura, lea este manual. Con cuidado. Esto fruta Serie de máquinas secadoras Es adecuado para el hogar y lugares similares Solo.Especial Aviso:Este máquina no puedo ser operado con un externo temporizador o individual remoto control sistema.

a.El fruta La secadora pertenece a los dispositivos con supervisión humana.

b. Coloque los alimentos en las bandejas limpias , Y eso es No está permitido dejar Gota de agua sobre el parte inferior interior de el calentador eléctrico, o Habrá ser Un cortocircuito.

do. Hacer no Sobrecargar las bandejas con demasiada comida. como es afectará a la tiempo de secado y eficacia.

d. Asegúrese de que la conexión eléctrica esté conectado a tierra de forma segura y coincide con el voltaje marcado local y fuerza suministrar.

e.Evitar compartir el enchufe con otros dispositivos que consuman energía. lote de poder mientras se usa La máquina.

f.Mientras que en operación, Esta máquina genera alto temperatura s ,así que Por favor tenga cuidado alrededor del calor aire Ven a evitarlo quemaduras.

g.Supervisar a los niños y aquellos que carecen de experiencia conutilizando semejante máquinas, y no permitas a ellos Para utilizarlo sin supervisión.

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

i. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

C.El siguiente Están específicamente prohibidas las acciones:

- a. Usando el secadora cuando su cuerpo principal , cable de alimentación o enchufar es dañado.
- b. Modificación el de la máquina estructura o intentar reparaciones sin ayuda profesional instrucción después Identificación de fallas .
- c. Usar productos químicos para limpiar el máquina.
- d. Sumergir la máquina en agua para limpieza o limpieza de la superficie del cuerpo principal con agua.
- e. Mover la máquina Mientras tanto está operando
- f. Si el impulso El motor se detiene (no hay aire) sale), el Debería cortarse la energía inmediatamente.
- g. Intentando reparar La máquina tú mismo cuando está en cortocircuito o roto .

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shangai 200000 CN.

Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

Nueva Gales del Sur 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lugar, 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

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

MACCHINA PER ESSICCARE LA FRUTTA

MODELLO: H6-C001、H8-C001、H12-CX001

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi top e non significa necessariamente copertina tutte le categorie di strumenti da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare accuratamente

quando effettui un ordine con noi se sei effettivamente Risparmio

Metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRUIT DRYING MACHINE

MODELLO: H6-C001、H8-C001、H12-CX001



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.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Informazioni FCC:

ATTENZIONE: cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

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

ATTENZIONE: cambiamenti o modifiche al prodotto non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.



Nota: questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

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

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.

	· Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici
	Attenzione: solo per uso interno

Introduction to Fruit Dryer

A.Breve introduzione

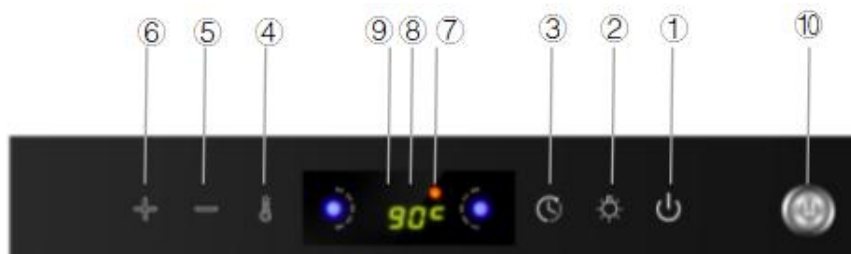
La macchina per l'essiccazione della frutta è adatta per frutta, verdura, carne , pesce, erbe aromatiche, ecc. e Esso è perfetto per fabbricazione spuntini per animali domestici.

B.Prodotto breveimmagine



C.Prodotto Analisi Immagine

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



Product Working Principle

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

·Esso adotta UN pezzo di pinna tipo riscaldamento tubo A guida fuori IL

caldo vento, e l'aria forma caldo circolazione A Freddo E Asciutto.

·Voi Potete regolare IL tempo E temperatura utilizzando IL temperatura controllare.

·Per cambiare l'unità di temperatura da Centigrado A Fahrenheit, premere E tenere il temperatura pulsante per 5 secondi in IL Spegnimento stato. Rilascio quando Voi ascoltare UN ding-dong suono. L'unità verrà modificata la prossima volta che si accende SU la macchina di nuovo. È IL la stessa operazione come conversione F ahrenheit Indietro A Centigrado.

Produc Specification

Cuscinetto stratos	6 strati	8 strati	Rotazione a 12 strati
Vol	100V- 2 20V	100V- 2 20V	100V- 2 20V
Hz	Frequenza	Frequenza	Frequenza
Watt	400W	400W	800W

Product Features

- Queste serie i prodotti sono vendita calda nel UE e U.S.A.
- Sono a risparmio energetico, con un basso consumo energetico e Potere Asciutto verdure, frutta, erbe aromatiche, fagioli, carne, pesce, pane, funghi e di più. Con caldo aria a asciugarli, non vengono aggiunti pigmenti, adesivi o aromi. Allo stesso tempo, il valore nutrizionale resti intatto, e IL tenere il tempo è più lungo. è molto comodo da realizzare cibo naturale con ricco sapore per individui o famiglie. La frutta secca è diversa dalla frutta fresca perché contiene oggetti minerali e bloccato nutrizione.
- La temperatura non supererà i 121 °F, preservando il valore nutrizionale degli alimenti.

Il design della temperatura regolabile consente di impostare diverse temperature in base a cibi diversi per ottenere il meglio risultati.

- Il la progettazione a molti strati consente Personalizzazione fai da te in base alle tue esigenze esigenze.

Operating Progress

a. Normalmente, le temperature consigliate per i diversi alimenti sono le seguenti: Erbe/fiori: 140°F Pane:140°F Frutta:158°F Carne/ Pesce: 158 °F. Il tempo di essiccazione è determinato dallo spessore del cibo (IL ambientale temperatura e anche l'umidità ne ha un po' influenza). Più sottile è il cibo, più veloce lo farà Asciutto.

b. Posizionare il cibo pre-trattato sui vassoi e regolare IL temperatura A IL desiderato livello . Frutta e verdura non devono superare 158°F da evitare rottura giù IL cibo

vitamine.Alcuni frutti hanno una protezione naturale strato a impedire essiccazione;quando essiccazione come frutta,esso si consiglia di bollirli per 1-2 minuti, quindi immergerli In acqua fredda prima dell'essiccazione.

c.Quando la macchina è accesa, ci sarà essere flusso d'aria in arrivo fuori da IL anteriore porta,e sentirai il funzionamento della macchina rumore.

d.Selezionare il tempo di essiccazione in base ai diversi alimenti e personale preferenza (morbido o croccante) La frutta secca può essere conservata in sacchetti ermetici,sigillati bottiglie,e Poi refrigerato e.Dopo il macchina È collegato dentro, tocca il spia luminosa sul pannello, delicatamente premere il

pulsante, quindi impostare il tempo di asciugatura desiderato. Quindi, regolare la temperatura al valore desiderato livello. IL la macchina funzionerà solo nel tempo e alla temperatura impostati. tempo dovere Essere A almeno 0,5 ore e la temperatura deve essere Sopra 84°F.

Food Pre-handle and Dry Management

1)Frutta Pre-maneggiare

- a. Pulire la frutta e rimuoverla Qualunque marcio uno
- b.Tagliare la frutta a pezzi.Per evitare l'ossidazione E colore cambiamenti,tu Potere immergere il frutta pezzi di limonata, acqua salata o succo di ananas per 10 minuti, quindi asciugateli.
- c.Se vuoi che il frutto abbia un aroma particolare, puoi aggiungere cannella polvere, cocco polvere o olio di cocco Esso.
- d.Prendere 1/4 di succo e 2 tazze di acqua (se naturale, meglio), e immergere la frutta per Di 2 ore (attenzione alla partita di succo e frutta, come succo di mela per le mele) mantenere IL colore, sapore e aroma naturali del cibo essiccato.

2)Verdura Pre-maneggiare

- a. Utilizzare vapore, acqua bollita o olio per maneggiare verdure come quelle verdi fagioli, cavolfiore, asparagi, patate e così via .
- b.Mettere le verdure preparate in acqua bollita per 3-5 minuti.Scolateli E Poi posizionarli sui vassoi di essiccazione.
- c. In alternativa, puoi mettere le verdure in ammollo nella limonata per 2 minuti.(Tu Potere selezionare uno qualsiasi dei precedenti metodo ds.)

3)Carne Pre-maneggiare

- a.Tagliare la carne in magro pezzi O strisce.
- b. Lessare la carne con pulito acqua, scarico esso, e Poi Asciutto Esso.
- c.Marinare la carne con ingredienti per due ore, poi Voi Potere vapore O bollire Esso. Dopo scolare la carne Potere Essere essiccato.

4)Erbe E Fiori Asciugatura Suggestimenti

- a.Secco fresco foglie.

b. Dopo che sono essiccati, conservarli in carta borse O sigillato
bottiglie E posto loro da qualche parte all'ombra .

Precautions and Safety Notice

A. Precauzioni In Utilizzando

a. Posizionare la macchina su una piattaforma piana E garantire L'aria non è niente ostruente IL ventilatore Prima usando Esso.

b. Il tempo di funzionamento più lungo dovrebbe non superare 48 ore A
Evitare che colpisce sua durata .

c. Quando la macchina è in funzione, non aggiungere qualsiasi acqua
O liquidi. A piccolo acqua SU IL vassoi È consentito.

d. Tenere i materiali infiammabili lontano dalla macchina Quando suo
lavorando, a meno 2 metri lontano.

e. Durante l'asciugatura, assicurarsi che l'aria calda fluisca in modo
naturale. Non sovraccaricare IL vassoi con pesante cibo o impilare il
cibo. Cibo diverso ha diversa essiccazione volte. (Nota: assicurarsi i vassoi
sono posizionati correttamente quando la macchina è accesa. Se IL cibo
non può Essere essiccato entro un giorno puoi continuare essiccazione
il prossimo giorno. Per favore negozio IL senza riso cibo In sacchetti
sigillati A Evitare umidità.)

f. Mentre la macchina è in funzione, la temperatura è prossima IL aria
ventilazione È più alto. A garantire un'alimentazione adeguata asciugatura,
noi suggerire di cambiare la posizione Di IL vassoi.

g. Dopo il cibo è essiccato, se non utilizzato immediatamente, conservare
IL essiccato cibo In sigillato borse e posto loro In IL frigorifero .

h. Dopo aver utilizzato la macchina, pulire la vassoi prontamente. Il vassoi
Potrebbe essere lavato O bagnato. Se c'è un residuo di frutta o carne che
non può essere pulito, noi suggerire ammollo IL vassoi in acqua pulita Poi
lavaggio Ancora.

B. Sicurezza Avviso

Per utilizzare la macchina in modo sicuro, leggere questo manuale attentamente. Questo frutto serie di macchine essiccatrici è adatto per la casa e posti simili solo. Speciale Avviso: Questo macchina non può essere operato con un esterno timer o individuale remoto controllare sistema.

a. Il frutto L'asciugatrice appartiene ai dispositivi con monitoraggio umano.

b. Disporre il cibo sui vassoi puliti, e questo non è consentito lasciare goccia d'acqua su IL fondo interno di il riscaldatore elettrico, O ci sarà Essere un cortocircuito.

C. Fare non sovraccaricare i vassoi con troppo cibo, come esso influenzerà il tempo di asciugatura e efficacia.

d. Assicurarsi che il collegamento elettrico sia con messa a terra sicura e corrisponde al tensione locale marcata E energia fornitura.

e. Evitare di condividere la presa con altri dispositivi che consumano una quantità Di potenza durante l'utilizzo la macchina.

f. Mentre in operazione, questa macchina genera alto temperatura s, quindi per favore fai attenzione intorno al caldo aria Ven tsto evitare ustioni.

g. Sorvegliare i bambini e quelli che mancano di esperienza conuso come macchine, e non permettere loro per utilizzarlo senza supervisione.

h. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da professionisti del produttore, del suo reparto di manutenzione o di reparti simili.

i. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono state supervisionate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da

parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

C. Il seguente sono espressamente vietate le seguenti azioni:

- a. Utilizzando il asciugatrice quando il suo corpo principale , il cavo di alimentazione o tappo È danneggiato.
- b. Modifica IL della macchina struttura o tentare riparazioni senza un professionista istruzione Dopo identificazione dei guasti .
- c. Utilizzo di prodotti chimici per pulire il macchina.
- d. Immergere la macchina in acqua per pulizia o pulizia del superficie del corpo principale con acqua.
- e. Spostamento della macchina mentre esso è operativo.
- f. Se il girante il motore si ferma (mancanza di aria esce), IL l' alimentazione dovrebbe essere interrotta immediatamente.
- g. Tentando di riparare la macchina te stesso quando è in cortocircuito o rotto .

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Luogo, 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

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support