

**FOOD DEHYDRATOR
USER MANUAL**

**FOOD DEHYDRATOR
SS-10H/SS-10X**

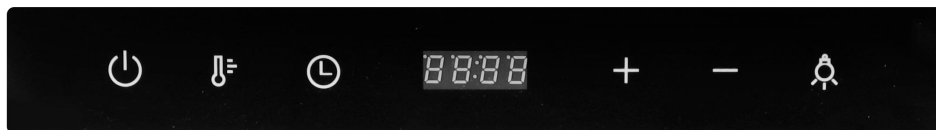
SS-10H/SS-10X







<Picture Only For Reference>

1. Brief introduction

A. Digital Touching Control Panel



- : To turn on / off the machine
- : To adjust the temperature (86 ° F to 194° F or 30 ° C to 90 ° C)
- : To adjust the time (48 hours)
- + : To increase the temperature and time
- : To decrease the temperature and time
- : Light
- Switching operation of Fahrenheit and Celsius display : When the machine is in the ON state, long press the temperature key for 5 seconds to select Celsius or Fahrenheit.




B. Specification

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

C. Features

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

2. Precaution and safety notice

	<p>This symbol, placed before a safety comment, indicates a kind of precaution, warning, or danger. Ignoring this warning may lead to an accident. To reduce the risk of injury, fire, or electrocution, please always follow the recommendation shown below.</p>
	<p>Alternating current</p>
	<p>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.</p>



This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



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

Save all warnings and instructions for future reference.

A. Precaution while operating the unit

- Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using the unit.
- The longest using time shall not exceed 48 hours to maximize the service life.
- When the machine is working, flammables should be away from the unit for at least 2 meters.
- While drying, please keep the hot air flowing naturally, do not place food with excessive weight on the layers and the food should not be piled up. Different food have different drying time. (Note: when the machine is on, please make sure that the layers is at the right position. If the food cannot be dried with a day, you can dry it next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity).
- When the machine is working, the temperature near the air ventilator is higher. To dry the food more evenly, we suggest to change the position of the layers.
- After the food is dried, if you are not using, you can put the dried food into sealed bags in time and keep them in refrigerators.

- When finish using the machine, please clean up the layers in time. The layers can be washed or dipped, If there is fruits or mat cannot be cleaned, we suggest dip the layers in clean water then wash again.

B. Safety Notice

- To use the machine safely, please read this manual carefully.
- This machine is suitable for home or similar facilities only.
- This machine cannot be operated with external timer or individual remote control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Fruit dryers are manually monitored equipment.
- Put the food on the cleaned layers and it is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater or there will be shortcut.
- There cannot be too much food on the layers, the drying time and effect will be influenced
- Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltages and power supply
- Avoid sharing socket with other devices with high power consumption while using the machine.
- The temperature of the working unit is high. Please pay attention to hot air ventilation to avoid scalding.



WARNING: Actions specially prohibited

- Using the drying machine when its main body, power cable, plug is destroyed.
- Check the faulty and change the machine' s structure without professionals' instruction (Type Y attachment: If the supply cord is

damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.)

- Use chemicals to clean the machine.
- Put the machine into water to clean it up, or clean the main body's surface with water.
- Move the machine while it is working.
- When the impeller motor stops (no air flows out), cut off the power immediately.
- Repair by yourself when the machine is shortcut or broken.

3.Operation

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

4. Food preparation and drying

A. Fruit

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

B. Vegetable

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

C. Meat

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

D. Herbs and flowers

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

5. Cleaning, repair and maintenance

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

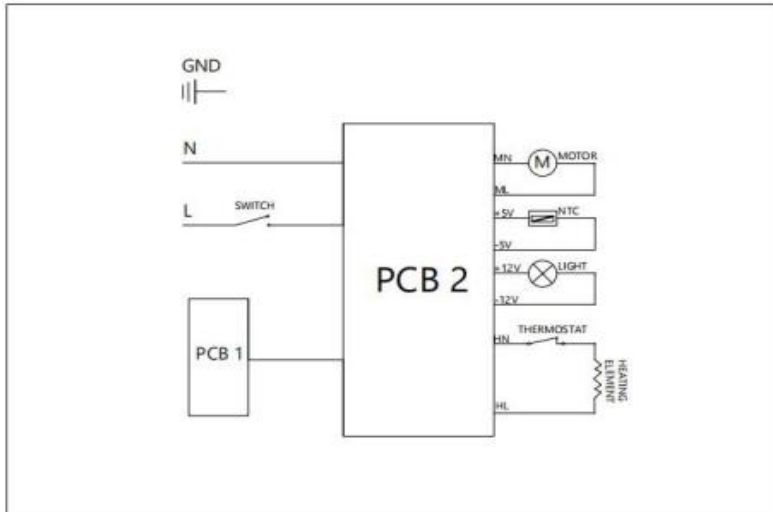
6. After sales service

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

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

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

Circuit diagram



Warranty card

(Please keep it properly)

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

Fault in details		

Thanks for your purchasing of our products again.

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.

DESHYDRATEUR ALIMENTAIRE
MANUEL D'UTILISATION

DESHYDRATEUR ALIMENTAIRE
SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Photo à titre indicatif uniquement>

1. Brève introduction

A. Panneau de commande tactile numérique



1.  : Pour allumer/éteindre la machine
2.  : Pour régler la température (86° F à 194° F ou 30 ° C à 90 ° C)
3.  : Pour régler l'heure (48 heures)
4. + : Pour augmenter la température et le temps
5. - : Pour diminuer la température et le temps
6.  : Lumière
7. Commutation de l'affichage Fahrenheit et Celsius : Lorsque le

la machine est en état ON, appuyez longuement sur la touche de température pendant 5 secondes pour sélectionner Celsius ou Fahrenheit.





B. Spécification

Modèle	Vol	Hz	Watt	Plateaux (Pcs)	Taille du plateau (CM)
SS-10 H	220-240 V CA 120 V CA	50-60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*W28
SS-10X	220-240 V CA 120 V CA	50-60 Hz 60 Hz	1000 <small>DANS</small>	10	L38*W28

C. Caractéristiques

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

2. Consignes de précaution et de sécurité

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



Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC.

L'opération est soumise aux deux conditions suivantes

conditions : (1) Cet appareil ne doit pas causer de dommages interférences, et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.



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

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

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

Conservez tous les avertissements et instructions pour référence ultérieure.

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

la machine sur une plate-forme plane et assurez-vous qu'il n'y a rien devant

du ventilateur d'air avant d'utiliser l'appareil. • La durée

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

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

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

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

Lorsque la machine fonctionne, la température à proximité du ventilateur d'air est

plus haut. Pour sécher les aliments plus uniformément, nous vous suggérons de changer la position de les couches. •

Une fois les aliments séchés, si vous ne les utilisez pas, vous pouvez mettre les aliments séchés dans

Fermez les sacs hermétiquement à temps et conservez-les au réfrigérateur.

- Lorsque vous avez fini d'utiliser la machine, veuillez nettoyer les couches à temps. les couches peuvent être lavées ou trempées. S'il y a des fruits ou si le tapis ne peut pas être nettoyé, nous suggérons de tremper les couches dans de l'eau propre puis de les laver à nouveau.

B. Avis de sécurité

- Pour utiliser la machine en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel. • Cette machine est uniquement adaptée à un usage domestique ou similaire. • Cette machine ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou une télécommande individuelle système de contrôle.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance. • Les sècheurs à fruits sont des équipements surveillés manuellement. • Placez les aliments sur les couches nettoyées et il n'est pas permis de faire tomber de l'eau dessus le fond intérieur du radiateur électrique ou il y aura un raccourci. • Il ne peut pas y avoir trop de nourriture sur les couches, le temps de séchage et l'effet sera influencé
- Assurez-vous que l'alimentation connectée est une alimentation de terre sûre et qu'elle est identique avec tensions et alimentation locales marquées
- Évitez de partager la prise avec d'autres appareils à forte consommation d'énergie pendant l'utilisation de la machine.
- La température de l'unité de travail est élevée. Veuillez faire attention aux ventilation de l'air pour éviter les brûlures.



AVERTISSEMENT : Actions spécialement interdites

- Utiliser le sèche-linge lorsque son corps principal, son câble d'alimentation et sa prise sont détruite. •

Vérifiez la défectuosité et changez la structure de la machine sans instructions pour les professionnels (raccord de type Y : si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou

(Utilisez des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger.)

- Utilisez des produits chimiques pour nettoyer la machine.
- Mettez la machine dans l'eau pour la nettoyer ou nettoyez le corps principal surface avec de l'eau.
- Déplacez la machine pendant qu'elle fonctionne. •

Lorsque le moteur de la turbine s'arrête (aucun flux d'air ne sort), coupez l'alimentation immédiatement.

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

3. Fonctionnement

- Température suggérée pour les aliments/fruits ordinaires : •

Herbes/fleurs : 149-154,4 °C, Pain : 131-140 °C, Pour 55-60 °C,
C, Fruits : 104-122 Le °C, Viandes/poissons : 95 - 104 °C, Pour 35-40°C.

temps de séchage est déterminé par l'épaisseur des aliments/fruits (l'environnement

la température et l'humidité auront une certaine influence). Plus le

aliments / fruits sont, plus vite ils seront séchés. •

Placez les aliments tranchés sur les plateaux et ajustez la température à la

degré requis. La température des fruits et légumes ne doit pas dépasser

63 pour éviter de détruire les vitamines. Lorsque vous avez besoin de déshydrater certains

aliments avec auto-protection, il est recommandé de les cuire pendant 1 à 2

minutes et mettre dans l'eau froide puis sécher. • Lorsque

la machine est allumée, le vent sort par la porte d'entrée et vous

peut entendre le bruit de travail. •

Ajustez le temps de séchage en fonction des différents aliments et des besoins personnels

préférences (moelleuses ou croustillantes). Les fruits secs peuvent être mis dans le réfrigérateur

- Branchez l'appareil sur secteur et allumez-le, le panneau s'allumera,

choisissez la couche nécessaire en conséquence. Appuyez ensuite sur le bouton temps/

température

pour régler le temps/la température dont vous avez besoin. Le temps doit être supérieur à 1 heure

et la température doit dépasser 35 , vous pouvez mettre en pause ou arrêter n'importe quelle couche si

nécessaire. Lorsque vous avez besoin d'augmenter la température ou de régler le temps, vous avez besoin

pour sélectionner d'abord ce calque, puis le définir en conséquence.

4. Préparation et séchage des aliments

A. Fruits

- Nettoyez les fruits et retirez ceux qui sont pourris. • Coupez

les fruits en morceaux. Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur, vous pouvez plonger les morceaux de fruits dans de la limonade, de l'eau salée ou du jus d'ananas pendant 10 minutes et séchez-les, puis déshydratez-les. • Si vous

voulez que les fruits aient un arôme particulier, vous pouvez y ajouter de la poudre de cannelle, de la poudre de noix de coco ou de l'huile de noix de coco. Prenez 1/4 de jus et 2 tasses de eau (mieux si le jus est naturel), trempez les fruits pendant environ 2 heures (attention à la associer un presse-agrumes et des aliments, comme le jus de pomme pour les pommes) pour conserver le naturel couleur, goût et saveur des aliments séchés.

B. Légumes

- Faites cuire à la vapeur, à l'eau bouillante ou dans l'huile les légumes comme les haricots verts, le chou-fleur, les asperges, les pommes de terre, etc. • Mettez les légumes traités dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les et mettre les couches de séchage. •

Mettez les légumes dans la limonade pendant 2 min. (vous pouvez sélectionner l'une des méthodes ci-dessus)

C. Viande

- Coupez la viande en morceaux ou en lanières, gardez-la fine ou petite. • Faites bouillir la viande avec de l'eau propre et égouttez-la avant de la sécher. • Faites mariner la viande avec des ingrédients pendant deux heures, puis vous pouvez la cuire à la vapeur ou

fais-le bouillir.

- La viande peut être séchée après avoir été égouttée.

D. Herbes et fleurs

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

5. Nettoyage, réparation et entretien

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

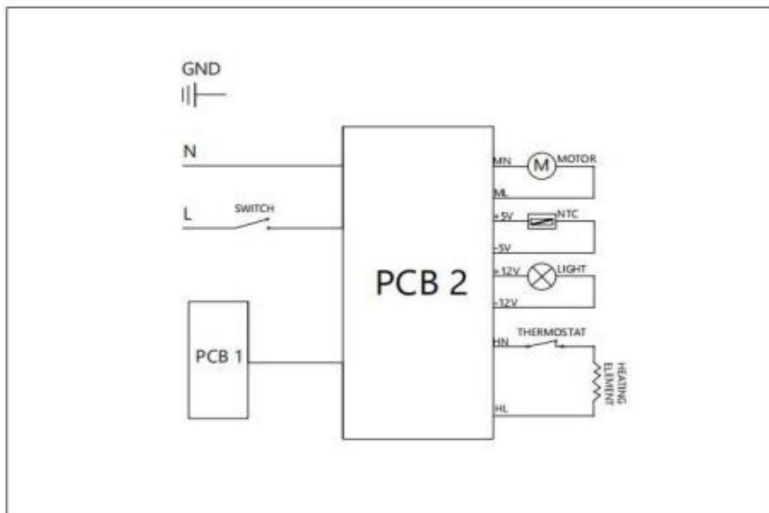
6. Service après-vente

- Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser cette machine, cela vous aidera vous l'utilisez en toute sécurité pour éviter toute perte inutile.
- Notre société fournira une maintenance gratuite après 1 an de garantie seulement sous le guide du manuel. • Lorsqu'il y a un défaut (non manuel) avec la machine, elle doit être réparée soyez les professionnels. • Veuillez contacter notre service après-vente si vous avez des doutes ou des questions.

Les soufflets ne font pas partie du service de garantie gratuit ni du remplacement service

- Le modèle, le lieu d'achat et la date d'achat ne sont pas correctement renseignés. • Produit défectueux et cassé en raison d'une utilisation non conforme aux instructions d'utilisation manuel.
- En raison d'une collision, d'une chute, d'un incendie, d'un tremblement de terre, d'un tonnerre, typhon, inondation, etc. • La garantie prendra fin automatiquement en cas d'auto-réparation sans notre autorisation de l'entreprise.

Schéma de circuit



Carte de garantie

(Veuillez le conserver correctement)

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

Défaut dans détails		

Merci d'avoir à nouveau acheté nos produits.

Fabricant : Shanghai muxin muyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

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

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

LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT
BENUTZERHANDBUCH

LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT

SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Bild nur als Referenz>

1. Kurze Einführung

A. Digitales Touch-Bedienfeld



1.  : Zum Ein-/Ausschalten der Maschine
2.  : Zur Einstellung der Temperatur (86 ° F bis 194° F oder 30 ° C bis 90 ° C)
3.  : Zum Einstellen der Uhrzeit (48 Stunden)
4. + : Temperatur und Zeit erhöhen
5. - : Temperatur und Zeit verringern
6.  : Licht
7. Umschalten der Anzeige von Fahrenheit und Celsius: Wenn die

Maschine ist im EIN-Zustand, drücken Sie die Temperaturtaste 5 Sekunden lang um Celsius oder Fahrenheit auszuwählen.




B. Spezifikation

Modell	Band	Hz	Watt	Tablets (Stk. S)	Tabletgröße (cm)
SS-10 H	Wechselstrom 220-240 V Wechselstrom 120 V	50-60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*B28
SS-10X	Wechselstrom 220-240 V Wechselstrom 120 V	50-60 Hz 60 Hz	1000 IN	10	L38*B28

C. Funktionen

- Dörrgeräte sind in der EU und den USA ein Verkaufsschlager.
- Energiesparend, geringer Stromverbrauch.
- Trocknen Sie Gemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw.
- Durch die heiße Luft werden sie getrocknet, es entstehen keine Pigmente, Klebstoffe oder Geschmacksstoffe. hinzugefügt; und behält die Nährstoffe.
- Es ist sehr praktisch, natürliches Essen mit reichem Geschmack für einzelne oder Familie.
- Es ist leichter zu halten (getrocknete Früchte unterscheiden sich von frischen Früchten, da sie getrocknet sind und es enthält Mineralien und Nährstoffe).
- Einstellbare Temperatur, Sie können verschiedene Temperaturen einstellen, je nach verschiedene Speisen.
- Auswahl der Tablettanzahl nach Bedarf.

2. Vorsichts- und Sicherheitshinweise

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



Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Regeln.

Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei

Bedingungen:(1)Dieses Gerät darf keine schädlichen

Störungen, und (2)das Gerät muss alle

Empfangene Störungen, einschließlich Störungen, die

zu unerwünschtem Betrieb führen.



WARNUNG: Lesen Sie alle Sicherheitswarnungen, Anweisungen, Abbildungen und

Die Nichtbeachtung aller technischen Daten dieses Elektrogeräts

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

Verletzung.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf.

A. Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb des Geräts •

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

des Luftventilators, bevor Sie das Gerät verwenden. • Die

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

Leben.

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

- Während des Trocknens die heiße Luft natürlich zirkulieren lassen, keine Lebensmittel mit übermäßigem Gewicht auf den Schichten und es sollte keinesfalls zu einem Aufstapeln der Lebensmittel kommen.

Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Wenn die Maschine

eingeschaltet ist, achten Sie darauf, dass die Schichten in der richtigen Position sind. Wenn die Lebensmittel nicht innerhalb eines Tages getrocknet werden, können Sie es am nächsten Tag trocknen. Bitte bewahren Sie die nicht getrockneten Lebensmittel

in versiegelten Beuteln, um Feuchtigkeit zu

vermeiden). • Wenn die Maschine in Betrieb ist, beträgt die Temperatur in der Nähe des Luftventilators

höher. Um die Lebensmittel gleichmäßiger zu trocknen, empfehlen wir, die Position des

die Schichten.

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

Verschließen Sie die Beutel rechtzeitig und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

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

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

B. Sicherheitshinweis

- Um die Maschine sicher zu verwenden, lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig durch. •

Diese Maschine ist nur für den Heimgebrauch oder ähnliche Einrichtungen geeignet. •

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

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

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

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

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

manuell überwachte Geräte. • Legen Sie die Lebensmittel auf die

gereinigten Schichten und lassen Sie kein Wasser darauf tropfen.

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

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

• Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Stromversorgung eine sichere Erdung aufweist und mit lokal gekennzeichneten Spannungen und Stromversorgung

• Vermeiden Sie die gemeinsame Nutzung der Steckdose mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch während der Benutzung der Maschine.

• Die Temperatur der Arbeitseinheit ist hoch. Bitte achten Sie auf heiße Belüftung, um Verbrühungen zu vermeiden.



WARNUNG: Aktionen, die speziell verboten sind

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

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

Fachbetriebsanweisung (Anschluss Typ Y: Bei Anschluss der Netzleitung

beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder
ähnlich qualifizierte Personen, um Gefährdungen zu vermeiden.) •
Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine Chemikalien.

- Legen Sie die Maschine ins Wasser, um sie zu reinigen, oder reinigen Sie den Hauptkörper
Oberfläche mit Wasser.

- Bewegen Sie die Maschine, während sie in Betrieb

ist. • Wenn der Laufradmotor stoppt (keine Luft ausströmt), schalten Sie die Stromversorgung ab.
sofort. •

Reparieren Sie die Maschine selbst, wenn ein Kurzschluss vorliegt oder sie defekt ist.

3. Betrieb

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

Blumen: 149-154,4 °C, Für 65-68 °C, Brot: 131-140 °C, Für 55-60 °C,
C, Früchte: 104-122 Die °F oder 40-50 °C, Fleisch/Fisch: 95 - 104 °F oder 35-40 °C.

Trocknungszeit wird durch die Dicke der Lebensmittel/Früchte (die Umgebung
Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben einen gewissen Einfluss). Je dünner das
Lebensmittel/Obst ist, desto schneller wird es getrocknet.

- Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel auf die Tablets und stellen Sie die Temperatur auf die
Die Temperatur für Obst und Gemüse darf nicht übersteigen

63°^y, um die Vitamine nicht zu zerstören. Wenn Sie einige dehydrieren müssen

Lebensmittel mit Selbstschutz, wird empfohlen, sie für 1-2 zu kochen

Minuten und legen Sie sie in kaltes Wasser und trocknen Sie

sie dann. • Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kommt der Wind aus der Vordertür und Sie
Sie können das Arbeitsgeräusch hören.

- Passen Sie die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlichen

Vorlieben (weich oder knusprig). Die getrockneten Früchte können in den Frischhaltebehälter gegeben werden
Beutel oder versiegelte Flaschen und bewahren Sie sie dann im Kühlschrank auf.

- Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Das Bedienfeld
leuchtet auf. Wählen Sie entsprechend die gewünschte Schicht aus. Drücken Sie dann die Zeit-/Temperaturtaste
um die gewünschte Zeit/Temperatur einzustellen. Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein
und die Temperatur muss 35 °C überschreiten. Sie können jede Schicht anhalten oder stoppen, wenn
Wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Zeit anpassen müssen, müssen Sie
um zuerst diese Ebene auszuwählen und sie dann entsprechend einzustellen.

4. Lebensmittelzubereitung und -trocknung

A. Obst

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

B. Gemüse

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

C. Fleisch

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

D. Kräuter und Blumen

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

5. Reinigung, Reparatur und Wartung

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

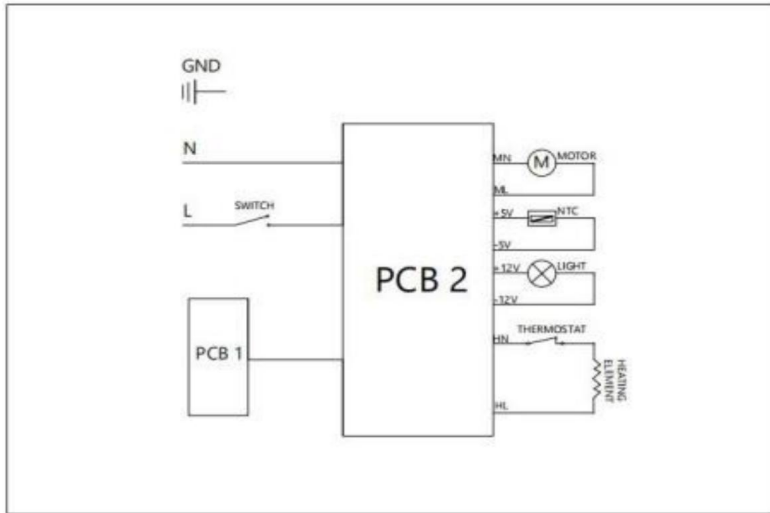
6. Kundendienst

- Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie diese Maschine verwenden. Dies hilft Sie verwenden es sicher, um unnötige Verluste zu vermeiden.
- Unser Unternehmen bietet kostenlose Wartung nur nach 1 Jahr Garantie unter Anleitung des Handbuchs.
- Wenn ein Fehler (nicht manuell) an der Maschine vorliegt, muss diese repariert werden Seien Sie der Profi.
- Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst, wenn Sie Zweifel haben oder Fragen.

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

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

Schaltbild



Garantiekarte

(Bitte bewahren Sie es ordnungsgemäß auf)

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

Fehler in Einzelheiten		

Vielen Dank, dass Sie erneut unsere Produkte gekauft haben.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

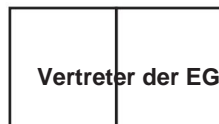
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

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



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



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

ESSICCATORE PER ALIMENTI
MANUALE D'USO

ESSICCATORE PER ALIMENTI

SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Immagine solo per riferimento>

1. Breve introduzione

A. Pannello di controllo touch digitale



1.  : Per accendere/spegnere la macchina
2.  : Per regolare la temperatura (86° Da F a 194° F o da 30° C a 90° C)
3.  : Per regolare l'ora (48 ore)
4. + : Per aumentare la temperatura e il tempo
5. - : Per diminuire la temperatura e il tempo
6.  : Leggero
7. Commutazione del funzionamento del display Fahrenheit e Celsius: quando il

la macchina è in stato ON, premere a lungo il tasto della temperatura per 5 secondi per selezionare Celsius o Fahrenheit.




B. Specifiche

Modello	Vol	Hz	Watt	Vassoi (Pc S)	Dimensioni del vassoio (cm)
SS-10 H	CA 220-240 V CA 120V	50-60 Hz 60 Hz	800W	10	L30*P28
SS-10X	CA 220-240 V CA 120V	50-60 Hz 60 Hz	1000 IN	10	L38*P28

C. Caratteristiche

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

2. Precauzioni e avvisi di sicurezza

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



Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC.

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

condizioni:(1)Questo dispositivo non può causare effetti dannosi interferenze e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenze ricevute, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.



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

Conservare tutte le avvertenze e le istruzioni per riferimento futuro.

A. Precauzioni durante il funzionamento dell'unità •

Posizionare la macchina su una piattaforma piana e assicurarsi che non ci sia nulla davanti del ventilatore dell'aria prima di utilizzare l'unità. • Il tempo di utilizzo più lungo non deve superare le 48 ore per massimizzare il servizio vita.

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

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

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

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

Dopo che il cibo è essiccato, se non lo usi, puoi metterlo in sigillare i sacchetti in tempo e conservarli in frigorifero.

- Al termine dell'utilizzo della macchina, pulire gli strati in tempo. gli strati possono essere lavati o immersi. Se ci sono frutti o tappetini che non possono essere puliti, suggeriamo di immergere gli strati in acqua pulita e poi lavarli nuovamente.

B. Avviso di sicurezza

- Per utilizzare la macchina in modo sicuro, leggere attentamente questo manuale.
- Questa macchina è adatta solo per uso domestico o strutture simili. • Questa macchina non può essere azionata con un timer esterno o un telecomando individuale. sistema di controllo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini senza supervisione. • Gli essiccatori di frutta sono apparecchiature monitorate manualmente. • Mettere il cibo sugli strati puliti e non è consentito far cadere acqua su il fondo interno del riscaldatore elettrico o ci sarà una scorciatoia. • Non può esserci troppo cibo sugli strati, il tempo di asciugatura e l'effetto sarà influenzato
- Assicurarsi che l'alimentazione collegata sia un'alimentazione di terra sicura e che sia la stessa con tensioni e alimentazione elettrica contrassegnate localmente
- Evitare di condividere la presa con altri dispositivi ad alto consumo energetico durante l'utilizzo della macchina.
- La temperatura dell'unità di lavoro è elevata. Prestare attenzione alle ventilazione per evitare scottature.



ATTENZIONE: Azioni espressamente vietate

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

Controllare il difettoso e modificare la struttura della macchina senza istruzioni per i professionisti (allegato tipo Y: se il cavo di alimentazione è

danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o (Per evitare pericoli, rivolgersi a personale qualificato.) • Utilizzare prodotti chimici per pulire la macchina.

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

- Spostare la macchina mentre è in funzione. •

Quando il motore della girante si ferma (non esce aria), interrompere l'alimentazione immediatamente.

- Riparare da soli quando la macchina è rotta o in cortocircuito.

3. Funzionamento

- Temperatura consigliata per alimenti/frutta normali: • Erbe/

fiori: 149-154,4

Per 65-68

° C, Pane: 131-140

° F o 55-60

C, Frutta: 104-122 Il

° F o 40-50

° C, Carne/pesce: 95 - 104

° F o 35-40 °C.

tempo di essiccazione è determinato dallo spessore dell'alimento/frutta (l'ambiente temperatura e umidità causeranno una certa influenza). Più sottile è il cibo/frutta è, più velocemente si asciugherà. •

Mettere il cibo affettato sui vassoi e regolare la temperatura al

grado richiesto. La temperatura per frutta e verdura non deve superare

63° per evitare di distruggere le vitamine. Quando hai bisogno di disidratare un po'

alimenti con autoprotezione, si consiglia di cuocerli per 1-2

minuti e mettere in acqua fredda e poi asciugare. •

Quando la macchina è accesa, il vento esce dalla porta anteriore e tu

può sentire il suono di lavoro. •

Regolare il tempo di essiccazione in base al cibo e alle persone

preferenze (morbida o croccante). La frutta secca può essere messa nel contenitore salva-freschezza

sacchetto o bottiglie sigillate e poi conservarle in frigorifero. • Collegare

all'alimentazione e accendere la macchina, il pannello si illuminerà, scegliere lo strato

necessario di conseguenza. Quindi premere il pulsante tempo/temperatura

per impostare il tempo/temperatura di cui hai bisogno. Il tempo deve essere superiore a 1 ora

e la temperatura deve superare i 35°, è possibile mettere in pausa o interrompere qualsiasi livello se

necessario. Quando hai bisogno di aumentare la temperatura o di regolare il tempo, hai bisogno

per selezionare prima quel livello, quindi impostarlo di conseguenza.

4. Preparazione ed essiccazione degli alimenti

A. Frutta

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

B. Verdura

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

C. Carne

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

fatelo bollire.

- Dopo averla scolata, la carne può essere essiccata.

D. Erbe e fiori

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

5. Pulizia, riparazione e manutenzione

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

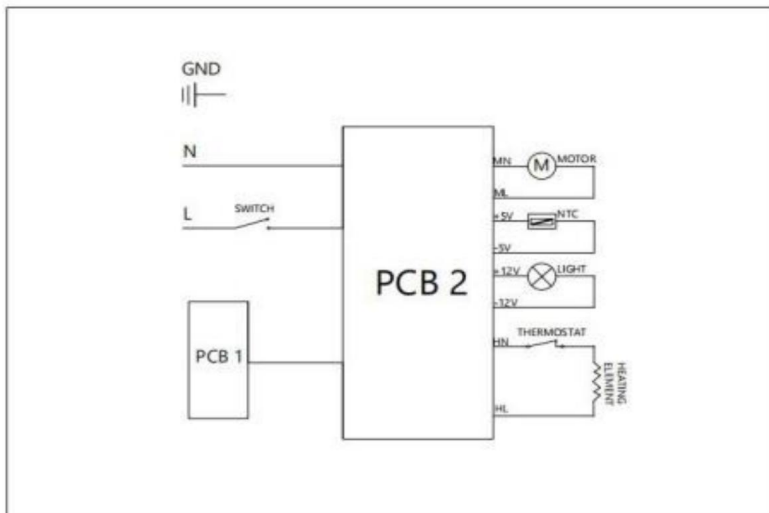
6. Servizio post-vendita

- Si prega di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare questa macchina, questo aiuterà lo usi in modo sicuro per evitare perdite inutili. • La nostra azienda fornirà manutenzione gratuita solo dopo 1 anno di garanzia sotto la guida del manuale. • Quando c'è un guasto (non manuale) con la macchina, deve essere riparato sii il professionista. •
- Contatta il nostro personale del servizio post-vendita se hai dubbi o domande.

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

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

Schema elettrico



Scheda di garanzia

(Si prega di conservarlo correttamente)

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

Guasto in dettagli		

Grazie per aver acquistato nuovamente i nostri prodotti.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

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

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

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

RAPPRESENTANZA DEL REGNO UNITO	
--------------------------------	--

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

Rappresentante della CE	
-------------------------	--

E-CrossStu GmbH
Magonza Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

MANUAL DEL USUARIO

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Imagen solo como referencia>

1. Breve introducción

A. Panel de control táctil digital



1.  :Para encender/apagar la máquina
2.  :Para ajustar la temperatura (86° F a 194° F o 30° C a 90° C)
3.  :Para ajustar la hora (48 horas)
4. + : Para aumentar la temperatura y el tiempo.
5. - : Para disminuir la temperatura y el tiempo.
6.  : Luz
7. Operación de conmutación de la visualización en grados Fahrenheit y Celsius: Cuando la

La máquina está en estado encendido, mantenga presionada la tecla de temperatura durante 5 segundos para seleccionar Celsius o Fahrenheit.

B. Especificación

Modelo	Volumen	Hz	Vatio	Bandejas (Pcs)	Tamaño de la bandeja (CM)
SS-10 yo	CA 220-240 V CA 120 V	50-60 Hz 60 Hz	800 W	10	L30*W28
SS-10X	CA 220-240 V CA 120 V	50-60 Hz 60 Hz	1000 EN	10	L38*W28

C. Características

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

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

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

añadido; y mantiene la nutrición. • Es

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

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




- y contiene objetos minerales y nutrición). • Temperatura


ajustable, puede configurar diferentes temperaturas según

Diferentes

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

2. Precauciones y avisos de seguridad

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

	<p>Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC.</p> <p>La operación está sujeta a las dos siguientes</p> <p>Condiciones: (1) Este dispositivo no puede causar daños. interferencia, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda Provocar un funcionamiento no deseado.</p>
--	--



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

especificaciones proporcionadas con este aparato eléctrico. El incumplimiento de todas

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

Guarde todas las advertencias e instrucciones para futuras consultas.

A. Precauciones durante el funcionamiento de la unidad •

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

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

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

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

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

Después de que los alimentos se sequen, si no los está usando, puede colocar los alimentos secos en Bolsas selladas a tiempo y guardarlas en refrigeradores.

- Cuando termine de utilizar la máquina, limpie las capas a tiempo.

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

B. Aviso de seguridad

- Para utilizar la máquina de forma segura, lea atentamente este manual. • Esta máquina es adecuada únicamente para uso doméstico o instalaciones similares.
- Esta máquina no se puede utilizar con un temporizador externo o un control remoto individual.

Sistema de control.

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

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

instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender

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

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

de frutas son equipos monitoreados manualmente. • Coloque los

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

- No puede haber demasiada comida en las capas, el tiempo de secado y el efecto se reducen.

será influenciado

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

- Evite compartir el enchufe con otros dispositivos de alto consumo eléctrico.

mientras se utiliza la máquina. •

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

Ventilación de aire para evitar quemaduras.



ADVERTENCIA: Acciones especialmente prohibidas

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

- Compruebe

la estructura defectuosa y cambie la máquina sin

Instrucción para profesionales (Accesorio tipo Y: Si el cable de alimentación está

dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o

- Utilice productos químicos para limpiar la máquina.

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

- Mueva la máquina mientras esté funcionando. •

Cuando el motor impulsor se detenga (no salga aire), corte la energía. inmediatamente.

- Reparar usted mismo cuando la máquina sufra un cortocircuito o se rompa.

3. Operación

- Temperatura sugerida para alimentos/frutas habituales: •

Hierbas/flores: 149-154,4 °C Para 65-68 °C, Pan: 131-140 °C Para 55-60 °C, Frutas: 104-122 El Para 40-50 °C, Carne/pescado: 95 - 104 °C Para 35-40°C.

tiempo de secado está determinado por el grosor del alimento/fruta (el ambiente La temperatura y la humedad tendrán cierta influencia). Cuanto más fino sea el

Cuanto más seco esté el alimento o la fruta, más rápido se

secará. • Coloque los alimentos cortados en las bandejas y ajuste la temperatura a la temperatura deseada.

grado requerido. La temperatura de las frutas y verduras no debe exceder

63 para evitar destruir las vitaminas. Cuando necesites deshidratar algunos

alimentos con autoprotector, se recomienda cocinarlos durante 1-2

minutos y poner en agua fría y luego secar. • Cuando

la máquina está encendida, el viento sale por la puerta delantera y

Puede escuchar el sonido de

funcionamiento. • Ajuste el tiempo de secado según los diferentes alimentos y las necesidades personales.

preferencias (suaves o crujientes). Las frutas secas se pueden colocar en el congelador.

- Encienda la máquina y conéctela a la corriente. El panel se iluminará y

podrá elegir la capa que necesite. Luego, presione el botón de tiempo/temperatura.

para configurar el tiempo/temperatura que necesites. El tiempo debe ser mayor a 1 hora

y la temperatura debe superar los 35 , puede pausar o detener cualquier capa si

necesario. Cuando necesite aumentar la temperatura o ajustar el tiempo, necesitará

para seleccionar esa capa primero y luego configurarla en consecuencia.

4.Preparación y secado de alimentos

A. Fruta

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

B. Vegetal

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

C. Carne

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

D. Hierbas y flores

- Seque las hojas frescas.

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

5. Limpieza, reparación y mantenimiento

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

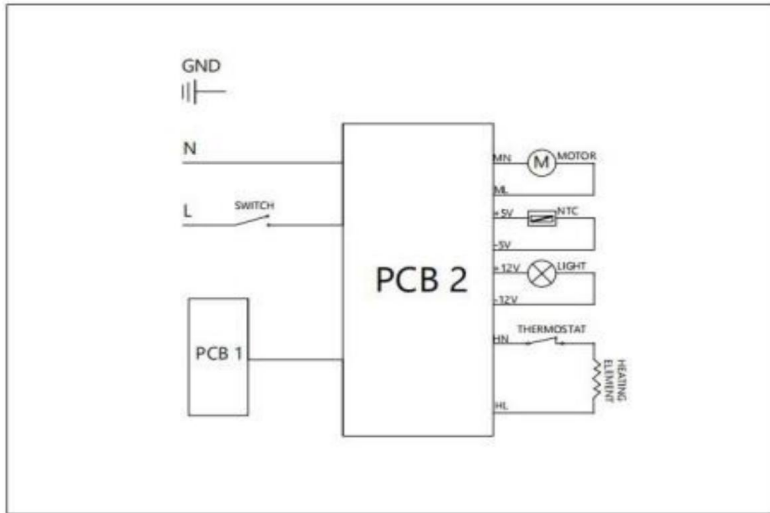
6. Servicio posventa

- Lea atentamente el manual antes de utilizar esta máquina, esto le ayudará
- Úselo de manera segura para evitar pérdidas innecesarias. • Nuestra empresa brindará mantenimiento gratuito solo después de 1 año de garantía.
- Si hay una falla (no manual) en la máquina, debe repararse según las instrucciones del manual. Sea un profesional. • Póngase en contacto con nuestro personal de servicio posventa si tiene alguna duda o preguntas.

Los siguientes mensajes no pertenecen al servicio de garantía gratuito ni al reemplazo. servicio

- No se han completado los datos del modelo, lugar y fecha de compra correctos. • Falla o rotura del producto debido a un uso no conforme con las instrucciones del usuario. manual.
- Por colisión, caída, incendio, terremoto, trueno, etc. tifón, inundación, etc. • La garantía finalizará automáticamente en caso de reparación por cuenta propia sin nuestro permiso de la empresa.

diagrama de circuito



Tarjeta de garantía

(Por favor, guárdelo en un lugar apropiado)

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

Falla en detalles		

Gracias por comprar nuevamente nuestros productos.

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

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

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

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

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

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

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

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI
SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Zdjęcie tylko w celach informacyjnych>

1. Krótkie wprowadzenie

A. Cyfrowy panel sterowania dotykowego



1.  : Aby włączyć/wyłączyć maszynę
2.  : Aby dostosować temperaturę (86 ° F do 194° F lub 30° C do 90° C)
3.  : Aby dostosować czas (48 godzin)
4. + : Aby zwiększyć temperaturę i czas
5. - : Aby obniżyć temperaturę i czas
6.  : Światło

7. Przełączanie wyświetlania stopni Fahrenheita i Celsjusza: Gdy

maszyna jest w trybie WŁĄCZONYM, naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury przez 5 sekund aby wybrać stopnie Celsjusza lub Fahrenheita.

B. Specyfikacja

Model	Tom	Hz	Wat	Tace(szt.) S)	Rozmiar tacy (cm)
SS-10 H	Prąd zmienny 220-240 V Prąd zmienny 120 V	50-60 Hz 60Hz	800 W	10	L30*W28
SS-10X	Prąd zmienny 220-240 V Prąd zmienny 120 V	50-60 Hz 60Hz	1000 W	10	L38*W28

C. Cechy

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

- Oszczędność energii, niskie zużycie prądu. • Suszenie

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

- dodano i zachowuje wartości

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




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

- i zawiera minerały i substancje odżywcze). • Regulowana

- temperatura, możesz ustawić różne temperatury w zależności od różnych potraw. •

- Wybór liczby tacek w zależności od potrzeb.

2. Środki ostrożności i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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



To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC.

Operacja podlega następującym dwóm zasadom

warunki: (1) Urządzenie to nie może powodować szkodliwych skutków zakłócenia, a (2) urządzenie to musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i specyfikacje dostarczone z tym urządzeniem elektrycznym. Nieprzestrzeganie wszystkich Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub poważnymi konsekwencjami obrażenia.

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

A. Środki ostrożności podczas obsługi urządzenia • Ustaw

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

wentylatora powietrza przed użyciem urządzenia. •

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

• Podczas pracy maszyny materiały łatwopalne powinny znajdować się z dala od jednostki. na odległość co najmniej 2 metrów.

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

Różne rodzaje żywności mają różny czas suszenia. (Uwaga: gdy maszyna jest włączona, upewnij się, że warstwy są w odpowiedniej pozycji. Jeśli żywność nie może wysuszone w ciągu dnia, możesz wysuszyć następnego dnia. Proszę zachować nie wysuszone jedzenie w szczelnych workach, aby uniknąć wilgoci). •

Podczas pracy maszyny temperatura w pobliżu wentylatora powietrza wynosi wyżej. Aby równomierniej osuszyć żywność, sugerujemy zmianę położenia warstwy. • Po

wysuszeniu jedzenia, jeśli go nie używasz, możesz włożyć wysuszone jedzenie do szczelnie zamykać torby i przechowywać je w lodówce.

- Po zakończeniu korzystania z maszyny, proszę na czas wyczyścić warstwy.

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

B. Informacja o bezpieczeństwie

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

Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego lub podobnych obiektów.

- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera ani indywidualnego pilota. system sterowania.

- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia zagrożenia związane z urządzeniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru. • Suszarki do owoców są urządzeniami kontrolowanymi ręcznie. • Układać

żywność na wyczyszczonych warstwach i nie dopuszczać do kapania wody na dno wewnętrznej części grzejnika elektrycznego, w przeciwnym razie nastąpi zwarcie. • Na warstwach nie może być zbyt dużo jedzenia, czas suszenia i efekt będzie pod wpływem

- Upewnij się, że podłączone zasilanie jest bezpieczne i ma takie samo uziemienie. z lokalnymi oznaczonymi napięciami i zasilaniem

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

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



OSTRZEŻENIE: Działania szczególnie zabronione

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

Sprawdź uszkodzoną maszynę i wymień jej konstrukcję bez

instrukcja dla profesjonalistów (nasadka typu Y: jeśli przewód zasilający jest

uszkodzone, należy je wymienić u producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub

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

• Do czyszczenia maszyny należy używać środków chemicznych.

• Włóż maszynę do wody, aby ją wyczyścić lub wyczyść korpus główny. powierzchnia z wodą.

• Przesuwaj maszynę, gdy pracuje. • Gdy silnik

wirnika zatrzyma się (powietrze nie będzie wypływać), odłącz zasilanie.

Natychmiast. • W

przypadku zwarcia lub uszkodzenia urządzenia należy dokonać samodzielnej naprawy.

3.Działanie

• Temperatura sugerowana dla zwykłej żywności/owoców: •

Zioła/kwiaty: 149-154,4 °C Dla 65-68 °C, Chleb: 131-140 °C F lub 55-60 °C, Owoce: 104-122 Czas F lub 40-50 °C, Mięso/ryby: 95 - 104 °C F lub 35-40 °C.

suszenia zależy od grubości żywności/owoców (warunków otoczenia)

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

Im więcej jedzenia/owoców, tym szybciej zostaną

wysuszone. • Połóż pokrojone jedzenie na tackach i dostosuj temperaturę do

wymagany stopień. Temperatura dla owoców i warzyw nie może przekraczać

63°C, aby uniknąć zniszczenia witamin. Kiedy trzeba odvodnić niektóre

żywność z właściwościami samoochronnymi, zaleca się gotować ją przez 1-2

minut i włożyć do zimnej wody, a następnie osuszyć. •

Gdy maszyna jest włączona, wiatr wychodzi przez przednie drzwi, a ty

słychać dźwięk pracy. • Dostosuj czas

suszenia do różnych rodzajów żywności i cech osobistych.

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

włożyć do woreczka lub szczelnie zamknąć butelki, a następnie

przechowywać je w lodówce. • Podłącz do zasilania i włącz maszynę, panel się zaświeci,

wybierz potrzebną warstwę. Następnie naciśnij przycisk czasu/temperatury

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

a temperatura musi przekraczać 35°C, możesz wstrzymać lub zatrzymać dowolną warstwę, jeśli

potrzebne. Kiedy trzeba zwiększyć temperaturę lub dostosować czas, trzeba

aby najpierw wybrać tę warstwę, a następnie odpowiednio ją ustawić.

4. Przygotowywanie i suszenie żywności

A. Owoce

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

B. Warzywa

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

C. Mięso

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

• Mięso można suszyć po odsączeniu.

D. Zioła i kwiaty

• Wysusz świeże liście. •

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

5. Czyszczenie, naprawa i konserwacja

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

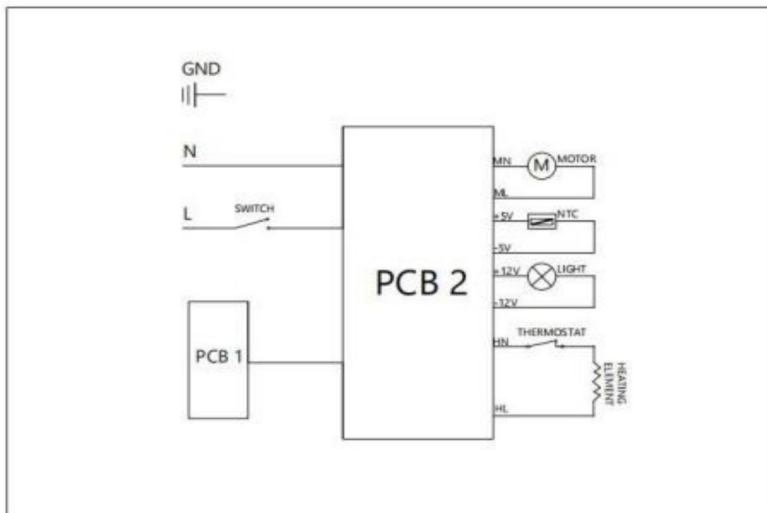
6. Obsługa posprzedażna

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję, co pomoże w użytkowaniu. używaj go bezpiecznie, aby uniknąć niepotrzebnych strat. • Nasza firma zapewni bezpłatną konserwację tylko po upływie 1 roku gwarancji zgodnie z instrukcją obsługi. • W przypadku awarii (nie spowodowanej ręcznie) maszyny, należy ją naprawić bądź profesjonalistą. • W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy o kontakt z naszym personelem obsługi posprzedażowej. pytania.

Mieszki nie podlegają bezpłatnej obsłudze gwarancyjnej ani wymianie praca

- Nie wypełniono prawidłowego modelu, miejsca zakupu i daty zakupu. • Produkt uszkodzony lub uszkodzony z powodu użytkowania niezgodnego z zaleceniami użytkownika. podręcznik.
- Z powodu zderzenia, upadku, pustego pożaru, pożaru, trzęsienia ziemi, grzmotu, tajfun, powódź itp. • Gwarancja automatycznie wygasa w przypadku samodzielnej naprawy bez naszej pomocy. zgoda firmy.

Schemat obwodu



Karta gwarancyjna

(Proszę zachować to w należytnym stanie)

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

Błąd w bliższe dane		

Dziękujemy za ponowny zakup naszych produktów.

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi Adres:

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

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

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

REP WIELKIEJ BRYTANII	
-----------------------	--

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

Przedstawiciel UE	
-------------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

VOEDSELDROGER

GEBRUIKERSHANDLEIDING

**VOEDSELDRAGER
SS-10H/SS-10X**

SS-10H/SS-10X







<Afbeelding alleen ter referentie>

1. Korte introductie

A. Digitaal aanraakbedieningspaneel



1.  : Om de machine aan/uit te zetten
2.  : Om de temperatuur aan te passen (86 ° F tot 194° F of 30 ° C tot 90 ° C)
3.  : Om de tijd aan te passen (48 uur)
4. + : Om de temperatuur en tijd te verhogen
5. - : Om de temperatuur en tijd te verlagen
6.  : Licht

7. Schakelen tussen Fahrenheit- en Celsius-weergave: Wanneer de

machine staat in de AAN-stand, druk 5 seconden lang op de temperatuurtoets om Celsius of Fahrenheit te selecteren.

B. Specificatie

Model	Deel	Hertz	Watt	Schalen (pc S)	Bakmaat (CM)
SS-10 H	Wisselstroom 220-240V Wisselstroom 120V	50-60 Hertz 60Hz	800W	10	L30*W28
SS-10X	Wisselstroom 220-240V Wisselstroom 120V	50-60 Hertz 60Hz	1000 IN	10	L38*W28

C. Kenmerken

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

2. Voorzorgsmaatregelen en veiligheidswaarschuwingen

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



Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels.

De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie, en (2) dit apparaat moet elke interferentie accepteren ontvangen interferentie, met inbegrip van interferentie die kan ongewenste werking veroorzaken.



WAARSCHUWING: Lees alle veiligheidswaarschuwingen, instructies, illustraties en specificaties die bij dit elektrische apparaat worden geleverd. Als u niet alle De hieronder vermelde instructies kunnen leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen. blessure.

Bewaar alle waarschuwingen en instructies voor toekomstig gebruik.

A. Voorzorgsmaatregelen bij het bedienen van het

apparaat • Plaats de machine op een vlak platform en zorg ervoor dat er niets voor staat van de luchtventilator voordat u het apparaat gebruikt.

- De langste gebruikstijd mag niet langer zijn dan 48 uur om de service te maximaliseren leven.
- Wanneer de machine in werking is, moeten ontvlambare stoffen uit de buurt van het apparaat worden gehouden minimaal 2 meter.
- Zorg ervoor dat de warme lucht tijdens het drogen op natuurlijke wijze blijft stromen, plaats geen voedsel in de oven. met te veel gewicht op de lagen en het voedsel mag niet opgestapeld worden. Verschillende soorten voedsel hebben verschillende droogtijden. (Let op: zorg ervoor dat de lagen op de juiste positie staan als de machine aan staat. Als het voedsel niet kan met een dag gedroogd worden, kunt u het de volgende dag drogen. Houd het niet-gedroogde voedsel in afgesloten zakken om vochtigheid te voorkomen).
- Wanneer de machine werkt, is de temperatuur in de buurt van de luchtventilator hoger. Om het voedsel gelijkmatiger te drogen, raden we aan om de positie van de lagen. •

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

- Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de machine, maak dan de lagen tijdig schoon.

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

B. Veiligheidsmededeling

- Lees deze handleiding zorgvuldig door om de machine veilig te gebruiken. • Deze machine is alleen geschikt voor thuisgebruik of soortgelijke faciliteiten. • Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of individuele afstandsbediening, controlesysteem. • Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht. • Fruitdrogers zijn handmatig gecontroleerde apparatuur. • Leg het voedsel op de gereinigde lagen en er mag geen water op vallen de binnenkant van de elektrische kachel of er zal een snelkoppeling zijn. • Er kan niet te veel voedsel op de lagen liggen, de droogtijd en het effect zal beïnvloed worden
- Zorg ervoor dat de aangesloten stroom een veilige aardingsstroom is en dat deze hetzelfde is met lokaal gemarkeerde spanningen en voeding
- Vermijd het delen van een stopcontact met andere apparaten met een hoog stroomverbruik tijdens het gebruik van de machine.
- De temperatuur van de werkeenheid is hoog. Let op hete Luchtventilatie om verbranding te voorkomen.



WAARSCHUWING: Acties die **speciaal verboden zijn**

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

Controleer het defect en verander de structuur van de machine zonder instructies van professionals (Type Y-bijlage: Als het netsnoer is

beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of
(Gebruik hiervoor chemicaliën om de machine schoon te maken.)

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

- Verplaats de machine terwijl deze in werking is. •

Wanneer de waaiermotor stopt (er stroomt geen lucht meer uit), schakelt u de stroom uit.

- Repareer het

apparaat zelf als het defect is of als het apparaat stuk is.

3. Bediening

- Aanbevolen temperatuur voor normaal voedsel/fruit: • Kruiden/

bloemen: 149-154,4

Voor 65-68 °C, Brood: 131-140

Voor 55-60

C, Fruit: 104-122 De

F of 40-50 °C, Vlees/vis: 95 - 104

°F of 35-40 °C.

droogtijd wordt bepaald door de dikte van het voedsel/fruit (de omgeving)

temperatuur en vochtigheid zullen enige invloed hebben). Hoe dunner de

hoe sneller het voedsel/fruit gedroogd is. • Leg het

gesneden voedsel op de bakjes en pas de temperatuur aan naar de

vereiste graad. De temperatuur voor fruit en groente mag niet hoger zijn dan

63ÿ om te voorkomen dat de vitamines worden vernietigd. Wanneer u wat moet dehydrateren

voedsel met zelfbescherming, wordt aanbevolen om ze 1-2 minuten te koken

minuten en in koud water leggen en vervolgens drogen. •

Als de machine aan staat, komt de wind uit de voordeur en u

kan het werkende geluid horen. • Pas

de droogtijd aan op basis van verschillende soorten voedsel en persoonlijke voorkeuren.

voorkeuren (zacht of knapperig). De gedroogde vruchten kunnen in de verhoudingsdoos worden gedaan

zak of verzegelde flessen en bewaar ze vervolgens in de koelkast. • Sluit aan

op de stroom en zet de machine aan, het paneel zal oplichten, kies de benodigde laag

dienovereenkomstig. Druk vervolgens op de tijd/temperatuurknop

om de tijd/temperatuur in te stellen die u nodig hebt. De tijd moet langer zijn dan 1 uur

en de temperatuurbehoefte hoger is dan 35ÿ, kunt u elke laag pauzeren of stoppen als

nodig. Wanneer u de temperatuur moet verhogen of de tijd moet aanpassen, hebt u nodig

om eerst die laag te selecteren en deze vervolgens dienovereenkomstig in te stellen.

4. Voedselbereiding en drogen

A. Vrucht

- Maak het fruit schoon en haal de rotte eruit. • Snijd het fruit in stukken. Om oxidatie en kleurveranderingen te voorkomen, kunt u Dompel de stukjes fruit onder in limonade, zout water of ananassap voor 10 minuten en droog ze, en dehydrateer ze vervolgens.
- Als je het fruit met een speciaal aroma wilt, kun je er kaneelpoeder, kokospoeder of kokosolie aan toevoegen. Neem 1/4 sap en 2 kopjes water (beter als het sap natuurlijk is), dompel het fruit ongeveer 2 uur onder (let op de combinatie van sapcentrifuge en voedsel, zoals appelsap voor appel) om de natuurlijke kleur, smaak en aroma van het gedroogde voedsel.

B. Groente

- Gestoomde, gekookte of geoliede groenten zoals sperziebonen, bloemkool, asperges, aardappelen en dergelijke. • Doe de behandelde groenten 3-5 minuten in gekookt water. Giet ze af en leg de drogende lagen erop. • Doe de groenten 2 min. in de limonade (u kunt een van de bovenstaande methoden kiezen)

C. Vlees

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

D. Kruiden en bloemen

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

5. Reiniging, reparatie en onderhoud

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

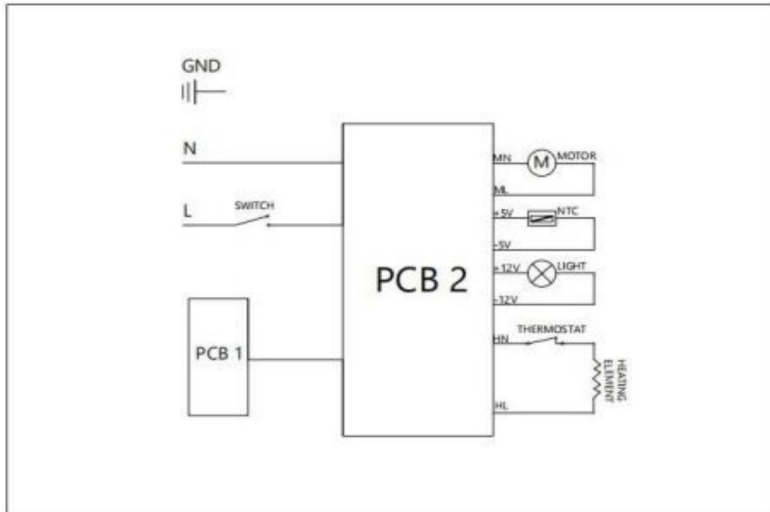
6. Aftersales service

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u deze machine gebruikt. Dit zal u helpen U gebruikt het veilig om onnodig verlies te voorkomen.
- Ons bedrijf biedt gratis onderhoud na 1 jaar garantie onder de leidraad uit de handleiding.
- Wanneer er een storing is (niet handmatig) met de machine, moet deze worden gerepareerd wees de professionals.
- Neem contact op met onze aftersales-service als u twijfels of problemen heeft. vragen.

Gebruik behoort niet tot de gratis garantie service of vervanging dienst

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

Schakelschema



Garantiekaart

(Gelieve het netjes te bewaren)

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

Fout in details		

Bedankt dat u opnieuw voor onze producten hebt gekozen.

Fabrikant: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi **Adres:**

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

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

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



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



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

MATDEHYDRATOR
ANVÄNDARMANUAL

MATDEHYDRATOR
SS-10H/SS-10X

SS-10H/SS-10X







<Endast bild för referens>

1. Kort introduktion

A. Digital beröringskontrollpanel



1.  : För att slå på/stänga av maskinen
2.  : För att justera temperaturen (86 ° F till 194 ° F eller 30 ° C till 90 ° C)
3.  : För att justera tiden (48 timmar)
4. + : För att öka temperaturen och tiden
5. - : För att minska temperaturen och tiden
6.  : Ljus
7. Växling av Fahrenheit och Celsius display y När

maskinen är i PÅ-läge, tryck länge på temperaturknappen i 5 sekunder för att välja Celsius eller Fahrenheit.




B. Specifikation

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

C. Funktioner

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

2. Försiktighets- och säkerhetsmeddelande

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



Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna.

Driften är föremål för följande två

villkor:(1)Denna enhet får inte orsaka skadlig störningar, och (2)denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.



! VARNING: Läs alla säkerhetsvarningar, instruktioner, illustrationer och specifikationer som medföljer denna elektriska apparat. Underlåtenhet att följa alla instruktionerna nedan kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarliga skada.

Spara alla varningar och instruktioner för framtida referens.

A. Försiktighetsåtgärder vid användning av

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

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

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

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

Olika livsmedel har olika torktid. (Obs: när maskinen är på, se till att lagren är i rätt position. Om maten inte kan torkas med en dag, du kan torka nästa dag. Vänligen förvara den otorkade maten i förseglade påsar för att undvika fukt).

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

Efter att maten har torkat, om du inte använder den, kan du lägga den torkade maten i förseglade påsar i tid och förvara dem i kylskåp.

- När du är klar med att använda maskinen, rengör lagren i tid. De lager kan tvättas eller doppas. Om det finns frukter eller mattor som inte kan rengöras, föreslår vi att doppa lagren i rent vatten och sedan tvätta igen.

B. Säkerhetsmeddelande

- Läs denna bruksanvisning noggrant för att använda maskinen på ett säkert sätt.
- Denna maskin är endast lämplig för hemmet eller liknande anläggningar.
- Denna maskin kan inte användas med extern timer eller individuell fjärrkontroll kontrollsysteem.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de inblandade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

- Fruktorkar är manuellt övervakad utrustning.
- Lägg maten på de rengjorda lagren och det är inte tillåtet att tappa vatten på den inre botten av elvärmaren eller så blir det genväg.
- Det får inte bli för mycket mat på lagren, torktiden och effekten kommer att påverkas

- Se till att den anslutna strömmen är säker jordström och att den är densamma med lokalt markerade spänningar och strömförsörjning
- Undvik att dela uttag med andra enheter med hög strömförbrukning medan du använder maskinen.
- Temperaturen på arbetsenheten är hög. Var uppmärksam på heta luftventilation för att undvika skållning.



WARNING: Åtgärder som är särskilt förbjudna

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

Kontrollera det defekta och ändra maskinens struktur utan professionella instruktioner (Typ Y-tillbehör: Om nätsladden är

skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.) • Använd kemikalier för att rengöra maskinen.

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

- Flytta maskinen medan den arbetar. • När pumphjulsmotorn stannar (ingen luft rinner ut), slå av strömmen omedelbart. •

Reparera själv när maskinen är genväg eller trasig.

3. Drift

- Temperatur rekommenderad för vanlig mat/frukt: • Örter/blomma: 149-154,4 ° F eller 65-68 ° C, Bröd: 131-140 ° F eller 55-60 ° C, Fukt: 104-122 ° F eller 40-50 ° C, Kött/fisk: 95 - 104 ° F eller 35-40 ° C.

Torktiden bestäms av maten/frukttjockleken (miljön

temperatur och luftfuktighet kommer att påverka). Ju tunnare som mat / frukt är, desto snabbare kommer det att

torkas. • Lägg den skivade maten på brickorna och justera temperaturen till erforderlig examen. Temperaturen för frukt och grönsaker får inte överstiga 63 ° för att undvika att förstöra vitaminerna. När du behöver torka ut lite mat med självskyddande, rekommenderas att du lagar dem i 1-2

minuter och lägg i kallt vatten och torka sedan. • När maskinen är på kommer vinden ut genom ytterdörren och du kan höra arbetsljudet. • Anpassa

torktiden efter olika livsmedel och personliga preferenser (mjuka eller krispiga). De torkade frukterna kan läggas in i förvaringen påse eller förseglade flaskor och förvara dem sedan i kylan. • Anslut med ström och sätt på maskinen, panelen lyser, välj önskat lager i enlighet med detta.

Tryck sedan på knappen tid/temperatur

för att ställa in den tid/temperatur du behöver. Tiden måste vara längre än 1 timme och temperaturbehovet överstiger 35 °, du kan pausa eller stoppa vilket lager som helst om behövs. När du behöver öka temperaturen eller justera tiden behöver du för att välja det lagret först och sedan ställa in det därefter.

4. Matlagning och torkning

A. Frukt

- Rensa frukten och plocka ut de ruttna.
- Skär frukten i bitar. För att undvika oxidation och färgförändringar kan du doppa fruktbitarna i lemonad, saltvatten eller ananasjuice för 10 minuter och torka upp, torka sedan av dem.

Om du vill ha frukten med speciell arom kan du tillsätta kanelkraft, kokoskraft eller kokosolja i den. Ta 1/4 juice och 2 koppar vatten (bättre om juice är naturlig), doppa frukten i ca 2 timmar (tänk på det match av juicepress och mat, som äppeljuice för äpple) för att behålla det naturliga färg, smak och smak av den torkade maten.

B. Grönsak

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

C. Kött

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

- Köttet kan torkas efter att det har dränerats.

D. örter och blommor

- Torka färska blad.

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

5. Rengöring, reparation och underhåll

- Innan rengöring måste användarna dra ur uttaget och vänta tills enheten kyls ner.
- Efter att maten har torkat, tvätta brickan med varmt vatten. Använd vid behov mjuk bomull eller rena kemikalier och torka dem sedan. Använd inte frätande kemiska rengöringsmedel. Det är också förbjudet att använda kemiskt pulver eller hårt metallnät för rengöring, eftersom dessa metoder kommer att skada ytan av maskinen, påverkar maskinens livslängd, och dessa fel operationer kommer att orsaka potentiella säkerhetsrisker.
- När maskinen inte har använts under en längre tid, rengör den och lägg den i paketlådan. Ställ lådan någonstans svalt och med bra luft ventilation för att undvika fukt.

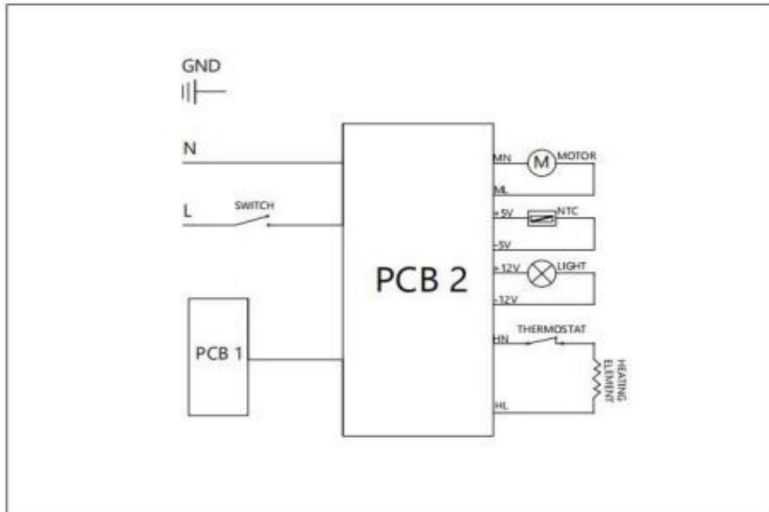
6. Service efter försäljning

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder denna maskin, detta kommer att hjälpa du använder den säkert för att undvika onödig förlust.
- Vårt företag tillhandahåller gratis underhåll endast efter 1 års garanti under guiden från manualen.
- Om det finns fel (ej manuellt) på maskinen måste den repareras vara proffsen.
- Kontakta vår kundservicepersonal om du har några tvivel eller frågor.

Bellowing tillhör inte den kostnadsfria garantitjänsten eller ersätter service

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

Kretsschema



Garantikort

(Snälla förvara den ordentligt)

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

Fel i detaljer		

Tack för att du köpte våra produkter igen.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

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

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

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



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



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

