

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Техническа поддръжка и електронен гаранционен
сертификат www.vevor.com/support

МАШИНА ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ

МОДЕЛ: H6-C001, H8-C001, H12-CX001

Ние продължаваме да се ангажираме да ви предоставяме инструменти на конкурентни цени. „Спестете наполовина“, „Половин цена“ или други подобни изрази, използвани от нас, представляват само приблизителна оценка на спестяванията, които бихте могли да получите от закупуването на определени инструменти от нас в сравнение с основните водещи марки и не означава непременно, че обхващат всички категории инструменти, предлагани от нас. Моля, напомняме ви внимателно, когато правите поръчка при нас, дали действително спестявате наполовина в сравнение с водещите големи марки.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

МАШИНА ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ

МОДЕЛ: Н6-С001, Н8-С001, Н12-СХ001



НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ? СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС!

Имате въпроси относно продукта? Нуждаете се от техническа поддръжка? Моля, не се колебайте да

се свържете с нас: Техническа поддръжка и електронен
гаранционен сертификат www.vevor.com/support

Това е оригиналната инструкция, моля, прочетете внимателно всички инструкции в ръководството, преди да започнете работа. VEVOR си запазва правото да тълкува ръководството за потребителя. Външният вид на продукта ще зависи от продукта, който сте получили. Моля, извинете ни, че няма да ви информираме отново, ако има технологични или софтуерни актуализации на нашия продукт.



Предупреждение - За да намали риска от нараняване, потребителят трябва да прочете внимателно ръководството за употреба.

Информация за Федералната комисия по комуникациите (FCC):

ВНИМАНИЕ: Промени или модификации, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за съответствието, може да анулира правомощието на потребителя да работете с оборудването!

Това устройство е в съответствие с Част 15 от правилата на FCC. Работата е при спазване на следните две условия:

- 1) Този продукт може да причини вредни смущения.
- 2) Този продукт трябва да приема всякакви получени смущения, включително смущения, които могат да причинят нежелана работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Промени или модификации на този продукт, които не са изрично одобрено от страната, отговорно за спазването на изискванията, може да анулира правото на потребителя да работи с продукта.

Забележка: Този продукт е тестван и е установено, че отговаря на ограничения за цифрово устройство клас В съгласно част 15 от FCC






Правила. Тези ограничения са предназначени да осигурят разумна защита срещу вредни смущения в жилищна инсталация.

Този продукт генерира, използва и може да излъчва радиочестота енергия и ако не е инсталирана и използвана в съответствие с инструкции, може да причини вредни смущения на радиото комуникации. Няма обаче гаранция, че смущенията

няма да се случи в дадена инсталация. Ако този продукт причини вредни смущения в радио или телевизионното приемане, които могат да бъдат определя се чрез изключване и включване на продукта, потребителят се насърчава да се опитате да коригирате смущението чрез едно или повече от следните мерки.

- Преориентирайте или преместете приемащата антена.
- Увеличете разстоянието между продукта и приемника.
- Свържете продукта към контакт от верига, различна от тази, към която е към който е свързан приемникът.
- Консултирайте се с дилъра или опитен радио/телевизионен техник за помощ.

 	<p>ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ</p> <p>Този продукт е предмет на разпоредбите на Европейската директива 2012/19/ЕО. Символът, изобразяващ зачеркнат кош за боклук с колелца, показва, че продуктът изисква разделно събиране на отпадъци в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички аксесоари, маркирани с този символ. Продукти, маркирани като такива, може да не бъдат изхвърлят с обикновените битови отпадъци, а трябва да бъдат предадени на пункт за събиране на рециклирани електрически и електронни устройства</p>
	<p>Предупреждение - Само за употреба на закрито</p>

Въведение в сушилнята за плодове

А. Кратко въведение

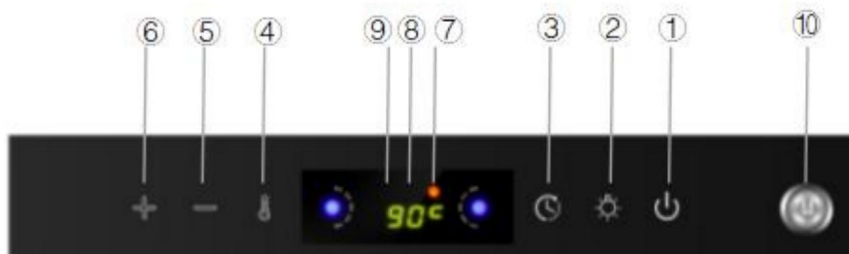
Машината за сушене на плодове е подходяща за плодове, зеленчуци, месо, риба, билки и др. и е идеална за приготвяне на закуски за домашни любимци.

Б. Кратко описание на продукта



С. Анализ на продукта Картина

Превключвател	Осветление	Настройка на температурата	Настройка на времето
Намаляване			Увеличение
LED индикатор		Стартова светлина	Светлина за стартиране на машината
Въртящ се превключвател			



Принцип на работа на продукта

Машината за сушене на плодове е оборудвана с нагревател, моторно колело, температурен регулатор управление и превключвател за захранване.

· Използва отоплителна тръба с перки, която отвежда горещия вятър и въздуха образува гореща циркулация за охлаждане и изсушаване.

· Можете да регулирате времето и температурата, като използвате регулатора на температурата.

· За да промените температурната единица от Целзий на Фаренхайт, натиснете и задръжте Натиснете бутона за температура за 5 секунди, когато захранването е изключено. Освободете го, когато чуете звук „динг-донг“. Уредът ще бъде променен следващия път, когато включите отново на машината. Това е същата операция като преобразуването на Фаренхайт обратно към Целзий.

Спецификация на продукта

Носещи слоеве	6 слоя	8 слоя	12-слойна ротация
Том	100V-220V	100V-220V	100V-220V
ХЗ	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Ват	400W	400W	800W

Характеристики на продукта

• Продуктите от тази серия са много продавани в ЕС и САЩ. • Те са енергоспестяващи, с ниска консумация на енергия и могат да сушат зеленчуци, плодове, билки, боб, месо, риба, хляб, гъби и други. С горещ въздух, за да ги изсуши, не се добавя пигмент, лепило или аромат. В същото време времето, хранителните вещества остават непокътнати и времето за съхранение е по-дълго. Много е удобно за приготвяне на натурална храна с богат вкус за отделни лица или семейства. Сушените плодове се различават от пресните плодове, тъй като съдържат минерални частици и заключени хранителни вещества. • Температурата няма да надвишава 212°F (100°C), запазвайки хранителните вещества на храната.

Дизайнът с регулируема температура ви позволява да задавате различни

температури според различните храни, за да се постигнат най-добри резултати. • Многослойният дизайн позволява самостоятелно персонализиране според вашите нужди.

Оперативен напредък

а. Обикновено препоръчителните температури за различните храни са следните

Следва: Билки/Цветя: 60°C Хляб: 60°C

Плодове: 158F

Месо/Риба: 75°C. Времето за сушене се определя от дебелината на храната.

(температурата и влажността на околната среда също оказват известно влияние).

Колкото по-тънка е храната, толкова по-бързо ще

изсъхне. б. Поставете предварително обработената храна в тавите и регулирайте температурата на

желаното ниво. Плодовете и зеленчуците не трябва да превишават 70°C до

избягвайте разграждането на храната

витамини. Някои плодове имат естествен защитен слой, който предотвратява сушене; при сушене на такива плодове се препоръчва да се варят 1-2 минути, след което ги потопете в студена вода преди сушене.

c. Когато машината е включена, от нея ще излиза въздушен поток предната врата и ще чуете работния шум на машината. d. Изберете времето за сушене според различните храни и личните предпочитание (меки или хрупкави) Сушените плодове могат да се съхраняват в

херметически затворени торбички, запечатани бутилки и след това охладени

e. След като машината е включена в контакта, докоснете внимателно индикаторната лампичка на панела натиснете

бутон, след което задайте желаното време за сушене. След това регулирайте температурата на желаното ниво. Машината ще работи само по-късно от зададеното време и температура. Времето трябва да бъде поне 0,5 часа, а температурата трябва да е над 84°F (29°C).

Предварителна обработка на храната и управление на сухото съхранение

1) Предварителна обработка на плодове

a. Почистете плодовете и отстранете всички гнили

b. Нарезете плодовете на парчета. За да избегнете окисляване и промени в цвета, вие Можете да накуснете парчетата плодове в лимонада, солена вода или сок от ананас за 10 минути, след което ги подсушете.

c. Ако искате плодовете да имат специален аромат, можете да добавите канела прах, кокосов прах или кокосово масло към него.

г. Вземете 1/4 сок и 2 чаши вода (ако е натурална, тогава по-добра) и потопете плодовете за около 2 часа (внимавайте със съчетанието на сок и плодове, като например ябълка сок за ябълки), за да се запази естественият цвят, вкус и аромат на сушена храна.

2) Предварителна обработка на зеленчуци

a. Използвайте пара, преварена вода или олио за обработка на зеленчуци като зелени

боб, карфиол, аспержи, картофи и т.н.

b. Сложете подготвените зеленчуци във вряща вода за 3-5

минути. Отцедете ги и след това ги поставете върху тавите за сушене.

c. Като алтернатива, можете да накиснете зеленчуците в лимонада за 2

минути. (Можете да изберете който и да е от горните методи.)

3) Предварителна обработка на месото

a. Нарезете месото на тънки парчета или лентички.

b. Сварете месото с чиста вода, отцедете го и го подсушете.

в. Мариновайте месото със съставките за два часа, след което можете

Можете да го пригответе на пара или да го сварите. След отцеждане месото може да се изсуши.

4) Предложения за сушене на билки и цветя

a. Сухи пресни листа.

b. След като изсъхнат, съхранявайте ги в хартиени торбички или запечатани бутилки и

поставете ги на сенчесто място.

Предпазни мерки и известие за безопасност

A. Предпазни мерки при употреба

a. Поставете машината върху равна платформа и се уверете, че няма нищо

запушване на вентилатора за въздух, преди да го използвате.

b. Най-дългото време за работа не трябва да надвишава 48 часа, за да се избегне

влияещи върху неговия живот.

c. Когато машината работи, не добавяйте вода или течности. Малко

Водата върху тавите е разрешена. d. Дръжте

запалими материали далеч от машината, когато тя работи, поне 2

метри разстояние.

e. По време на сушене се уверете, че горещият въздух циркулира естествено. Не претоварвайте

тави с тежка храна или подреждайте храната една върху друга. Различните храни имат различни методи за сушене

пъти.(Забележка: Уверете се, че тавите са правилно позиционирани, когато машината е

включено. Ако храната не може да се изсуши в рамките на един ден, можете да продължите да сушите

на следващия ден. Моля, съхранявайте неосушената храна в запечатани торбички, за да избегнете влага.)

f. Докато машината работи, температурата в близост до вентилационния отвор е по-високо. За да осигурите адекватно изсушаване на храната, предлагаме да промените позицията на тавите.

g. След като храната е изсушена, ако не я използвате веднага, съхранявайте сухата храна в запечатани торбички и ги поставете в хладилника. h. След употреба на машината, почистете тавите незабавно. Тавите могат да бъдат измити или накснати. Ако има остатъци от плодове или месо, които не могат да бъдат почистени, ние препоръчително е да накснете тавите в чиста вода и след това да ги изперете отново.

Б. Съобщение за безопасност

За да използвате машината безопасно, моля, прочетете внимателно това ръководство. Този плод Серията сушилни машини е подходяща за дома и подобни места само. Специално предупреждение: Тази машина не може да се управлява с външен таймер или индивидуална система за дистанционно управление.

а. Машината за сушене на плодове принадлежи към устройства с човешка мониторинг.

б. Поставете храната върху почистените тави и не е позволено да се Капка вода върху вътрешното дъно на електрическия нагревател може да , или ще има причини късо съединение.

в. Не претоварвайте тавите с твърде много храна, тъй като това ще повлияе на време за сушене и ефективност.

г. Уверете се, че захранващата връзка е безопасно заземена и съответства на местните обозначено напрежение и захранване.

е. Избягвайте споделянето на контакта с други устройства, които консумират много енергия докато използвате машината.

f. Докато работи, тази машина генерира високи температури, така че, моля Бъдете внимателни около отворите за горещ въздух, за да избегнете изгаряния.

ж. Наблюдавайте деца и лица, които нямат опит с използването на такива машини и не им позволявайте да ги използват без надзор.

з. Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегне опасност, той трябва да бъде

подменен от професионалисти от производителя, неговата поддръжка отдел или подобни отдели.

i. Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-горе и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са били под наблюдение или инструкции относно употребата на уреда в безопасен начин и да разберат свързаните с това опасности. Децата не трябва играйте с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се прави от деца без надзор.

В. Следните действия са изрично забранени:

а. Използване на сушилнята, когато основният ѝ корпус, хранващият кабел или щепселът са повреден.

б. Модифициране на конструкцията на машината или опит за ремонт без професионално обучение след установяване на неизправности.

с. Използване на химикали за почистване на машината.

г. Потопяне на машината във вода за почистване или почистване на повърхността на основното тяло с вода.

д. Преместване на машината, докато тя работи.

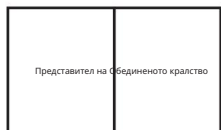
ф. Ако роторният мотор спре (не излиза въздух), хранването трябва да бъде прекъснато незабавно.

ж. Опит за самостоятелен ремонт на машината, когато е късо съединение или счупен.

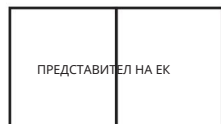
Производител: Shanghai mix in tu ye you xiangong si Адрес:
Shuangchenglu 803 nong 11 hao 1602A-1609 shi, Baoshan qu, Шанхай 200000 CN.

Внос в Австралия: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Австралия

Внос в САЩ: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Франкфурт на Майн.