

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

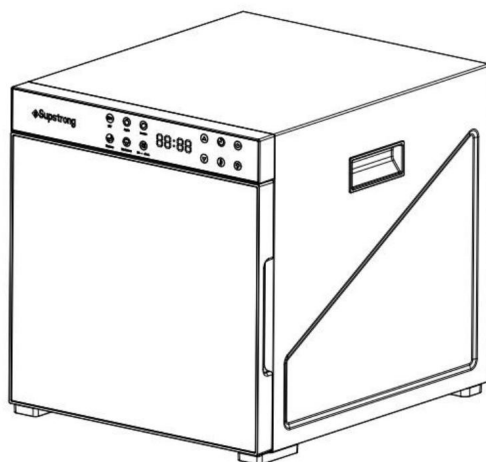
ДЕХИДРАТОР ЗА ХРАНА

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



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 внимателно да прочете ръководството за употреба.
	Предупреждение - Само за употреба на закрито



ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ

Този продукт е предмет на разпоредбите на Европейската директива 2012/19/ЕО. Символът, показващ 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. Продуктите, маркирани като такива, не могат да се изхвърлят с обикновените битови отпадъци, а трябва да се предадат в пункт за събиране за рециклиране на електрически и електронни устройства.

ВАЖНО

Преди да използвате този продукт, моля, прочетете и разберете внимателно това ръководство за употреба и го съхранявайте на сигурно място; този продукт е предназначен само за употреба в домове или подобни места.

Опасност:

Не потапяйте основата във вода или друга течност и не я изплаквайте под течаща вода.

Не използвайте този продукт за сушене на течни храни.

Моля, прочетете внимателно и запазете добре инструкцията

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Преди да свържете продукта към захранването, моля, проверете дали напрежението, обозначено на продукта, съответства на местното захранващо напрежение и дали всички компоненти са инсталирани правилно.

- Не позволявайте на деца или лица с интелектуални затруднения да използват този продукт без надзор.

- Този продукт трябва да се използва върху стабилна маса, а не върху наклонена или покрита с одеяло маса.

- Когато излизате или не използвате уреда за дълго време, моля, не забравяйте да изключите уреда от контакта. извадете щепсела от контакта.
- След първото включване има миризма, моля, продължете да го използвате, ако е така не е ненормално.
- Не работете с захранващия кабел и не го включвайте/изключвайте с мокри ръце, за да предотвратите токов удар.
- Не използвайте този продукт за сушене на течни храни.
- Не използвайте белина или химически дезинфекциращи разтвори/таблетки в това продукт.
- Не използвайте стоманена вълна, абразивни почистващи препарати или корозивни течности (като ацетон или алкохол) за почистване на продукта.
- Най-дългото време за непрекъсната употреба не трябва да надвишава 72 часа, за да не се повлияе на експлоатационния живот на сушилнията.
- Не използвайте този продукт, ако захранващият кабел, щепселът или други аксесоари са повредени.
- 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.
- Моля, не използвайте аксесоари или компоненти, произведени от други производители или други производители, които не са препоръчани.
- Забранено е модифицирането или удължаването на захранващия кабел на този продукт по какъвто и да е начин.
- Забранено е използването на този продукт на открито или за други цели цели.
- Всички аксесоари са подходящи само за употребата на този продукт. Забранено е да се използва за други цели или върху други подобни продукти, за да се избегне опасност.
- Забранено е дърпането или връзването на захранващия кабел на продукта към обект под благоприятен ъгъл.
- Непрофесионалистите нямат право да разглобяват вътрешни части компоненти, за да се избегне опасност.
- Забранено е преместването на този продукт, когато е включен в контакта. Можете да го включите изключвайте, когато е необходимо, извадете щепсела от контакта и го преместете на подходящо място местоположение.

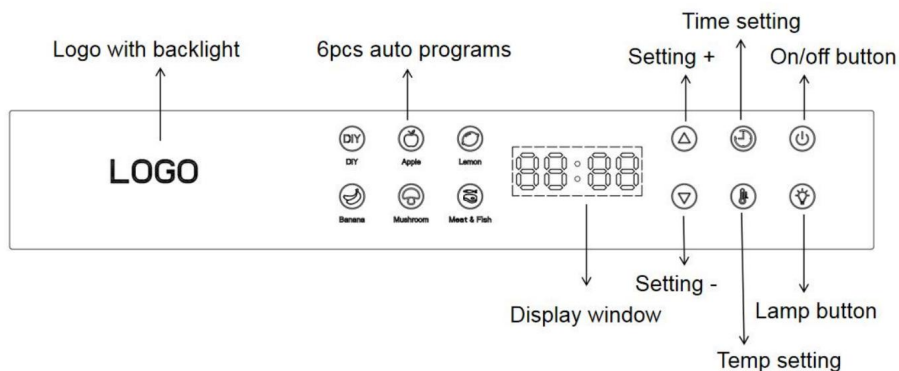
- Ако имате някакви въпроси, моля, свържете се със съответния сервизен център или дилър за помощ.
- Преди почистване на продукта, първо трябва да изключите щепсела от контакта и да го оставите да се охлади.
- Не поставяйте никаква храна (включително вода, подправки и други хранителни продукти) върху тенджерата
- Не поставяйте никакви предмети в отвора за изход на горещ въздух.
- Никога не използвайте микровълнова фурна за затопляне на други части на продукта.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са били под наблюдение или инструкциите относно безопасната употреба на уреда и ги разберете свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистване и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този продукт е произведен в съответствие с приложимите стандарти за безопасност стандарти и разпоредби за Европейския съюз, Обединеното кралство, Съединените щати и Канада. Този продукт е само за употреба от възрастни на закрито и е не е играчка.

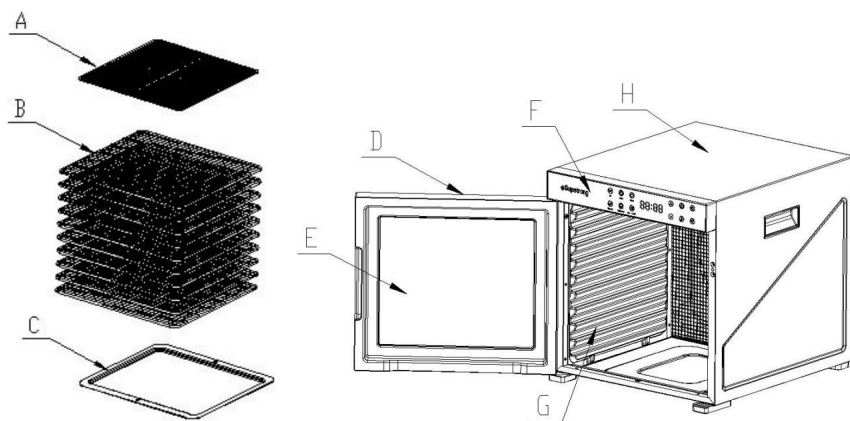
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Контролен панел: работа с сензорни бутони



Елемент Не.	Мощност	Мотор Мощност	Лампа Мощност	Отопление Мощност	Изпълнителен директор Стандартен
ФД-10 18	120V~60H з /220V~50 Hz цяло властта е 1000W	35W	25W	1000W	IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

АКСЕСОАРИ И ИНСТРУКЦИИ



- A. Мрежест лист: Използва се за съхранение на малки храни, които трябва да се изсушат и дехидратиран.
- B. Сушилни тави: Използват се за съхранение на храна, която трябва да се изсуши и дехидратиран.
- C. Тава за отцеждане: Използва се за поддържане на фините частици и падналия сок от горния слой храна.
- D. Врата: Използва се за уплътняване на изхода за горещ въздух и долен въздух.
- E. Стъклена врата: Използва се за блокиране на горещия въздух и наблюдение на състоянието на храната вътре.

F. Контролен панел: Използва се за управление на работата на машината.

G. Странична чиния: Използва се за съхранение на храна, която трябва да се изсуши и дехидратирани на рафта.

H. Housing: Материал на хардуера

МЕТОД ЗА ДЕМОНТАЖ НА АКЕСОАРИ

A. Извадете машината.

B. Отворете вратата.

C. Извадете тавите за сушене или мрежестия лист.

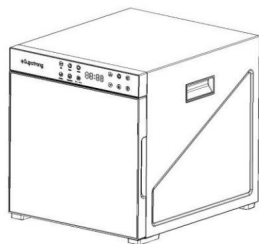
D. Поставете тавите за сушене на храна (ако е необходимо да използвате мрежеста ламарина, моля, поставете мрежест лист върху празните тави) обратно към машината.

E. Затворете вратата.

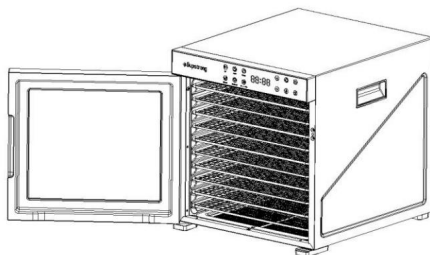
F. Включете щепсела в контакта.

G. Работете с контролния панел и изберете функции

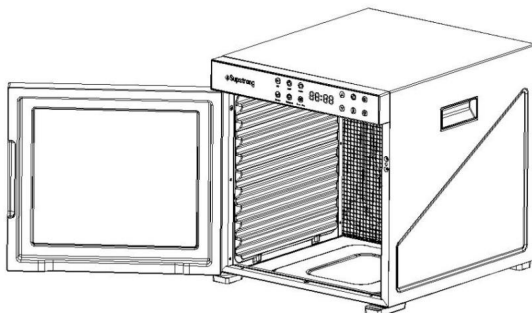
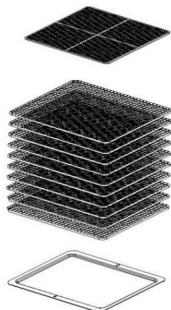
A.



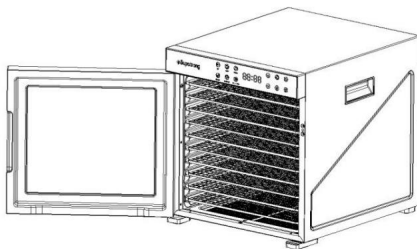
B.



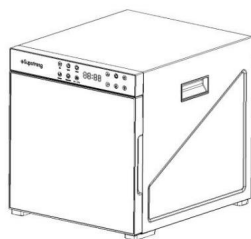
C.



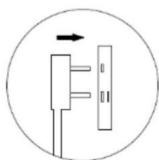
D.



E.



F.



G.



КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА:

1. Функция за сушене:

1.1 Поставете храната върху мрежата за печене и я поставете в машината, затворете вратата.

1.2 Включване на захранването.

1.3 Натиснете превключвателя за



захранване. 1.4 Изберете желаната рецепта в областта с рецепти, щракнете веднъж, за да я изберете, щракнете два пъти за отмяна, отмяната може да бъде избрана отново.

1.5 За да регулирате желаната температура, първо щракнете върху температурата



бутон за активиране на настройката

, след това щракнете върху горния триъгълник



до

увеличете температурата и температурата на долния триъгълник.



да се намали

Всяка корекция ще увеличи или намали с 5 градуса.

1.6 За да настроите желаното време, първо щракнете върху активирането на настройката на времето



бутон

, след това щракнете върху горния триъгълник



да се увеличи времето и



от долния за да намалите времето. Всяка корекция ще добави или триъгълник извадете 30 минути.



1.7 След избор, натиснете бутона Старт, за да започне за стартиране и машината нагряването.



1.8 Вътрешната лампа е може да се включва и изключва по всяко време и е независима.

2. Преработка на храни:

2.1 Описание на функцията

Храната на контролния панел има предварително зададено време и температура за сушене. Потребителите обаче могат да персонализират времето и температурата на сушене според според техните предпочитания.

В допълнение към храната на контролния панел, времето за печене и

Температурата на останалата част от храната трябва да се зададе от потребителя или можете вие печете според препоръчаното време и температура по-долу, потребителят може също да регулира времето и температурата според реалната ситуация.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Предварителна обработка на плодове:

2.2.1 Разредете сока (1/4 чаша сок и 2 чаши вода) и наиснете

храната да се суши за около 2 минути. (Забележка: Фладовият сок се съчетава с храната, например ябълков сок за сушени ябълки.)

2.22 Маса за обработка на храни:

Храна име	Спецификации на съставките	Тем p°C	Време/час за	сухо състояние
Кайсия	Разрежете наполовина и отстранете костилки. Разрежете наполовина със сухите страната, обърната надолу	60-6 5	Мек	18-20
Обелете банана и го нарежете на филийки с дебелина 3 мм		65-7 0	Хрупкави	12-14
Фиг.	Измийте, отстранете петната и нарежете на четвъртинки. Сухата страна надолу	60-6 5	Мек	18-20
Кивито се измива и нарязва на резени с дебелина 6 мм.		60-6 5	Мек	8-11
Праскова	Измийте, обелете, отстранете сърцевината и нарежете на половинки или резени	60-6 5	Мек	8-17
Круша	Измийте, отстранете сърцевината, обелете и нарежете в кръгове	60-6 5	Мек	4-8
Ананас Д	Обелете, отстранете влакнестата част и отстранете сърцевината. Нарежете на 6-милиметрови резени	60-6 5	Мек	11-18
Ревен	Измийте и нарежете на парчета по дължина 25 мм	60-6 5	Мек	6-10
Ягода у	Измийте и нарежете на филийки с дебелина 6 мм	60-6 5	Мек	7-15
Диня на	Обелете, нарежете на клинове и отстранете семките. Нарежете на 10 мм парчета.	60-6 5	Меко и лепкав	8-10
Питая	Обелете и нарежете на филийки с дебелина 3 мм	65-7 0	Хрупкави	10-14
Ябълка	Измийте, отстранете сърцевината, обелете и нарежете в кръгове	60-6 5	Мек	7-15

2.3 Предварителна обработка на зеленчуци:

2.31 Третирайте с пара, вряща вода или олио. Препоръчва се за зелени

бобови растения, карфиол, броколи, аспержи и картофи.

2.32 Сложете подготвените зеленчуци във вряща вода за около 3-5 минути, отцедете ги и ги сложете на рафт.

2.33 Накиснете зеленчуците в лимонов сок за около 2 минути.

Храна име	Спецификации на съставките	Тем p°C	Сухо състояние	Време/час р
Артишок	Нарязани на ленти с дебелина 8 мм и гответе около 10 минути	50-5 5	крехък	6-14
Легумин осае	Нарежете и задушете, докато полупрозрачни и равномерни, разпределени върху фина мрежеста тава	45-5 5	Твърд/фра пъргав	10-18
Брюксел Листо	Чисти листа без коренища	50-5 5	Крехко	8-30
Карфиол бъб	На пара леко, нарязано	50-5 5	Труден	6-16
Целина	Нарежете филийки с дебелина 7 мм	50-5 5	Крехко	6-14
китайски лук	разрез	50-5 5	Крехко	6-10
Чесън	Обелени и нарязани	50-5 5	Крехко	6-16
Черно пипер	цял	65-7 0	Крехко	8-14
Лук	парче	50-5 5	Крехко	8-14
Грах	Гответе на пара за 3-5 минути	65-7 0	Крехко	8-14
Спанак	На пара до увяхване	50-5	Крехко	6-16

		5		
Аспержи нас	След измиване, нарежете на 25 мм парчета	50-5 5	Хрупкави	4-6
Цвекло	Запарете, охладете, отстранете корените и глави; нарязани на 25 мм парчета	50-5 5	Хрупкави	9-12
Цвекло	Извадете горната част с дебелина 10 мм, за предпочитане я обелете добре и след това нарежете на парчета с дебелина 5 мм. резени.	50-5 5	Мек	9-12
Броколи	Разрежете и сварете меко, нарежете на парчета от 10 мм	50-5 5	Хрупкави	10-14
Зеле	Измийте и нарежете на 3 мм дълги ленти	50-5 5	Хрупкави	8-11
Морков	Подрежете горната и долната част и обръснете кожата чисто. Задушени леко и нарязани на резени с дебелина 3 мм	50-5 5	Гъвкав	7-11
Царевица	Изрежете царевичните зърна от царевичният кочан и разпространението ги върху мрежестия лист	50-5 5	Хрупкави	7-10
Краставица със	Измийте и нарежете на парчета с дебелина 3 мм ледове	50-5 5	Гъвкав	4-8
Патладжан	Измийте и обелете, нарежете на 6-милиметрови резени	50-5 5	Гъвкав	4-8
Гъби м	Измийте и нарежете на парчета с дебелина 8 мм резени	50-5 5	Гъвкав	4-7

Репички	Търкане и избелване с пара (ако (необходимо) и нарязани на 8 мм резени	50-5 5	Мек/Гъвкав възможно	7-11
Чили	Измийте и отстранете семената и бели части. Нарежете на ленти или пръстени с дължина 6 мм	50-5 5	Гъвкав	4-8
Картоф	Измийте и обелете. Задушете на пара. около 4-6 минути, докато омекнат. Нарежете на филийки от 6 мм.	50-5 5	Хрупкави често	7-13
Тиква	Измийте и нарежете на парчета с дебелина 6 мм резени	50-5 5	Гъвкав	10-14
Домат	След измиване, нарежете на парчета с размер 6 мм кръгове	50-5 5	Гъвкав	10-14
Скуош	Измийте и нарежете на 5 мм резени	50-5 5	Хрупкави	7-11
Сладко картоф	Измийте и обелете. Задушете на пара. 4-6 минути. Нарежете на парчета с дебелина 6 мм резени.	50-5 5	Хрупкави често	7-13

2.4 Предварителна обработка на храни, като например месо и риба:

2.41 Постно месо (без слой мазнини и масло): Препоръчително е да се маринова месото преди сушене, за да запази естествения си вкус и да стане крехко. Сол трябва да се използва при мариноване, за да се абсорбира водата от месото и да за да се запази свежестта. Стандарт за мариноване: 1/2 чаша паста от боб; 1 смачкан чесън; 2 супени лъжици кафява захар; 2 супени лъжици кетчуп; 1/2 чаша сос Уорчестър; 5/4 чаени лъжички сол; 1/2 чаена лъжичка лук прах; 1/2 чаена лъжичка черен пипер; смесете всички горепосочени съставки. Месото е нарязани на малки кубчета и поставени в машината.

2.42 Птиче месо: Всяко птиче месо трябва да бъде сготвено преди сушене. На пара или на скара е най-добре.

2.43 Риба: Препоръчително е да се готви на пара или да се пече преди сушене (печене в

фурна на 200 градуса за 20 минути).

Храна име	Спецификации на съставките	Температура p°C	Време/час за сухо състояние	
Пастърма	Използвайте постно месо за отстраняване, тъй като колкото е възможно повече мазнини, тъй като мазнините ще се развалят с времето. Нарежете на филийки с дебелина 6 мм и поставете на скарата	60-70	Гъвкав	7-8
Ядки и сушени плодове	Разпределете равномерно върху мрежестия лист	50-55	Твърд/Фрагилен	8-14

2.5 Ванилия и друга предварителна обработка: 2.51

Изплакнете и отърсете излишната вода и отстранете повредените листа.

Разпределете ванилията рехаво върху рафта.

Храна име	Спецификации на съставките	Температура p°C	Време/час за сухо състояние	
Ванилия/той рб	Разпределете съставките свободно върху рафта, вместо да ги подреждате един върху друг	40-50	Мек/Чуплив	8-12
Ароматизиран чай	Разстелете ароматния чай свободно върху рафта, не го подреждайте един върху друг.	30-40	Гъвкав	10-18

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

1. Моля, изключете машината преди почистване, извадете щепсела от контакта и тя трябва да е суха преди следващата употреба.
2. Моля, извадете аксесоарите според метода на сглобяване и разглобяване и ги почистете отделно.

3. Продуктът трябва да се почиства веднага след всяка употреба на продукт.
4. Не потапяйте приемника във вода или други течности и не го изплаквайте домакин под чешмата.
5. Не използвайте белина или химически дезинфекциращи разтвори/таблетки в това продукт.
6. Не използвайте стоманени телени топки, абразивни почистващи препарати или корозивни течности (като като бензин, ацетон или алкохол) за почистване на продукта.
7. След почистване, подсушете хоста и всички аксесоари.
8. Моля, почиствайте съответните аксесоари своевременно след употреба.

АНАЛИЗ НА ЧЕСТО ЧЕСТО СРЕЩАНИ ПРОБЛЕМИ:

1 Машината за сушени плодове не работи/не загрява?

1.1 Проверете дали контактът и щепселът на захранващия кабел са правилно свързани свързан.

1.2 Проверете дали захранващият кабел е неповътнат. Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя или неговия отдел за поддръжка, или подобни професионалисти, за да се избегне опасност.

2. Индикаторът не свети:

2.1 Има ли прекъсване на захранването?

2.2 Включен ли е захранващият кабел в контакт? Включен ли е контактът

изключено?

3. Бутонът не реагира:

3.1 Проверете дали средният бутон не е натиснат. -- Моля, натиснете среден бутон.

3.2 Дали има течност върху ръката или панела. -- Моля, подсушете течността.

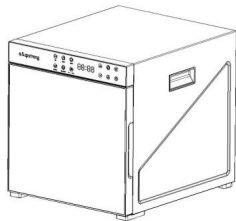
3.3 Носите ли ръкавици на ръцете си? -- Не носете ръкавици. 4, показване "E1" или "E3": показва, че продуктът е дефектен, производителя или съответния сервизен център за поддръжка.

Забележка:

След анализа на горното явление, все още не е възможно да се отстрани повредата,

Моля, свържете се с центъра за поддръжка или с дилъра на компанията. На непрофесионален персонал е строго забранено да разглобява устройството. машина.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Дехидратор за храна	
Номер на продукта	FD-1018	
Номинално напрежение	120V	220V
Номинална честота	60Hz	50Hz
Номинална мощност	1000W	
Размер (Д x Ш x В)	340*405*365 мм	
Картина		

Подробности за материалите, които са в контакт с храни:

Този продукт и материалите, контактуващи с храни, са в съответствие със съответните стандарти за безопасност на храните			
Име на частта	Материал	Стандартен	
Сушилни тави	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Мрежест лист	ПП		
Тавичка за отцеждане	ПП		

Условия за употреба: частите от неръждаема стомана избягват контакт със силни киселинни вещества	
---	--

Съвети:

• Ако горното съдържание не съответства на действителния продукт поради промени в модела или частите, моля, обърнете се към действителния продукт без предварително уведомление. Моля, разберете!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd Адрес: Стая 301, Сграда

5, № 198 Huanshi West Road, град Tangxia, град Dongguan, провинция Гуандун 523000

Имейл: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

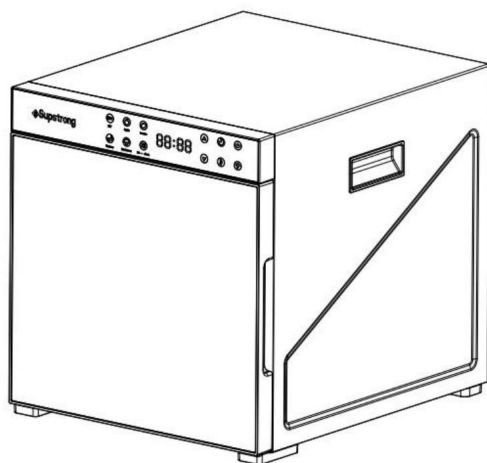
Хранителен дехидратор

МОДУЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДУЛ: FD-1018



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.



Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

	Реклама : Уникално използване в интериора
 	ПРАВИЛНО ЕЛИМИНАЦИЯ Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce символ. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

ВАЖНО

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire et comprendre attentivement ce manuel d'instructions et le conserver en lieu sûr ; ce produit est destiné uniquement à un usage domestique ou dans des lieux similaires.

Опасност:

Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide, et ne pas la изпакнете под дръжката.

N'utilisez pas ce produit pour sécher des aliments liquides.

Veuillez lire attentivement et conserver les instructions.

РЕКЛАМИ

- Avant de brancher le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier que la tension indiquée sur le produit соответствует на напрежението d'alimentation locale et que tous les composants sont correctement

инсталирани.

- Ne laissez pas les enfants ou les personnes ayant une déficience intellectuelle utiliser ce produit sans surveillance.

Ce produit doit être utilisé sur une table stable, et non sur une table inclinée ou recouverte d'une couverture.

- Lorsque vous vous absentez ou que l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, veuillez veiller à débrancher la prise électrique.

- Après la première mise en marche, une odeur peut se dégager ; veuillez continuer à l'utiliser si cela ne vous semble pas anormal.

- Ne pas manipuler, brancher ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Ne pas utiliser ce produit pour sécher des aliments liquides.

- Ne pas utiliser d'eau de Javel ni de solutions/comprimés désinfectants химикали с този продукт.

- N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides разяждащи вещества (tels que l'acétone ou l'alcool) pour nettoyer le produit.

- La durée d'utilisation continue la plus longue ne doit pas dépasser 72 heures à chaque fois, afin de ne pas affecter la durée de vie du сух език.

- N'utilisez pas ce produit si le cordon d'alimentation, la prise ou d'autres Аксесоарите са повредени.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, de son service de поддръжка ou d'un услуга similaire.

- Veuillez ne pas utiliser d'accessoires ou de composants fabriqués par d'autres fabricants ou par des fabricants non recommandés.

- Il est interdit de modifier ou d'allonger de quelque manière que ce soit le cordon d'alimentation de ce produit.

- Il est interdit d'utiliser ce produit à l'extérieur ou à d'autres fins.

Tous les accessoires sont exclusive destinés à l'utilisation de ce

продукт. Leur utilisation à d'autres fins ou sur d'autres produits similaires est interdite afin d'éviter tout danger.

- Il est interdit de tirer sur le cordon d'alimentation du produit ou de

l'attacher à un objet selon un angle favorable.

- Il est interdit aux non-professionnels de démonter les composants internes afin d'éviter tout danger.

Il est interdit de déplacer cet appareil lorsqu'il est branché. Vous pouvez l'éteindre si nécessaire, débrancher la prise et le déplacer à un endroit подходящо.

- Si vous avez des questions, veuillez contacter le center de service ou le concessionnaire concerné pour obtenir de l'aide.

Avant de nettoyer le produit, vous devez d'abord débrancher la prise d'alimentation et le laisser refroidir.

- Ne placez aucun aliment (y compris de l'eau, des assaisonnements et des aliments) на гювеч.

- Ne placez aucun objet dans l'orifice de sortie d'air chaud.

- N'utilisez jamais un four à micro-ondes pour chauffer d'autres partys du продукт.

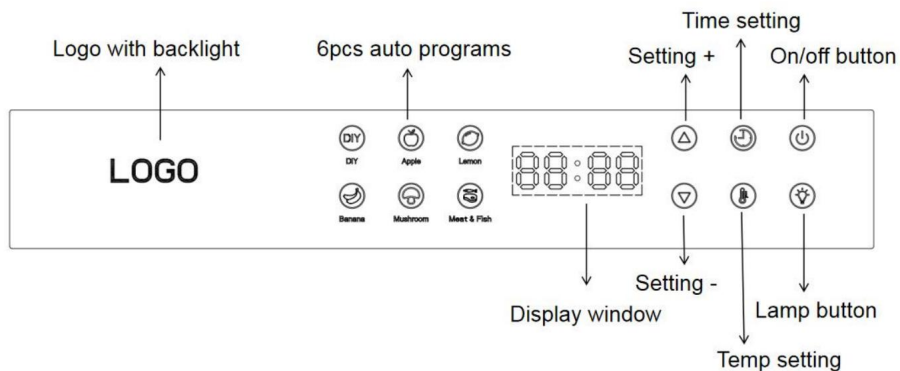
Cet appareil peut être utilisé par des infants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à условие qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des инструкции загрижено използване на синовете en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ле nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans наблюдение.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applys dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis и Канада. Ce produit est destiné à un usage intérieur par des adultes uniquement et n'est pas un jouet.

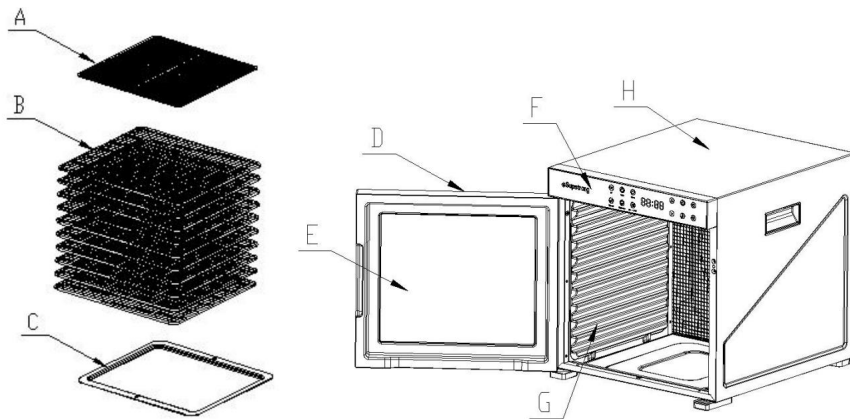
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Panneau de commande : fonctionnement par boutons tactiles



Номер о статия Д	Пувоар	Пюисанк е ду мотор	Пюисанк е де ла лампа	Пюисанк е де chauffag Д	Норм изпълнителен директор
ФД-10 18	120 V ~ 60 Hz /2 2 0V~50Hz Ла пълната сила е от 1000W	35W	25W 100 0W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

АКСЕСОАРИ И ИНСТРУКЦИИ



A. Feuille à mailles : Elle est utilisée pour contenir les petits aliments qui doivent être séchés et déshydratés.

B. Plateaux de séchage : Ils servent à contenir les aliments qui doivent être изсушени и дехидратирани.

C. Bac de récupération : Utilisé pour recueillir les fines particules et le jus tombé de la couche supérieure d'aliments.

D. Porte : Elle sert à obturer la sortie d'air chaud et d'air inférieur.

E. Porte vitrée : Elle sert à bloquer l'air chaud et à наблюдател l'état des вътрешни храни.

F. Panneau de commande : Permet de contrôler le fonctionnement de la машина .

G. Plateau lateral : Il sert à stocker sur l' étagère les aliments qui doivent être séchés et déshydratés.

H. Boîtier : Matériaux de quincaillerie

МЕТОДИ ЗА ДЕМОНТАЖ НА АКЕСОАРИ

A. Сортирайте машината.

ВО отвори вратата.

C. Retirez les plateaux de séchage ou la feuille de maille.

D. Remettez les plateaux de séchage des aliments dans la machine (si vous devez utiliser une feuille de maille , veuillez la placer sur les plateaux

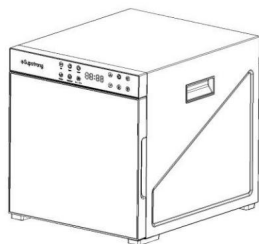
вида).

Е. Затворете вратата.

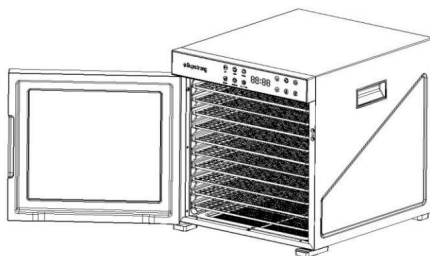
F. Insérez la fiche dans la prise.

G. Actionnez le panneau de commande et sélectionnez les fonctions.

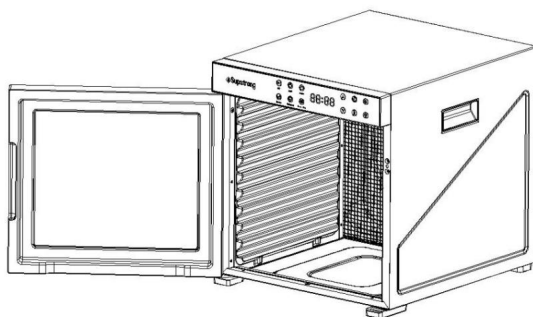
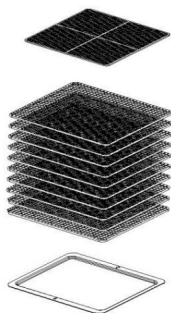
A.



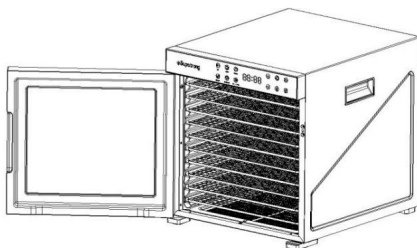
B.



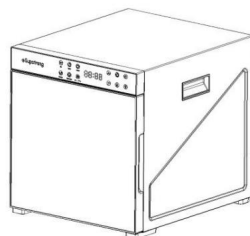
C.



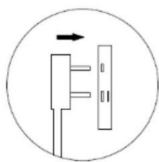
D.



E.



F.



G.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОМЕНТАР LA FUNCTION :

1. Функция за сушене:

1.1 Placez les aliments sur la grille de cuisson et mettez-la dans la
машина, затворете вратата.

1.2 Mise sous tension de l'alimentation.

1.3 Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation 1.4



Sélectionnez la recette souhaitée dans la zone de recettes, cliquez une
fois pour sélectionner, cliquez deux fois pour annuler, l'annulation peut être
реселектор.

1.5 Pour régler la température souhaitée, cliquez d'abord sur le bouton



d'activation du réglage de la temperature

, след което кликнете върху

горен триъгълник



увеличете температурата и триъгълника

inférieur



Pour réduire la temperature, chaque réglage augmentera
ou diminuera de 5 degrés.

1.6 Pour régler la durée souhaitée, cliquez d'abord sur le bouton



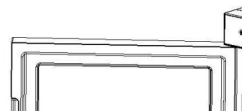
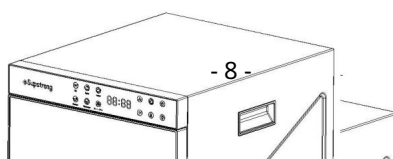
d'activation du réglage de la durée

, puis click sur le triangle

превъзходител



pour augmenter le temps, et le triangle inférieur





Pour réduire le temps, chaque ajustement ajoutera ou soustraira 30 минути.



изливам

1.7 Après la sélection, appuyez sur le bouton Démarrer démarrer, et la machine commencera à chauffer.



1.8 La lampe intérieure Il peut être allumé et éteint à tout moment et est indépendant.

2. Трансформация на храната:

2.1 Описание на функцията

Le panneau de commande affiche les aliments avec une durée et une temperatura de séchage préglées. Cependant, l'utilisateur peut персонализатор ces paramètres selon ses préférences.

En plus des aliments affichés sur le panneau de commande, la durée et la température de cuisson des autres aliments doivent être réglées par l'utilisateur. Il est également possible de cuire les aliments selon les durées et temperatures recommandées ci-dessous, ou d'ajuster ces paramètres en fonction des circonstances.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Преработка на плодове:

2.2.1 Diluez le Jus (60 ml de jus et 500 ml d'eau) et faites tremper les aliments à sécher висулка environ 2 минути. (Забележка: плодов сок

est adapté à chaque aliment, par exemple le jus de pomme pour les

сушени ябълки.)

2.2.2 Tableau de transformation des aliments :

Име храна	Спецификации на съставките	Тем пера тура °C	Сек. щат	Времени/той уре
Кайсия	Купете се на двама и се оттеглете ле нойо. Купе-ле ен две, сухата повърхност срещу бас.	60-6 5	Дукс	18-20
Банан	Пелер и купувач на траншове от 3 мм	65-7 0	Крустила нт	12-14
фиг	Измий, обгърни козината и четиристойна. Суха втори бряг спрямо долния.	60-6 5	Дукс	18-20
Киви	Измиване и намаляване на траншове от 6 мм	60-6 5	Дукс	8-11
Пеше	Laver, peler, retirer le cœur et купер ен деус или ен траншове.	60-6 5	Дукс	8-17
Поар	Laver, retirer le cœur et peler, puis découper en cercles.	60-6 5	Дукс	4-8
Ананас	Пелез, пенсионира се от партията влакна и сърце. Купе на траншове от 6 мм.	60-6 5	Дукс	11-18
Р. Хъбарб	Измиване и печене в мазнина от 25 мм	60-6 5	Дукс	6-10
Фрез	Измиване и намаляване на траншове от 6 мм	60-6 5	Дукс	7-15
Пастек	Пелез, купонясва в квартали и др. retirez les grains. Coupez en парчета от 10 мм.	60-6 5	Ду и др. колант	8-10

Питая	Пелер и купувачи на траншове от 3 мм	65-7 0	Крустила нт	10-14
Пом	Laver, retirer le cœur et peler, puis découper en cercles.	60-6 5	Дукс	7-15

2.3 Pretraitement des légumes :

2.31 Cuire à la vapeur, à l'eau bouillante ou à l'huile. Recommandé

pour les légumineuses vertes, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les
pommes de terre. 2.32

Plongez les légumes préparés dans l'eau bouillante висулка 3 à

5 минути environ, égouttez-les et déposez-les sur une étagère. 2.33

Faites tremper les bégumes dans du jus de citron pendant environ
2 минути.

Име храна	Спецификации съставки	Тем пера тура °C	Сек. щат	Времени/той уре
Артишо	Остриета с 8 мм и изработена висулка околна среда 10 минути.	50-5 5	крехък	6-14
Бобови растения евсите	Купува се и се прави по поръчка изпарявам точно както прозрачен пастет хомогенен, а след това равномерен върху пощенска кутия с глоби.	45-5 5	Дур/крехък д	10-18
Фей де Брюксел	Чисти листа без коренища	50-5 5	Крехко	8-30
Чоу-фле твой	Cuit à la vapeur douce, купе	50-5 5	Трудно	6-16

Селери	Купони от 7 транша мм д'епейсър	50-5 5	Крехко	6-14
Сибуле Д китайска	купер	50-5 5	Крехко	6-10
Боли	Пеле и Транше	50-5 5	Крехко	6-16
пудра ноар	целия	65-7 0	Крехко	8-14
Ойньон	транш	50-5 5	Крехко	8-14
Поис	Медальон за изпаряване 3 5 минути	65-7 0	Крехко	8-14
Епинар	Да се изпари точно както е qu'il soit flétri	50-5 5	Крехко	6-16
Аспердж	След измиване, разчистване 25 мм парчета	50-5 5	Крустил мравка	4-6
Бетерав Д	Изпаряване, оставяне refroidir, retirer les racines et глави; купувам 25 мм парчета	50-5 5	Крустил мравка	9-12
Бетерав Д	Оттегли се от горния диван от 10 мм, пелез-ла-де préférence soigneusement, puis coupez-la en tranches от 5 мм.	50-5 5	Дукс	9-12
Броколи	Отворете получателя, направено bouillir jusqu'à ce que le tout soit tendre, puis couze en	50-5 5	Крустил мравка	10-14

	парчета от 10 мм.			
Чоу	Измийте и разглобете ленти с дължина 3 мм.	50-5 5	Крустил мравка	8-11
Морков	Избягвайте крайностите и разбий кожата. Разбий кожата изпарявам и купи на 3 транша мм д'епейсер.	50-5 5	Гъвкав	7-11
Маис	Отделете царевичните зърна de l'épi et étalez-les sur la пощенски лист.	50-5 5	Крустил мравка	7-10
Конком бре	Измиване и рязане са от 3 мм.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Патладжан д	Измиване и кора, купуване траншовете от 6 мм	50-5 5	Гъвкав	4-8
Шампиг не	Измиване и намаляване на траншовете от 8 мм.	50-5 5	Гъвкав	4-7
Радис	Фротър и бяло до изпаряване (ако е необходимо) и купуване на траншовете от 8 мм.	50-5 5	Супъл/ Гъвкав	7-11
пимент	Laver et retirer les graines et белите партита. Купер в ленти или в рондели с дължина 6 мм.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Пом земя	Измий и обели. Почисти по висулка за вейпър 4 до 6 минути наоколо, точно както е	50-5 5	Крустил мравка/мишица	7-13

	qu'ils soient tendres. Купър на траншове от 6 мм.			
Ситруй	Измиване и намаляване на траншове от 6 мм	50-5 5	Гъвкав	10-14
Домат	След измиване, разчистване рондели от 6 мм.	50-5 5	Гъвкав	10-14
Скуош	Измиване и намаляване на траншове от 5 мм.	50-5 5	Крустил мравка	7-11
Картофи сладък	Измий и обели. Почисти по висулка за вейпър 4 до 6 минути. Купър ен траншове от 6 мм.	50-5 5	Крустил мравка/мишица	7-13

2.4 Pretraitement des aliments tels que la viande et le poisson :

2.41 Viande maigre (sans gras ni huile) : Il est recommandé de faire mariner la viande avant de la sécher afin de préserver sa saveur naturelle et de la rendre tendre. Le sel est **незаменим** à la marinade pour absorber l'humidité de la viande et la garder fraîche. Съставки на марината : 125 ml de pâte de haricots ; 1 gousse d'ail écrasée ; 2 куйлера à soupe de cassonade ; 2 cuillères à soupe de ketchup ; 125 мл сос Уорчестършир ; 7,5 ml de sel ; 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon ; 1/2 cuillère à café de poivre. Mélangez tous les ingrédients. Coupez la viande en petits cubes et placez-la dans la machine.

2.42 Viandes de volaille : Toutes les viandes de volaille doivent être cuites avant d'être séchées. La cuisson à la vapeur ou au gril est **за предпочитане**.

2. 4 3 Poisson : Il est recommandé de le cuire à la vapeur ou de le rôtir avant de le sécher (cuire au four à 200 degrés pendant 20 минути).

Име храна	Спецификации съставки	Тем пера	Сек. щат	Времени/той уре
--------------	--------------------------	-------------	----------	--------------------

		тура °C		
Сакаде	Utilisez de la viande maigre pour éliminer autant de gras que possible, car le gras se dégrade avec le temps. Coupez en tranches de 6 mm d'épaisseur et placez-les sur l'étagère.	60-7 0	Гъвкав	7-8
Ноа и др. плодове секунди	Étalez uniformément sur la feuille à mailles	50-5 5	Дър / Крежко	8-14

2.5 Vanille et autres prétraitements : 2.51 Rincez et

secouez pour enlever l'excédent d'eau, puis retirez les feuilles abîmées. Étalez la vanille sans serrer sur l'étagère.

État sec Temps/he

Име храна	Specifications des ingrédients	Tem pérature °C		ype
Ванилия/той рбес	Étalez les ingrédients sans les empiler sur l'étagère.	40-5 0	Супъл / Крежко	8-12
Те парфюм	Étalez le thé parfumé en vrac sur l'étagère, sans l'empiler.	30-4 0	Гъвкав	10-18

С ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

1. Veuillez éteindre la machine avant de la nettoyer, débrancher la prise d'alimentation et vous assurer qu'elle est bien sèche avant la prochaine utilisation.

2. Veuillez retirer les accessoires en suivant la méthode de montage et de

démontage, et les nettoyer séparément.

3. Le produit doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.

4. Ne plongez pas l'hostie dans l'eau ou d'autres liquides, et ne la rincez под дръжката.

5. N'utilisez pas de javel ni de solutions/comprimés désinfectants химикали в този продукт.

6. N'utilisez pas de billes de fil d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides разяждащи вещества (tels que l'essence, l'acétone ou l'alcool) pour nettoyer le produit.

7. Après le nettoyage, séchez l'appareil et tous les accessoires.

8. Veuillez nettoyer les accessoires concernés après utilisation.

АНАЛИЗИРАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ НА COURANTS:

1. La machine à fruits secs ne fonctionne pas/ne chauffe pas ?

1.1 Проверка на наградата и корекцията на фиша на кабела за хранене свързани.

1.2 Проверка на интегрираността на хранителния кордон. S'il est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

2. Le voyant n'est pas allumé :

2.1 Y a-t-il une panne de courant ?

2.2 Le câble d'alimentation est-il branché dans une prise ? La prise de каква е тя, скъпа?

3. Бутонът не отговаря:

3.1 Verifier si le bouton central n'est pas enfoncé. -- Veuillez appuyer sur le централен бутон.

3.2 Présence de liquide sur la main ou le panneau. -- Veuillez essuyer le течност.

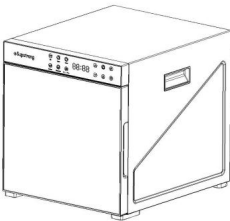
3.3 Portez-vous des gants aux mains ? -- Ne portez pas de gants. 4, affichage

«E1» ou «E3» : indique que le produit est défectueux, veuillez contacter le fabricant ou le point de maintenance concerné pour репарация.

Забелешка:

Si l'analyse du phénomène ci-dessus ne permet toujours pas d'éliminer le défaut, veuillez contacter le service de maintenance ou le concessionnaire de l'entreprise. Le démontage de la machine par du personnel non qualifié
забрана за ограничаване на достъпа.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Хранителен дехидратор	
Номер на продукта	FD-1018	
Номинално напрежение	120 V	220 V
Номинална честота	60 Hz	50 Hz
номинална сила	1000 W	
Размери (Д x Ш x В)	340*405*365 мм	
Изображение		

Détails des matériaux en contact avec les aliments :

Ce produit et les matériaux en contact avec les aliments sont conformes aux normes de sécurité alimentaire приложими.			
Име на парчето	Материал	Стандартен	
Сушени плата	SUS 304#	GB4806.7-2	

Пощенски лист	ПП	016	
възстановителният бек	ПП		
Условия за употреба: les pièces en acier inoxydable doivent être évitées en contact avec des substances киселинни укрепващи вещества.			

Съвети:

- En cas de modification du model ou des pièces, veuillez vous référer au produit réel sans préavis. Merci de votre compréhension.

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd

Адрес: Chambre 301, Bâtiment 5, n° 198, Huanshi West Road, Ville de Tangxia,
ville de Dongguan, провинция Гуангдонг 523000

Куриер: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

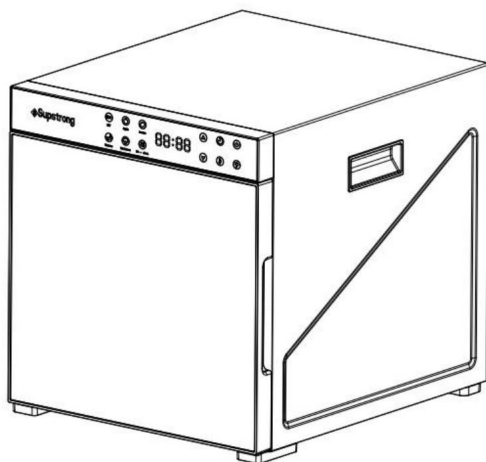
ДЕХИДРАТОР ЗА ЖИВОТНИ СМЕТИ

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- or Software-Updates informieren werden .



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

	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen
 	ПРАВИЛНО ИЗХОДСТВО Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Символ gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

ВИЧТИГ

Bitte lesen und verstehen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf; dieses Produkt ist nur für die Verwendung in Wohnungen oder ähnlichen Orten bestimmt.

Гефар:

Den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser abspülen.

Dieses Produkt ist nicht zum Trocknen flüssiger Lebensmittel geeignet.

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie гут ауф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, überprüfen

Sie bitte, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt und ob alle Komponenten korrekt installiert sind.

- Lassen Sie Kinder oder Personen mit geistigen Behinderungen dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt benutzen.

Dieses Produkt sollte auf einem stabilen Tisch verwendet werden, nicht auf einem schrägen oder mit einer Decke bedeckten Tisch.

- Wenn Sie das Gerät verlassen oder es längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.

- Nach dem ersten Einschalten kann ein Geruch auftreten. Bitte verwenden Sie das Gerät weiterhin, solange dies für Sie normal ist.

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, bedienen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen und stecken Sie ihn auch nicht ein oder heraus.

- Dieses Produkt ist nicht zum Trocknen flüssiger Lebensmittel geeignet.

- Verwenden Sie in diesem Produkt keine Bleichmittel oder chemischen Desinfektionsmittellösungen/-tabletten.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (wie Aceton oder Alkohol).

- Die längste ununterbrochene Nutzungsdauer sollte 72 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Trockners nicht zu verkürzen.

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder anderes Zubehör beschädigt ist.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder einer ähnlichen Abteilung ausgetauscht werden.

- Bitte verwenden Sie kein Zubehör oder Komponenten anderer Hersteller oder solcher, die nicht empfohlen werden.

Es ist verboten, das Netzkabel dieses Produkts in irgendeiner Weise zu verändern oder zu verlängern.

- Es ist verboten, dieses Produkt im Freien zu verwenden oder es für andere Zwecke zu verwenden.

Sämtliches Zubehör ist ausschließlich für die Verwendung mit diesem

Горееignet на продукта. Die Verwendung für andere Zwecke oder an anderen ähnlichen Produkten ist aus Sicherheitsgründen verboten.

Es ist verboten, am Netzkabel des Produkts zu reißen oder das Netzkabel in einem günstigen Winkel an einem Gegenstand zu befestigen.

- Nicht-Fachleuten ist es aus Sicherheitsgründen nicht gestattet, interne Демонтируеми щандове.

Es ist verboten, dieses Produkt zu bewegen, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist. Sie können es bei Bedarf ausschalten, den Netzstecker ziehen und es an einen geeigneten Ort stellen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Servicecenter oder ден Хендлер.

- Vor der Reinigung des Produkts muss zuerst der Netzstecker gezogen und das Gerät abgekühlt werden.

- Geben Sie keine Lebensmittel (einschließlich Wasser, Gewürze und Шпайзен) в ден Топф.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Heißluftauslassöffnung ein.

- Verwenden Sie niemals eine Mikrowelle, um andere Teile des Produkts затопляне.

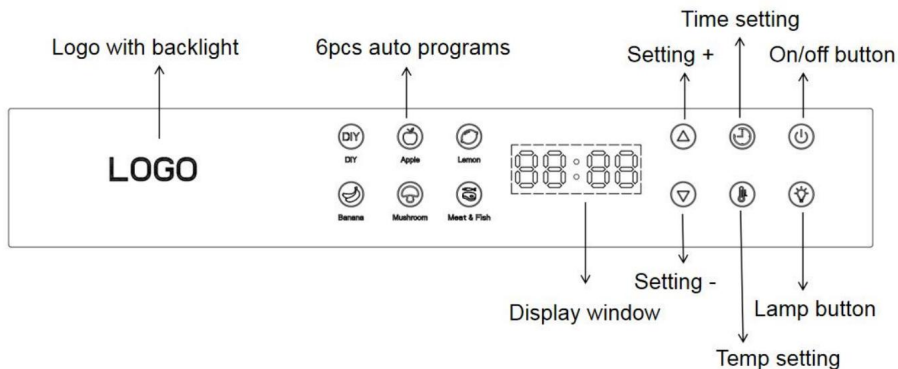
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Декларация за съответствие

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch durch Erwachsene in Innenräumen bestimmt und ist kein Spielzeug.

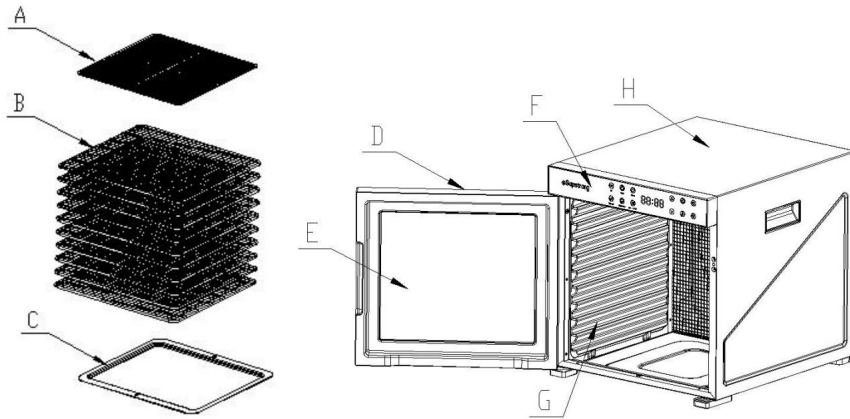
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Bedienfeld: Bedienung per Berührungstaste



Статия брой	Лайстунг	Моторлайст унг	Лампенл истънг	Хайцлайст унг	Изпълнителен директор Стандартен
ФД-10 18	120 V ~ 60 Hz /2 2 0V~50Hz умрете Гесамтлей ужилен 1000W	35 W 25 W	100 0 W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

ЗАХРАНВАНЕ И НАЧАЛО



- A. Netzgewebe: Es dient zum Aufbewahren kleiner Lebensmittel, die getrocknet und dehydriert werden müssen .
- B. Trockenschalen: Sie dienen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, die getrocknet und dehydriert werden müssen .
- C. Tropfschale: Dient dazu , die feinen Speisereste und den herabgetropften Saft der oberen Speiseschicht aufzufangen.
- D. Tür: Sie dient zum Abdichten des Auslasses von heißer Luft und der Luft отдолу.
- E. Glastür: Sie dient dazu, heiße Luft abzuhalten und den Zustand der Lebensmittel im Inneren zu beobachten.
- F. Bedienfeld: Dient zur Steuerung der Maschinenfunktionen.
- G. Seitenplatte: Sie dient zur Aufbewahrung der Lebensmittel, die auf dem Regal getrocknet und dehydriert werden müssen .
- H. Gehäuse : Хардуерен материал

EIN ZUBEHÖR-DEMONTAGEVERFAHREN

- A. Nehmen Sie die Maschine heraus .
- Б. Офне ди Тюр.
- C. Nehmen Sie die Trockenschalen oder das Trockennetz heraus.
- D. Stellen Sie die Trockenschalen (falls Sie ein Drahtgitter benötigen , legen Sie dieses bitte auf die leeren Schalen) wieder in die Maschine.

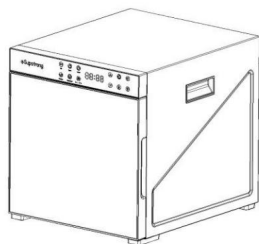
Е. Затваряне на вратата.

F. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

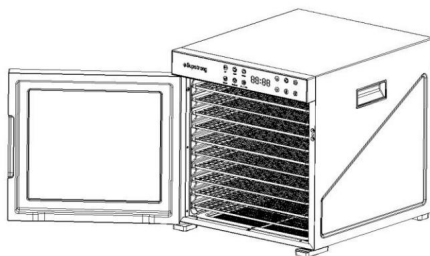
G. Bedienen Sie das Bedienfeld und wählen Sie die gewünschten

Функции отвъд.

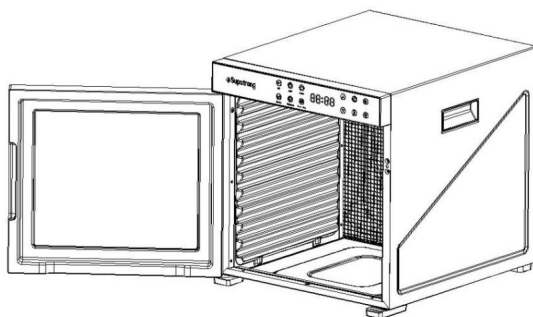
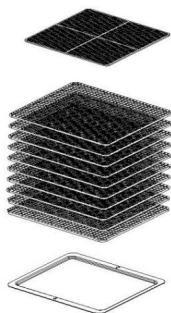
A.



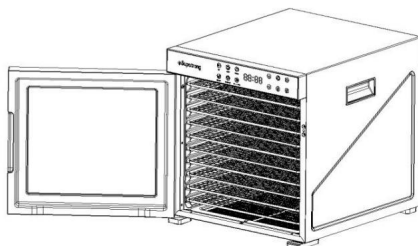
B.



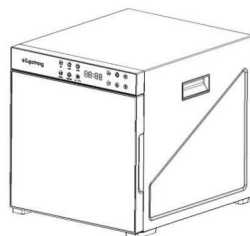
C.



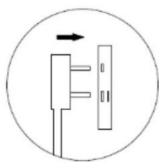
D.



E.



F.



G.



SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION:

1. Функция за изтичане:

1.1 Legen Sie die Lebensmittel auf das Backgitter, stellen Sie es in die Maschine und schließen Sie die Tür.

1.2 Einschalten des Netzteils Die

1.3 Drücken Sie den Netzschalter



1.4 Wählen Sie im Rezeptbereich das gewünschte Rezept aus. Klicken Sie einmal, um es auszuwählen, klicken Sie zweimal, um abzubrechen.

Abgebrochene Auswahlen können erneut vorgenommen werden.

1.5 Um die gewünschte Temperatur einzustellen, klicken Sie zuerst auf die



Вкыцете zur Aktivierung der Temperatureinstellung.

Кликнете върху „Си“

anschließend auf das obere Dreieck.



um die Temperature zu erhöhen,

und das untere Dreieck um die Temperatur zu senken. Джде Anpassung erhöht oder verringert die Temperature um 5 Grad.



1.6 Um die gewünschte Zeit einzustellen, klicken Sie zuerst auf die



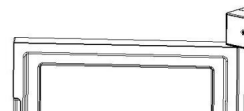
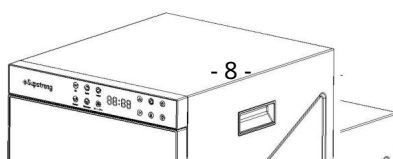
Schaltfläche zur Aktivierung der Zeiteinstellung.

Кликнете върху него

anschließend auf das obere Dreieck.



um die Zeit zu verlängern und



долния Дреер



um die Zeit zu verkürzen. Jede Anpassung fügt 30 Minuten hinzu oder subtrahiert sie.

1.7 Nach der Auswahl die Starttaste drücken die Maschine sich aufzuheizen.



Началото на старта

1.8 Die innere Lampe und ist unabhängig.



Kann jederzeit ein- und ausgeschaltet werden

2. Работа с жизнени ресурси:

2.1 Описание на функциите

Die auf dem Bedienfeld angezeigten Lebensmittel haben voreingestellte Trocknungszeiten und -temperaturen. Benutzer können diese jedoch nach нейните победи са допуснати.

Zusätzlich zu den Lebensmitteln auf dem Bedienfeld müssen Backzeit und Temperatur der übrigen Lebensmittel vom Benutzer eingestellt werden. Alternativ können Sie die unten angegebenen empfohlenen Backzeiten und -temperaturen verwenden. Der Benutzer kann die Backzeit und -temperatur auch je nach Bedarf anpassen.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Плодопроизводство:

2.21 Verdünnen Sie den Saft (1/4 Tasse Saft und 2 Tassen Wasser) und weichen Sie das zu trocknende Lebensmittel etwa 2 Minuten lang ein.

(Hinweis: Der Fruchtsaft wird auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmt, z.

B. Apfelsaft für getrocknete Äpfel.)

2.2.2 Табела zur Lebensmittelverarbeitung:

Лебенсми име на телефон	Съдържателни спецификации	Тем p°C	Трокене r Състояние	Време/Час д
Кайсия	Халбирени и ядра извлечено. С изсушените Страница до долу.	60-6 5	Вайх	18-20
Банан	Шейлен и в 3 мм диаметър Режещи шайби.	65-7 0	Кнусприг	12-14
Файге	Измиване, изпъване на петна и четири. С дер суха страница отдолу трокнен.	60-6 5	Вайх	18-20
Киви	Измийте и в 6 мм дебелина Режещи шайби	60-6 5	Вайх	8-11
Пфирзих	Измиване, миене, изпиране и халбиери или в Режещи шайби.	60-6 5	Вайх	8-17
Бирн	Измиване, изпиране, измиване и в кръга се срязва	60-6 5	Вайх	4-8
Ананас	Schälen Sie die Schale, entfernen Sie die Fasern und ден Керн. Срежи си мъртвите Решетка с диаметър 6 мм Шайбен.	60-6 5	Вайх	11-18
Р. Хюбарб	Измийте и на 25 мм дълги парчета, рязани	60-6 5	Вайх	6-10
Ердбере	Измийте и напълнете с 6 мм дебелина Режещи шайби	60-6 5	Вайх	7-15
Васерм Елоун	Шелен, в Шпалтен рязане и ядро извадено. С дебелина 10 мм	60-6 5	Вайх унд клебриг	8-10

	Скъсани парчета.			
Питая	Шейлен и в 3 мм диаметър Режещи шайби.	65-7 0	Кнусприг	10-14
Апфел	Измиване, изпиране, измиване и в кръга се срязва	60-6 5	Вайх	7-15

2.3 Vorbehandlung von Gemüse :

2. 3 1 Mit Dampf, kochendem Wasser oder Öl zubereiten. Empfohlen für grüne Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln.

2. 3 2 Das vorbereitete Gemüse etwa 3-5 Minuten in kochendem Wasser garen, abgießen und auf ein Regal stellen.

2. 3 3 Das Gemüse etwa 2 Minuten in Zitronensaft einweichen.

Лебенсџм име на елемент	Съдържателни спецификации	Тем р°C	Трокен състояние	Време/Зашеметяване де
Артишок ке	В широки ленти с дебелина 8 мм schneiden und etwa 10 Минути готвене.	50-5 5	зербрех лич	6-14
Легумин осен	Нарежете масата Stücke und dämpfen Sie sie, bis sie glasig und gleichmäßig ist. Verteilen Заклучи го нагоре финомашинен касетъчен апарат.	45-5 5	Харт/зер Бречлих	10-18
Росенко хлблат	Рейни листа без коренище	50-5 5	Цербрех лич	8-30
Блуменк охл	Свето унищожено, нарязано	50-5 5	Харт	6-16
Селери	7 мм димни пластини	50-5	Цербрех	6-14

	шнайден	5	лич	
китайски скъпа Шнитла уч	шнайден	50-5 5	Цербрех лич	6-10
Кноблаук ч	Сделка и в джобове парчета	50-5 5	Цербрех лич	6-16
Шварц ер Пфефер	общо	65-7 0	Цербрех лич	8-14
Цвибел	Шайбе	50-5 5	Цербрех лич	8-14
Ербсе	3-5 минути навлажняване	65-7 0	Цербрех лич	8-14
Спанак	Добре, ако си добре склад	50-5 5	Цербрех лич	6-16
Спаргел	След измиване на 25 мм големи парчета шнайден.	50-5 5	Кнусприг	4-6
Рюбе	Dämpfen, abkühlen lassen, Wurzeln und Köpfe извадени; с дебелина 25 мм Скъсани парчета.	50-5 5	Кнусприг	9-12
Роте Бете	Дължина на 10 мм извличам, най-добре го намирам големи кухни и пухкави в 5 мм дебели пластини шнайден.	50-5 5	Вайх	9-12
Броколи	Режещи и тежки кохен, дан в 10 мм	50-5 5	Кнусприг	10-14

	големи парчета се срязват.			
Кол	Измиване и дължина 3 мм Режещи ленти	50-5 5	Кнусприг	8-11
Кароте	Краят се разрязва и die Haut glatt rasieren. Sanft амортизиращи и с дебелина 3 мм Режещи шайби.	50-5 5	Гъвкав 7-Eleven	
Маис	Срежете си умират Майскърнер от Майсколбен и го завери на дем Гитертух.	50-5 5	Кнусприг	7-10
Гурке	Измиване и в 3 мм диаметър режете шайбите	50-5 5	Гъвкав	4-8
Патладжан д	Измиване и миене, в 6 мм Дике Шийбен шнайден	50-5 5	Гъвкав	4-8
Пилц	Измийте и напълнете с 8 мм дебелина Режещи шайби	50-5 5	Гъвкав	4-7
Ретих	Шрубен и водопади с влага bleichen, dann in 8 mm дике шлифовъчни плочи.	50-5 5	Вайх/ Гъвкав	7-Eleven
Чили	Изперете плодовете и отстранете ядрото и белите части. Режете с резба 6 мм дълги ленти или пръстени.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Kartoffel Waschen und schälen. Etwa 50-5 Knusprig				7-13

	4-6 минути навлажняване, до Те са тежки. В 6 мм дике шлифовани резци.	5	/weich	
Кюрбис	Измийте и напълнете с 6 мм дебелина Режещи шайби	50-5 5	Гъвкав	10-14
Домат	След пране в 6 мм големи ленти шнайден.	50-5 5	Гъвкав	10-14
Кетч ен	Измийте и нанесете в 5 мм дебелина Режещи шайби	50-5 5	Кнусприг 7-Eleven	
Сюскарто ffel	Измиване и миене. 4-6 Минутно амортизирано. В 6 мм дике шлифовани резци.	50-5 5	Кнусприг /weich	7-13

2.4 Vorbehandlung von Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch :

2. 4 1 Mageres Fleisch (ohne Fett- und Ölschicht): Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zart zu machen. Verwenden Sie beim Marinieren Salz, damit das Fleisch Wasser aufnimmt und frisch bleibt.

Марината: 125 ml Bohnenpaste; 1 zerdrückte Knoblauchzehe; 2 EL brauner Zucker; 2 EL Кетчуп; 125 мл сос Уорчестър; 5/4 TL Salz; 1/2 TL Zwiebelpulver; 1/2 TL Pfeffer. Alle Zutaten vermischen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in den Fleischwolf geben.

2. 4 2 Geflügelfleisch: Geflügelfleisch muss vor dem Trocknen unbedingt gerapт werden. Am besten eignet sich gedämpftes oder gegrilltes Fleisch.

2. 4 3 Fisch: Es wird empfohlen, den Fisch vor dem Trocknen zu dämpfen oder zu braten (im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen).

Лебенсџм име на елемент	Съдържателни спецификации	Тем р°C	Трокене р Състояние	Време/Зашеметяване де
----------------------------	---------------------------	------------	---------------------------	--------------------------

Рукати г	Verwenden Sie mageres Fleisch, um so viel Fett wie möglich zu entfernen, da Fett mit der Zeit verdirbt. В 6 мм дебели резби срежи и нанижи Царска легенда.	60-7 0	Гъвкав	7-8
Нюсе унд Трокенфр üchte	Gleichmäßig auf dem Netzgewebe verteilen .	50-5 5	Харт / Цербрех лич	8-14

2.5 Vanille und andere Vorbehandlungen : 2. 5 1 Spülen

Sie die Vanille ab, schütteln Sie überschüssiges Wasser ab und entfernen Sie verdorbene Blätter. Verteilen Sie die Vanille locker auf

dem Regal.

Лебенсми име на телефон	Съдържателни спецификации	Тем р°C	Троkene г Състояние	Време/Час д
Ванилия/Кр ойтер	Сравнете същностите шкафче auf dem Regal, anstatt sie zu stapeln.	40-5 0	Вайх / Цербрехл който	8-12
Дъфтендер Тейк	Сравнете кърпата шкафче auf dem Regal, stapeln Sie ihn nicht.	30-4 0	Гъвкав	10-18

ПОЧИСТВАНЕ И ОХРАНА:

1. Bitte schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen.

2. Bitte entnehmen Sie die Zubehöerteile entsprechend der Montage- und

Demontageanleitung und reinigen Sie sie separat.

3. Das Produkt sollte unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

4. Tauchen Sie die Host-Einheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie die Host-Einheit nicht unter fließendem Wasser ab.

5. Verwenden Sie in diesem Produkt keine Bleichmittel oder chemische Desinfektionsmittellösungen/-tabletten.

6. Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine Stahldrahtkugeln, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (wie Benzin, Aceton или Алкогол).

7. Trocknen Sie nach der Reinigung das Gerät und sämtliches Zubehör ab.

8. Bitte reinigen Sie die entsprechenden Zubehörteile nach Gebrauch зейтна.

АНАЛИЗ НА ГОЛЯМ ПРОБЛЕМ:

1. Die Trockenfrüchtemaschine funktioniert nicht/heizt nicht auf?

1.1 Prüfen Sie, ob die Steckdose und der Netzstecker ordnungsgemäß затворени са.

1.2 Prüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbaren Fachkräften ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

2. Die Anzeige ist nicht eingeschaltet:

2.1 Liegt ein Stromausfall vor?

2.2 Ist das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen? Ist die Steckdose изключен?

3. Die Schaltfläche reagiert nicht:

3.1 Prüfen Sie, ob die mittlere Taste gedrückt ist. – Bitte drücken Sie die среден вкус.

3.2 Falls sich Flüssigkeit an den Händen oder der Bedienoberfläche befindet: Bitte trocknen Sie die Flüssigkeit ab.

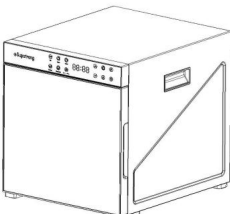
3.3 Tragen Sie Handschuhe an den Händen? -- Tragen Sie keine
Ръчни обувки.

4. Бележник "E1" или "E3" angezeigt: Dies bedeutet, dass das Produkt defekt
ист. Wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller oder die zuständige
Вартунгстеле.

Забележки:

Sollte die oben beschriebene Phänomenanalyse den Fehler immer noch
nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an die Wartungsstelle des
Unternehmens oder an einen Händler. Nicht-Fachpersonal darf umge
Maschine nicht auseinandernehmen.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Lebensmittel-Dörrgerät	
Номер на продукт	FD-1018	
Ненспанунг	120 V	2 2 0V
Ненчестонц	60 Hz	50 Hz
Неннлайстунг	100 0W	
Размери (Д x Ш x В)	340 x 405 x 365 мм	
Билд		

Angaben zu Materialien mit Lebensmittelkontakt :

Dieses Produkt und die Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen den einschlägigen	
--	--

Lebensmittelsicherheitsstandards.			
Детайлно обозначение	Материал	Стандартен	
Трокеншален	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Нецгевебе	ПП		
Тропфшале	ПП		
Anwendungsbedingungen: Edelstahlteile vor Contact mit силна тревога			

Съвети:

•Sollte der obige Inhalt aufgrund von Modell- oder Teileänderungen nicht mit dem tatsächlichen Produkt übereinstimmen, gilt ohne vorherige Ankündigung das tatsächliche Produkt. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd

Адрес: Zimmer 301, Gebäude 5, Nr. 198 Huanshi West Road, Stadt Tangxia, Stadt Dongguan, Provinz Guangdong 523000

Имейл: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

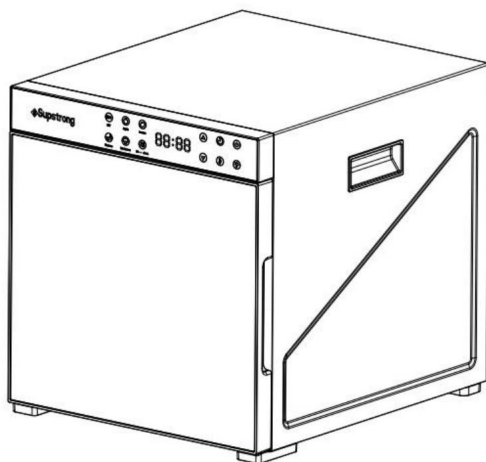
ДИЗИДРАТАТОР ЗА ХРАНА

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.



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

	Attenzione: solo per uso interno.
 	СМАЛТИМЕНТО КОРЕТО Този продукт е съобразен с всички разпоредби на Европейската директива 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ВАЖНО

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere e comprendere attentamente questo manuale di istruzioni e conservarlo in un luogo sicuro; questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso home o in luoghi simili.

Периколо:

Non immergere la base in acqua o in altri liquidi e non risciacquarla sotto l'acqua corrente.

Не се използва този продукт за събиране на течни храни.

Si prega di leggere attentamente e conservare bene le istruzioni

АВВЪРТЕНЗЕ

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione indicata sul prodotto corrisponda alla tensione di alimentazione locale e che tutti i componenti siano installati correttamente.

- Non permettere ai bambini o alle persone con disabilità intellettiva di използвайте този продукт без надзор на възрастен човек.
- Questo prodotto deve essere utilizzato su un tavolo stabile, non su un tavolo inclinato o coperto da una coperta.
- Quando si esce o non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Dopo la prima accensione, potrebbe esserci un odore; se non si tratta di un'anomalia, prega di continuare a utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate per evitare scosse elettriche.
- Не се използва този продукт за събиране на течни храни.
- Non utilizzare candeggina o soluzioni/comprese disinfettanti chimiche in този продукт.
- Non utilizzare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (ela ацетон или алкохол) за чист продукт.
- Il tempo massimo di utilizzo continuativo non deve superare le 72 ore последователни, per non compromettere la durata dell'asciugatrice.
- Non utilizzare questo prodotto se il cavo di alimentazione, la spina o altri аксесоарите са дребболии.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da tecnici specializzati del produttore, del suo reparto di assistenza o di reparti simili.
- Ако не използвате аксесоари или други компоненти на други производители produttori non raccomandati. È vietato modificare o allungare in qualsiasi modo il cavo di alimentazione di questo prodotto. - È vietato utilizzare questo prodotto all'aperto o per scopi diversi da quelli превизити.
- Tutti gli accessori sono adatti esclusivamente all'uso con questo prodotto. È vietato utilizzarli per altri scopi o su altri prodotti simili per evitare pericoli. - È vietato tirare il cavo di alimentazione del prodotto o fissarlo a un oggetto с английска сукка.
- Per evitare pericoli, ai non professionisti è vietato smontare i componenti

interni. È

vietato spostare questo prodotto quando è collegato alla rete elettrica. E

possibile spegnerlo quando necessario, scollegare la spina di alimentazione e spostarlo in un luogo adatto.

- In caso di domande, si prega di contattare il centro assistenza o il
разпродавач на кладенци.

- Prima di pulire il prodotto, è necessario scollegare la spina di
хранене и ласциарло рафредаре.

- Non appoggiare alcun alimento (inclusi acqua, condimenti e cibo) sulla
пентола

- Non inserire alcun oggetto nel foro di uscita dell'aria calda.

- Non utilizzare mai il forno a microonde per riscaldare altre parti del
продукт.

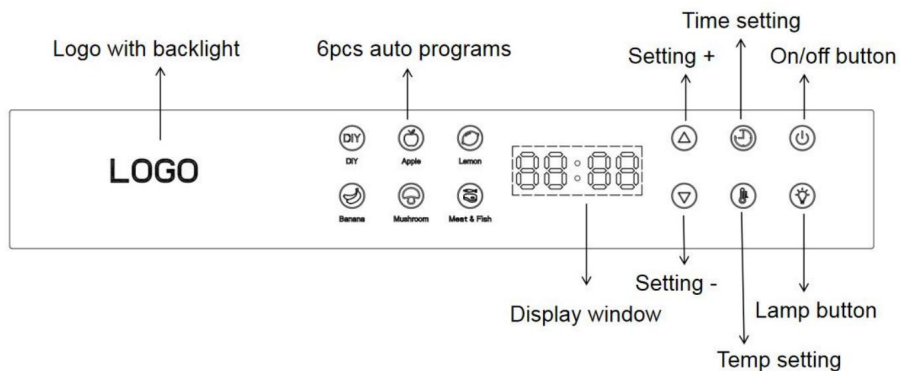
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. аз bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da деца без надзор.

ИЗЯВА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този продукт е произведен в съответствие със стандарта и норматива di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e в Канада. This dottotto è destination esclusivamente all'uso interno da parte di adulti e non è un giocattolo.

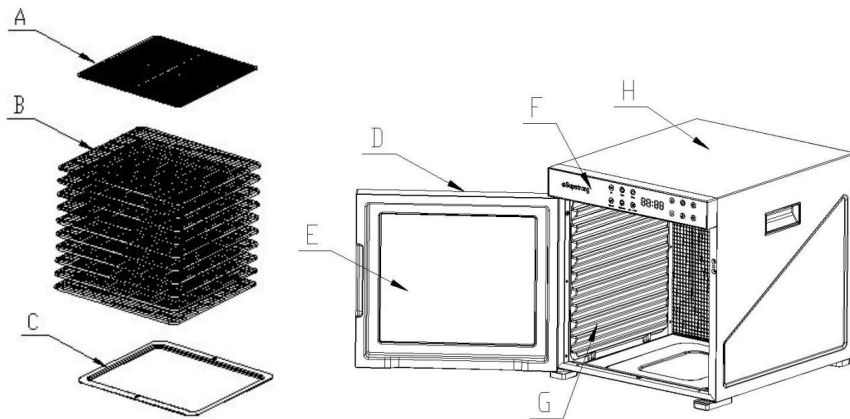
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Pannello di controllo: funzionamento tramite pulsanti a sfioramento



Статия на н.	Енергия	Потенца дел мотор	Потенца дела лампада	Потенца ди Рискалда менто	Стандартен есекутивно
ФД-10 18	120V~60H з /2 2 0V~50Hz Ла пълната сила 1000W	35W	25W 100 0W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 UL 1026 + CSSA C22.2 н. 64

АКСЕСОАРИ И ИЗПОЛЗВАНЕ



A. Foglio a rete: viene utilizzato per contenere piccoli alimenti che devono essere essiccati e disidratati .

B. Vassoi di essiccazione: Vengono utilizzati per contenere gli alimenti che devono essere essiccati e disidratati .

C. Vassoio raccogliogocce: utilizzato per raccogliere i residui e il succo caduto dallo strato superiore del cibo.

D. Sportello : Сервирайте a sigillare l'uscita dell'aria calda e dell'aria dal basso.

E. Porta in vetro: сервирайте bloccare l'aria calda ea osservare lo stato degli храна отвътре.

F. Pannello di controllo: utilizzato per controllare il funzionamento della машина.

G. Piatto laterale: viene utilizzato per riporre gli alimenti che devono essere essiccati e disidratati sullo scaffale .

H. Разпределение: Материален хардуер

UN METODO DI SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

A. Тира фуори ла машина.

B. Апри ла порта.

C. Estrarre i vassoi o la rete per l'asciugatura.

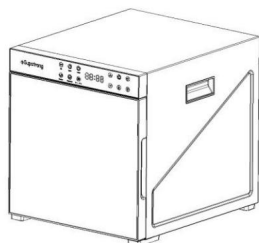
D. Rimettere i vassoi per l'essiccazione degli alimenti nella macchina (se è necessario utilizzare la rete metallica , posizzionarla sui vassoi vuoti) .

E. Затворете портата.

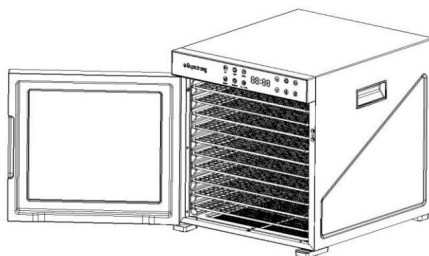
F. Inserire la spina nella presa .

G. Azionare il pannello di controllo e selezionare le funzioni

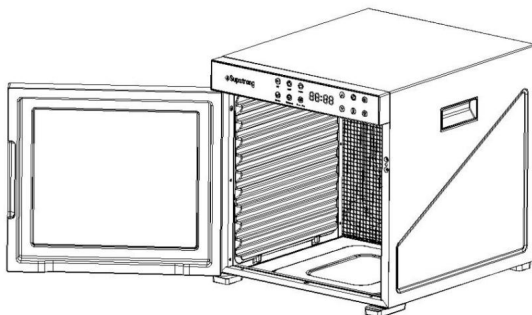
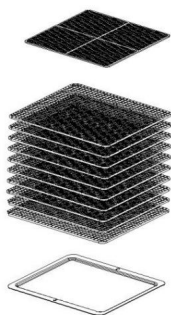
A.



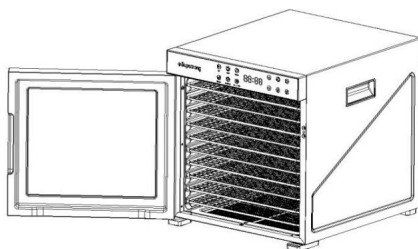
B.



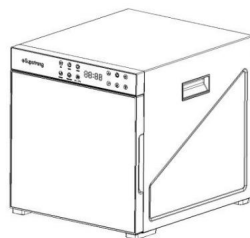
C.



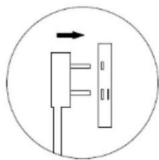
D.



E.



F.



G.



ЕЛАТЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗАБАВЛЕНИЕТО:

1. Функция на закрепването:

1.1 Mettere il cibo sulla griglia da forno e inserirla nell'apparecchio, quindi
затвори спорта.

1.2 Accensione dell'alimentatore .

1.3 Premere l'interruttore di alimentazione



1.4 Seleziona la ricetta desiderata nell'area delle ricette, fai clic una volta
per selezionarla, fai clic due volte per annullare, l'opzione annullata

съгласие за издигане на персонал.

1.5 Per regolare la temperatura desiderata, fare clic innanzitutto sul

pulsante di attivazione della regolazione della temperatura.



, петък

fai clic sul triangolo in alto



per aumentare la temperatura e il triangolo

inferiore per ridurre la temperatura. Ogni regolazione aumenterà o
намаляване с 5 градуса.

1.6 Per regolare l'orario desiderato, fare clic prima sul pulsante di

attivazione della regolazione dell'orario.



, quindi fai clic sul triangolo

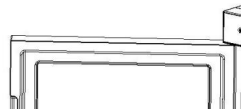
in alto per aumentare il tempo e il triangolo inferiore ridurre il tempo.



на



Ogni modifica aggiungerà или sottrarrà 30 минути.





1.7 Dopo la selezione, premere il pulsante Avvia macchina
inizierà a riscaldarsi.

за начало и



1.8 La lampada interna

momento ed è indipendente.

Può essere acceso e provvedo in qualsiasi

2. Трансформация на храната:

2.1 Descrizione della funzione

Il cibo sul pannello di controllo ha un tempo e una temperatura di asciugatura preimpostati. Tuttavia, gli utenti possono personalizzare il tempo e la temperatura di asciugatura in base alle proprie preferenze. Oltre agli alimenti visualizzati sul pannello di controllo, l'utente deve impostare il tempo e la temperatura di cottura degli altri alimenti, oppure può seguire i tempi e le temperature consigliati di seguito. L'utente può anche regolare tempi e temperature in base alle proprie esigenze.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2. 2 Pretrattamento della frutta :

2. 2 1 Diluite il succo (1/4 di tazza di succo e 2 tazze d'acqua) e immergete l'alimento da essicare за около 2 минути. (Забележка: il succo di frutta va abbinato all'alimento, ad esempio succo di mela per le mele essiccate).

2. 2 2 Tabella di trasformazione alimentare :

Ном дел цибо	Специфични съставки	Тем стр.°C	Стато секо	Темпо/или а
-----------------	---------------------	---------------	---------------	----------------

Албикока	Tagliare a metà e rimuovere i ночиоли. Tagliare a metà con il lato asciutto rivolto verso il бас	60-6 5	Морбидо	18-20
Банан	Sbucciare e tagliare a fette di 3 мм	65-7 0	Крокан д	12-14
Фицо	Измиване, мръсотия и талиаре в четири. Стиснете с него лато ашуто отзад на бас.	60-6 5	Морбидо	18-20
киви	Lavare e tagliare a fette di 6 мм	60-6 5	Морбидо	8-11
Песка	Lavare, sbucciare, togliere il торсоло и нарязване на метал фете	60-6 5	Морбидо	8-17
Пера	Измиване, изрязване на торса и sbucciare e tagliare a rondelle	60-6 5	Морбидо	4-8
Ананас	Сбучиаре, премятай частта fibrosa e togliere il torsolo. Режещи филийки с диаметър 6 мм.	60-6 5	Морбидо	11-18
Р. Хъбарб	Измиване и рязане на кайма 25 мм дължина.	60-6 5	Морбидо	6-10
Фрагола	Lavare e tagliare a fette di 6 мм	60-6 5	Морбидо	7-15
Ангурия	Sbucciare, tagliare a spicchi e полу-римуovere. Талиаре а парчета с диаметър 10 мм.	60-6 5	Морбидо д апичико така	8-10
Питая	Sbucciare e tagliare a fette di 3 мм	65-7 0	Крокан д	10-14
Мела	Измиване, изрязване на торса и sbucciare e tagliare a rondelle	60-6 5	Морбидо	7-15

2.3 Pretrattamento degli ortaggi :

2. 3 1 Trattare con vapore, acqua bollente o olio. Consigliato per legumi verdi, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate.

2. 3 2 Immergete le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti, scolatele e mettetele su uno scaffale.

2. 3 3 Потопете зеленината в сукко ди лимон за около 2 минути.

Ном дел Чибо	Специфични съставки	Тем стр.°C	Стато секо	Темпо/или а
Карчофо	Режещи ленти с диаметър 8 мм охладете за около 10 минути.	50-5 5	крехък	6-14
Легумин осе	Заличаване и изпаряване най-накрая, когато не се видях transparenti e uniformi, quindi щендерли на парчето мълчалив край.	45-5 5	Дуро/фра пъргав	10-18
Листа ди Брюксел	Чисти листа, без ризоми	50-5 5	Крехко	8-30
Каволфиор д	Кото деликатесен ал вейпоре, талято	50-5 5	Трудно	6-16
Sedano Tagliare fette spesse 7 mm		50-5 5	Крехко	6-14
ерба Чиполина китайски	талио	50-5 5	Крехко	6-10
Аглио	Пелато и афетато	50-5 5	Крехко	6-16
Пепе черно	интеро	65-7 0	Крехко	8-14
Чипола	фета	50-5	Крехко	8-14

		5		
Писело	Изпарете за 3-5 минути	65-70	Крехко	8-14
Спаначи	Cotto al vapore fino a diventare appassito	50-55	Крехко	6-16
Аспержи о	Dopo il lavaggio, tagliare a pezzi di 25 mm	50-55	Крокан д	4-6
Барбаби тола	Cuocere a vapore, lasciare raffreddare, eliminare radici e cime; tagliare a pezzi di 25 mm	50-55	Крокан д	9-12
Барбаби тола	Togliete la parte superiore di 10 mm, preferibilmente pelandola completamente, e poi tagliatela a fette di 5 mm.	50-55	Морбидо	9-12
Броколи	Tagliare a metà e lessare fino a quando non si ammorbidisce, quindi tagliare a pezzi di 10 mm.	50-55	Крокан д	10-14
Каволо	Lavare e tagliare a strisce lunghe 3 mm	50-55	Крокан д	8-11
Карота	Rifilare la parte superiore e inferiore e rasare completamente la pelle. Деликатни чаши vapore e tagliare a fette di 3 mm di spessore.	50-55	Гъвкав д	7-11
Маис	Tagliate i chicchi di mais dalla pannocchia e	50-55	Крокан д	7-10

	дистрибутори в мрежата Металика.			
Четриоло	Lavare e tagliare a fette di 3 mm	50-5 5	Гъвкав д	4-8
Меланза на	Lavare e sbucciare, tagliare a fette di 6 mm	50-5 5	Гъвкав д	4-8
Фунго	Lavare e tagliare a fette di 8 мм	50-5 5	Гъвкав д	4-7
Раванел о	Strofinare e candeggiare a vapore (se necessario) e tagliare a fette da 8 mm	50-5 5	Морбидо/ Гъвкав д	7-11
Пеперон чино	Измиване и почистване на полуфабрикати la parte bianca. Tagliare a strisce o anelli lunghi 6 mm.	50-5 5	Гъвкав д	4-8
Патата	Lavare e pelare. Cuocere a pore per circa 4-6 minute finché non si ammorbidiscono. Tagliare a fette di 6 mm.	50-5 5	Крокан е/болезнен о	7-13
Зука	Lavare e tagliare a fette di 6 мм	50-5 5	Гъвкав д	10-14
Помодор о	Dopo il lavaggio, tagliare a rondelle di 6 mm	50-5 5	Гъвкав д	10-14
Скиачи са	Lavare e tagliare a fette di 5 мм	50-5 5	Крокан д	7-11
сладки картофи	Lavare e pelare. Изпарете за 4-6 минути. Режещи филийки с диаметър 6 мм.	50-5 5	Крокан е/болезнен о	7-13

2. 4 Pretrattamento degli alimenti, come carne e pesce : 2. 4 1 Carne magra (senza grasso e strato oleoso): si consiglia di marinare la carne prima dell'essiccazione per preservarne il sapore naturale e renderla tenera. Il sale va aggiunto alla marinatura per favorire l'assorbimento dell'acqua e mantenerla fresca. Ingredienti standard per la marinatura: 1/2 tazza di pasta di fagioli; 1 spicchio d'aglio schiacciato; 2 cucchiaini di zucchero di canna; 2 кукии ди кетчуп; 1/2 таца ди салца Worcestershire; 5/4 di cucchiaino di sale; 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere; 1/2 кукиано ди пепе; mescolare tutti gli ingredienti. Tagliare la carne a cubetti e inserirla nell'apparecchio.

2. 4 2 Carne di pollame: tutta la carne di pollame deve essere cotta prima di essere essiccata. La cottura al vapore o alla griglia è la migliore.

2. 4 3 Pesce: si consiglia di cuocerlo al vapore o al forno prima di asciugarlo (cuocere in forno a 200 градуси за 20 минути).

Ном дел Чибо	Специфични съставки	Тем пера тура °C	Стато секо	Темпо/или а
Карне сека	Utilizzate carne magra per eliminare quanto più grasso possibile, poiché il grasso si deteriora nel tempo. Tagliare a fette spesse 6 mm e disporle sullo scaffale.	60-70	Гъвкав д	7-8
Ночи е плодове сека	Разпространявайте униформи сула рете.	50-55	Дуро / Крехко	8-14

2.5 Vaniglia e altri pretrattamenti :

2. 5 1 Sciacquare e scuotere per eliminare l'acqua in eccesso, quindi rimuovere le foglie rovinare. Distribuire la vaniglia in modo uniforme sul ripiano.

Ном дел цибо	Specifiche degli ingredienti Tem	пера тура °C	Стато секо	Темпо/или а
Ванилия/е рбе ароматичен д	Distribuisci gli ingredienti in неподреден начин на ухажване скелета, въвеждащи импилари	40-5 0	Морбидо / Крехко	8-12
Те профумат о	Distribuisci il tè aromatizzato in modo sparso sullo scaffale, senza impilarlo	30-4 0	Гъвкав	10-18

ПОЛИЗАЦИЯ И ПОДДРЪЖКА:

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo, scollegare la spina di alimentazione e assicurarsi che sia completamente asciutto prima del последователно използване.
2. Si prega di estrarre gli accessori seguendo la procedura di montaggio e smontaggio e di pulirli separatamente.
3. Il prodotto deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.
4. Non immergere l'ospite in acqua o altri liquidi e non risciacquarlo sotto il рубинето.
5. Non utilizzare candeggina o soluzioni/comprese disinfettanti chimiche в този продукт.
6. Non utilizzare sfere di filo d'acciaio, detergenti abrasivi or fluidi corrosivi (вземете бензин, ацетон или алкохол) за чист продукт.
7. Dopo la pulizia, asciugare l'unità principale e tutti gli accessori.
8. Si prega di pulire tempestivamente gli accessori pertinenti dopo l'uso.

КОМУНИ:

1. La macchina per la frutta secca non funziona/non riscalda?

1.1 Verificare che la presa e la spina del cavo di alimentazione siano

колежански коректно.

1.2 Verificare che il cavo di alimentazione sia integro. Se il cavo di

alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo reparto di assistenza o da personale specializzato per evitare pericoli.

2. L'indicatore non è acceso:

2.1 Проверявате ли кореспонденцията?

2.2 Il cavo di alimentazione è collegato a una presa? La presa di corrente è спестена?

3. Пулсирацията бутон не отговаря:

3.1 Verificare che il pulsante centrale non sia premuto. -- Премере ил

централен пулсиращ апарат.

3.2 Se è presente del liquido sulla mano or sul pannello. -- Asciugare il

течност.

3.3 Indossi i guanti? -- Non indossare i guanti.

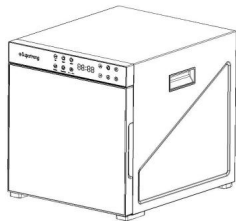
4. Visualizzazione di "E1" or "E3": indica che il prodotto è difettoso, rivolgersi al produttore or al centro di assistenza autorizzato per la репарацион.

Забележка:

Se, nonostante l'analisi dei fenomeni sopra descritti, il problema persiste, si prega di contattare il centro assistenza o il rivenditore autorizzato. E severamente vietato smontare la macchina a personale non qualificato.

Спецификация на продукта:

Име на продукта	Есикатор за храна	
Номер на продукта	FD-1018	
номинално напрежение	120V	2 2 0V
Честота на фило	60 Hz	50 Hz

Номинална сила	100 0W
Размери (Д x Ш x А)	340*405*365 мм
Представете си	

Dettagli sui materiali a contatto con gli alimenti :

Questo dottotto ei materiali a contatto con gli alimenti sono conformi alle norme di sicurezza alimentare уместни.			
Име на частта	Материали	Стандартен	
съд за подсушаване	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Мрежесто фолио	ПП		
Вашета Ракоглигоче	ПП		
Condizioni d'uso: le parti in acciaio inossidabile devono evitare il contatto con sostanze acide forti.			

Предложения:

•Qualora il contenuto di cui sopra non corrisponda al prodotto reale a causa di modifiche al modello o ai componenti, si prega di fare riferimento al prodotto reale senza preavviso. Grazie per la comprensione!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd

Индиризо: Строфа 301, Edificio 5, n. 198 Huanshi West Road,

Città di Tangxia, città di Dongguan, provincia del Guangdong 523000

Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

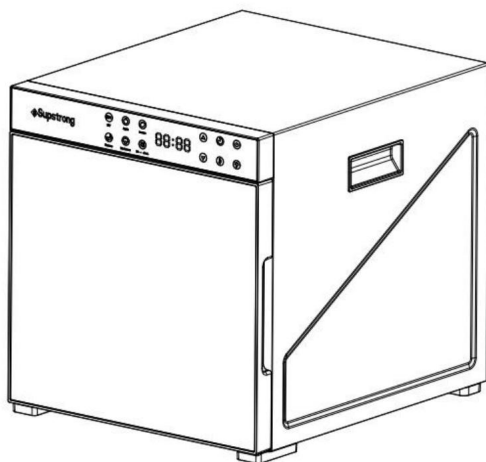
ХИДРАТАТОР НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Advertencia: Solo para uso en interiores.



ПРАВИЛНО ПРЕМАХВАНЕ

Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Union Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y електронни.

ВАЖНО

Antes de utilizar este producto, lea y comprenda atentamente este manual de instrucciones y guardelo en un lugar seguro; este producto solo debe utilizarse en hogares o lugares similares.

Пелигро:

No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido, y no la enjuague бахо ел грифо.

Този продукт не е полезен за получаване на хранителни продукти.

Por favor, lea atentamente y guarde bien las instrucciones.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje indicado en el producto coincida con el voltaje de la red eléctrica local y que todos los componentes estén instalados корекция.

- No permita que niños o personas con discapacidad intelectual utilicen este producto sin supervisión.

- Este producto debe utilizarse sobre una mesa estable, no sobre una mesa inclinada o cubierta con una manta.
 - Cuando salga de casa o no vaya a utilizar el aparato durante un periodo prolongado, asegúrese de desenchufarlo de la toma de corriente.
 - Tras el primer encendido, se percibe un olor; ако резултатът не е нормален, трябва да се използва след това.
 - No manipule ni conecte o desconecte el enchufe con las manos mojadas para evitar изтегляне на електрически.
 - Не се използва този продукт за получаване на течности за храна.
 - No utilice lejía ni soluciones/pastillas desinfectantes químicas en este продукт.
 - No utilice lana de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (като ацетон или алкохол) para limpiar el producto.
 - El tiempo máximo de uso continuo no debe exceder las 72 horas en cada ocasión, para no afectar la vida útil de la secadora.
 - No utilice este producto si el cable de alimentación, el enchufe u otros използвани аксесоари.
 - Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares.
 - Моля, няма полезни аксесоари и компоненти, произведени за други производители o por fabricantes que no estén recomendados.
 - Está prohibido modificar o alargar el cable de alimentación de este продукт от всякакъв начин.
 - Está prohibido utilizar este producto al aire libre o para otros fines.
- Todos los accesorios son aptos únicamente para el uso de este producto. Está prohibido utilizarlos para otros fines o en productos análogos para Евитар Риесгос.
- Está prohibido tirar del cable de alimentación del producto o atarlo a un objeto en un ángulo неблагоприятен.
 - Para evitar peligros, las personas no profesionales no tienen permitido desmontar ningún componente interno.
- Está prohibido mover este producto mientras esté enchufado. Пъед

apagarlo cuando sea necesario, desenchufarlo y trasladarlo a un lugar адекватно.

- Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el centro de servicio o el distribuidor correspondiente para obtener ayuda.

- Antes de limpiar el producto, primero debe desenchufarlo y dejar que se

освобождавам.

- Няма coloque ningún alimento (incluyendo agua, condimentos y други) в кацеролата.

- No introduzca ningún objeto en el orificio de salida del aire caliente.

- Nunca utilice un horno microondas para calentar ninguna otra parte del продукт.

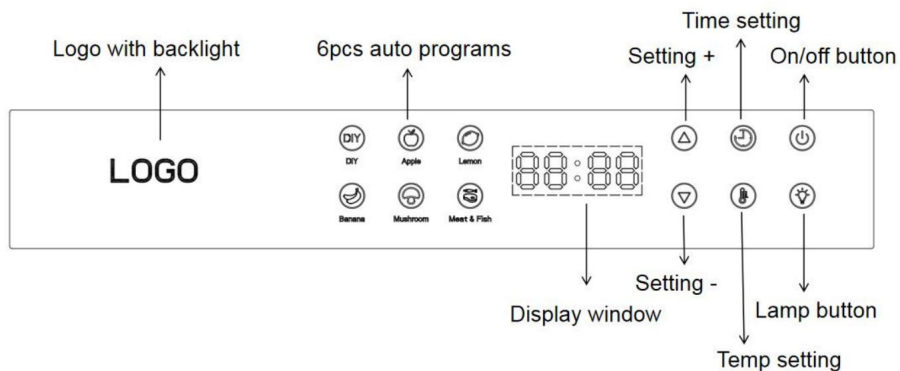
Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños надзор без грях.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Union Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Канада. Este producto es solo para uso en interiores por adultos y no es една джагичка.

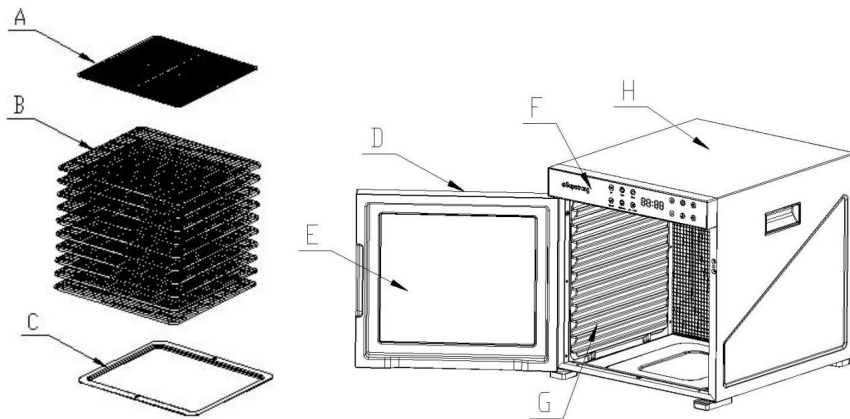
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Panel de control: funcionamiento mediante botones táctiles



Номер о де член о	Фуерса	Потенция дел мотор	Потенция де ла лампа	Потенция де калентам иенто	Изпълнителен стандарт
ФД-10 18	120V~60H з /2 2 0V~50Hz Ла пълната потенция е де 1000W	35W	25W 100 0W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 N.º 64

АКСЕСОАРИ И ИНСТРУКЦИИ



A. Malla: Se utiliza para contener alimentos pequeños que necesitan ser сухи и дехидратирани.

B. Bandejas de secado: Se utilizan para contener alimentos que necesitan са сухи и дехидратирани.

C. Bandeja de goteo: Se utiliza para contener los restos finos y el jugo que cae de la capa superior de los alimentos .

D. Puerta : Se utiliza para sellar la salida de aire caliente y aire inferior.

E. Puerta de cristal: Se utiliza para bloquear el aire caliente y observar el estado de los alimentos en el interior .

F. Панел за управление: Se utiliza para controlar el funcionamiento de la машина.

G . Странично място: Se utiliza para almacenar en el estante los alimentos que necesitan secarse y deshidratarse.

H. Carcasa: Материал на хардуера

MÉTODO DE DESMONTAJE DE ACCESORIOS

A. Запазете машината.

B. Отвори вратата.

C. Retire las bandejas de secado o la malla.

D. Vuelva a colocar las bandejas de secado de alimentos (si necesita usar малка ламина , colóquela sobre las bandejas vacías) en la

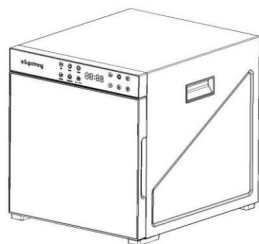
машина.

Е. Сiera ла puerta.

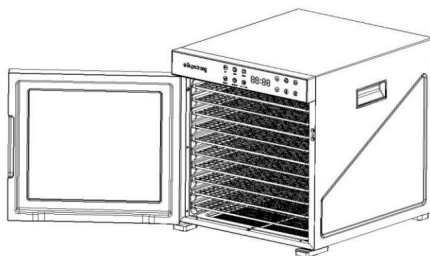
F. Inserte el enchufe en la toma de corriente.

G. Maneje el panel de control y seleccione las funciones.

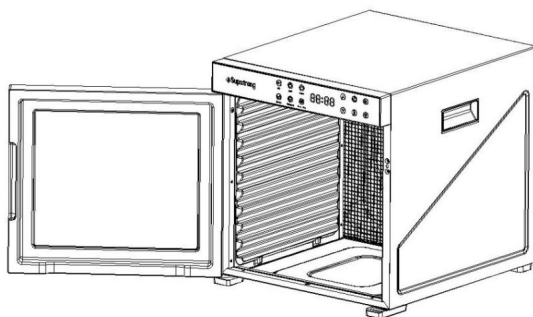
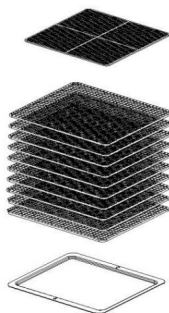
A.



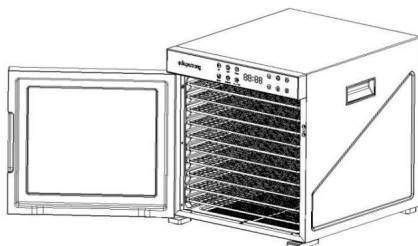
B.



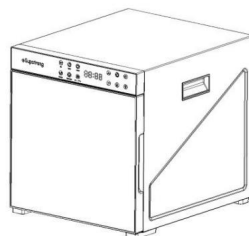
C.



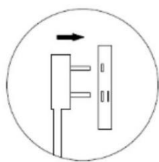
D.



E.



F.



G.



КАК ДА ИЗПОЛЗВАМ ФУНКЦИЯТА:

1. Суха функция:

1.1 Coloque la comida sobre la rejilla de horneado e introdúzcala en la máquina, която отваря вратата.

1.2 Encendido de la fuente de alimentación .

1.3 Pulse el interruptor de encendido 1.4



Seleccione la receta deseada en el área de recetas, haga clic una vez за избор, кликнете два пъти за отмяна, можете да изберете избор след анулиране.

1.5 Para ajustar la temperatura requerida, primero haga clic en el botón de

activación de ajuste de temperatura.



Luego, haz clic en el triángulo

превъзходен.



para aumentar la temperatura y el triángulo inferior



за намаляване на температурата. Cada ajuste aumentará o disminuirá 5 градус.

1.6 Para ajustar el tiempo requerido, primero haga clic en el botón de

activación de ajuste de tiempo.

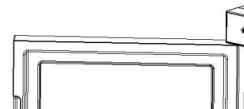


Luego, haz clic en el triángulo

превъзходящ. para aumentar el tiempo y el triángulo inferior reducir el tiempo. Cada ajuste añadirá o restará 30 minutos.



нара





1.7 Después de la selección, pulse el botón de Inicio. empezar, la máquina comenzará a calentarse.

Пара



1.8 La lámpara interior Se puede encender y apagar en cualquier момент и е независим.

2. Procesamiento de alimentos :

2.1 Описание на функцията

En el panel de control, los alimentos tienen un tiempo y una temperatura de secado preestablecidos. Sin embargo, los usuarios pueden personalizarlos según sus preferencias.

Además de los alimentos que aparecen en el panel de control, el usuario debe configurar el tiempo y la temperatura de cocción del resto de los alimentos, o bien puede hornearlos siguiendo el tiempo y la temperatura recomendados a continuación. El usuario también puede ajustar el tiempo y la temperatura según la situación real.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Преработка на плодове:

2.2.1 Diluya el jugo (1/4 de taza de jugo y 2 tazas de agua) y deje en remojo el alimento que se va a secar durante unos 2 minutos. (Забележка: Ел jugo de fruta se elige según el alimento; por ejemplo, jugo de manzana за седемдесет и пет минути).

2.2.2 Tabla de procesamiento de alimentos :

Номер дел храна	Спецификации на съставки	Тем p°C	Щат секо	Време/ч ора
Албарикок уе	Corta por la mitad y retira los хуесос. Кората за нулата със сухата повърхност, нанизана надолу.	60-6 5	Учтив	18-20
Банан	Pelar y cortar en rodajas de 3 мм.	65-7 0	Крухиенте	12-14
Хиго	Лавар, китар Лас Манчас и стържене в кутии. Сушене с сухата повърхност се издига надолу.	60-6 5	Учтив	18-20
Киви	Lavar y cortar en rodajas de 6 мм.	60-6 5	Учтив	8-11
Дуразно	Lavar, pelar, quitar el corazón и направи го за първи път родахас.	60-6 5	Учтив	8-17
Пера	Lavar, quitar el corazón, pelar и късмет при родажа.	60-6 5	Учтив	4-8
Пиня	Pelar, retirar la parte fibrosa y извадете ядрото. Извадете ядрото 6-милиметрови ролковидни ленти.	60-6 5	Учтив	11-18
Хюбарб	Lavar y cortar en trozos de 25 мм дължина.	60-6 5	Учтив	6-10
Фреза	Lavar y cortar en rodajas de 6 мм.	60-6 5	Учтив	7-15
Сандия	Pelar, cortar en gajos y quitar лас семилас. Cortar en trozos от 10 мм.	60-6 5	Учтив и пегахосо	8-10
Питая	Pelar y cortar en rodajas de 3 мм.	65-7 0	Крухиенте	10-14
Манзана	Lavar, quitar el corazón, pelar и късмет при родажа.	60-6 5	Учтив	7-15

2. 3 Pretratamiento de vegetales :

2. 3 1 Tratar con vapor, agua hirviendo o aceite. Recomendado al legumbres verdes, coliflor, brocoli, espárragos и patatas.

2. 3 2 Pon las verduras preparadas en agua hirviendo durante unos 3-5 минути, escúrrelas y colócalas en una estantería.

2. 3 3 Remoje las verduras en jugo de limón durante unos 2 minuteos.

Номер дел храна	Спецификации на съставки	Тем p°C	Щат секо	Време/ч ора
Алкачоф а	Кортар в ленти от 8 мм готви през 10 минути.	50-5 5	крехък	6-14
Легумин оси	Cortar и cocer al para hasta que estén translúcidas и униформи, удължител за един платон на последната малка дреха.	45-5 5	Твърдо/твърдо Гил	10-18
Хоха де Брюселас	Листата пурас син ризомас	50-5 5	Фрагил	8-30
Колифлор	Кокидо ал пара мек, кортадо	50-5 5	Дифицил	6-16
Апио	7 мм ребра на ролките грубо.	50-5 5	Фрагил	6-14
чеболино чино	кортар	50-5 5	Фрагил	6-10
Аджо	Пеладо и ребанадо	50-5 5	Фрагил	6-16
Пимиента негра	завършен	65-7 0	Фрагил	8-14

Чебола	ребанада	50-5 5	Фрагил	8-14
Гисанте	Готвене на пара за 3-5 минути минути.	65-7 0	Фрагил	8-14
Еспинака	Кокидо ал пара до маркиз	50-5 5	Фрагил	6-16
Еспарраг	След пране, корта в чучури от 25 мм.	50-5 5	Крухиенте	4-6
Ремолак ха	Cocer al vapor, enfriar, retirar las raíces y las kabези; кърти в тротоари 25 мм.	50-5 5	Крухиенте	9-12
Ремолак ха	Пенсионирайте се в надмощието си 10 мм, за предпочитане rélela bien, y luego córtela в релси от 5 мм.	50-5 5	Учтив	9-12
броколи	Обърнах и върхах дотук меко е, а след това хлътна в чучури от 10 мм.	50-5 5	Крухиенте	10-14
Реполо	Измиване и почистване в рамките на 3 дни мм де ларго.	50-5 5	Крухиенте	8-11
Занахори а	Запишете горната част и по-нисък и имам кожата си напълно. Готвене на пара учтив и добър ребанади от 3 мм grosor.	50-5 5	Гъвкав	7-11
Маиз	Кората на царевичните зърна мазорката и екстериора	50-5 5	Крухиенте	7-10

	за малката.			
Пепино	Пране и измиване при раждаж от 3 мм.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Беренджена	Измиване и пеларство, кортар ен 6-миллиметрови ролковидни ленти.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Шампинон	Измиване и почистване при родословни пътувания 8 мм.	50-5 5	Гъвкав	4-7
Рабано	Фротар и бланкеар с пара (ако е необходимо) дебелина на връзките от 8 мм.	50-5 5	Учтив/ гъвкав	7-11
Чили	Лавар и китарист лас семилас и белите части. Кортар на ленти или пръстени от 6 мм ларго.	50-5 5	Гъвкав	4-8
Татко	Миене и пелар. Кучене на месо пара трайност един 4-6 минути дотогава мързеливо. Кортар по време на родео 6 мм.	50-5 5	Крухиенте /учтив	7-13
Калабазата	Измиване и почистване при родословни пътувания 6 мм.	50-5 5	Гъвкав	10-14
Домат	След измиване, изрежете в 6-миллиметрови ролковидни ленти.	50-5 5	Гъвкав	10-14
Калабазата	Измиване и почистване при родео 5 мм.	50-5 5	Крухиенте	7-11
Батата	Миене и пелар. Кочинар ал пара за 4-6 минути. Въртящи се ролки от 6 мм.	50-5 5	Крухиенте /учтив	7-13

2. 4 Pretratamientos de alimentos como carne y pescado : 2. 4 1 Carne magra (sin grasa ni aceite): Se recomienda marinar la carne antes de secarla para mantener su sabor natural y que quede tierna. Se debe usar sal al marinar para ayudar a absorber el agua de la carne y mantenerla fresca. Ingredientes estándar para marinar: 1/2 taza de pasta de frijoles; 1 diente de ajo machacado; 2 cucharadas de azúcar morena; 2 cucharadas de ketchup; 1/2 taza de salsa Worcestershire; 5/4 cucharaditas de sal; 1/2 cucharadita de cebolla en polvo; 1/2 cucharadita de pimienta; mezclar todos los ingredientes anteriores. La carne se corta en cubos pequeños y se coloca en la máquina.

2. 4 2 Carne de ave: Toda la carne de ave debe cocinarse antes de secarla.

Lo mejor es cocinarla al vapor o a la parrilla.

2. 4 3 Pescado: Se recomienda cocinarlo al vapor o asarlo antes de secarlo (hornearlo a 200 grados durante 20 minutos).

Номер дел храна	Especificaciones de los ingredientes	Тем пера тура °C	Щат секо	Време/ч ора
Спазъм дико	Utilice carne magra para eliminar la mayor cantidad de grasa posible, ya que la grasa se deteriora con el tiempo. Cortar en rodajas de 6 mm de grosor y colocar en la estantería.	60-7 0	Гъвкав	7-8
Фруктос сушени зеленчуци и плодове дехидрат адас	Униформено външно пространство за малката.	50-5 5	Дуро / Фрагил	8-14

2. 5 Vainilla y otros pretratamientos :

2. 5 1 Enjuague y sacuda el exceso de agua, y retire las hojas dañadas.

Extienda la vainilla sin apretar sobre el estante.

Номер дел храна	Спецификации на съставки	Тем пера тура °C	Щат секо	Тиempo/хо ра
Ваинила/здравей ербас	Разширете безвредните съставки apretarlos sobre el estante en място за катерене.	40-5 0	Учитив / Фрагил	8-12
Те парфюмиран о	Extienda el té aromático sin apretar sobre el estante, no lo купчина.	30-4 0	Гъвкав	10-18

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

1. Apague la máquina antes de limpiarla, desenchufe el cable de alimentación y asegúrese de que esté seca antes del siguiente uso.
2. Моля, оттеглете los accesorios siguiendo el método de montaje y desmontaje, y límpielos por separado.
3. El producto debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.
4. No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifón.
5. No utilice lejía ni soluciones/pastillas desinfectantes químicas en este producto.
6. No utilice bolas de alambre de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (като бензин, ацетон или алкохол) para limpiar el producto.
7. Después de la limpieza, seque la unidad principal y todos los accesorios.
8. Limpie los accesorios respondientes a tiempo después de su uso.

ОБЩИНИ:

1. ¿La máquina de frutas deshidratadas no funciona/no calienta?

1.1 Compruebe que el enchufe y el cable de alimentación estén
правилно свързани.

1.2 Compruebe que el cable de alimentación esté intacto. Si el кабел де
alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su
departamento de mantenimiento o profesionales similares para evitar
пелигрос.

2. El indicador no está encendido:

2.1 ¿Hay un corte de energía?

2.2 ¿Está el cable de alimentación enchufado a una toma de corriente? ¿

Está la toma de corriente apagada?

3. Бутонът не отговаря:

3.1 Compruebe que el botón central no esté pulsado. -- Pulse el botón
централен.

3.2 Si hay líquido en la mano or en el panel. -- Por favor, seque el líquido.

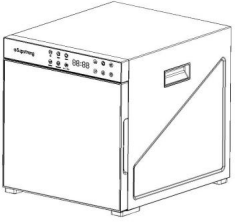
3.3 ¿Llevas guantes en las manos? -- Няма гаранции за употреба.

4. Показване на „Е1“ или „Е3“: показва, че продуктът е дефектен; diríjase al
fabricante o al punto de mantenimiento correspondiente para su
репарация.

Забележка:

Si tras el análisis del fenómeno descrito anteriormente aún no se puede
eliminar la avería, póngase en contacto con el servicio técnico o el
дистрибутор на фирмата. Está estrictamente prohibido que personal no
cualificado desmonte la máquina.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Хранителен дехидратор	
Номер на продукта	FD-1018	
Номинално напрежение	120V	220V
Номинална честота	60 Hz	50 Hz
Номинална мощност	1000W	
Tamaño (largo x ancho x alto)	340*405*365 mm	
Имиджън		

Detalles de los materiales en contacto con alimentos :

Este producto y los materiales en contacto con alimentos cumplen con las normas de seguridad alimentaria уместни.			
Номер на парчето	Материал	Естандар	
Сухи бандажи	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Ламина де мала	СТРАНИЦИ		
Бандеха де Готео	СТРАНИЦИ		
Condiciones de uso: las piezas de acero inoxidable deben evitar el contacto con sustancias ácidas fuertes.			

Consejos: •Si

el contenido anterior no coincide con el producto real debido a cambios en el modelo o las piezas, consulte el producto real sin previo aviso. ¡Gracias por su comprensión!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd. Направление:

Habitación 301, Edificio 5, No. 198 Huanshi West Road, Ciudad de Tangxia, ciudad de Dongguan, провинция Гуангдонг 523000

Електронна корекция: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

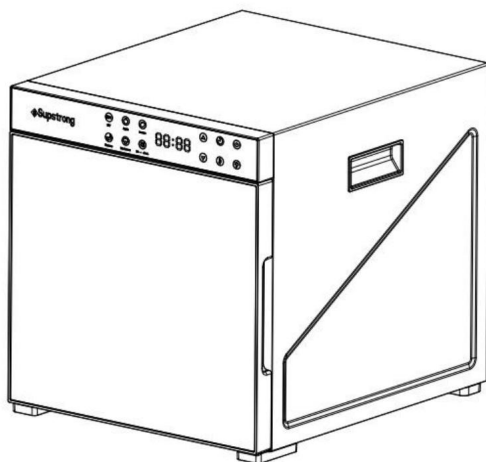
СЪСАРКА ДО ЖИВНОСТИ

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.



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

	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń
	ПРАВИЛНА УПОТРЕБА Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

ВАЖНИ

Przed użyciem produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w domach i podobnych miejscach. Niebezpieczeństwo:

Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.

Nie używaj tego produktu do suszenia płynnej żywności.

Proszę uważnie przeczytać i zachować instrukcję.

ОСТРЖЕНИЯ

- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na produkcie jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej i czy wszystkie komponenty zostały prawidłowo

инсталирани.

- Nie należy pozwalać dzieciom ani osobom z niepełnosprawnością intelektualną na korzystanie z tego produktu bez nadzoru.
- Produkt należy stosować na stabilnym stole, a nie na stole pochyłym lub с прикрытие.
- Jeśli wychodzisz z domu lub nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, pamiętaj o odłączeniu wtyczki zasilania od gniazdka.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia wyczuwalny jest zapach. Jeśli nie jest to niepokojące, należy kontynuować używanie urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy obsługiwać urządzenia ani podłączać i odłączać wtyczki zasilającej mokrymi rękami.
- Nie używaj tego produktu do suszenia płynnej żywności.
- W tym produkcie nie należy używać wybielaczy ani roztworów/tabletek dezynfekujących zawierających środki chemiczne.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać wełny stalowej, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani płynów żrących (takich jak ацетон или алкоголь).
- Maksymalny czas ciągłego użytkowania nie powinien przekraczać 72 godzin, aby nie wpłynąć na żywotność suszarki.
- Nie używaj tego produktu, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne аксесоари са зона за отпушване.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, jego wymiany powinni dokonać specjaliści producenta, jego dział konserwacji lub подобни діялы.
- Proszę nie używać akcesoriów i podzespołów innych producentów lub innych producentów, których stosowanie nie zalecane.
- Zabrania się jakiegokolwiek modyfikacji lub przedłużania przewodu засилващия този продукт.
- Zabrania się używania tego produktu na zewnątrz pomieszczeń lub używania go do innych celów.
- Wszystkie akcesoria są przeznaczone wyłącznie do użytku z tym produktem. Zabrania się ich używania do innych celów lub z innymi podobnymi produktami, aby uniknąć zagrożenia.

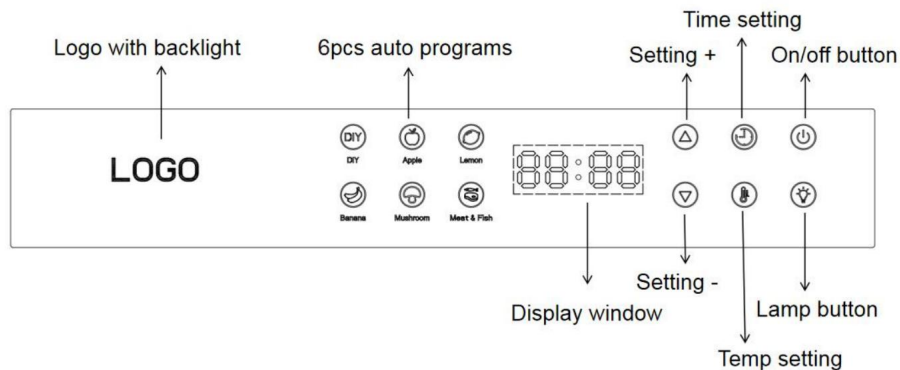
- Zabrania się ciągnięcia przewodu zasilającego produktu lub wiązania go pod niekorzystnym kątem do przedmiotu.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, osobom niebędącym profesjonalistami nie wolno demontować żadnych wewnętrznych podzespołów.
- Zabrania się przenoszenia produktu, gdy jest podłączony do zasilania. У разі потреби можна го wyłączyć, відłączyć од зasilання і перенести в отговорно място.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z odpowiednim centrum serwisowym lub sprzedawcą, aby uzyskać pomoc.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odłączyć go od zasilania i poczekać, aż ostygnie.
- Nie umieszczaj żadnej żywności (w tym wody, przypraw i jedzenia) na гарнку
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do otworu wylotowego gorącego поветша.
- Nigdy nie podgrzewaj żadnej innej części produktu w kuchence микрофаловой.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

ОБУЧЕНИЕ ЗА ЗНАНИЕТО

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Съединените щати и Канада. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń przez osoby dorosłe i nie jest zabawką.

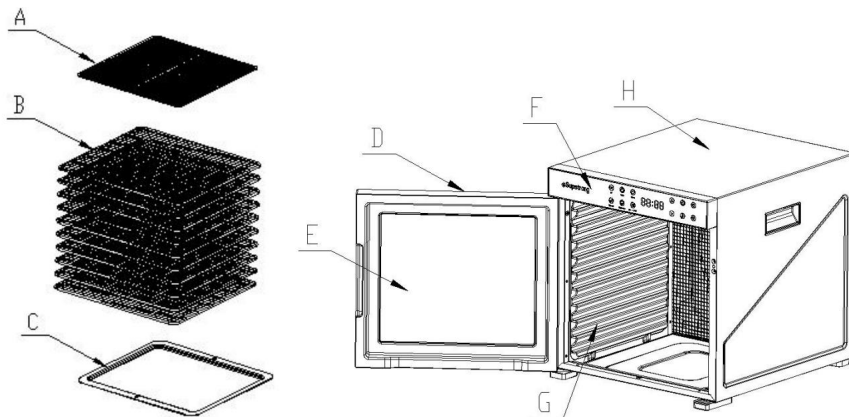
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Panel sterowania: obsługa za pomocą przycisków dotykowych



Номер позиции	Мок	Мок силника	Мок лампа	Мок Гжевча	Стандартен изпълнител
ФД-10 18	120 V~60 Hz /2 2 0V~50Hz Калковица мок уиноси 1000W	35 W 25 W	100 0 W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

АКСЕСОАРИ И ИНСТРУКЦИИ



A. Siatka: Służy do przechowywania małych produktów spożywczych, które wymagają wysuszenia i odwodnienia .

B. Tace suszące: Służą do przechowywania żywności, która wymaga извличане и одухотворяване.

C. Tacka ociekowa: Służy do podtrzymywania drobnych cząsteczek i soku от горната бойна езда.

D. Drzwi : Służą do zamknięcia wylotu gorącego powietrza i powietrza долного.

E. Drzwi szklane: Służą do blokowania gorącego powietrza i umożliwiają obserwację stanu żywności w środku .

F. Panel sterowania: Służy do sterowania pracą maszyny.

G. Talerz boczny: Służy do przechowywania na półce żywności, która wymaga wysuszenia i odwodnienia .

H. Obudowa: Materiał sprzątowy

МЕТОД НА ДЕМОНТАЖ НА АКЕСОАРИ

A. Ваймий машина.

Б. Отворж джъсти.

C. Wyjmij tacki do suszenia lub siatkę.

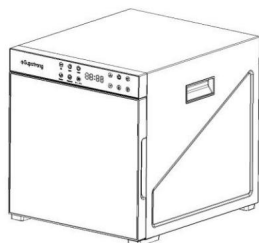
D. Włóż tacki do suszenia żywności (jeśli musisz użyć siatki , połóż ją na pustych tackach) z powrotem do urządzenia.

E. Замъкният държав.

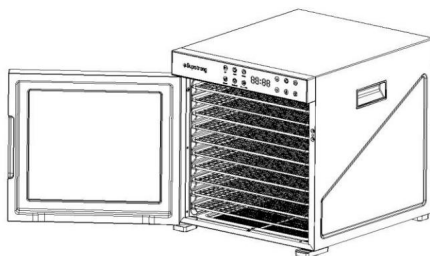
F. Włóż wtyczkę do gniazdka .

G. Obsługa panelu sterowania i wybór funkcji

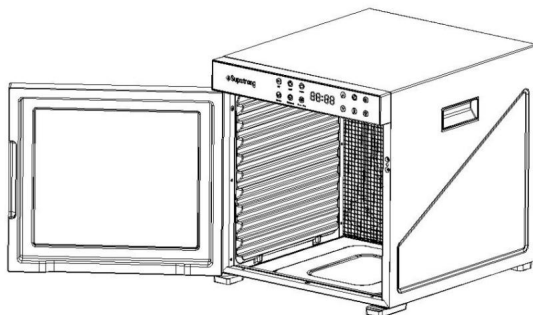
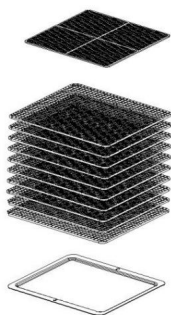
A.



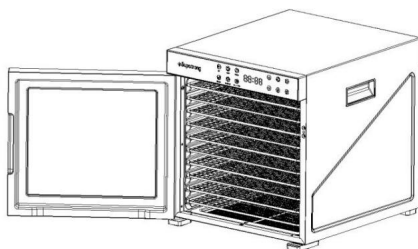
B.



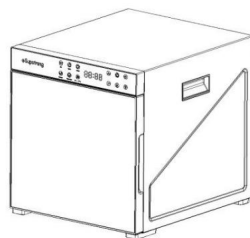
C.



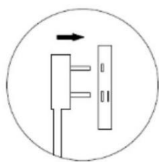
D.



E.



F.



G.



ЯК КОРИЗИСТАЧ С ФУНКЦИИ:

1. Функция за суспендиране:

1.1 Umieść żywność na siatce do pieczenia i włóż ją do urządzenia, zamknij drzwiczki.

1.2 Включване на захранване.

1.3 Naciśnij włącznik zasilania 1.4



Wybierz żądany przepis w obszarze przepisów, clicknij raz, aby wybrać, kliknij dwa razy, aby anulować, anuluj można wybrać ponownie.

1.5 Aby ustawić wymaganą temperaturę, najpierw clicknij przycisk aktywacji



регулиране на температурата

, a następnie kliknij górny trójkąt



аби

zwiększyć temperaturę i dolny trójkąt Aby obniżyć temperaturę.



Każda regulacja zwiększy lub zmniejszy temperaturę o 5 stopni.

1.6 Aby ustawić wymagany czas, najpierw clicknij przycisk aktywacji



регулация на часа

, a następnie kliknij górny trójkąt



да се издължа

час i dolny trójkąt



aby skrócić czas. Każda zmiana wydłuży lub

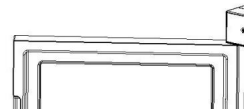
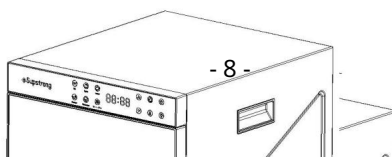
skróci czas o 30 минuty.

1.7 Po dokonaniu wyboru naciśnij przycisk Start maszyna zacznie



Аби Урухомич, а

się nagrzewać.





1.8 Lampa wewnętrzna
momentencie i jest niezależny.

można włączać i wyłączać w dowolnym

2. Przetwórstwo spożywcze : 2.1

Opis funkcji

Żywność na panelu sterowania ma wstępnie ustawiony czas i temperaturę suszenia. Użytkownicy mogą jednak dostosować czas i temperaturę suszenia do swoich preferencji.

Oprócz żywności na panelu sterowania, użytkownik musi ustawić czas pieczenia i temperaturę reszty żywności lub można piec zgodnie z zalecanym czasem i temperaturą podanymi poniżej. Użytkownik może również dostosować czas i temperaturę do aktualnej sytuacji.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2 . 2 Wstępna obróbka owoców : 2 . 2 1

Rozcieńcz sok (1/4 szklanki soku i 2 szklanki wody) i namocz suszone produkty przez około 2 минуты. (Uwaga: Sok owocowy należy łączyć z produktami spożywczymi, np. sok jabłkowy z suszonymi jabłkami).

2 . 2 2 Stół do przetwarzania żywności :

Назва животно	Спецификация на складови изделия	Тем пера тура °C	Стан сух	Час/бог Зина
------------------	----------------------------------	---------------------------	-------------	-----------------

Морела	Przekrój na pół i usuń pestki. Przekrój na pół suchą stroną до долу.	60-6 5	Миенки	18-20
Банан	Обичай и покривай с пластмаса дебелина 3 мм	65-7 0	Хрупянец у	12-14
Фига	Умой, usuń plamy i pokrój na цвятки. Такава страница дол.	60-6 5	Миенки	18-20
Киви	Умич и покрив с пластмаса дебелина 6 мм	60-6 5	Миенки	8-11
Бжоскви Ния	Умий, обиеж, усунь гнязда nasienne i pokrój na połówki луб мазилки	60-6 5	Миенки	8-17
Грушка	Умой, usuń gniazda nasienne, obierz i pokrój w kółka	60-6 5	Миенки	4-8
Ананас	Obierz, usuń włókna i usuń rdzeń. Pokrój na plasterki o дебелини 6 мм.	60-6 5	Миенки	11-18
Р. Хъбарб	Умуч і pokroić na kawałki o дължина 25 мм	60-6 5	Миенки	6-10
Трускау а	Умич и покрив с пластмаса дебелина 6 мм	60-6 5	Миенки	7-15
Арбуз	Обиер, покрив с цвятки и usuń pestki. Pokrój na kawałki или дебелини 10 мм.	60-6 5	Миенки и лепки	8-10
Питаджа	Обичай и покривай с пластмаса дебелина 3 мм	65-7 0	Хрупянец у	10-14
Ябълко	Умой, usuń gniazda nasienne, obierz i pokrój w kółka	60-6 5	Миенки	7-15

2.3 Wstępna obróbka warzyw :

2.3 1 Gotować na parze, wrzącą wodą lub olejem. Zalecane do zielonych roślin strączkowych, kalafiora, brokułów, szparagów i

Земняков.

2.3 2 Przygotowane warzywa zalej wrzątkiem i gotuj przez około 3-5 minut, odcedź i odstaw na kratkę.

2. 3 3 Namocz warzywa w soku z cytryny przez około 2 minute.

Назва животно	Спецификация на складови изделия	Тем пера тура °C	Стан сух	Час/бог Зина
Карчоx	Pokrój na paski o grubości 8 мм и го стигам през около 10 минута.	50-5 5	кручи	6-14
Легумин osae	Покрий и спи, дори и маса бедзе презрочиста и jednolita, a następnie rozłóż na дребната секция.	45-5 5	Тварди/к ръчи	10-18
Лищ Брюксел ки	Чисти листа без клаузи	50-5 5	Кручи	8-30
Kalafior Gotowane na parze, krojone		50-5 5	Трудни	6-16
Селер	Pokrój na plastry o grubości 7 мм	50-5 5	Кручи	6-14
Шчипио рек китайски	цел	50-5 5	Кручи	6-10
Чоснек	Обране и покриве w пластирки	50-5 5	Кручи	6-16
Чарни пиепрж	кали	65-7 0	Кручи	8-14

Себула	гипсerek	50-5 5	Кручи	8-14
Грох	Gotować na parze przez 3-5 минути	65-7 0	Кручи	8-14
Шпинак	Gotowane na parze do zwiędnięcia	50-5 5	Кручи	6-16
Аспержи нас	Po umyciu pokroić na kawałki o długości 25 mm	50-5 5	Хрупянц у	4-6
Бурача На 100г	Gotować na parze, ostudzić, usunąć korzenie i główki; pokroić na kawałki o długości 25 mm	50-5 5	Хрупянц у	9-12
Бурак	Odetnij górną część o grubości 10 mm, najlepiej dokładnie ją obierz, a następnie pokrój na plasterki или grubości 5 mm.	50-5 5	Миенки	9-12
Брокули	Rozciąć i ugotować do miękkości, pokroić na kawałki 10 mm	50-5 5	Хрупянц у	10-14
Капуста	Умък и покрой с паски или дългости 3 mm	50-5 5	Хрупянц у	8-11
Марчу	Przytnij górę i dół, a następnie ogol skórkę do czysta. Delikatnie ugotuj na parze i krój w plastry o grubości 3 mm.	50-5 5	Еластич На 100г	7-11
Кукуридж а	Wytnij ziarna kukurydzy z kolby i rozłóż je na siatce	50-5 5	Хрупянц у	7-10

Огорек	Умък и покррой с пластмаса или груби 3 mm	50-5 5	Еластичност на йорк	4-8
Баклажан	Умък, покритие и покритие с пластмаса или груби 6 mm	50-5 5	Еластич на йорк	4-8
Гжиб	Умък и покррой на мазилка или грубо 8 mm	50-5 5	Еластич на йорк	4-7
Ржодке wka	Wyszoruj i wybielaj parą (jeśli to konieczne) i pokrój na plastry o grubości 8 mm	50-5 5	Миенки/ Еластич на йорк	7-11
Червон и пиепрз	Umyj i usuń pestki oraz białe części. Покривка с паски за кръстове или дългости 6 mm.	50-5 5	Еластичност	4-8
Земняк	Umyj i obierz. Gotuj na parze przez około 4-6 minute, aż zmiękną. Покритие с пластмаса или груби 6 mm.	50-5 5	Хрупяц и/ или миенки Д	7-13
Диня	Пластмаса и пластмаса с дебелина 6 mm	50-5 5	Еластич на йорк	10-14
Помидор	Po umyciu pokroić na plasterki o średnicy 6 mm	50-5 5	Еластич на йорк	10-14
Здусич	Пластмаса и покритие с дебелина 5 mm	50-5 5	Хрупянец у	7-11
Батат	Umyj i obierz. Gotuj na parze przez 4-6 minute. Покритие на гипс или груби 6 mm.	50-5 5	Хрупяц и/ или миенки Д	7-13

2.4 Wstępna obróbka żywności, np. mięsa i ryb : 2.4 1 Chude mięso
(bez warstwy tłuszczu i oleju): Zaleca się

marynowanie mięsa przed suszeniem, aby zachować jego naturalny smak i delikatność. Do marynowania należy użyć soli, aby wchłonąć wodę z mięsa i zachować jego świeżość.

Standardowa marynata: ½ szklanki pasty z fasoli; 1 ząbek czosnku, rozgnieciony; 2 łyżki brązowego cukru; 2 лъжици кетчуп; ½ szklanki sosu Worcestershire; ¾ łyżeczki soli; ½ лъжички чебули с прошка; ½ łyżeczki pieprzu; wymieszać wszystkie powyższe składniki. Mięso pokroić w drobną kostkę i włożyć do maszyny.

2. 4 2 Mięso drobiowe: Wszystkie rodzaje mięsa drobiowego muszą być ugotowane przed suszeniem. Najlepiej sprawdza się gotowanie na parze lub grillowanie.

2. 4 3 Rybę: Przed suszeniem zaleca się ugotować ją na parze lub upiec (piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20 minut).

Назва животно	Спецификация на складови изделия	Тем пера тура °C	Стан сух	Час/бог Зина
Шарпан у	Уżywaj chudego mięsa, aby usunąć jak najwięcej tłuszczu, ponieważ tłuszcz z czasem ulega zniszczeniu. Pokrój na plastry o grubości 6 mm и umieść na połce	60-7 0	Еластичност	7-8
Ожехи і сузона Овоце	Разгъване на равни части сиатце	50-5 5	Тварди / Кручи	8-14

2.5 Wanilia i inne preparaty wstępne : 2.5 1 Opłucz i

strząśnij nadmiar wody, usuń zepsute listki. Rozłóż wanilię luźno na połce.

Назва животно	Спецификации на складови помещения	Тем пера тура	Стан Сучи	Час/бог Зина
------------------	------------------------------------	---------------------	--------------	-----------------

		°C		
Ванилия/зи ола	Rozłóż składniki luźno na полицията замества клаузата Варствами	40-5 0	Миенки / Кручи	8-12
Хербата Запачо уа	Разслож пахнаца билка luźno na półce, nie układaj jej един на друг	30-4 0	Еластичност у	10-18

ЧИСТЕНЕ И КОНСЕРВАЦИЯ:

1. Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania i pozostaw do wyschnięcia przed kolejnym użyciem.
2. Wyjmij akcesoria zgodnie z metodą montażu i demontażu i wyczyść je отделелни.
3. Produkt należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu.
4. Nie zanurzaj hostii w wodzie ani innych płynach i nie płucz jej pod бeжанца вода.
5. W tym produkcie nie należy stosować wybielaczy ani roztworów/tabletek dezynfekujących na bazie środków chemicznych.
6. Do czyszczenia produktu nie należy używać kulek z drutu stalowego, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani płynów żrących (такъв бензин, ацетон или алкохол).
7. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć hosta i wszystkie akcesoria.
8. Po każdym użyciu należy regularnie czyścić akcesoria.

АНАЛИЗ НА ПРОБЛЕМА В ЧЕСТО ПОСТАВЯЩИ:

- 1 Maszyna do suszenia owoców nie działa/nie grzeje?

1.1 Sprawdź, czy gniazdo i wtyczka przewodu zasilającego są prawidłowo подлазоне.

1.2 Sprawdź, czy przewód zasilający jest nienaruszony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta,

jego dział konserwacji lub podobny fachowiec, aby uniknąć niebezpieczeńства.

2. Wskaźnik nie jest włączony:

2.1 Czy nastąpiła awaria zasilania?

2.2 Czy kabel zasilający jest podłączony do gniazdka? Czy gniazdkо електричеството е извадено?

3. Моля, не реагирайте:

3.1 Sprawdź, czy środkowy przycisk nie jest wciśnięty. -- Naciśnij środkowy прициск.

3.2 Czy na dłoni lub panelu znajduje się płyn. -- Należy wysuszyć płyn.

3.3 Czy nosisz rękawiczki? -- Nie zakładaj rękawiczek.

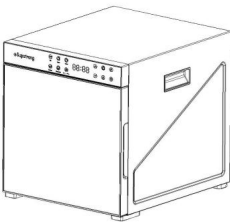
4, извеждане на „Е1” или „Е3”: признак, продуктът е wadliwy, следващ skontaktować się z producentem lub odpowiednim punktem serwisowym w celu przeprowadzenia konserwacji.

Забележка:

Jeśli powyższa analiza zjawiska nadal nie pozwala na wyeliminowanie usterki, należy skontaktować się z punktem serwisowym lub dealerem твърд. Osobom niebędącym profesjonalistami kategorycznie zabrania się демонтаж на машини.

Спецификация на продукта:

Nazwa продукти	Сужарка до животно	
Номер на продукта	FD-1018	
Знаменитост	120 V	2 2 0 V

Ченстотливост знаменова	6 0Hz	50Hz
Моц знаменова	100 0W	
Вимиари (дълги х големи х широки)	340*405*365 мм	
Снимки		

Szczegóły dotyczące materiałów przeznaczonych do kontaktu z

животностовие:

Ten produkt i materiały mające contact z żywnością są zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa			
животно			
Име на челото	Творживо	Стандартен	
Така до сусгенция	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Аркуш Сятки	ПП		
Тачка Очиекова	ПП		
Warunki użytkowania: części ze stali nierdzewnej należy unikać kontaktu z substancjami o silnym działaniu			
Квасов			

Поради:

•Jeśli powyższa treść jest niezgodna z rzeczywistym produktem ze względu na zmiany modelu lub części, prosimy o zapoznanie się z rzeczywistym produktem bez wcześniejszego powiadomienia. Prosimy o

разбиране!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd Адрес: Pokój 301,
Budynek 5, nr 198 Huanshi West Road, Miasto Tangxia, miasto Dongguan,
provincja Guangdong 523000 Адрес e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

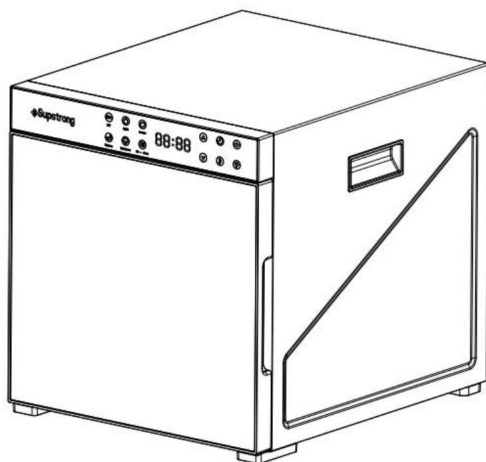
БУДСЕЛДРОГЕР

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



Това е първоначалното управление. Разберете всички инструкции за работа zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of софтуерни актуализации за продукта.



Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.
 	ПРАВИЛНО ПРЕВЪРШВАНЕ Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EO. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie освен moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en всички аксесоари са отбелязани с този символ. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en електронни устройства.

БЕЛАНГРИЙК

Lees en begrijp deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u dit product gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats; този продукт е подходящ bedoeld voor gebruik in woningen of vergelijkbare ruimtes.

Геваар:

Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen en spoel deze не под крана.

Gebruik dit product niet om vloeibare voedingsmiddelen te drogen.

Lees de instructies aandachtig door en bewaar ze goed.

ВААРШУВИНГЕН

- Controleer voordat u het product op de stroomvoorziening aansluit of de този продукт се предлага, обхващайки повече от локално местоположение netspanning en на всички компоненти са правилно инсталирани.

- Laat kinderen of personen met een verstandelijke beperking dit product niet zonder toezicht gebruiken.
 - Dit product dient op een stabiele tafel te worden gebruikt, niet op een schuine of met een deken bedekte tafel.
 - Wanneer u de apparaten verlaat of ze langere tijd niet gebruikt, vergeet dan niet de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Na het eerste inschakelen kan er een geur vrijkomen. Gebruik het apparaat gerust verder, tenzij dit abnormaal is.
 - Gebruik de stekker niet en steek deze niet in of uit het stopcontact met natte handen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Gebruik dit product niet om vloeibare voedingsmiddelen te drogen.
 - Gebruik geen bleekmiddel of chemische desinfectiemiddelen/tabletten in продукт на дит.
 - Gebruik geen staalwol, schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals ацетон на алкохол) om het product schoon te maken.
 - De langste ononderbroken gebruiksduur mag niet langer zijn dan 72 uur per keer, om de levensduur van de droger niet te beïnvloeden.
 - Gebruik dit product niet als het netsnoer, de stekker of andere аксесоарите са оградени.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door professionals van de fabrikant, de onderhoudsafdeling of een vergelijkbare afdeling.
 - Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of van fabrikanten die niet worden aanbevolen.
- Той е десет силни вербоден за този мрежов продукт за добре дошли manier dan ook te wijzigen of te verlengen.
- Het is verboden dit product buitenshuis te gebruiken of voor andere направете го да използвате.
- Alle accessoires zijn uitsluitend geschikt voor gebruik met dit product. Xet is verboden ze voor andere doeleinden of op andere soortgelijke producten te gebruiken om gevaar te voorkomen.
- Het is verboden om aan het netsnoer van het product te trekken of het netsnoer onder een gunstige hoek aan een voorwerp vast te binden.

Niet-professionals mogen geen interne onderdelen demonteren om gevaar

предварителни отговори.

Het is verboden dit product te verplaatsen wanneer het is aangesloten op het stroomnet. U kunt het indien nodig uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het naar een geschikte locatie verplaatsen.

- Als u vragen heeft, kunt u contact opnemen met het betreffende сервисен център на дилъра за помощ.

Voordat u het product schoonmaakt, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen en het laten afkoelen.

- Plaats geen voedsel (inclusief water, kruiden en eten) in de pan.

- Steek geen voorwerpen in de opening voor de heteluchtuitlaat.

- Gebruik de magnetron nooit om other denderdelen van het product te претопляне.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

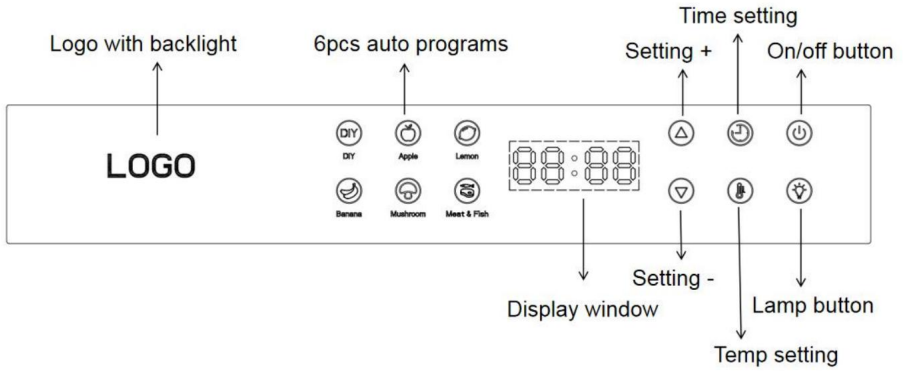
ИЗЧЕРПВАНЕ НА ПОВЕЧЕТАТА

Този продукт е препоръчан в над 10 години

veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europeanse Unie, het Verenigd Koninkrijk, Съединени щати в Канада. Този продукт е подходящ bedoeld voor gebruik binnenshuis door volwassenen en is geen играе се.

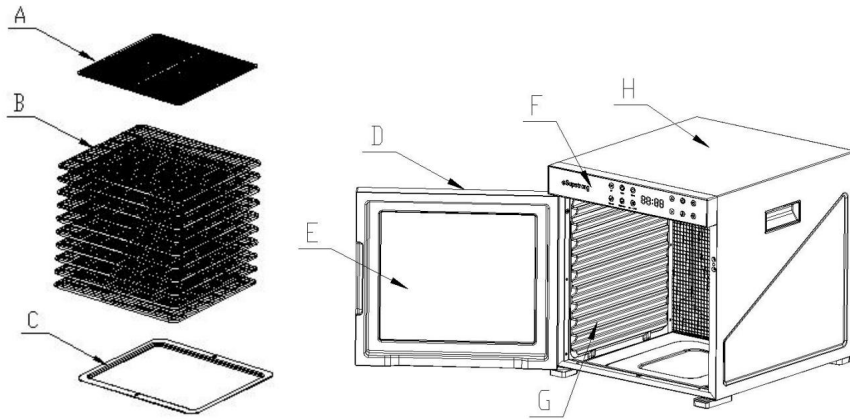
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Bedieningspaneel: bediening чрез aanraaktoetsen



Статия брой	Струм	Моторвър Моген	Лампа Моген	Верварми нгсверм оген	Извънредно стандартен
ФД-10 18	120V~60H 3 /2 2 0V~50Hz Общо Вермогенът е 1000W	35W	25W 100 0W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

А. АКЕСОАРИ И ИНСТРУКЦИИ



- A. Gaasdoek: Dit wordt gebruikt om kleine voedingsmiddelen in te
внимавайте die gedroogd en gedehydrateerd moeten worden .
- B. Droogrekken: Deze worden gebruikt om voedsel in te bewaren dat
gedroogd en gedehydrateerd moet worden .
- C. Lekbak: Wordt gebruikt om de fijne deeltjes en het sap van de bovenste
храна за вашия одих.
- D. Deur : Deze dient om de uitlaat van warme lucht en de lucht aan de
въпрос на затвора.
- E. Glazen deur: Deze dient om hete lucht buiten te houden en de toestand
van het voedsel binnenin te наблюдател .
- F. Bedieningspaneel: Wordt gebruikt om de werking van de machine te
регулиран .
- G. Zijplaat: Deze wordt gebruikt om voedsel dat gedroogd en
gedehydrateerd moet worden op een plank te bewaren .
- H. Behuizing : Хардуерен материал

EEN METHODE VOOR HET DEMONTEREN VAN АКСЕСОАРИ

- A. Изгоряла машина.
- Б. Отворете вратата.

C. Haal de droogrekken of het droognet eruit.

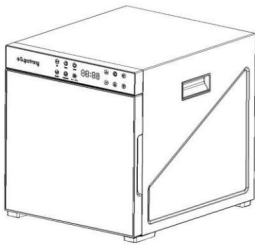
D. Plaats de droogrekken (als u een rooster nodig heeft , leg dit dan op de lege rekken) terug in het apparaat.

E. Затвори вратата.

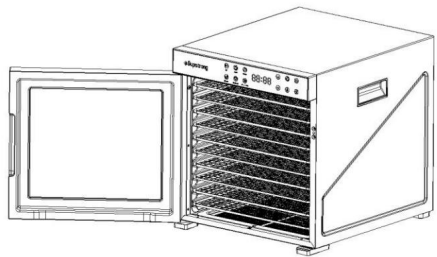
F. Steek de stekker in het stopcontact.

G. Bedien het bedieningspaneel en selecteer functies

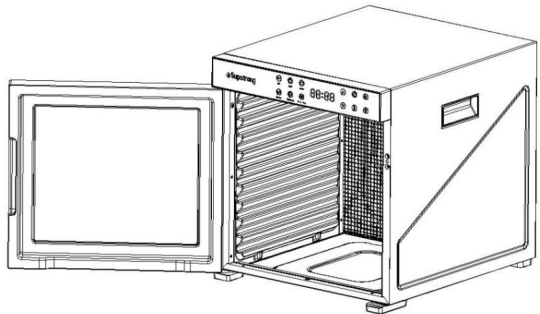
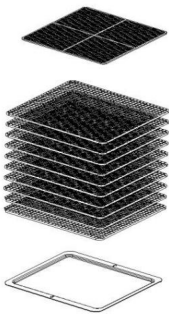
A.



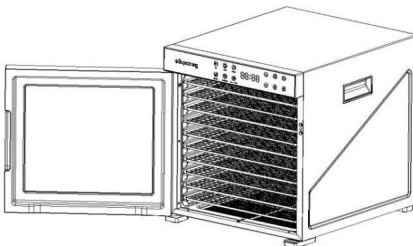
B.



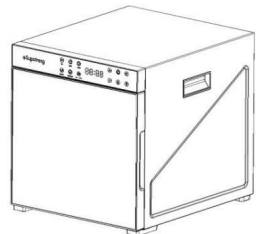
C.



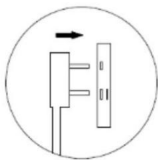
D.



E.



F.



G.



КАК ДА ГО УПОТРЕБИТЕ:

1. Функция на прага:

1.1 Plaats het voedsel op het bakrooster en zet het in de machine, sluit de дъор.

1.2 Включване на захранването.

1.3 Druk op de aan/uit-schakelaar 1.4



Selecteer het gewenste recept in het receptengebied, click één keer om te selecteren, click twee keer om te annuleren, annuleren kan opnieuw избрани думи.

1.5 Om de gewenste temperatuur in te stellen, click in eerst or de knop voor



het activeren van de temperatuurregeling.

Кликнете, за да продължите

бовенсте трихук.



om de temperatuur te verhogen, en de onderste

driehoek Om de temperatuur te verlagen. Elke aanpassing verhoogt na verlaagt de temperatuur met 5 graden.



1.6 Om de gewenste tijd aan te passen, щракнете върху първо копче за него



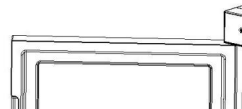
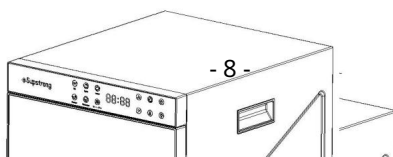
activeren van de tijdsaanpassing.

Щракнете върху vervolgens op de bovenste

дрихук.



om de tijd te verlengen, en de onderste driehoek





Om de tijd te verkorten. Elke aanpassing voegt 30 minute toe of пътуване от 30 минути.



1.7 За избор на печат върху бутон Start. machine

Откакто те започна, зал де

beginnen met verwarmen.



1.8 De binnenlamp en

Kan op elk moment worden in- en uitgeschakeld

is onafhankelijk.

2. Предоставяне на енергия:

2.1 Описание на функциите

Het voedsel op het bedieningspaneel heeft een vooraf ingestelde droogtijd en temperatuur. Gebruikers kunnen deze waarden echter naar eigen преди да влезете.

Naast het voedsel op het bedieningspaneel, moeten de baktijd en temperatuur van de overige gerechten door de gebruiker worden ingesteld.

U kunt ook bakken volgens de onderstaande aanbevolen tijd en temperatuur, of de tijd en temperatuur aanpassen aan de feitelijke situatie.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2.2 Преработка на плодове:

2. 2 1 Verdun het sap (1/4 копие сок на 2 копия вода) en laat het te drogen voedsel er ongeveer 2 minute in weken. (Нека op: het vruchtensap moet bij het voedsel passen, bijvoorbeeld appelsap voor gedroogde

обжалвания.)

2 . 2 2 Voedselverwerkingstabel :

Водселн аам	Спецификации на съставките	Тем р°C	Дроге щат	Време/час
Абрикос	Снимка на питието в кладницата изхвърляне на ями. Снийд де изпратете до кофата с де някои могат да бъдат полезни.	60-6 5	Захт	18-20
Банаан	Удари и се измъкни от него в плочки от 3 мм.	65-7 0	Крокант	12-14
Афбелдин г	Измиване, изхвърляне на прах en in vier stukken snijden. Мет от лекарството може да се възползва латен дроген.	60-6 5	Захт	18-20
Киви	Измиване и в басейни от 6 мм Снийден.	60-6 5	Захт	8-11
Перзик	Was de appels, schil ze, verwijder de kern en snijd ze между двадесет и четири години.	60-6 5	Захт	8-17
Връстник	Беше, беше kern en schil de fles, en snijd де флес в кръгове.	60-6 5	Захт	4-8
Ананас	Удар на гърлото, изхвърляне на връзки и ядрото. Снийд де изплаква се с плочки от 6 мм.	60-6 5	Захт	11-18
Р. Хъбарб	Измиване и замърсяване на 25 мм Снийден.	60-6	Захт	6-10
Аардбей	Измиване и в басейни от 6 мм Снийден.	5 60-6 5	Захт	7-15
Диня Оен	Удари, слезе от него части и загуби задници. Стъпка на партитата в парчета от 10 мм.	60-6 5	Захт ен плакериг	8-10

Питая	Удари и се измъкни от него в плочки от 3 мм.	65-70	Крокант	10-14
Апел	Беше, беше kern en schil de fles, en snijd де флес в кръгове.	60-65	Захт	7-15

2.3 Voorbehandeling van groenten :

2. 3 1 Behandel met stoom, kokend water of olie. Aanbevolen voor groene peulvruchten, bloemkool, broccoli, asperges en aardappelen.

2. 3 2 Kook de voorbereide groenten 3-5 минути в kokend вода, giet ze след това да се извадят.

2. 3 3 Laat de groenten ongeveer 2 minute weken in citroensap.

Водселн аам	Спецификации на съставките	Тем p°C	Дроге щат	Време/година
Артисйок	Снийд в репли от 8 мм и след 10 дни минути.	50-55	брейкба ар	6-14
Легумин osae	Скица на зеленчуци в парчета ен стоом зе тот зе превръзки на врати и приятен zijn, spreid ze vervolgens uit на финландска школа.	45-55	Твърд/бре екбар	10-18
Брюксел острие	Зуиверски бръсначи без ръкохватки Уортелстокен	50-55	Брийкба ар	8-30
Блумко ол	Захт е претенциозен, убеден	50-55	Мойлийк	6-16
Selderij	Snijd plakken van 7 mm dik.	50-55	Брийкба ар	6-14

китайски бислук	кихане	50-5 5	Брийкба ар	6-10
Нофлук	Гешилд и в пламъци убеден	50-5 5	Брийкба ар	6-16
Цвят пипер	гехил	65-7 0	Брийкба ар	8-14
—	плак	50-5 5	Брийкба ар	8-14
Ертут	Стоом gedurende 3-5 минута	65-7 0	Брийкба ар	8-14
Спинази	Изразено напълно Зийн	50-5 5	Брийкба ар	6-16
Аспердж с	На прането в парчета от 25 мм.	50-5 5	Крокант	4-6
Бийт	Stoom, laat afkoelen, verwijder de wortels en хващам; хващам се в запушен ван 25 мм.	50-5 5	Крокант	9-12
Бийт	Избягване на надбягване 10 мм, това ще бъде предимство скъп и хлъзгав замърсени места в 5 мм.	50-5 5	Захт	9-12
Броколи	Snijd open en kook zacht, snijd vervolgens in stukjes ван 10 мм.	50-5 5	Крокант	10-14
Кул	Измиване и в дрехи от 3 мм ланг снийден.	50-5 5	Крокант	8-11

Вортел	Снийд де бовен-ен подценявам се шил ераф. Стоом захтџес и се спуска в тапицери от 3 мм дик.	50-5 5	Гъвжав	7-11
Маис	Снайд де майскорелс ван де kolf en spreid ze uit over het гаасдук.	50-5 5	Крокант	7-10
Комком мер	Измиване и в басейни 3 мм шниден.	50-5 5	Гъвжав	4-8
Патладжан д	Измиване и шили, в плочки с дебелина 6 мм.	50-5 5	Гъвжав	4-8
Падест ойл	Измиване и в басейни от 8 мм Снийден.	50-5 5	Гъвжав	4-7
Радийс	Шроб и стоумблик (индийски нодиг) и снийд в плаки от 8 мм.	50-5 5	Захт/ Гъвжав	7-11
Чили	Какво е било обжалването и отказването де заден и де бял дел. Снийд де пел ин рееп ес на пръстени с диаметър 6 мм.	50-5 5	Гъвжав	4-8
Аардап ел	Беше в щит аардапелен. Стоом зе издържат от 4-6 минути до това zacht zijn. Snijd ze in plakjes ван 6 мм.	50-5 5	Крокант/ захт	7-13
Помпое н	Измиване и в басейни от 6 мм Снийден.	50-5 5	Гъвжав	10-14
Tomaat Na	het wassen in plakjes	50-5	Гъвжав	10-14

	от 6 мм.	5		
Скуош	Измиване и в басейни от 5 мм Снийден.	50-5 5	Крокант	7-11
Зоете aardapp ел	Беше в училище. Стоом изчакват се 4-6 минути. Сложете в плочки от 6 мм.	50-5 5	Крокант/ захт	7-13

2. 4 Voorbehandeling van voedingsmiddelen zoals vlees en vis :

2. 4 1 Mager vlees (zonder vet- en olielaag): Het is aan te raden het vlees te marinieren voordat u het droogt om de natuurlijke smaak te behouden en het mals te maken. Gebruik zout tijdens het marinieren om vocht uit het vlees te absorberen en het vers te houden. Стандартна марината: 1/2 копие бонен паста; 1 teentje knoflook, geplet; 2 eelepels bruine suiker; 2 кетчуп eelepels; 1/2 копие Worcestershiresaus; 5/4 елелел зут; 1/2 theelepел uienpoeder; 1/2 черен пипер; meng alle bovenstaande ingrediënten. Snijd het vlees in kleine blokjes en doe het in de machine.

2. 4 2 Gevogelte: Al het gevogelte moet gekookt worden voordat het gedroogd wordt. Stomen of grillen е най-добрият.

2. 4 3 Vis: Het is aan te raden om de vis eerst te stomen of te roosteren voordat u hem droogt (изпечете 20 минути във фурната на 200 градуса).

Водселн аам	Спецификации на съставките	Тем пера тур °C	Дроге щат	Време/година
Гедроог d vlees	Използвайте мръсни дрехи ветеринарен лекар Зовеел Могелийк ветеринарен лекар на престои от време на време. Сложете в плочи от 6 мм изправи крака си върху дъската.	60-7 0	Гъвкав	7-8

Забележки гедроог г плод	Вердел е приятен за окото газта е вътре.	50-5 5	Твърд / Кветсба ар	8-14
--------------------------------	---	-----------	--------------------------	------

2. 5 Vanille en other voorbehandelingen :

2. 5 1 Spoel de vanilleblaadjes af, schud het overtollige water eraf en verwijder de beschadigde blaadjes. Verdeel de vanille losjes over de plank.

Водселн аам	Спецификации на съставките	Тем пера тур °C	Дроге щат	Време/година
Ванилия/кр Уиден	Листа от съставки losjes over de plank in plaats от това как да го стъпим.	40-5 0	Захт / Кветсба ар	8-12
Герти	предавка с предавка thee losjes over de plank, stapel de thee niet op elkaar.	30-4 0	Гъвжав	10-18

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

1. Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt, trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat droog is voor het volgende gebruik.
2. Haal de accessoires eruit volgens de montage- en demontage-instructions en reinig ze apart.
3. Този продукт може да бъде директен на elk gebruik worden gereinigd.
4. Dompel de host niet onder in water of andere vloeistoffen en spoel de домакинът не е под крана.
5. Gebruik geen bleekmiddel of chemische desinfectiemiddelen/tabletten в продукта dit.
6. Gebruik geen staaldraadbollen, schurende reinigingsmiddelen of

bijtende vloeistoffen (зоален бензин, ацетон или алкохол) от този продукт

Успяваш да направиш това.

7. Droog na het schoonmaken de host en alle accessoires af.

8. Reinig de bijbehorende accessoires tijdig na gebruik.

ОБЩ ПРОБЛЕМ:

1. Werkt de machine voor gedroogd fruit niet/wordt deze niet warm?

1.1 Контролер на het stopcontact en de stekker van het netsnoer goed zijn аангеслотен.

1.2 Контролерът на het netsnoer непокътнат е. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de onderhoudsafdeling of een vergelijkbare vakman worden vervangen om gevaar te voorkomen.

2. Индикаторът не е ingeschakeld:

2.1 Има ли er sprake van een stroomstoring?

2.2 De stroomkabel in een stopcontact gestoken ли е? Стоп контакт ли е издаден?

3. Бутонът не реагира:

3.1 Контролерът на средния бутон niet е включен. -- Druk op de среден бутон.

3.2 Of er vloeistof op de hand of het panel zit. -- Droog de vloeistof af.

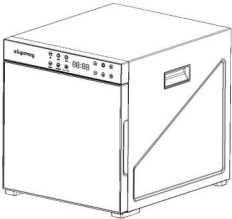
3.3 Draagt u handschoenen? -- Drag geen handschoenen.

4. Дадохме "Е1" на "Е3": дефектът на този продукт е в началото fabrikant of een erkend onderhoudspunt moet worden gestuurd voor репарации.

Забележка:

Als de storeing na bovenstaande анализ на nog steeds niet is verholpen, neem dan contact op met het servicepunt van het bedrijf of de diler. Хет е niet-professioneel personeel ten strengste verboden de machine te демонтерен.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Водселдрогер	
Номер на продукт	FD-1018	
Номинален обхват	120V	2 2 0V
Номинална честота	60 Hz	50 Hz
Номинален вредител	100 0W	
Размери (Д x Ш x В)	340*405*365 мм	
Изображения		

Подробности за материалите, които се намират в контакт, коментират с водача:

Dit product en de materialen die met levensmiddelen in контакт komen, voldoen aan de relevante normen voor безопасност на храната.			
Име на пощенската кутия	Материал	Стандарт	
Дроогбакен	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Гааплот	ПП		
Лекбак	ПП		
Gebruiksvoorwaarden: roestvrijstalen onderdelen moeten в контакт komen met sterke zuren.			

Съвети:

•Indien de bovenstaande inhoud niet overeenkomt met het daadwerkelijke product vanwege model- of onderdeelwijzigingen, is het daadwerkelijke product leidend zonder voorafgaande kennisgeving. Wij vragen hiervoor uw begrip!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd Адрес:
Стая 301, сграда 5, № 198 Huanshi West Road, град Тангся, град
Донгуан, провинция Гуандун 523000 Имейл: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

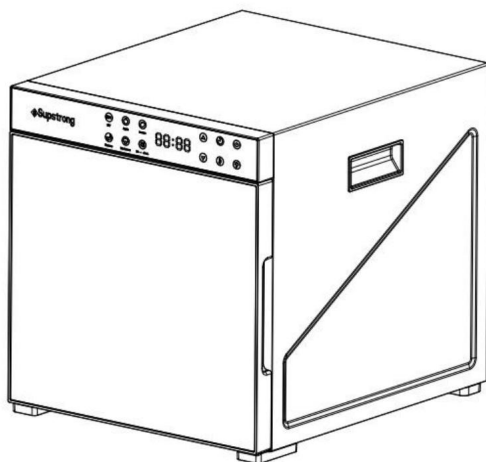
МАТОРКАРЕ

МОДЕЛ: FD-1018

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

МОДЕЛ: FD-1018



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den

produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning - För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

	Varning - Endast för inomhusbruk
	ПРАВИЛНО ПРЕМЕСТВАНЕ НА ВОДА Този продукт е описан в съответствие с директива на ЕС 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

ВИКТИГ

Innan du använder den här produkten, läs och förstå denna bruksanvisning noggrant och förvara den på ett säkert ställe. Produkten är endast avsedd för användning i hem или liknande miljöer.

Фара:

Doppa inte basen i vatten eller någon annan vätska och skölj inte under kranen.

Använd inte denna produkt för att torka flytande livsmedel.

Läs noggrant och förvara instruktionerna väl

ВАРНИНГАР

- Inan du ansluter produkten till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen som är angiven på produkten överensstämmer med den lokala strömförsörjningsspänningen и всички компоненти са правилно инсталирани.

- Låt inte barn или personer med intellektuella funktionsnedsättningar använda denna produkt utan uppsikt.
- Denna produkt bör användas på ett stabilt bord, inte på ett lutande eller тактиращ борд.
- När du ska gå ut eller inte använder apparaten under en längre tid, se till att dra ur strömsladden ur uttaget.
- Efter första påslagningen finns det en lukt, fortsatt använda den om det това е ненормално.
- Använd inte strömsladden eller anslut den inte med våta händer för att електрически спирачки ундвика.
- Använd inte denna produkt för att torka flytande livsmedel.
- Använd inte blekmedel eller kemiska desinfektionslösningar/tabletter i денна продукт.
- Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (som ацетон или алкохол) за всеки продукт.
- Den längsta continuerliga användningstiden bör inte överstiga 72 timemar åt gången, för att inte påverka torktumlarens livslängd.
- Använd inte denna produkt om nätsladden, contacten eller andra tillbehör са скакани.
- Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika fara, bytas ut av fackmän från tillverkaren, dess underhållsavdelning или liknande авделнингар.
- Använd inte tillbehör или komponenter från andra tillverkare или елер tillverkare som inte rekommenderas.
- Det är förbjudet att modifiera или förlänga strömsladden till denna продукт на никоя позиция.
- Det är förbjudet att använda denna produkt utomhus или för andra андамол.
- Alla tillbehör är endast lämpliga för användning med denna produkt. Дет är förbjudet att använda dem för andra ändamål eller på andra liknande produkter for att undvika fara.
- Det är förbjudet att rycka i produktens strömsladd или knyta fast strömsladden i ett föremål i en gynnsam vinkel.

- Icke-professionella personer får inte demontera några interna komponenter för att undvika fara.
- Det är förbjudet att flytta produkten när den är inkopplad. Du kan stänga av den vid behov, dra ur strömsladden och flytta den till en lämplig plats.
- Om du har några frågor, vänligen contacta съответния сервизен център или återförsäljare för hjälp.
- Innan du rengör produkten måste du först dra ur strömsladden och låta ден свална.
- Placera ingen mat (inklusive vatten, kryddor och mat) i kastrullen.
- Stoppa inga föremål i varmluftsutloppet.
- Använd aldrig en mikrovågsugn för att värma upp några andra delar av продукти.
- Това устройство може да се използва от хамбар от 8 години и повече от човек med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan handledning.

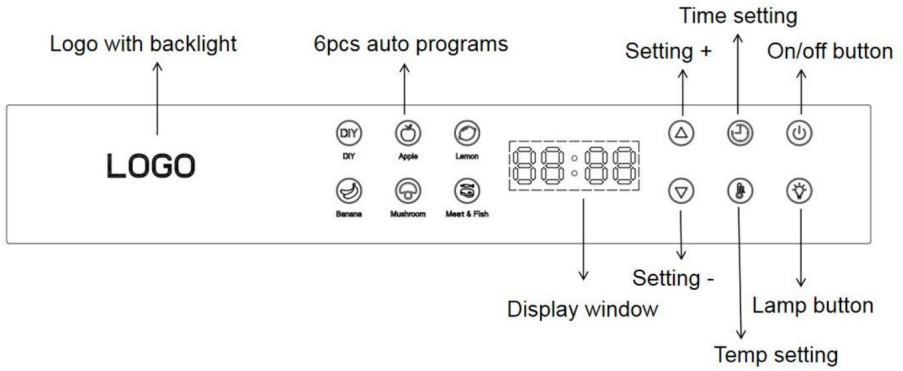
ПРЕВЪРШВАНЕ НА ПОВЕЧЕТО

Този продукт е потвърден и разширен с безопасни стандарти и преписки за Европейски съюз, Великобритания, САЩ и Канада.

Този продукт är endast avsedd för inomhusbruk av vuxna och är inte en лексак.

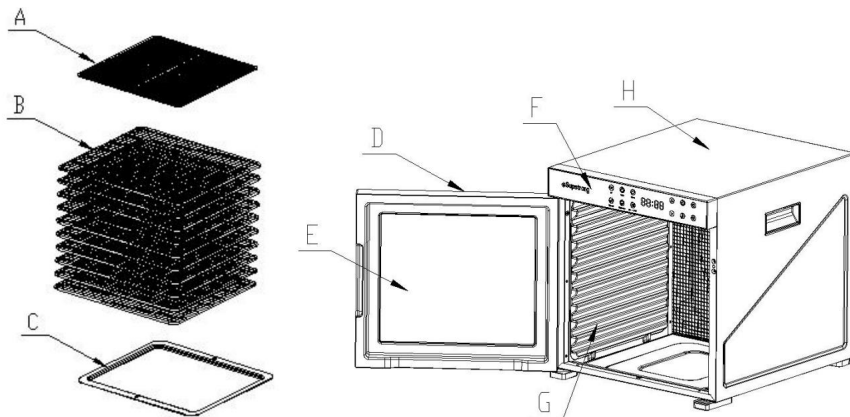
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Контролен панел: pekknappsmanövrering



Статия брой ЪБЪ	Дрива	Моторкрафт	Ефект на лампите	Вармекр къмат	Изпълнителен директор Стандартен
ФД-10 18	120V~60H з /2 2 0V~50Hz Общо ефектите са 1000W	35W	25W 100 0W		IEC600335- 1 IEC60335-2- 9 УЛ 1026+CSA C22.2 № 64

ПРИЛОЖЕНИЯ И ИНСТРУКТОРИ



A. Nätduk: Den används för att hålla små livsmedel som behöver torkas

и дехидрати.

B. Torkbrickor: Används för att förvara mat som behöver torkas och

дехидрери.

C. Droppbricka: Används för att stödja finfördelat material och droppvätska från det översta lagret av mat .

D. Dörr: Den används för att tät utloppet för varmluft och bottenluft .

E. Glasdörr: Den används för att blockera varm luft och наблюдателя matens остава инути

F. Controllpanel: Används för att styra maskinens arbete.

G. Sidoplatte: Den används för att förvara mat som behöver torkas och

дехидрати на твърда дървесина.

X. Хьолье: Хардвара

EN METOD ZA ДЕМОНТЕРИРАНЕ НА AV TILLBEHÖR

A. Извадете маските.

Б. Опна дьоррен.

C. Ta ut torkbrickorna eller nätduken.

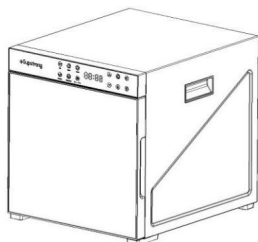
D. Sätt tillbaka torkbrickorna för mat (om du behöver använda nätduk , lägg nätduken på de tomma brickorna) и маскинен.

E. Стенг врата.

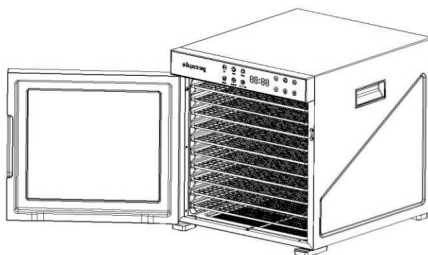
F. Sätt i kontakten i uttaget .

G. Använd kontrollpanelen och välj funktioner

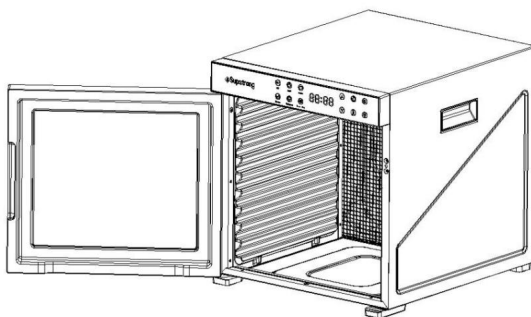
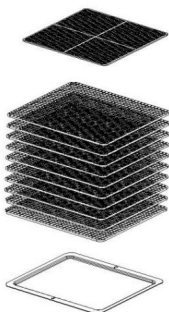
A.



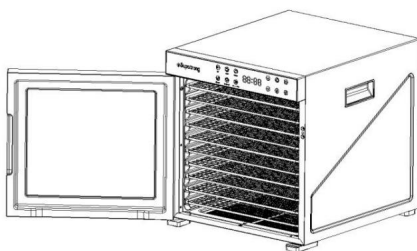
B.



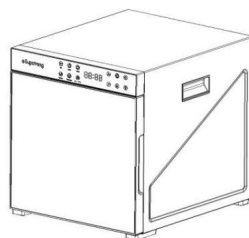
C.



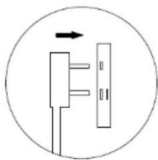
D.



E.



F.



G.



КАКО МУ ИЗПОЛЗВА ФУНКЦИИ:

1. Функция за работа:

1.1 Lägg maten på bakanätet och lägg in den i maskinen, stäng luckan.

1.2 Slå på strömförsörjningen .

1.3 Tryck på strömbrytaren



1.4 Välj önskat recept i receptområdet, klicka en gång för att välja, klicka två gånger för att avbryta, avbryt kan väljas igen.

1.5 För att justera önskad temperatur, clickk först på knappen för att



активиране на регулирането на температурата

och klicka sedan på den övre triangeln



för att öka temperaturen, och den nedre triangeln



за сн

temperaturen. Varje justering ökar eller minskar med 5 greder.

1.6 För att justera önskad tid, clickka först på knappen för aktivering av



коригиране на времето

och klicka sedan på den övre triangeln



за ат öka

tiden, och den nedre triangeln



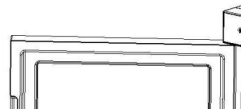
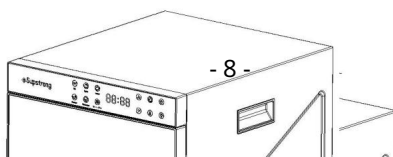
för att minska tiden. Varje justering

lägger till eller tar bort 30 minute.

1.7 Efter valet, tryck på Start-knappen
börjar värmas.



за стартиране и машини





1.8 Den inre lampan
oberoende.

kan slås på och av när som helst och är

2. Залози за животнoспасяване:

2.1 Описание на функциите

Maten på kontrollpanelen har en förinställd torktid och temperature.

Användare kan dock anpassa torktiden och temperaturen efter sina önskemål.

Förutom maten på kontrollpanelen måste gräddningstiden och temperaturen för resten av maten ställas in av användaren, eller så kan du grädda enligt den rekommenderade tiden och temperaturen nedan. Användaren kan också justera tid och temperatura efter den faktiska ситуации.

Icon display	Icon						
	Name	DIY	Apple	Lemon	Banana	Mushroom	Meat & Fish
Temperature (°C)		35	75	75	75	75	75
Time (h)		0.5	9	12	12	10	10

2. 2 Обработка на плодове:

2. 2 1 Späd ut juicen (1/4 копа сок или 2 копа ваничка) и блат

maten som ska torkas i cirka 2 minuter. (Наблюдение: Fruktjuice passar сутен и мат, до exempel äppeljuice för torkade äpplen.)

2. 2 2 Таблица за livsmedelsbearbetning:

Матенс име	Спецификации на съставките	Тем p°C	Торт тилстон	Време/час
Кайсии	Делайте с ръка и та борт kärnorna. Dela på mitten med	60-6 5	Мджук	18-20

	торната страна няма.			
Банан Скала	och skär i 3 mm skivor	65-70	Криспиг	12-14
Фикон	Tvätta, ta bort fläckar och skär i fyra delar. Torka sidan nedåt.	60-65	Мджук	18-20
Киви	Tvätta och skär i 6 mm skivor	60-65	Мджук	8-11
Персика	Тватта, скала, карна ур ох кърма в халвор или скивор	60-65	Мджук	8-17
Парон	Tvätta, kärna ur och skala och кръгове	60-65	Мджук	4-8
Ананас	Скала, та борт фиброделен и Дебелина до 6 мм скивор.	60-65	Мджук	11-18
Р. Хъбарб	Tvätta och skär i 25 mm дължина битар	60-65	Мджук	6-10
Jordgubb	Tvätta och skär i 6 mm skivor	60-65	Мджук	7-15
Ватенмелон	Skala, skär i klyftor och ta bort kärnorna. Skär i 10 mm store битар.	60-65	Мюк оч клиббиг	8-10
Питая	Скала и скала от 3 мм	65-70	Криспиг	10-14
Ябълка	Tvätta, kärna ur och skala och кръгове	60-65	Мджук	7-15

2. 3 Обработка на grönsaker:

2. 3 1 Behandla med ånga, kokande vatten eller olja. Rekommenderas for

гръно балвекстер, блонкол, броколи, спарис и картофено месо.

2. 3 2 Lägg de färdiga grönsakerna i kokande vatten i cirka 3-5 minute, håll av vattnet och lägg dem på en hylla.

2. 3 3 Blötlägg grönsakerna i citronsaft i cirka 2 минути.

Матенс име	Спецификации на съставките	Тем p°C	Торт тилстон	Време/час
Кронартс кока	Скъър и 8 мм тъч стриймър och tillaga i cirka 10 минути	50-5 5	браклиг	6-14
Легумин osae	Скар и ънга тилс дет е genomskinligt och jämnt, развъждан във формата на finmaskig	45-5 5	Хард/ом висок	10-18
Брюселбл реклама	Рена блад утан коренище	50-5 5	Браклиг	8-30
Бломкол	Огнеупорно, скурено	50-5 5	Туф	6-16
Селери	Скъър 7 мм тйока скивор	50-5 5	Браклиг	6-14
Кинезиск гряслек	скара	50-5 5	Браклиг	6-10
Витлък	Скалад и скивад	50-5 5	Браклиг	6-16
Свартпеп пар	Хел	65-7 0	Браклиг	8-14
Льок	скива	50-5 5	Браклиг	8-14
Арта	Време за 3-5 минути	65-7 0	Браклиг	8-14
Спенат	Стъпка до достигане на целта	50-5 5	Браклиг	6-16
Спарис	След tvättning, skär i 25 mm битар	50-5 5	Криспиг	4-6

Бета	Онгока, свална, та борт rötter och huvuden; скри и 25 мм битар	50-5 5	Криспиг	9-12
Рьодбета	Извадете 10 мм джоб топпен, Хелст Скала Ден ногрант и скъперник седан i 5 mm tjocka skivor.	50-5 5	Мджук	9-12
Броколи	Skär upp och koka mjukt, skär i 10 mm битар	50-5 5	Криспиг	10-14
Кол	Твърд и дебел 3 мм Лонга Стримлор	50-5 5	Криспиг	8-11
Морот	Изпъква отгоре и отдолу ох рака наем скиннет. Ангкока мюкт и скар в 3 мм тъока скивор.	50-5 5	Гъвжав	7-11
Майорс	Сяр от майскорнен от майсколвен и бреде ут дем на нето	50-5 5	Криспиг	7-10
Гурка	Твърд и дебелина 3 мм Кивор	50-5 5	Гъвжав	4-8
Патладжан а	Твятта и скала, скар в 6 мм скивор	50-5 5	Гъвжав	4-8
Свамп	Твърд и дебел 8 мм скивор	50-5 5	Гъвжав	4-7
Радиса	Скрабба и мебелни изделия (от гледна точка) и дебелина до 8 мм скивор	50-5 5	Мюк/ Гъвжав	7-11
Чили	Твятта и та борт кярнорна och de vita delarna. Skär i 6	50-5 5	Гъвжав	4-8

	мм дължина на ремъка или рингар.			
Потатис	Твятта и скала. Ангкока и около 4-6 минути до края мюка. Скъър в 6 мм джока скивор.	50-5 5	Криспига/ мюка	7-13
Пумпа	Твърд и дебел 6 мм скивор	50-5 5	Гъвков	10-14
Домат	След tvättning, skär i 6 mm рундлар	50-5 5	Гъвков	10-14
Скуош	Твърд и дебел 5 мм скивор	50-5 5	Криспиг	7-11
Сотпотати с	Твятта и скала. Ангкока и 4-6 минути. Дебелина до 6 мм Тьока Скивър.	50-5 5	Криспига/ мюка	7-13

2. 4 Förbehandling av livsmedel såsom kött och fisk :

2. 4 1 Magert kött (utan fett och oillager): Det rekommenderas att marinera köttet före torkning för att behålla dess naturliga smak och göra det mört. Salt bör användas vid marining för att hjälpa till att absorbera vatten från köttet och för att hålla det färskt. Морски стандарт: 1/2 коп бьонпаста; 1 витлок, мосад; 2 matskedar farinsocker; 2 мацкедар кетчуп; 1/2 копа Worcestershiresås; 5/4 тескедар сол; 1/2 тескед lökpulver; 1/2 черен пипер; blanda alla ovanstående ingredienser. Köttet skärs i små tärningar och läggs i maskinen.

2. 4 2 Fjäderfäkött: Allt fjäderfäkött måste tillagas innan det torkas. Ångkokt

или печеното на скара е най-доброто.

2. 4 3 Fisk: Det rekommenderas att ångkoka или rosta за torkning (grädda i ugnen på 200 грейдер и 20 минути).

Матенс име	Спецификации на съставките	Тем пера тур °C	Торт тилстон	Време/час
Рикиг	Använd magert kött för att få bort så mycket fett som möjligt, eftersom fettet försämras med tiden. Skär i 6 mm tjocka skivor och lägg på gallret	60-7 0	Гъвков	7-8
Нъотер ох торкад плодове	Сприд ут джамнт по мрежата	50-5 5	Твърд / F- raglig	8-14

2. 5 Vanilj och annan förbehandling : 2. 5 1 Skölj

och skaka av överflödigt vatten och ta bort de dåliga bladen.

Bred ut vaniljen löst på gallret.

Матенс име	Спецификации на съставките	Тем пера тур °C	Торт тилстон	Време/час
Ванилия/ört	Sprid ut ingredienserna löst på hyllan istället för att stapla dem	40-5 0	Мюк / Ф- раглиг	8-12
С -дофтанде те	Bred ut det doftande teet löst на хиллан, не стига	30-4 0	Гъвков	10-18

ЧИСТЕНЕ И ПОДЗЕМНИ ПЛАНОВКИ:

1. Stäng av maskinen före rengöring, dra ur strömsladden och den måste vara torr före nästa användning.
2. Ta ut tillbehören enligt monterings- och demonteringsmetoden och отделно ги почистете.
3. Produkten bör rengöras omedelbart efter varje användning.
4. Doppa inte värddjuret i vatten eller andra vätskor och skölj inte предпазител под крана.
5. Använd inte blekmedel или kemiska desinfektionslösningar/tabletter i денна продукт.
6. Använd inte ståltrådkulor, slipande rengöringsmedel или frätande vätskor (som bensin, aceton или alkohol) за att rengöra produkten.
7. Torka värden och alla tillbehör efter rengöring.
8. Rengör relevanta tillbehör i god tid efter användning.

АНАЛИЗ НА ВАЖНИ ПРОБЛЕМИ:

1 Fungerar inte maskinen för torkad frukt/värmer inte?

1.1 Controllera om uttaget och nätkabeln är korrekt anslutna.

1.2 Controllera att strömsladden är intakt. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess underhållsavdelning или liknande yrkespersoner för att undvika fara.

2. Индикаторът е лизерен втр:

2.1 Това е elektriskа мрежа?

2.2 Är strömkabeln inkopplad i ett uttag? Är strömuttaget avstängt?

3. Кнапен сварар инте:

3.1 Controllera om mittknappen inte är nedtryckt. -- Tryck på mittknappen.

3.2 Om det finns vätska på handen eller panelen. -- Torka vätskan.

3.3 Har du handskar på händerna? -- Använd inte handskar. 4,

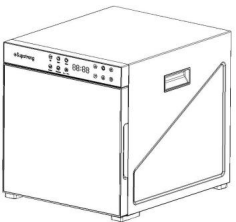
дисплей "E1" или "E3": показване на продукт, който е дефектен, контакт tillverkaren или relaterad servicepunkt för underhåll.

Забелжка:

Även om ovanstående fenomenanalys fortfarande inte kan åtgärda felet,

vänligen kontakta företagets servicepunkt или återförsäljare. Det är strängt förbjudet för icke-professionell personal att demontera maskinen.

Спецификации на продукта:

Име на продукта	Ливсмеделсторк	
Номер на продукт	FD-1018	
Маркспънинг	120V	2 2 0V
Номинални честоти	6 0Hz	50Hz
Номинален ефект	100 0W	
Сторлек (Д x Ш x В)	340*405*365 мм	
Билд		

Подробностите за материала са публикувани и се свържете с livsmedel:

Denna produkt och material som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller relevanta livsmedelssäkerhetsstandarder.			
Делнамн	Материал	Стандартен	
Торкбрикор	SUS 304#	GB4806.7-2 016	
Нетдук	ПП		
Дропбрика	ПП		

Användningsförhållanden: delar av rostfritt stål undvik kontakt med starka sura ämnen	
---	--

Съвети: • Om ovanstående innehåll inte överensstämmer med den faktiska produkten på grund av modell-eller deländringar, vänligen hänvisa till den faktiska produkten utan föregående meddelande. Vi ber om förståelse!

Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd.

Адрес: Rum 301, buggnad 5, nr 198 Huanshi West Road, Tangxia

Town, Dongguan City, Guangdong-province 523000 Имейл:

support@vevor.com

