

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SGHGJ400W8CTHLWETV2



Αφυγραντήρας Τροφίμων 8 Δίσκων 400W

Εισαγωγή στον Αφυγραντήρα Τροφίμων (Fruit Dryer)

A. Σύντομη εισαγωγή

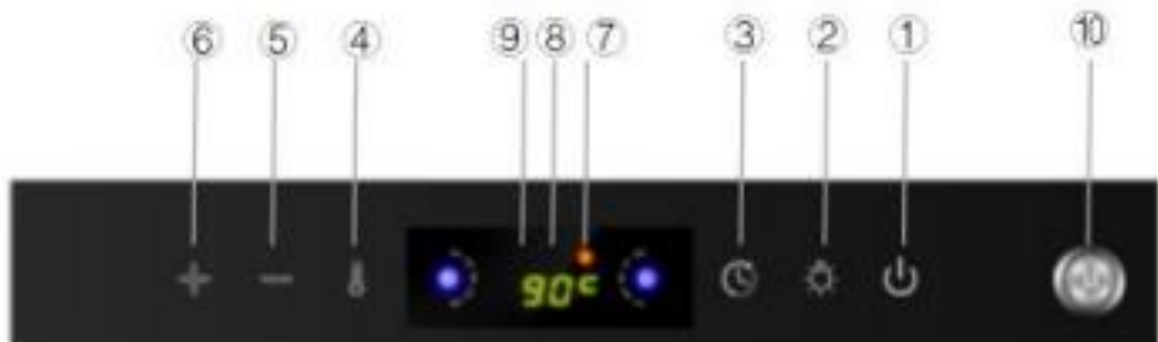
Η συσκευή αποξήρανσης τροφίμων είναι κατάλληλη για φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, βότανα κ.λπ., και είναι ιδανική για την παρασκευή σνακ για κατοικίδια.

B. Σύντομη παρουσίαση προϊόντος



C. Επεξήγηση λειτουργιών προϊόντος

- ① Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- ② Ρύθμιση θερμοκρασίας
- ③ Ένδειξη LED
- ④ Περιστροφικός διακόπτης
- ⑤ Φωτισμός
- ⑥ Μείωση τιμής ρύθμισης
- ⑦ Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας
- ⑧ Ρύθμιση χρόνου
- ⑨ Αύξηση τιμής ρύθμισης
- ⑩ Φωτεινός δείκτης εκκίνησης μηχανής



Αρχή Λειτουργίας Προϊόντος

Η συσκευή αποξήρανσης τροφίμων είναι εξοπλισμένη με θερμαντικό στοιχείο, μοτέρ ανεμιστήρα, θερμοστάτη και διακόπτη ρεύματος.

- Χρησιμοποιεί τεχνολογία θέρμανσης τύπου σωλήνα, ώστε ο ζεστός αέρας να κυκλοφορεί προς τα πάνω και ο κρύος αέρας προς τα κάτω, επιτυγχάνοντας ομοιόμορφη κυκλοφορία θερμού αέρα.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη.
- Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία από Κελσίου σε Φαρενάιτ, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί θερμοκρασίας για 5 δευτερόλεπτα ενώ η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Αφήστε το κουμπί όταν ακούσετε έναν ήχο *ding-dong*. Η μονάδα θα παραμείνει σε αυτή τη ρύθμιση την επόμενη φορά που θα ανοίξετε τη συσκευή.
- Η διαδικασία επαναφοράς από Φαρενάιτ σε Κελσίου γίνεται με τον ίδιο τρόπο.

Προδιαγραφές Προϊόντος

Βασικό μοντέλο	6 trays	8 trays	12 trays (με περιστροφή)
Τάση	100V-220V	100V-220V	100V-220V
Συχνότητα	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Ισχύς	400W	400W	800W

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

- Τα προϊόντα αυτής της σειράς είναι δημοφιλή σε ΕΕ και ΗΠΑ.
 - Είναι ενεργειακά αποδοτικά, με χαμηλή κατανάλωση ρεύματος και μεγάλη διάρκεια ζωής.
 - Είναι ιδανικά για **φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, μανιτάρια, βότανα κ.λπ.**
 - Με την ομοιόμορφη θέρμανση, ο αέρας ανακυκλοφορεί συνεχώς και τα τρόφιμα αποξηραίνονται ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές.
 - Η λειτουργία **multi-layer drying** επιτρέπει την επεξεργασία διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα.
 - Η αποξήρανση τροφίμων δεν είναι σαν το μαγείρεμα· κατά την αποξήρανση, τα τρόφιμα δεν χάνουν τα θρεπτικά συστατικά τους.
 - Η μέγιστη θερμοκρασία εργασίας: **≤212°F (περίπου 100°C)**, διασφαλίζοντας τη διατήρηση της θρεπτικής αξίας.
 - Ο σχεδιασμός ρυθμιζόμενων θερμοκρασιών επιτρέπει διαφορετικά αποτελέσματα αποξήρανσης.
 - Διατίθενται πολλά μοντέλα με διαφορετικό αριθμό επιπέδων για την κάλυψη διαφορετικών αναγκών.
-

Διαδικασία Λειτουργίας

1. Κανονικά, η προτεινόμενη θερμοκρασία για διαφορετικά τρόφιμα είναι:
 - ο **Βότανα/λουλούδια**: 104°F
 - ο **Ψωμί**: 140°F
 - ο **Φρούτα**: 158°F
2. Ο χρόνος ξήρανσης εξαρτάται από:
 - ο Το πάχος των τροφών
 - ο Τη θερμοκρασία περιβάλλοντος
 - ο Την υγρασία
3. Όσο πιο λεπτές είναι οι φέτες τροφίμων, τόσο πιο γρήγορα ολοκληρώνεται η αποξήρανση.
4. Τοποθετήστε το φαγητό ομοιόμορφα στα δίσκια.
5. Μην ρυθμίζετε τη θερμοκρασία πάνω από 158°F (70°C) για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.

Προετοιμασία Τροφίμων και Διαχείριση Αποξήρανσης

1) Προετοιμασία Φρούτων

a. Καθαρίστε τα φρούτα και αφαιρέστε τυχόν χαλασμένα μέρη. Κόψτε τα φρούτα σε κομμάτια. Για να αποφύγετε την οξείδωση και την αλλαγή χρώματος,

μπορείτε να μουλιάσετε τα κομμένα φρούτα σε:

- λεμονόνερο,
 - αλατόνερο,
 - χυμό ανανά
- για περίπου **10 λεπτά**, και μετά στεγνώστε τα.

b. Αν θέλετε τα φρούτα να έχουν ειδικό άρωμα, μπορείτε να προσθέσετε:

- κανέλα,
- λάδι καρύδας,
- σκόνη καφέ ή κακάο.

c. Πάρτε 1¼ φλιτζανιού ζάχαρη και 2 φλιτζάνια νερό (ή περισσότερο αν χρειάζεται),

βράστε το μείγμα και προσθέστε μέσα τα φρούτα για περίπου **2 ώρες** (ανάλογα με το είδος του φρούτου — π.χ. μήλα).

Στη συνέχεια βγάλτε τα φρούτα και στραγγίστε τα.

2) Προετοιμασία Λαχανικών

a. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ατμό, βραστό νερό ή λάδι για να προετοιμάσετε λαχανικά όπως:

φασολάκια, κουνουπίδι, σπαράγγια, πατάτες κ.λπ.

b. Βυθίστε τα λαχανικά σε βραστό νερό για **3–5 λεπτά**, στραγγίστε και βάλτε τα στα δισκάκια αποξήρανσης.

c. Εναλλακτικά, μουλιάστε τα λαχανικά σε λεμονόνερο για **2 λεπτά** (προαιρετικό για την εμφάνιση και το χρώμα).

3) Προετοιμασία Κρέατος

- a. Κόψτε το κρέας σε λεπτές φέτες ή λωρίδες.
 - b. Βράστε το κρέας σε καθαρό νερό και στραγγίστε το.
 - c. Μαρινάρετε το κρέας με τα υλικά της επιλογής σας για 2 ώρες, και έπειτα βράστε το ξανά.
- Αφού στραγγιστεί καλά, μπορείτε να ξεκινήσετε την αποξήρανση.

4) Προετοιμασία Βοτάνων και Λουλουδιών

- a. Αποξηράνετε σε καθαρό χώρο.
- b. Αφού στεγνώσουν, αποθηκεύστε τα σε χάρτινες σακούλες ή γυάλινα βάζα και φυλάξτε τα σε σκιερό μέρος.

Προφυλάξεις και Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

A. Προφυλάξεις κατά τη χρήση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια, διασφαλίζοντας ότι δεν εμποδίζεται η ροή του αέρα στο πίσω μέρος.
2. **Ο μέγιστος συνεχόμενος χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να ξεπερνά τις 48 ώρες**
για να αποφευχθεί υπερθέρμανση.
3. Όταν η συσκευή λειτουργεί, **μην προσθέτετε νερό ή υγρά.**
Αφήστε τον αέρα να ρέει κανονικά από τους αεραγωγούς.
4. Διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον **2 μέτρων** από πηγές νερού.
5. Κατά τη λειτουργία, **μην καλύπτετε** τους αεραγωγούς.
Μην υπερφορτώνετε τα δίσκια, καθώς μπορεί να μειωθεί η απόδοση.
6. Διαφορετικά τρόφιμα έχουν διαφορετικούς χρόνους αποξήρανσης.
Αν ένα είδος τροφής στεγνώσει νωρίτερα, μπορείτε να συνεχίσετε την αποξήρανση των υπόλοιπων
την επόμενη ημέρα (αποθηκεύοντας τα στεγνά τρόφιμα σε δοχεία για να αποφύγετε την υγρασία).
7. Για να επιτευχθεί σωστή αποξήρανση:
 - η θερμοκρασία πρέπει να είναι επαρκής,
 - η ροή του αέρα να μην εμποδίζεται,
 - και τα τρόφιμα να είναι κατάλληλα τοποθετημένα.

Σημειώσεις Ασφαλείας

- a. Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφάλεια, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Η σειρά αυτής της συσκευής αποξήρανσης τροφίμων είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές.

⚠ Ειδική Σημείωση:

- Η συσκευή **δεν μπορεί να λειτουργήσει** με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- b. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που βρίσκονται σε θέση να επιβλέπουν τη λειτουργία της και να αξιολογούν την κατάστασή της.
 - b. Τοποθετήστε το φαγητό σε καθαρά δισκάκια. **Μην επιτρέπετε να πέσουν σταγόνες νερού στο εσωτερικό μέρος της μονάδας θέρμανσης**, καθώς μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα.

- c. **Μην υπερφορτώνετε** τα δισκάκια με υπερβολική ποσότητα τροφίμων, γιατί επηρεάζει τη ροή του αέρα και την απόδοση της αποξήρανσης.
- d. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι **καλά γειωμένη** και συμβατή με την τάση και την ισχύ της συσκευής.
- e. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε την ίδια πρίζα με συσκευές που καταναλώνουν μεγάλο ρεύμα.
- f. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή αναπτύσσει **υψηλές θερμοκρασίες**. Να είστε προσεκτικοί για να αποφύγετε εγκαύματα.
- g. Επιβλέπετε τα παιδιά και όσους δεν έχουν εμπειρία με τέτοιες συσκευές. Μην επιτρέπετε τη χρήση χωρίς επίβλεψη.
- h. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, για να αποφευχθεί κίνδυνος, πρέπει να αντικατασταθεί **αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή το τμήμα σέρβις του κατασκευαστή**.
- i. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από **8 ετών και άνω**, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή έχουν λάβει επαρκείς οδηγίες. Τα παιδιά **δεν πρέπει να παίζουν** με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση **δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη**.
-

C. Οι ακόλουθες ενέργειες απαγορεύονται αυστηρά:

1. Χρήση της συσκευής όταν το κύριο σώμα, το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα.
2. Τροποποίηση της δομής της συσκευής ή απόπειρα επισκευής χωρίς εξουσιοδότηση.
3. Χρήση διαλυτών ή χημικών υγρών για τον καθαρισμό της συσκευής.
4. Βύθιση της συσκευής σε νερό ή πλύσιμο με τρεχούμενο νερό.
5. Μετακίνηση της συσκευής όσο λειτουργεί.
6. Χρήση της συσκευής εάν ο κινητήρας σταματήσει ή υπάρξει βλάβη — **απενεργοποιήστε αμέσως**.
7. Απόπειρα επισκευής της συσκευής αν υπάρχει βραχυκύκλωμα ή σπασμένο εξάρτημα.