

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SGHGJ1000W10FYLUFV2



Αφυγραντήρας Τροφίμων 10 Δίσκων 1000W

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Πριν από τη χρήση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά και κατανοήστε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος. Το προϊόν αυτό προορίζεται **μόνο για οικιακή χρήση σε μικρούς χώρους**.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη βάση σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για την ξήρανση υγρών τροφίμων.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τις οδηγίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν συνδέσετε το προϊόν στην πρίζα, ελέγξτε αν η τάση της παροχής ρεύματος είναι σύμφωνη με την τοπική παροχή.
 - Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή σε άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες να χρησιμοποιούν το προϊόν χωρίς επίβλεψη.
 - Το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται σε **σταθερό και επίπεδο τραπέζι**, όχι σε κεκλιμένη ή ασταθή επιφάνεια.
 - Κατά τη χρήση για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφήνετε το προϊόν να κρυώσει μετά από κάθε χρήση.
 - Αν υπάρχει ελαφριά οσμή κατά την πρώτη χρήση, συνεχίστε τη λειτουργία μέχρι να εξαφανιστεί.
 - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε μη φυσιολογικές συνθήκες.
 - Μην αποσυνδέετε ή συνδέετε το φιν με βρεγμένα χέρια, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
 - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με βρεγμένα πόδια.
 - Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά, διαλύτες ή παρόμοιες ουσίες.
 - Μην χρησιμοποιείτε χαλύβδινα σύρματα, λειαντικά καθαριστικά ή διαβρωτικά υγρά (όπως αλκοόλη) για τον καθαρισμό.
 - Η συνεχής χρήση δεν πρέπει να υπερβαίνει τις **72 ώρες**.
 - Μην τοποθετείτε το προϊόν απευθείας κοντά σε φωτιά ή σε άλλες πηγές θερμότητας.
 - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει υποστεί ζημιά.
 - Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φιν έχει υποστεί ζημιά ή παρουσιάζει κίνδυνο, πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό ή εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
 - Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά που δεν είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
 - Απαγορεύεται η τροποποίηση ή επιμήκυνση του καλωδίου ρεύματος με οποιονδήποτε τρόπο.
 - Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε εξωτερικούς χώρους ή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
-

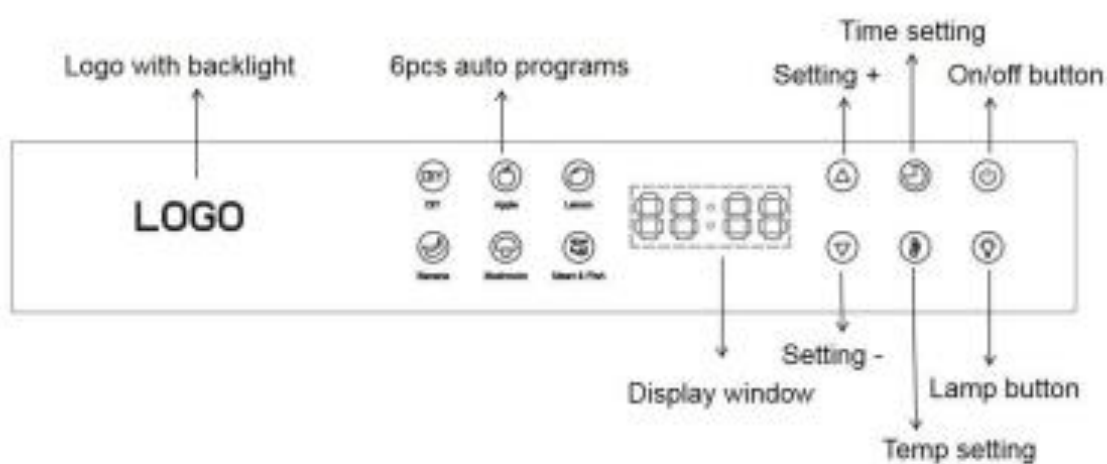
Επιπλέον Οδηγίες Ασφαλείας

- Όλα τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα **μόνο για χρήση με αυτό το προϊόν**. Απαγορεύεται η χρήση τους για άλλους σκοπούς ή η χρήση ξένων εξαρτημάτων, καθώς μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο.
- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος όταν το καλώδιο ρεύματος βρίσκεται σε δυσμενή ή επικίνδυνη θέση.
- Δεν επιτρέπεται η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγηση ή εσωτερική επισκευή.
- Απαγορεύεται η μετακίνηση του προϊόντος ενώ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Για μετακίνηση, απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Εάν έχετε απορίες, επικοινωνήστε με το αρμόδιο κέντρο εξυπηρέτησης ή τον αντιπρόσωπο.
- Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα (συμπεριλαμβανομένων νερού και καρυκευμάτων) στη βάση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που δεν ανήκουν στο προϊόν ή που μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία του.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε φούρνο μικροκυμάτων ή άλλες θερμές επιφάνειες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των **8 ετών** και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση και κατανοούν τους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Πίνακας Ελέγχου: Λειτουργία με κουμπιά αφής

- Λογότυπο με οπίσθιο φωτισμό
- Προγράμματα αφής
- Οθόνη ένδειξης
- Ρύθμιση χρόνου
- Ρύθμιση θερμοκρασίας
- Κουμπί On/Off
- Ένδειξη λειτουργίας λυχνίας



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Στοιχείο	Τάση	Ισχύς	Ισχύς Κινητήρα	Ισχύς Λυχνίας	Ισχύς Θέρμανσης	Εκτελεστικό Πρότυπο
FD-18	120V~60Hz / 220V~50Hz	1000W	35W	25W	1000W	IEC60335-1, IEC60335-2-9, 1026+CSA C22.2 No.64

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

A. Μεταλλικό Πλέγμα (Mesh Sheet):

Χρησιμοποιείται για τη συγκράτηση μικρών τροφίμων που πρέπει να αποξηρανθούν.

B. Δίσκοι Στεγνώματος (Drying Trays):

Χρησιμοποιούνται για τη στήριξη των τροφίμων που πρόκειται να αποξηρανθούν.

C. Δίσκος Συλλογής (Drip Tray):

Χρησιμοποιείται για τη συγκράτηση υπολειμμάτων και υγρών που στάζουν από τα ανώτερα επίπεδα τροφίμων.

D. Πόρτα:

Χρησιμοποιείται για τη στεγανοποίηση της εξόδου ζεστού αέρα και του κάτω αέρα.

E. Γυάλινη Πόρτα:

Χρησιμοποιείται για την απομόνωση του ζεστού αέρα και την παρακολούθηση της κατάστασης των τροφίμων στο εσωτερικό.

F. Πίνακας Ελέγχου:

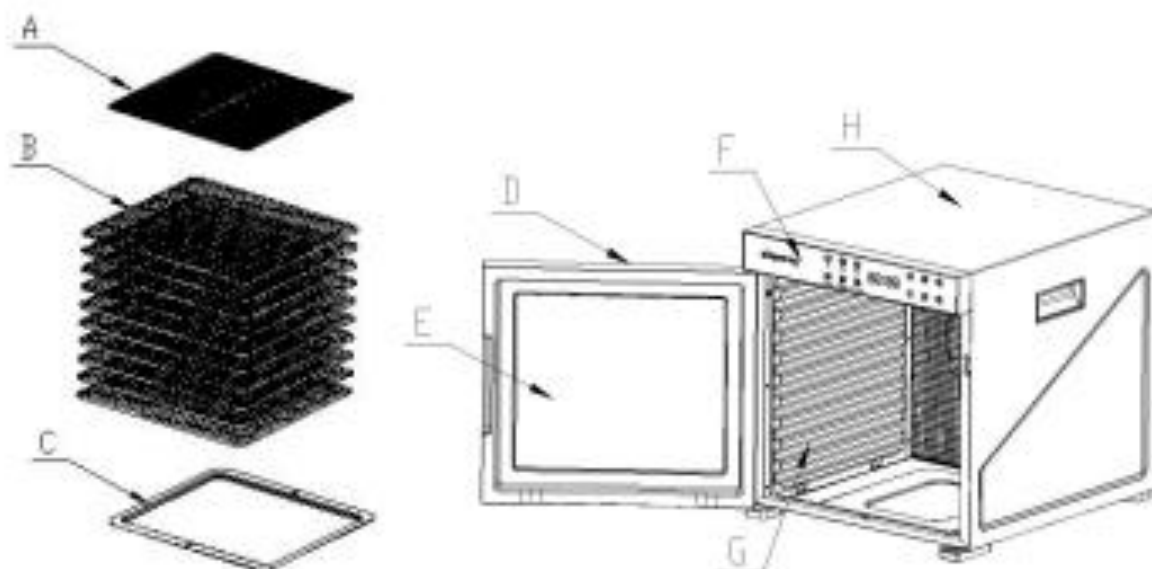
Χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της λειτουργίας της συσκευής.

G. Πλαϊνό Ράφι:

Χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση των τροφίμων που πρέπει να αποξηρανθούν επάνω στα ράφια.

H. Περίβλημα:

Μεταλλικό εξωτερικό κάλυμμα της συσκευής.



ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- A. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- B. Ανοίξτε την πόρτα.
- C. Αφαιρέστε τους δίσκους στεγνώματος ή/και το μεταλλικό πλέγμα.
- D. Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής.
- E. Κλείστε την πόρτα.
- F. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- G. Ενεργοποιήστε τον πίνακα ελέγχου και επιλέξτε τις λειτουργίες.

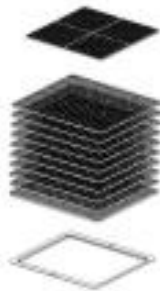
A.



B.



C.



D.



E.



F.



G.



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στέγνωμα Τροφίμων (Drying Function)

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον δίσκο και βάλτε τον στη συσκευή. Κλείστε την πόρτα.
2. Πατήστε το κουμπί **Power Supply**.
3. Πατήστε το κουμπί **Dry**.
4. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στη συνταγή και πατήστε το κουμπί + ή – για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
5. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί **Temp**.
6. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πατώντας + ή –.
7. Πατήστε το κουμπί **Start** για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Ρύθμιση Θερμοκρασίας και Χρόνου

- Η ρύθμιση θερμοκρασίας κυμαίνεται **από 35°C έως 75°C**.
- Η ρύθμιση χρόνου μπορεί να φτάσει **έως 24 ώρες**.
- Κάθε ρύθμιση χρόνου αυξάνει ή μειώνει τον χρόνο κατά **30 λεπτά**.

Πρόσθετες Λειτουργίες

- Η συσκευή διαθέτει **εσωτερικό φωτισμό**, ο οποίος μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί ή να επανεκκινηθεί ανά πάσα στιγμή.
-

2. Επεξεργασία Τροφίμων

2.1 Περιγραφή Λειτουργίας

Τα τρόφιμα στον πίνακα ελέγχου διαθέτουν **προρυθμισμένο χρόνο και θερμοκρασία στεγνώματος**.

Ωστόσο, ο χρήστης μπορεί να **προσαρμόσει τον χρόνο και τη θερμοκρασία** σύμφωνα με τις προσωπικές του ανάγκες ή τις προτιμήσεις του.

Εκτός από τα προγράμματα του πίνακα ελέγχου, ο χρόνος και η θερμοκρασία για τα υπόλοιπα τρόφιμα μπορούν να ρυθμιστούν από τον χρήστη. Σύμφωνα με τις προτεινόμενες τιμές παρακάτω, ο χρήστης μπορεί επίσης να προσαρμόσει τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις πραγματικές συνθήκες.

Προγράμματα Πίνακα Ελέγχου

Εικονίδιο	Όνομα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)
DIY	Χειροκίνητο	35	0,5
	Μήλο	75	9
	Λεμόνι	75	12
	Μπανάνα	75	12
	Μανιτάρι	75	10
	Κρέας & Ψάρι	75	10

2.2 Προεπεξεργασία Φρούτων

2.2.1

Αραιώστε τον χυμό (1/4 φλιτζανιού χυμό και 2 φλιτζάνια νερό) και μουλιάστε τα τρόφιμα που πρόκειται να αποξηρανθούν για περίπου **2 λεπτά**.

(Σημείωση: Ο χυμός πρέπει να αντιστοιχεί στο τρόφιμο, π.χ. χυμός μήλου για αποξηραμένα μήλα.)

2.2.2 Πίνακας Επεξεργασίας Τροφίμων

Τρόφιμο	Προδιαγραφές Προετοιμασίας	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Βερίκοκο	Κόψτε στη μέση και αφαιρέστε το κουκούτσι. Τοποθετήστε με τη φλούδα προς τα κάτω	60–65	Μαλακό	18–20
Μπανάνα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες 3 mm	65–70	Τραγανό	12–14
Σύκο	Πλύνετε, αφαιρέστε ακαθαρσίες και κόψτε σε τέταρτα. Στεγνώστε με τη φλούδα προς τα κάτω	60–65	Μαλακό	18–20
Ακτινίδιο	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 6 mm	60–65	Μαλακό	8–11
Ροδάκινο	Πλύνετε, ξεφλουδίστε, αφαιρέστε το κουκούτσι και κόψτε σε μισά ή φέτες	60–65	Μαλακό	8–17
Αχλάδι	Πλύνετε, αφαιρέστε το κουκούτσι, ξεφλουδίστε και κόψτε σε ροδέλες	60–65	Μαλακό	4–8
Ανανάς	Ξεφλουδίστε, αφαιρέστε τον πυρήνα και κόψτε σε φέτες 6 mm	60–65	Μαλακό	11–18
Ραβέντι	Πλύνετε και κόψτε σε μήκος 25 mm	60–65	Μαλακό	6–10
Φράουλα	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 6 mm	60–65	Μαλακό	7–15
Καρπούζι	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε φέτες, αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε σε κομμάτια 10 mm	60–65	Μαλακό & κολλώδες	8–10
Πιτάγια	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες 3 mm	65–70	Τραγανό	10–14
Μήλο	Πλύνετε, αφαιρέστε τον πυρήνα, ξεφλουδίστε και κόψτε σε ροδέλες	60–65	Μαλακό	7–15

2.3 Επεξεργασία Λαχανικών

2.3.1 Επεξεργασία Λαχανικών

Η επεξεργασία μπορεί να γίνει με **ατμό, βράσιμο σε νερό ή λάδι**.

Για **πράσινα λαχανικά**, συνιστάται η χρήση ατμού, βρασμού ή σοταρίσματος σε ζεστό νερό για **3–5 λεπτά**, στη συνέχεια στράγγισμα και άπλωμα σε επιφάνεια για να κρυώσουν.

Για **ρίζες και βολβούς**, συνιστάται η χρήση βρασμού.

2.3.2 Πίνακας Επεξεργασίας Λαχανικών

Λαχανικό	Προδιαγραφές Προετοιμασίας	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Αγκινάρα	Κόψτε σε λωρίδες 5 mm	50–55	Εύθραυστο	6–14
Όσπρια	Κόψτε ή ατμίστε μέχρι να είναι ημιδιάφανα και έπειτα απλώστε σε δίχτυ	50–55	Εύθραυστο	10–18
Λαχανάκια Βρυξελλών	Αφαιρέστε φύλλα χωρίς μίσχους	50–55	Εύθραυστο	8–10
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μικρά κομμάτια	50–55	Σκληρό	8–16
Σέλινο	Κόψτε σε φέτες πάχους 7 mm	50–55	Εύθραυστο	6–14
Κινέζικο Λάχανο	Κόψτε	50–55	Εύθραυστο	6–10
Σκόρδο	Καθαρίστε και κόψτε σε φέτες	50–55	Εύθραυστο	6–16
Μαύρο Πιπέρι	Ολόκληρο	65–70	Εύθραυστο	8–14
Κρεμμύδι	Κόψτε σε φέτες	50–55	Εύθραυστο	8–14
Αρακάς	Ατμίστε για 3–5 λεπτά	65–70	Εύθραυστο	8–14
Σπανάκι	Ατμίστε μέχρι να μαραθεί	50–55	Εύθραυστο	6–16
Σπαράγγια	Πλύνετε και κόψτε σε κομμάτια 25 mm	50–55	Τραγανό	4–6
Παντζάρι	Ατμίστε, αφήστε να κρυώσει, αφαιρέστε ρίζες και κορυφή και κόψτε σε κομμάτια 25 mm	50–55	Τραγανό	9–12
Παντζάρι (ωμό)	Μουλιάστε για 10 λεπτά, ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	50–55	Μαλακό	9–12
Μπρόκολο	Κόψτε σε μικρά κομμάτια και ζεματίστε	50–55	Τραγανό	10–14
Λάχανο	Πλύνετε και κόψτε σε μακριές λωρίδες	50–55	Τραγανό	8–11
Καρότο	Κόψτε τις δύο άκρες, ατμίστε, κόψτε σε φέτες 3 mm	50–55	Εύκαμπτο	7–11
Καλαμπόκι	Κόψτε τους κόκκους από το καλαμπόκι και απλώστε σε δίχτυ	50–55	Τραγανό	7–10
Αγγούρι	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 3 mm	50–55	Εύκαμπτο	4–8
Μελιτζάνα	Πλύνετε, ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	50–55	Εύκαμπτο	4–8
Μανιτάρια	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 8 mm	50–55	Εύκαμπτο	4–7

Λαχανικό	Προδιαγραφές Προετοιμασίας	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Ραπανάκι	Τρίψτε και ατμίστε (αν χρειάζεται) και κόψτε σε φέτες	50–55	Μαλακό/Εύκαμπτο	7–11
Τσίλι	Πλύνετε και αφαιρέστε κοτσάνια και σπόρους. Κόψτε σε λωρίδες 6 mm	50–55	Εύκαμπτο	4–8
Πατάτα	Πλύνετε, ξεφλουδίστε. Ατμίστε για 3–4 λεπτά	50–55	Τραγανό	7–13

Τρόφιμο	Προετοιμασία	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Κολοκύθα	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 6 mm	50–55	Εύκαμπτο	10–14
Ντομάτα	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 6 mm	50–55	Εύκαμπτο	10–14
Κολοκύθι	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 5 mm	50–55	Τραγανό	7–11
Γλυκοπατάτα	Πλύνετε και ξεφλουδίστε. Ατμίστε για 4–6 λεπτά. Κόψτε σε φέτες 6 mm	50–55	Τραγανό	7–13

2.4 Επεξεργασία Κρέατος

2.4.1 Άπαχο Κρέας (χωρίς λίπος και στρώσεις λαδιού)

Συνιστάται να μαρινάρετε το κρέας πριν από την αποξήρανση ώστε να βελτιωθεί η γεύση και να διατηρηθεί η θρεπτική του αξία.

Κάθε είδος κρέατος απαιτεί διαφορετική μαρινάδα για καλύτερα αποτελέσματα.

Παράδειγμα μαρινάδας (για 2 kg κρέατος):

- 1/2 φλιτζάνι σάλτσα σόγιας
- 1/2 φλιτζάνι Worcestershire sauce
- 1 κουταλιά κρεμμύδι σε σκόνη
- 1 κουταλιά σκόρδο σε σκόνη
- 1/2 κουταλάκι πιπέρι
- ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά

Σημείωση: Το κρέας πουλερικών πρέπει να είναι **πλήρως μαγειρεμένο πριν από την αποξήρανση**.

Οι μπριζόλες ή το κρέας σε φέτες είναι τα πιο κατάλληλα.

2.4.2 Επεξεργασία Πουλερικών

Συνιστάται να μαγειρέψετε το κρέας με ατμό ή ψήσιμο πριν από την αποξήρανση (ψήσιμο στους **200°C για 20 λεπτά**).

2.4.3 Προδιαγραφές Κρέατος

Τρόφιμο	Προετοιμασία	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Jerky (Αποξηραμένο Κρέας)	Χρησιμοποιήστε άπαχο κρέας. Κόψτε όσο το δυνατόν λεπτότερα, κόψτε σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε στον δίσκο	60–70	Εύκαμπτο	7–8

Ξηροί Καρποί & Αποξηραμένα Φρούτα

Απλώστε ομοιόμορφα στο μεταλλικό πλέγμα.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Ξηροί καρποί & αποξηραμένα φρούτα	50–55	Σκληρό / Εύθραυστο	8–14

2.5 Βανίλια & άλλες επεξεργασίες

2.5.1 Ξέπλυμα

Ξεπλύνετε καλά ώστε να αφαιρεθεί η περίσσεια νερού και τα αφαιρούμενα φύλλα.

Απλώστε χαλαρά τις λοβούς βανίλιας στο ράφι.

Τρόφιμο	Προετοιμασία	Θερμοκρασία (°C)	Κατάσταση Στεγνώματος	Χρόνος (ώρες)
Λοβοί βανίλιας	Απλώστε στο ράφι, χωρίς στοίβαξη	40–50	Μαλακό / Εύκαμπτο	8–12
Αρωματισμένο τσάι	Απλώστε στο ράφι, χωρίς στοίβαξη	30–40	Εύκαμπτο	10–18

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα σύμφωνα με τη μέθοδο συναρμολόγησης/αποσυναρμολόγησης και καθαρίστε τα ξεχωριστά.
3. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε άμεσα τη συσκευή.
4. Μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά και μην το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
5. Μην χρησιμοποιείτε λευκαντικά ή χημικά απολυμαντικά σε αυτή τη συσκευή.
6. Μην χρησιμοποιείτε χαλύβδινα σύρματα, λειαντικά καθαριστικά ή διαβρωτικά υγρά όπως αλκοόλη.
7. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.
8. Παρακαλούμε καθαρίζετε τα σχετικά εξαρτήματα έγκαιρα μετά από κάθε χρήση.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΗΘΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

1. Η συσκευή αποξήρανσης τροφίμων δεν θερμαίνεται

1.1 Ελέγξτε αν η πρίζα και το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένα.

1.2 Ελέγξτε αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά. Σε περίπτωση ζημιάς, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο.

2. Η ένδειξη δεν είναι αναμμένη

2.1 Είναι αναμμένη η συσκευή;

2.2 Είναι σωστά συνδεδεμένο το φις στην πρίζα; Είναι ενεργοποιημένη η παροχή ρεύματος;

3. Τα κουμπιά δεν ανταποκρίνονται

3.1 Ελέγξτε αν το μεσαίο κουμπί δεν έχει πατηθεί σωστά. Παρακαλούμε πατήστε το μεσαίο κουμπί.

3.2 Υπάρχει νερό ή υγρασία στα χέρια ή στο πάνελ; Σκουπίστε καλά και στεγνώστε τα χέρια πριν από τη χρήση.

3.3 Φοράτε γάντια; Αφαιρέστε τα γάντια.

3.4 Είναι λερωμένη η επιφάνεια αφής; Καθαρίστε την επιφάνεια αφής και δοκιμάστε ξανά.

Σημαντική σημείωση:

Εάν μετά τον έλεγχο των παραπάνω προβλημάτων δεν μπορεί να επιλυθεί η βλάβη, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή ή τον αντιπρόσωπο. Απαγορεύεται αυστηρά η αποσυναρμολόγηση της συσκευής από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- **Όνομα προϊόντος:** Αποξηραντής Τροφίμων
- **Αριθμός μοντέλου:** FD-1018
- **Ονομαστική τάση:** 120V / 220V
- **Ονομαστική συχνότητα:** 60Hz / 50Hz
- **Ονομαστική ισχύς:** 1000W
- **Διαστάσεις (Μ x Π x Υ):** 340 × 405 × 355 mm

ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ (ΤΡΟΦΙΜΑ)

Τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τα σχετικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων.

Εξάρτημα	Υλικό	Πρότυπο
Δίσκοι στεγνώματος	SUS 304	GB4806.7-2016
Μεταλλικό πλέγμα	PP	Q16
Δίσκος συλλογής	PP	Q16

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Οι ανοξείδωτες επιφάνειες παρακαλούμε να αποφεύγεται η επαφή με ισχυρά όξινα ή αλκαλικά υλικά.
-

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Σε περίπτωση διαφορών μεταξύ της εικόνας και του πραγματικού προϊόντος ή αλλαγών στο μοντέλο ή στα εξαρτήματα, ισχύει το **πραγματικό προϊόν**, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.