

Руководство по эксплуатации

Сушилка
для овощей и фруктов
FD-506P

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Технические характеристики	5
Комплектация	6
Схема устройства	6
Подготовка к работе	6
Инструкция по эксплуатации	7
Рекомендации по подготовке и обработке продуктов	7
Подготовка	8
Предварительная обработка	8
Обработка паром	8
Обработка в микроволновке	8
Проверка на сухость	8
Восстановление	8
Молотые сушеные овощи.....	8
Советы и рекомендации	9
Таблица температур сушки продуктов	9
Продолжительность сушки продуктов	10
Чистка и уход	11
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.....	11
Дополнительная информация.....	12

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

Прибор предназначен для сушки пищевых продуктов.

Меры предосторожности

1. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
2. Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
3. Не используйте прибор вблизи воды. Не используйте прибор в ванной, душе, бассейне или других помещениях с повышенной влажностью. Близость воды представляет риск, даже если прибор выключен.
4. Не допускается эксплуатация прибора в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т. п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.
5. Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
6. Не допускайте ударов и падений поддонов, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
7. Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.
8. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
9. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легковоспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
10. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
11. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
12. Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.

13. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 72 часа. По окончании непрерывной работы в течение 72 часов выключите прибор, отключите его от сети и дайте остыть в течение 1 часа.
14. Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
15. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
16. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.
17. Храните прибор в заводской упаковке в недоступном для детей месте.
18. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
19. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
20. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
21. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
22. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
23. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
24. Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
25. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
26. Прибор не предназначен для использования в коммерческих целях.

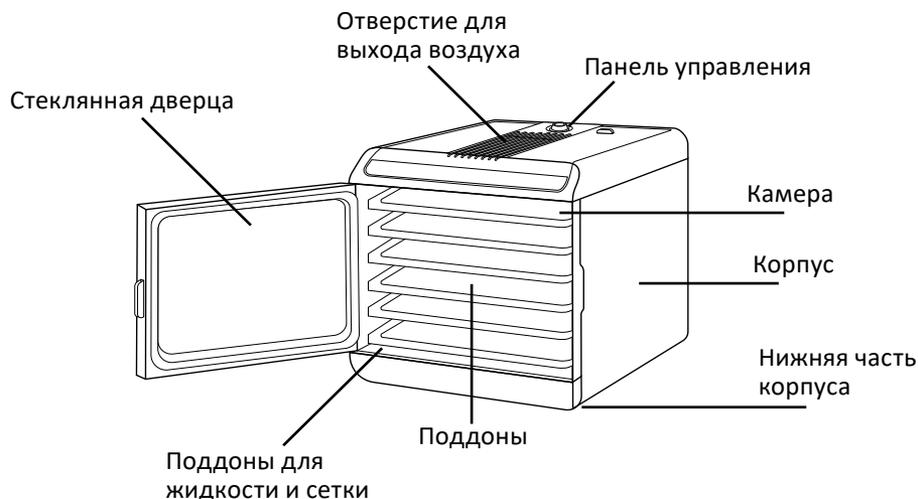
Технические характеристики

- Модель: FD-506P.
- Торговая марка: DEXR.
- Параметры сети: 220–240 В, 50/60 Гц.
- Мощность: 500 Вт.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Температурный диапазон: от 35 °С до 70 °С.
- Количество секций: 6.
- Материал: пищевой пластик.
- Область применения: бытовое.

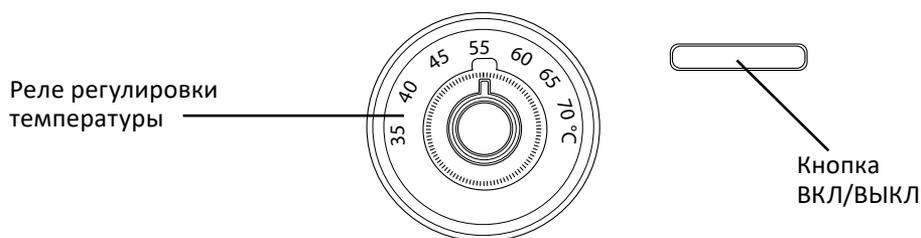
Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Поддоны — 6 шт.
3. Поддон для жидкости — 6 шт.
4. Сетка — 6 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Схема устройства



Панель управления



Подготовка к работе

1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его части в наличии и не повреждены.
2. Снимите с корпуса прибора все наклейки, протрите мягкой влажной тканью.
3. Все части прибора, контактирующие с продуктами питания, тщательно промойте в соответствии с рекомендациями, данными ниже.

Инструкция по эксплуатации

1. Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность. Оставьте свободными сзади и сверху прибора минимум по 20 см, а по бокам — 10 см для свободной циркуляции воздуха.
2. Установите поддон для жидкости на дно камеры.
3. Разложите заранее подготовленные продукты в поддоны. Установите поддоны с продуктами в направляющие по бокам камеры.
4. Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в поддоны слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 0,5–1 см.
5. Для регулировки расстояния между ярусами каждый поддон имеет выступы по периметру.
6. Закройте камеру и не открывайте в течение всего времени работы.
7. Подключите прибор к сети.
8. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», ТЭН и вентилятор начнут работать.
9. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до нужной температуры. По достижении нужной температуры термостат отключает ТЭН, вентилятор продолжает работать.
10. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице.
11. После завершения работы выключите прибор, нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
12. Подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из поддонов и упакуйте.
13. Если Вы не успели высушить продукты в течение дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае рекомендуется извлечь продукты из корзин и убрать на хранение в морозильную камеру либо продолжить сушку естественным путем на воздухе.

Внимание:

- В процессе сушки поддоны можно поворачивать и менять местами.
- Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении или подождите, пока поддоны остынут.

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Время сушки может зависеть от величины кусочков, влажности и содержания влаги в самом продукте. Прибор следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух не попадал в нее снова. Для получения высококачественных сушеных овощей и фруктов выбирайте зрелые твердые плоды. Также следует помещать овощи и фрукты в емкость для сушки непосредственно после нарезки, чтобы минимизировать потери витаминов.

Подготовка

Тщательно вымойте овощи, удалите подгнившие участки и хвостики. Обычно их нарезают острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5 мм. Это обеспечивает равномерное просушивание. Стручки бобовых и спаржу нарезают под большим углом.

Предварительная обработка

Такие продукты как бобы и горох следует обработать паром, что позволяет сохранить их цвет, остановить химические изменения состава и уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение. Кроме того, пар раскрывает поры и уменьшает время сушки.

Обработка паром

Наполните кастрюлю с плотно прилегающей крышкой кипящей водой на 20 мм. Поместите в нее нарезанные овощи в специальной сетке и, накрыв крышкой, обрабатывайте их в соответствии с таблицей. Остудите их в холодной воде, чтобы остановить процесс варки. Дайте воде стечь, встряхивая сетку, и высушите бумажным полотенцем, а затем выкладывайте на лотки сушилки.

Обработка в микроволновке

Вместо обработки паром поместите нарезанные овощи в микроволновку и готовьте их в течение 2 минут в обычном режиме, периодически помешивая. После этого можно выложить в сушилку.

Проверка на сухость

Возьмите охлажденный кусочек, согните и разорвите его. Он должен быть достаточно твердым и жестким без какой-либо мягкости и выступания капелек влаги.

Восстановление

Добавьте 1/2 стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настояться (примерно 20 минут) и затем используйте в своих рецептах. Кипяченая вода ускоряет процесс восстановления. В супы или рагу сушеные овощи добавляют непосредственно в кастрюлю без предварительного замачивания, они восстановятся во время приготовления.

Молотые сушеные овощи

Сушеные лук, чеснок, грибы, сельдерей, можно перемолоть в блендере и использовать при приготовлении приправ, супов, салатов, детского питания.

Советы и рекомендации

- Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Однако слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона при усыхании. При сушке ягод или прочих мелких продуктов, используйте сетку, идущую в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы предотвратить проваливание сквозь ячейки поддона.
- Продукты с толстой кожурой порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите полностью.
- Если Вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может исказиться.
- Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешивались между собой.
- В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.
- Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.
- В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам. В противном случае в конце сушки могут возникнуть проблемы со снятием продуктов с поддонов.
- При работе прибора горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высыхания продуктов рекомендуется ближе к окончанию сушки перевернуть поддон. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.
- Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — на верхней части корпуса.

Таблица температур сушки продуктов

Продукт	Температура
Травы и специи	35–40 °С
Овощи и цветы	40–70 °С
Фрукты и пастила	40–70 °С
Мясо и рыба	60–70 °С

Продолжительность сушки продуктов

Продукт	Подготовка	Время, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	16–20
Апельсины	Нарезать кольцами толщиной 7 мм	10–15
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	18–26
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3–5 мм	10–16
Виноград	Нарезать кусочками толщиной 10 мм	12–19
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5–8 мм	15–20
Клюква	Сушить целиком	6–26
Клубника	Нарезать кусочками толщиной 5 мм	7–14
Персики	Нарезать кусочками толщиной 8–10 мм, удалить косточку	10–34
Яблоки	Очистить от кожуры, нарезать дольками толщиной 7 мм	8–16
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8–10 мм	6–18
Морковь	Нарезать кусочками толщиной 5 мм	7–10
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4–14
Помидоры	Нарезать кольцами толщиной 7 мм	5–10
Грибы	Нарезать кусочками толщиной 10 мм, мелкие грибы можно сушить целиком	5–10
Мясо	Мясо должно быть заранее приготовлено (просоленное или маринованное). Срежьте всё сало и нарежьте кусочками толщиной 4–6 мм	8–10
Рыба	Рыба должна быть очищена и заранее приготовлена (просолена или подкопчена). Крупную рыбу необходимо разрезать на небольшие кусочки	6–8
Морепродукты	Морепродукты должны быть очищены и заранее приготовлены	6–8

Чистка и уход

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте крышку и поддоны для продуктов в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Для того чтобы удалить с поверхности поддонов засохшие продукты и соки, рекомендуется предварительное замачивание в теплой мыльной воде. Поддоны можно мыть в посудомоечной машине.
3. Не погружайте корпус прибора в воду, протрите его сухой или влажной тканью.
4. Основание аккуратно протрите влажной тканью. Остатки продуктов и соков с основания можно удалить тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
5. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

Примечание:

- Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также жесткие мочалки и органические растворители.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Прибор не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение прибора должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка прибора должна осуществляться в сухой среде.
- Прибор требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация прибора должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности прибора следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать прибор.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дополнительная информация

Изготовитель: ООО «Лаборатория идей».

Россия, 195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д.7, литера О, помещение 1Н.
Сделано в России.

Адрес электронной почты:

info@idl-group.com

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.

Адрес в интернете:

www.dexp.club



Товар изготовлен (мм.гггг.) / Тауар жасалған күні (аа.жжжж): _____ V.1

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



