

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Сушилка для овощей и фруктов электрическая

DEXP FD-1250

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».

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

Меры предосторожности

1. Устройство не предназначено 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.
2. Перед включением в электрическую сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
3. Не используйте устройство вблизи воды. Не используйте устройство в ванной, душе, бассейне или других помещениях с повышенной влажностью. Близость воды представляет риск, даже если устройство выключено.
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 съёмных корзин, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
7. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
8. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легковоспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
9. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковёр, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
10. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
11. Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.
12. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 часов, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора, отключите его от сети и дайте остыть в течение 2 часов.
13. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
14. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
15. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.
16. Храните прибор в заводской упаковке в недоступном для детей месте.
17. 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.
18. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

19. 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.
20. 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.
21. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
22. 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.
23. Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
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.

Внешний вид устройства



1. Крышка.
2. Съёмные корзины для продуктов.
3. Корпус.
4. Регулятор включения и температуры.

Технические характеристики

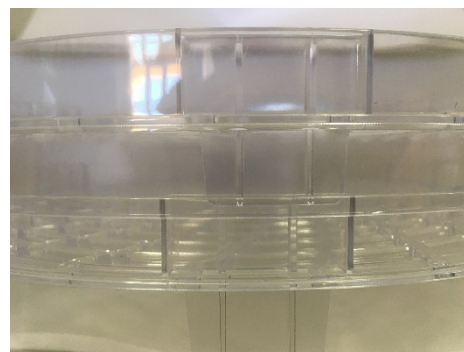
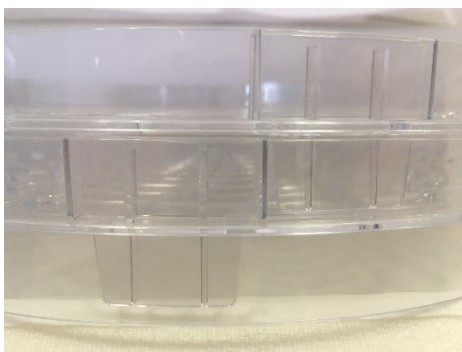
- **Параметры сети:** 220-240 В, 50 Гц.
- **Мощность:** 250 Вт.

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.
4. Перед первым использованием рекомендуется включить прибор без продуктов на 30 минут или более в хорошо проветриваемом помещении. Включение осуществляется поворотом регулятора температуры по часовой стрелке до щелчка. Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора является нормальным явлением и не указывает на его неисправность.
5. Выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора, отключите его от сети и дайте остыть. Съёмные корзины для продуктов и крышку ополосните водой и просушите.

Эксплуатация устройства

1. Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты в съёмные корзины и установите съёмные корзины на основание.
3. Корзины должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в корзины слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.
4. Для регулировки расстояния между ярусами каждая корзина имеет выступы по периметру. Чтобы увеличить загрузочное пространство, установите съёмные корзины, как показано на рисунке:



5. Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы.
6. Подключите прибор к сети.
7. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до щелчка.
8. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице.
9. После завершения работы выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора.
10. Подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из корзин и упакуйте.
11. 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! Во время работы прибора рекомендуется устанавливать все пять съёмных корзин, даже если часть из них остаются пустыми.

Не ставьте на основание с вентилятором съёмную корзину с продуктами, с которых стекает вода или сок.

В процессе сушки корзины для продуктов можно поворачивать на основании и менять местами.

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Это время сушки может зависеть от величины кусочков, от влажности и содержания влаги в самом продукте.

Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее. Для получения высококачественных сушеных овощей выбирайте зрелые твердые продукты. Подобно фруктам, овощи следует нарезать быстро и помещать в емкость для сушки, 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 сушилki.

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 выступления 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 овощи, такие как лук, чеснок, грибы, сельдерей, можно перемолоть в блендере и использовать при приготовлении приправ, супов, салатов, детского питания.

Продолжительность сушки продуктов

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	16-20
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	18-26
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8-38
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	8-36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм	15-20
Клюква	Сушить целиком	6-26
Персики	Разрезать ломтями или дольками толщиной 8 – 10 мм, удалить косточку	10-34
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	8-12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	6-18
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками или натереть на терке	12-18
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4-14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	8-12
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

Таблица температур сушки продуктов

Продукт	Температура
Травы и специи	30-40 °С
Овощи и цветы	40-70 °С
Фрукты и пастила	40-70 °С
Мясо и рыба	60-70 °С

Чистка и уход

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте крышку и съемные корзины для продуктов в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Для того чтобы удалить с поверхности корзин засохшие продукты и соки, рекомендуется предварительное замачивание в теплой мыльной воде.
3. Не погружайте корпус прибора в воду, протрите его 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 органические растворители.
- Съемные части прибора запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



Дополнительная информация

Изготовитель: Лаборатория идей.

г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д.7, литера О, помещение 1Н.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.
Номер ЕАЭС KZ.7100749.22.01.01510.

Орган по сертификации: товарищество с ограниченной ответственностью «СЕРКОНС».

Срок действия: с 11.04.2019 по 11.04.2022 включительно.

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): _____

v.1

EAC

www.dexp.club