

# Руководство по эксплуатации

---

Сушилка для овощей и фруктов  
FD-456M

**DEXP**



# 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

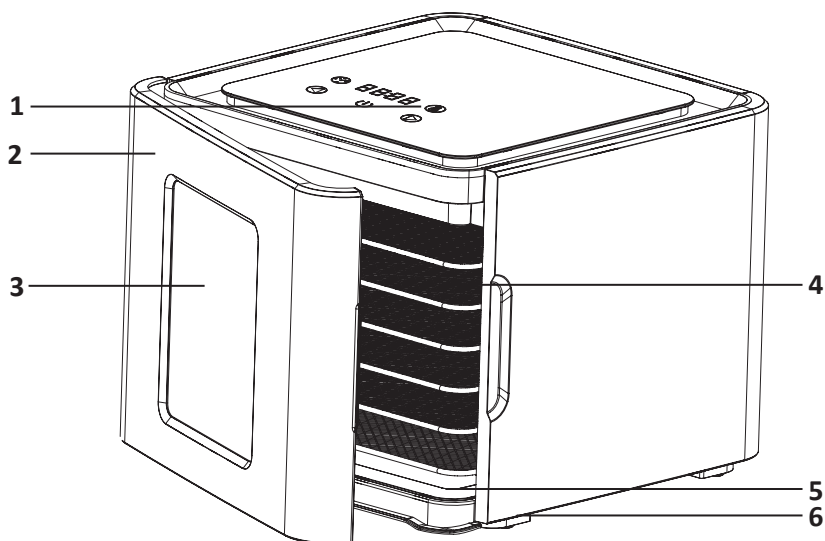
Устройство предназначено для сушки пищевых продуктов.

## Меры предосторожности

1. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
2. Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
3. 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. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
4. 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.
5. Во избежание повреждения устройства или возникновения пожара не используйте его вблизи источников огня и тепла.
6. Не допускается эксплуатация устройства в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т.п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.
7. Устройство предназначено только для сушки пищевых продуктов.
8. Не допускайте ударов и падений съемных корзин, т.к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
9. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
10. Устанавливайте устройство только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легковоспламеняющихся веществ и материалов.
11. Не ставьте работающее устройство на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под устройством должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
12. Не накрывайте работающее устройство тканью или другими предметами.
13. Не оставляйте недосушенные продукты внутри устройства на длительное время, т.к. они могут испортиться.

14. Не оставляйте устройство работающим в течение более 72 часов. По окончании непрерывной работы в течение 72 часов нажмите кнопку выключения, отключите устройство от сети и дайте ему остыть в течение 2 часов.
15. Каждый раз перед включением устройства проверяйте его на наличие повреждений. При их обнаружении ни в коем случае не включайте устройство в розетку.
16. Устройство и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
17. Не оставляйте работающее устройство без надзора! Всегда выключайте устройство, если Вы им не пользуетесь.
18. Храните устройство в заводской упаковке в недоступном для детей месте.
19. В случае падения устройства в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием устройство должно быть проверено квалифицированным специалистом.
20. Не используйте устройство вне помещений.
21. Оберегайте устройство от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке устройства всегда отключайте его от сети.
22. Запрещено переносить устройство и отключать его от сети, держась за сетевой шнур. При отключении устройства от сети держитесь за штепсельную вилку.
23. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
24. После использования никогда не обматывайте сетевой шнур вокруг устройства, так как со временем это может привести к его повреждению. Всегда расправляйте шнур на время хранения.
25. Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты — сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
26. Не производите ремонт устройства самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
27. Для ремонта устройства могут быть использованы только оригинальные запасные части.
28. Устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
  - на сельскохозяйственных фермах;
  - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
  - в частных пансионатах.

## Схема устройства



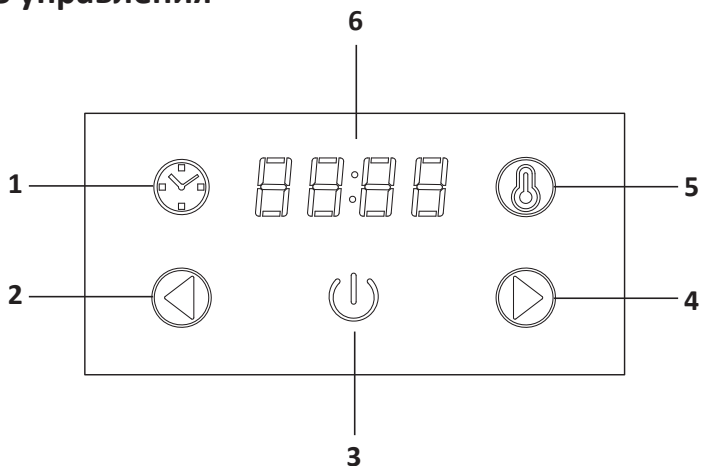
1. Панель управления.
2. Дверца.
3. Смотровое окно.
4. Поддоны.
5. Поддон для сока и крошек.
6. Нескользящие ножки.

## Подготовка к работе

1. Распакуйте устройство и убедитесь в том, что все его части в наличии и не повреждены.
2. Снимите с корпуса устройства все наклейки, протрите корпус мягкой влажной тканью, дождитесь его полного высыхания. Устройство готово к работе.
3. Подключите устройство к сети питания.
4. При первом запуске включите устройство на 60 минут без загрузки в него продуктов. Появление запаха и дыма на данном этапе не является неисправностью.









# Правила и условия эксплуатации

## Панель управления



- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Кнопка «Таймер». | 4. Кнопка «Больше».      |
| 2. Кнопка «Меньше». | 5. Кнопка «Температура». |
| 3. Кнопка питания.  | 6. Дисплей.              |

## Использование

1. Установите сушилку на твердую сухую ровную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты в съемные поддоны и установите их в сушилку. Продукты с нижнего поддона не должны касаться дна верхнего поддона. Также установите поддон для сока и крошек.
3. Не кладите в поддоны слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.
4. Подключите устройство к сети питания.
5. Нажмите кнопку питания. Световой индикатор загорится. На дисплее отобразятся настройки по умолчанию: 08:00 и 35 °C.
6. Нажмите кнопку . На дисплее отобразится текущая настройка таймера. Для установки времени сушки от «00:30» до «48:00» используйте кнопки  и . Каждое нажатие кнопки  /  уменьшает/увеличивает время сушки на 30 минут соответственно. Через 20 секунд сушилка начнет работу в соответствии с установленными настройками.
7. Нажмите кнопку . На дисплее отобразится текущее значение температуры. Используйте кнопки  / , чтобы изменить температуру сушки с 35 °C до 70 °C. При каждом нажатии температура будет уменьшаться/увеличиваться на 5 °C.
8. После завершения рабочего цикла устройство издаст 3 звуковых сигнала. Если температура внутри устройства превышает 50 °C, то устройство переходит в режим охлаждения. В режиме охлаждения нагрев отключается, а охлаждающий вентилятор продолжает работать. Устройство выключится автоматически, когда полностью остынет.
9. Отключите устройство от сети питания.

## Рекомендации по обработке и подготовке продуктов

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Это зависит от величины кусочков, 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. Фрукты и овощи следует нарезать быстро и помещать в сушилку, чтобы минимизировать потери витаминов.

### Подготовка

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

### Предварительная обработка

Такие продукты как бобы и горох следует обработать паром, что позволит 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 сушиллки.

### 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 выступающих капелек влаги.

### Молотые сушеные продукты

Такие сушеные продукты, как лук, чеснок, грибы, сельдерей, можно перемолоть в блендере и использовать для приготовления приправ, супов, салатов, детского питания.

### Восстановление

Добавьте 1/2 стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настояться 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.

## 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	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	6–28
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5–8 мм	6–22
Клюква	Сушить целиком	6–26
Персики	Разрезать ломтями или дольками толщиной 8–10 мм, удалить косточку	7–28
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	3–5
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8–10 мм	4–14
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками или натереть на терке	4–8
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	3–10
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	4–10
Мясо	Мясо должно быть заранее приготовлено (просоленное или маринованное). Срежьте все сало и нарежьте ломтиками толщиной 4–6 мм	8–10
Рыба	Рыба должна быть очищена и заранее приготовлена (просолена или подкопчена). Крупную рыбу необходимо разрезать на тонкие ломтики	6–8
Морепродукты	Морепродукты должны быть очищены и заранее приготовлены	6–8



## Чистка и уход

1. Отключите устройство 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 устройства 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 устройство необходимо тщательно просушить.

### Примечания

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

## Технические характеристики

- Модель: FD-456M.
- Торговая марка: DEXR.
- Параметры сети: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Мощность: 450 Вт.
- Таймер: от 00:30 до 48:00 ч.
- Температурный диапазон: от 35 °С до 70 °С.
- Количество секций: 6.
- Количество поддонов: 9.
- Материал корпуса: пластик, металл.
- Материал поддонов: металл, пластик.
- Длина кабеля питания: 1 м.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты: IPX0.
- Класс защиты от поражения электрическим током: II.
- Область применения: бытовое.
- Комплектация: сушилка, 6 поддонов для сушки (металлическая сетка), 1 металлический поддон для сока и крошек, 1 пластиковый поддон для пастилы, 1 пластиковый поддон для сыпучих продуктов, руководство по эксплуатации.

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.

- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.
- 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

**Manufacturer:** Ningbo Vasion Electric Appliance Co., Ltd.

No.3, Sitangjiang Road, Gaoqiao Village, Xinpu Town, Cixi City, Zhejiang Prov., China.

**Изготовитель:** Нинбо Вэйжн Электрик Эпплайнс Ко., Лтд.

№3, шоссе Сытанцзян, д. Гаоцяо, Синьпу, г. Цыси, пров. Чжэцзян, Китай.

Сделано в Китае.

**Импортер в России:** ООО «ДНС Ритейл».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** dnsretail@mail.dlogistix.com.

**Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Восток Центр».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** vostokcentr@mail.dlogistix.com.

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

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

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_ V.4

# 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.



