

# Руководство по эксплуатации

---

Сушилка  
для овощей и фруктов  
FD-505RU

**DEXP**



# Содержание

<b>Назначение устройства .....</b>	<b>4</b>
<b>Меры предосторожности .....</b>	<b>4</b>
<b>Технические характеристики.....</b>	<b>5</b>
<b>Схема устройства .....</b>	<b>6</b>
<b>Правила и условия эксплуатации.....</b>	<b>6</b>
Перед первым использованием.....	6
Панель управления .....	7
Инструкция по эксплуатации .....	7
<b>Рекомендации по использованию сушилки .....</b>	<b>9</b>
Подготовка к сушке различных продуктов.....	9
<b>Очистка и уход .....</b>	<b>10</b>
Таблица температур сушки продуктов .....	10
<b>Возможные проблемы и их решения .....</b>	<b>11</b>
<b>Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.....</b>	<b>11</b>
<b>Дополнительная информация .....</b>	<b>12</b>

# 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

Данное устройство предназначено для сушки пищевых продуктов.

## Меры предосторожности

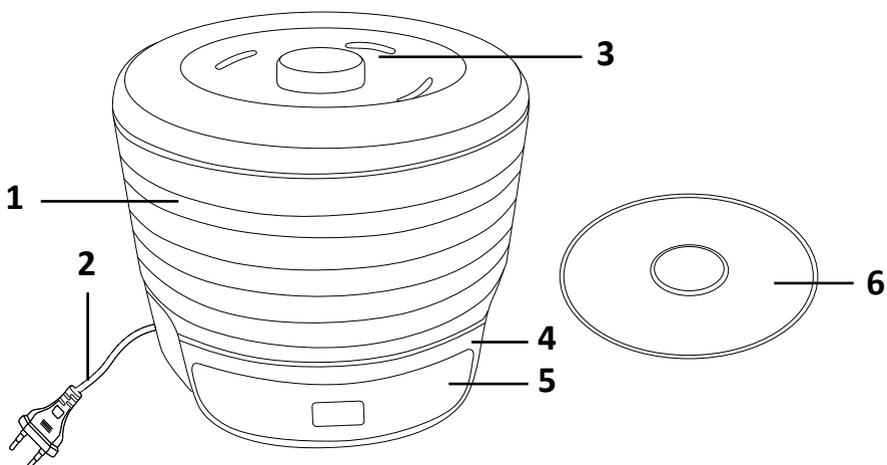
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Не используйте данное устройство в непосредственной близости от источников воды. Не используйте устройство в ванной, душе, бассейне или других помещениях с повышенной влажностью. Близость воды представляет риск, даже если устройство выключено.
- 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.
- Устройство предназначено только для сушки пищевых продуктов.
- Не допускайте ударов и падений поддонов, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
- Не передвигайте устройство во включенном состоянии. Перед перемещением устройства отключите его от сети.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
- Устанавливайте устройство только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легковоспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
- Не ставьте работающее устройство на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под устройством должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- Не накрывайте работающее устройство тканью или другими предметами.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри устройства на длительное время, т. к. они могут испортиться.

- Не оставляйте устройство работающим более, чем на 72 часа. По окончании непрерывной работы в течение 72 часов выключите устройство, отключите его от сети и дайте остыть в течение 1 часа.
- Каждый раз перед включением устройства осматривайте его. При наличии повреждений устройства и сетевого шнура ни в коем случае не включайте устройство в розетку.
- Устройство и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра! Всегда выключайте устройство, если Вы им не пользуетесь.
- Храните устройство в заводской упаковке в недоступном для детей месте.
- 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.
- Перед включением устройства в сеть убедитесь, что оно находится в выключенном состоянии.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Предохраняйте устройство от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке устройства всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить устройство, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать устройство от сети, держа его за сетевой провод. При отключении устройства от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг устройства, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт устройства самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта устройства могут быть использованы только оригинальные запасные части.

## Технические характеристики

- Модель: FD-505RU.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры сети: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Мощность: 550 Вт.
- Таймер: от 30 минут до 72 часов.
- Температурный диапазон: от 30 °С до 70 °С.
- Количество поддонов: 5.
- Максимальная загрузка поддона: 1 кг.
- Материал корпуса: пластик.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: II.
- Область применения: бытовое.
- Комплектация: устройство, руководство по эксплуатации.

## Схема устройства



1. Съемные поддоны.
2. Кабель питания.
3. Крышка.
4. Корпус.
5. Панель управления.
6. Поддон для пастилы.

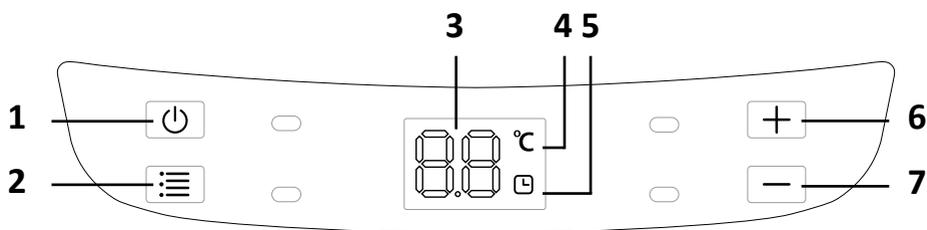
## Правила и условия эксплуатации

### Перед первым использованием

1. Распакуйте устройство, после чего убедитесь в отсутствии на нем повреждений, а также в наличии всех комплектующих.  
**Внимание:** после транспортировки или хранения устройства в условиях низких температур необходимо поддержать его в тепле не менее 2 часов перед включением.
2. Снимите с корпуса устройства все упаковочные материалы и наклейки, затем протрите его мягкой влажной тканью.
3. Съемные детали промойте водой с использованием мягкого моющего средства. Дождитесь полного высыхания всех деталей и поместите их обратно в устройство.
4. Установите сушилку на ровную, сухую и устойчивую поверхность. Устройство готово к работе.

**Примечание:** при первом использовании устройства возможно появление небольшого количества дыма или запаха. Данное явление не является неисправностью и вскоре исчезнет.

## Панель управления



1. Кнопка «Вкл./Выкл.».
2. Кнопка настройки температуры и времени сушки.
3. Дисплей.
4. Индикатор температуры.
5. Индикатор времени.
6. Кнопка увеличения температуры/времени.
7. Кнопка уменьшения температуры/времени.

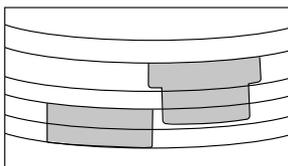
## Инструкция по эксплуатации

1. Разложите заранее подготовленные продукты по съемным поддонам. С целью достижения правильной циркуляции воздуха следите, чтобы продукты были разложены ровным слоем и не касались друг друга.

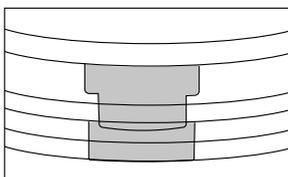
**Внимание:** не допускайте попадания частичек пищи на защитный диск нагревательного элемента, так как это может привести к перегреву устройства и возгоранию.

2. Установите заполненные поддоны друг на друга. Это можно сделать несколькими способами.

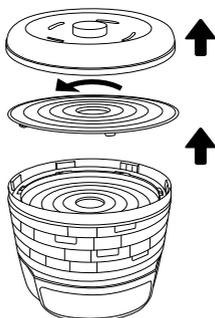
- Стандартное расположение поддонов:



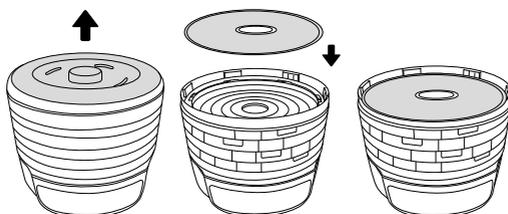
- Если расстояние между поддонами необходимо увеличить, расположите их следующим образом:



- Если расстояние необходимо увеличить дополнительно, снимите внутреннюю часть поддона, как показано на рисунке:



- Для приготовления пастилы используйте специальный поддон, установив его так, как показано ниже:



**Примечание:** необходимо установить в устройство не менее трех поддонов, даже если Вы загружаете только один.

3. Закройте крышку.
4. Подключите устройство к электросети — прозвучит звуковой сигнал и все индикаторы загорятся на несколько секунд. На дисплее отобразится «— —», что означает переход устройства в режим ожидания.
5. Нажмите на кнопку , чтобы запустить процесс сушки. На дисплее загорится индикатор  $^{\circ}\text{C}$  и отобразится температура по умолчанию. С помощью кнопок  $+$  и  $-$  установите желаемое значение температуры в диапазоне от 30 до 70 $^{\circ}\text{C}$ , с шагом в 5  $^{\circ}\text{C}$ .
6. Чтобы перейти к настройке времени сушки, нажмите на кнопку . На дисплее загорится индикатор  и отобразится время по умолчанию. С помощью кнопок  $+$  и  $-$  установите желаемое значение времени от 30 минут до 72 часов, с шагом в 30 минут.
7. В процессе сушки на дисплее будет отображаться оставшееся время. Чтобы проверить установленную температуру, нажмите на кнопку  — значение температуры отобразится на дисплее на несколько секунд.
8. Устройство автоматически выключится по окончании установленного времени. Кроме того, Вы в любой момент можете выключить его вручную нажатием на кнопку .

**Внимание:** после выключения устройства вентилятор продолжит работать еще около 5 секунд. Не отключайте устройство от электросети до полной остановки вентилятора.

## Рекомендации по использованию сушилки

- Располагайте продукты таким образом, чтобы не препятствовать естественной циркуляции горячего воздуха внутри устройства. Не кладите на поддоны слишком тяжелые продукты и не накладывайте их друг на друга.
- Для высушивания разных продуктов требуется разное время. На длительность сушки влияет величина кусочков, влажность в помещении и содержание влаги в самом продукте.
- Время, необходимое для высушивания продуктов на верхних поддонах, будет дольше, чем для высушивания на нижних. Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.
- В поддоны запрещено добавлять воду или любые другие жидкости. Однако допускается стекание небольшого количества сока с продуктов.
- При использовании устройства для сушки трав необходимо простелить поддон марлей в один слой и установить его наверху. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где используется устройство.
- Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее.
- Храните сушеные продукты в холодильнике, положив их в герметичный контейнер или завернув в пластиковый пакет.
- Любой продукт необходимо правильно подготовить перед тем, как помещать его в сушилку: все продукты необходимо тщательно вымыть, убедиться в отсутствии подгнивших участков (если они есть — удалить), снять толстую кожуру. Процесс подготовки может включать в себя очистку, нарезание, шинковку и т. д.
- Рекомендации в следующих разделах приведены исключительно для справки; действительное время сушки и способ предварительной обработки зависят от желаемого результата, а также от Ваших личных предпочтений.

## Подготовка к сушке различных продуктов

Продукт	Подготовка	Время, ч
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13–18
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	6–36
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3–5 мм	8–38
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	8–36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5–8 мм	8–30
Клюква	Сушить целиком	6–26
Персики	Нарезать ломтиками или дольками толщиной 8–10 мм, удалить косточку	10–34
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	4–15
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8–10 мм	6–18

Продукт	Подготовка	Время, ч
Морковь	Предварительно отварить до мягкости. Нарезать на кусочки толщиной 5 мм	8–14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4–14
Грибы	Нарезать кусочками толщиной 10 мм, мелкие грибы можно сушить целиком	6–14

#### Примечания:

- Чтобы фрукты были слаще, Вы можете замочить их на 2 минуты в соке, разведенном водой (1/4 стакана сока на 2 стакана воды). Сок должен соответствовать фруктам, которые Вы подготавливаете к сушке (например, для яблок используйте яблочный сок).
- Если Вы хотите придать фруктам дополнительный аромат, добавьте к ним корицу или ванилин.
- Бобы, цветную капусту, спаржу и картофель рекомендуется предварительно обработать паром или поместить в кипящую воду на 3–5 минут. После этого их необходимо охладить в холодной воде.
- В случае сушки трав рекомендуется сушить молодые листья и побеги.

### Таблица температур сушки продуктов

Продукт	Температура
Травы	35–40 °С
Хлеб	40–50 °С
Овощи	50–55°С
Грибы	50–55°С
Фрукты и пастила	40–70 °С

### Очистка и уход

1. Отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте крышку и съемные 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.
3. Не погружайте корпус устройства в воду, протирайте его только слегка влажной (не мокрой) тканью.
4. После мытья и очистки устройство необходимо тщательно просушить.

#### Примечание:

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

## Возможные проблемы и их решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Устройство не подключено к розетке или в розетке нет напряжения	Подключите устройство к рабочей и исправной розетке
	Повреждение провода или сетевой вилки	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Продукты сушатся слишком долго	Поддоны переполнены	Раскладывайте продукты на поддонах так, чтобы между ними оставалось пространство для циркуляции воздуха
	Продукты нарезаны слишком крупно	Нарежьте продукты мельче. Следуйте рекомендациям из раздела «Подготовка к сушке различных продуктов».
Неравномерное просушивание продуктов	Продукты нарезаны неодинаково	Рекомендуется сушить вместе кусочки одного размера и толщины
	Поддоны не менялись местами во время сушки	Периодически меняйте поддоны местами, так как время, необходимое для высушивания продукта, зависит от расположения поддона

## 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

**Изготовитель:** ООО «Техно-нева».

195196, г. Санкт-Петербург, ВН. ТЕР.Г.Муниципальный округ Малая Охта, ул. Таллинская д.7 литера О, помещ. 1-Н, офис 407.

**Адрес электронной почты:** [info@techno-neva.ru](mailto:info@techno-neva.ru).

Сделано в России.

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид устройства, а также его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления в целях повышения качества нашей продукции.

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.ггг.) / 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: 24 мес.

Срок эксплуатации: 30 мес.

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 местному законодательству.
- 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.





