

reoka



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FOOD DEHYDRATOR

RKFD-MD607

Уважаемый покупатель

Благодарим Вас за доверие.

REOKA придает большое значение качеству и неповторимому стилю своей продукции. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими стандартами функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным руководством, которое содержит важную информацию, касающуюся Вашей безопасности, и включает в себя рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. С техникой для кухни и дома REOKA каждый день будет лучше.

С заботой о Вас, REOKA

Назначение устройства

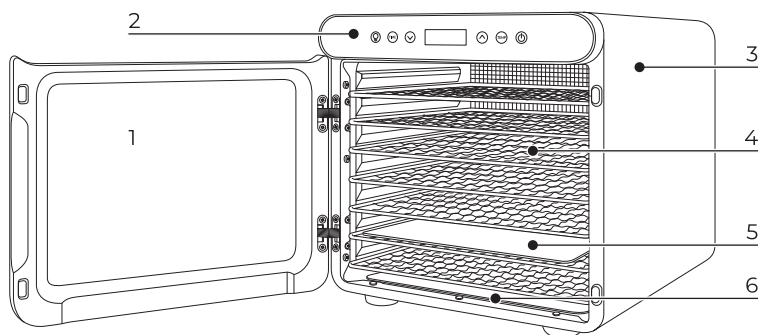
Устройство предназначено для сушки пищевых продуктов.

Меры предосторожности

1. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
2. 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 прибором.
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, нажав кнопку выключения, 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.

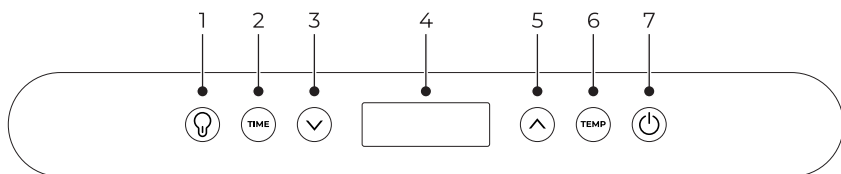
16. Храните прибор в заводской упаковке в недоступном для детей месте.
17. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
18. Перед включением 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.
26. 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, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
 - в частных пансионатах.

Схема устройства



1. Стеклопанель.
2. Панель управления.
3. Корпус.
4. Стальные решетки.
5. Противень для сыпучих продуктов.
6. Поддон для пастилы.

Панель управления




1. Кнопка «Освещение».
2. Кнопка «Время».
3. Кнопка «Уменьшение значения».
4. Дисплей.
5. Кнопка «Увеличение значения».
6. Кнопка «Температура».
7. Кнопка «Питание».

Правила и условия эксплуатации

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 мягкой влажной тканью.
3. Подключите устройство к сети питания. Раздастся звуковой сигнал.
4. При первом запуске включите устройство на 30 минут без загрузки в него продуктов. Появление запаха и дыма на данном этапе не является неисправностью.
5. Протрите все части устройства влажной тканью и дождитесь полного высыхания. Устройство готово к работе.

Начало работы



1. Установите устройство на твердую сухую ровную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты на решетки или противень и установите их внутри сушильного шкафа.
3. Решетки должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите на решетки слишком много продуктов: расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.
4. Подключите устройство к сети питания. Раздастся звуковой сигнал и загорятся световые индикаторы на панели управления.
5. Нажмите кнопку «Питание» , чтобы устройство вышло из режима ожидания. Повторным нажатием на кнопку переведите устройство в режим работы.

Примечание: когда сушильный шкаф находится в состоянии бездействия более пяти минут, он автоматически переходит в режим ожидания.



Функция сушки продуктов


1. В режиме работы на дисплее отобразятся настройки по умолчанию: сушка 10 часов при температуре 75 °С.
2. Коснитесь кнопки «Время». Для изменения времени сушки (минимальное время составляет 30 минут, максимальное – 24 часа) используйте кнопки «Увеличение значения»  и «Уменьшение значения» . Каждое нажатие кнопок  /  увеличивает/уменьшает время сушки на 30 минут соответственно. Нажмите и удерживайте кнопку для изменения времени сушки на большой промежуток времени. Через 3 секунды после завершения установки времени сушки система автоматически переходит в рабочий режим с текущими настройками.
3. Нажмите кнопку «Температура», и на дисплее отобразится текущее значение температуры. Используйте кнопки «Увеличение значения»  и «Уменьшение значения» , чтобы изменить температуру сушки между 30 °С и 75 °С.


Примечание: нажмите и удерживайте кнопку «Температура» в течение 3 секунд, чтобы переключить единицы измерения температуры между °F и °С. Когда на дисплее отображается °С, температура может быть настроена в диапазоне от 30 °С до 75 °С. Когда на дисплее отображается °F, температура может быть настроена в диапазоне от 86°F до 167°F.

4. Нажмите кнопки  /  один раз для увеличения/уменьшения температуры на 5 °C (9 °F). Нажмите и удерживайте кнопку для изменения температуры сушки на большой диапазон температуры. Через 3 секунды после завершения установки температуры сушки система автоматически переходит в рабочий режим с текущими настройками.

Примечание: устанавливайте низкую температуру для тонких/маленьких кусочков или для небольшого количества продуктов, а высокую температуру для сушки толстых/больших кусков и большой загрузки. Настройку температуры также можно использовать для снижения температуры, когда продукты приближаются к концу цикла сушки, что упрощает контроль конечного уровня влажности продуктов.

5. В процессе Вы можете изменить или проверить время сушки. Сначала нажмите кнопку «Время», затем кнопку «Увеличение значения»  / «Уменьшение значения» .

Примечание: для контроля за процессом сушки продуктов используйте встроенное освещение. Для включения/выключения подсветки нажмите на кнопку «Освещение» .

6. Когда установленное время достигнет значения «0:00», Вы услышите звуковой сигнал трижды. На дисплее высветится надпись «END» (Конец), означающая завершение сушки. Устройство автоматически перейдет в режим ожидания.
7. Для того чтобы прервать процесс сушки до истечения установленного времени, нажмите кнопку «Питание» : все функции будут приостановлены, а дисплей устройства погаснет.

Примечание: если у вас нет времени сушить все продукты в течение одного дня, Вы можете высушить их на следующий день. В этом случае следует хранить продукты в контейнере/полиэтиленовом пакете и класть в морозильную камеру.

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

Время сушки может зависеть от величины кусочков, от влажности воздуха и содержания влаги в самом продукте. Для получения высококачественных сушеных овощей выбирайте зрелые твердые продукты. Фрукты и овощи следует нарезать и быстро помещать в сушильный шкаф, чтобы минимизировать потерю 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

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 накройте крышкой. Затем остудите их в холодной воде, чтобы остановить процесс варки. Дайте воде стечь, встряхивая сетку, и высушите бумажным полотенцем, а затем выкладывайте на решетки 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 выступающих 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.

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	Температура сушки, °С
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	18–20	60–65
Ананасы	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками 6 мм в толщину	11–18	60–65
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3 мм	12–14	65–70
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5–8 мм	4–8	60–65
Клюква	Сушить целиком	6–12	60–65
Клубника	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	7–15	60–65
Персики	Разрезать ломтиками или дольками толщиной 8–10 мм удалить косточку	8–17	60–65
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать тонкими дольками	7–15	60–65
Баклажаны	Очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 6 мм	4–8	50–55
Морковь	Очистить, срезать концы, варить до мягкости, после чего нарезать кружочками толщиной 3 мм	7–11	50–55
Тыква	Очистить, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	10–14	50–55
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	8–12	50–55
Мясо	Мясо должно быть заранее приготовлено (просоленное или маринованное). Срежьте всё сало и нарежьте кусочками толщиной 4–6 мм	8–10	60–70
Рыба	Рыба должна быть очищена и заранее приготовлена (просолена или поджарена). Крупную рыбу необходимо разрезать на небольшие кусочки	8–10	60–70

Технические характеристики

- Модель: RKFD-MD607.
- Торговая марка: Reoka.
- Параметры сети: 230 В, 50 Гц.
- Мощность: 600 Вт.
- Таймер: от 30 мин. до 24 ч.
- Температурный диапазон: от 30 °С до 75 °С.
- Количество секций: 7.
- Материал корпуса: металл, пластик.
- Материал решеток: металл.
- Размер: 405 × 340 × 310 мм.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты: IPX0.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.

Комплектация

- Сушильный шкаф.
- 7 металлических решеток.
- Поддон для пастилы.
- Противень для сыпучих продуктов.
- Руководство по эксплуатации.

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. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Возможные проблемы и их решение

Внимание! Если решение, указанное в таблице, не помогло, то необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Решение
Сушилка не работает	Проверьте, что устройство подключено к рабочей розетке Проверьте целостность кабеля питания. Если кабель поврежден, то необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр
Не загорается панель управления	Проверьте подключение устройства к сети

Коды ошибок

Код ошибки	Причина и описание ошибки	Решение
E1	<i>Разрыв электроцепи: на дисплее будет мигать код ошибки E1 и устройство будет издавать трехкратный звуковой сигнал (При появлении кода ошибки на экране все кнопки, кроме кнопки питания, становятся недоступны)</i>	Отключить устройство от сети питания. Возобновить работу после устранения проблемы в электросети
E3	<i>Короткое замыкание цепи: на дисплее будет мигать код ошибки E3 и устройство будет издавать трехкратный звуковой сигнал (При появлении кода ошибки на экране все кнопки, кроме кнопки питания, становятся недоступны)</i>	

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

1. Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
2. 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.
3. Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
4. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
5. Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
6. При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.
7. 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 сэкономить 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.

Гарантийные обязательства

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 месяца.

Срок эксплуатации: 36 месяцев.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

Дополнительная информация

Manufacturer: Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd.
6th Floor, Building 1, No.2, Pulong North 1st Street, Tangxia Town,
Dongguan City, Guangdong, China

Изготовитель: Сапстронг Электрик Эпплайенсис (Дунгуань) Ко., Лтд.
6-й эт., зд. 1, № 2, 1-я ул. Пулун Норт, Танся, г. Дунгуань, пров. Гуандун,
Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо:
ООО «Атлас», 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток,
проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

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

Товар изготовлен (мм.гггг) /
Тауар жасалған күні (аа.жжжж): _____ V.3





ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

Абрикос → Курага

Для приготовления кураги используйте созревшие абрикосы. Разрежьте пополам и удалите косточки. Поместите на решето сушилки в один ряд разрезом вверх.

Температура: 60–65 °С | Время: 18–20 часов

Слива → Чернослив

Для сушки лучше подходят сорта Венгерка итальянская. Сушат полностью созревшие плоды, желательно темно-фиолетовой окраски. Расход: 4,3 кг свежих слив = 1 кг чернослива. При сортировке удалите плоды с повреждениями. Крупные сливы нарежьте на половинки и удалите косточки. Небольшие плоды можно сушить целыми. Для ускорения сушки воспользуйтесь бланшировкой: погрузите сливы на 5–10 секунд в кипящий раствор пищевой соды (10–15 г на 1 л воды). Охладите в холодной воде. Дайте воде стечь. Разложите сырье равномерно на поддон. При правильной предварительной обработке на кожице должна появиться мелкая сетка. При сильной концентрации кожица может сильно травмироваться.

Температура: 60 °С | Время: 10–14 часов

Виноград → Изюм

Сорта выбирайте сахаристые. По количеству полезных качеств выигрывает темный изюм, нежели светлый. После сортировки и удаления некачественных ягод, разделите гроздья на более мелкие кисти для удобной предварительной обработки. Бланшировка: после мытья отдельные кисти погрузите в кипящий раствор соды (0,5%) на 2–3 секунды — немедленно опустите в холодную воду. Пусть вода стечет. Немного подсушенные ягоды отделите от кистей и разложите равномерно на поддон. Если вы используете сорта с мелкими ягодами, например, кишмиш, учитывайте, что после сушки ягоды уменьшаются и могут упасть сквозь отверстия решета. Поэтому рекомендуем использовать дополнительный сетчатый поддон.

После сушки выдержите продукт на воздухе до полного охлаждения.

Температура: 60 °С | Время: 8–26 часов

Сушеные ягоды

Для сушки используются только спелые ягоды. Недозрелые и перезрелые ягоды для сушки не годятся. Переберите ягоды и очистите их от сора и примесей. Уложите на решето в один ряд.

Сушка в несколько этапов:

1. Температура: 40 °С | Время: 2–3 часа
2. Температура: 60 °С | Время: 12–20 часов

Количество циклов в зависимости от величины и влажности ягод.



