

reoka

Руководство
по эксплуатации

DEHYDRATOR

RKFD-MD812

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

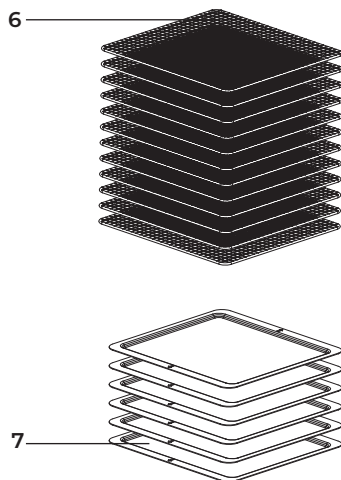
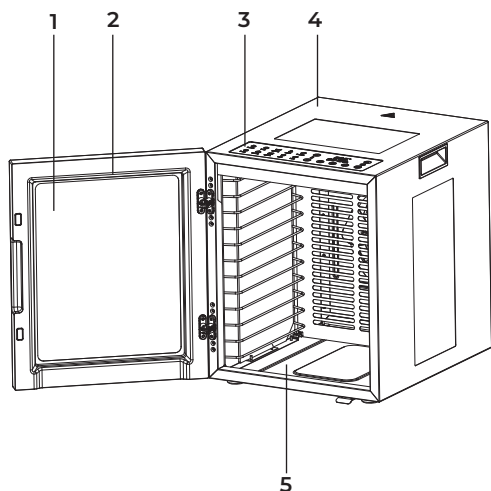
Назначение устройства

Устройство предназначено для сушки пищевых продуктов.

Меры предосторожности

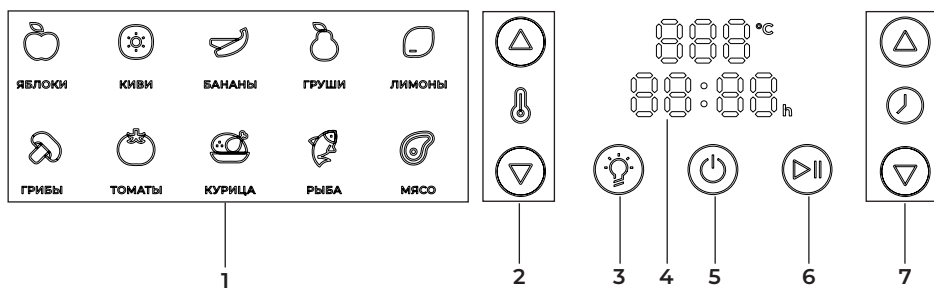
1. Не используйте устройство вне помещений.
2. Используйте устройство строго по назначению.
3. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
4. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
5. Не трогайте включенное устройство, электрическую вилку и шнур питания мокрыми руками.
6. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
7. Во избежание повреждений запрещается использовать аксессуары из комплекта к данному устройству в других целях и/или с аналогичными изделиями.
8. Разместите устройство на устойчивой ровной поверхности. Не размещайте его на поверхности под наклоном и/или накрытой тканью.
9. Не размещайте какие-либо предметы на устройстве.
10. Не закрывайте отверстия для выхода горячего воздуха и не вставляйте туда какие-либо предметы.
11. Каждый раз перед включением устройства осматривайте его. Не включайте устройство, если есть повреждения, в особенности на шнуре питания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
12. Запрещено каким-либо образом изменять или удлинять шнур питания.
13. Запрещено отключать устройство, держась за шнур: используйте штепсельную вилку. Не привязывайте шнур питания к какому-либо предмету и не скручивайте его.
14. При первом запуске появление запаха не является неисправностью, если он не слишком сильный.
15. Не используйте устройство для сушки жидких продуктов.
16. Максимальное время непрерывного использования не должно превышать 72 часов. По истечении этого времени сделайте перерыв в работе устройства.
17. Отключайте устройство от электросети:
 - перед перемещением/чисткой;
 - если Вы не используете его в течение длительного времени;
 - если Вы покидаете помещение.

Схема устройства



1. Окошко.
2. Дверца.
3. Панель управления.
4. Корпус.
5. Внутренняя камера.
6. Сетчатый поддон.
7. Поддон для жидкости/пастилы.

Панель управления

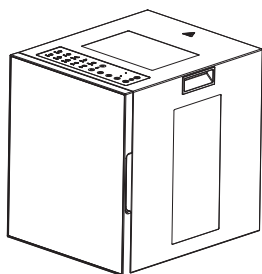


1. Автоматические программы сушки.
2. Кнопки увеличения/уменьшения температуры.
3. Кнопка «Освещение».
4. Дисплей.
5. Кнопка «Питание».
6. Кнопка «Пуск/Пауза».
7. Кнопки увеличения/уменьшения времени.

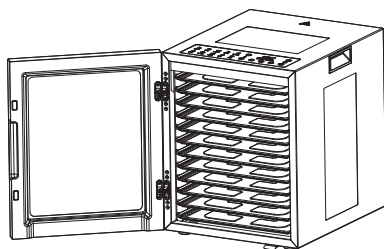
Краткое руководство пользователя

1. Разместите устройство на устойчивой и ровной поверхности.
2. Откройте дверцу.
3. Извлеките сетчатые и поддоны для жидкости/пастилы и помойте их.
4. Разложите заготовки на поддоны и установите их в камеру. Сетчатые поддоны следует размещать над поддонами для жидкости/пастилы.
5. Закройте дверцу.
6. Подключите устройство к электросети.
7. Выберите необходимые опции с помощью панели управления.

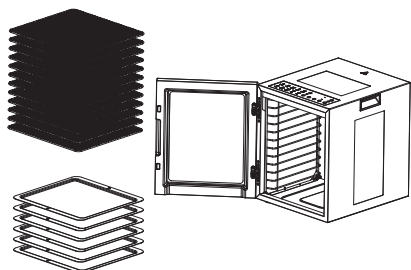
1



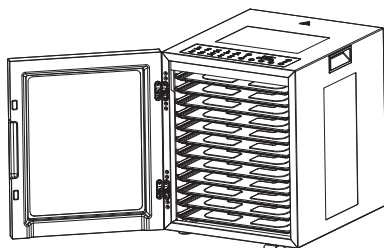
2



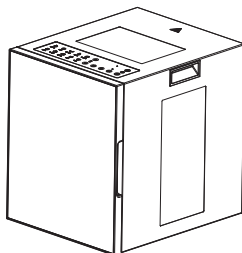
3









4



5



Эксплуатация

1. Разместите продукты на подходящих поддонах внутри камеры и закройте дверцу.
2. Подключите устройство к электросети.
3. Нажмите кнопку питания.
4. Выберите нужную программу на панели управления, нажав соответствующую кнопку 1 раз. Для отмены программы нажмите на ту же кнопку 2 раза. После отмены программы Вы можете выбрать ее заново.
5. Установите необходимую температуру в диапазоне 35–75 °С. Используйте кнопки  / , чтобы увеличить/уменьшить температуру на 5 °С.
6. Настройте необходимое время приготовления в диапазоне 1–48 ч. Используйте кнопки  / , чтобы увеличить/уменьшить время приготовления. При каждом нажатии время будет увеличиваться/уменьшаться на 30 минут.
7. Нажмите кнопку  для запуска программы.
8. Вы можете включить/выключить освещение внутри камеры в любой удобный для Вас момент. Для этого нажмите кнопку .

Автоматические программы

При работе с устройством Вы можете выбрать 1 из 10 автоматических программ или самостоятельно установить время и температуру в соответствии со своим рецептом, особенно если для нужного Вам продукта отсутствует автоматическая программа.

| Продукт |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | Яблоки | Киви | Бананы | Груши | Лимоны | Грибы | Томаты | Курица | Рыба | Мясо |
| Темп. (°С) | 75 | | | 70 | 75 | | 65 | 75 | | |
| Время (ч) | 9 | 12 | | 8 | 12 | 10 | 8 | 7 | 12 | 7 |

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.

Обслуживание и уход

- Очищайте устройство сразу после каждого использования.
- Перед чисткой выключите устройство, отключите его от сети и дайте ему остыть.
- Извлеките аксессуары в соответствии со схемой на стр. 5 и очистите их отдельно.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости и не промывайте его под краном.
- Не используйте отбеливатель, абразивные и агрессивные моющие средства для очистки (например, бензин, ацетон, спирт).
- Протрите устройство влажной мягкой тканью.
- После очистки высушите устройство и все аксессуары перед следующим использованием.

Возможные проблемы и их решение

- Если устройство не работает / не нагревается и/или индикатор не загорается, убедитесь, что розетка исправна, электропередача не нарушена, а шнур питания не поврежден и корректно подключен к сети.
- Если выполнение действий из п.1 не помогло устранить неисправность, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь разбирать или ремонтировать устройство самостоятельно: это может лишить Вас права на гарантийное обслуживание.

Технические характеристики

- Торговая марка: Reoka.
- Модель: RKFD-MD812.
- Мощность: 850 Вт.
- Степень защиты: IPX0.
- Тип крепления шнура: Y.
- Параметры сети: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Диапазон температуры: 35–75 °С.
- Диапазон времени приготовления: 1–48 ч.
- Габариты устройства: 403 × 331 × 405 мм.
- Материал корпуса: металл.

Комплектация

- Устройство.
- Сетчатый поддон из нержавеющей стали — 12 шт.
- Пластмассовый поддон для жидкости и пастилы — 6 шт.
- Руководство по эксплуатации.

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:</i> на дисплее будет мигать код ошибки E1 и устройство будет издавать трехкратный звуковой сигнал <i>(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:</i> на дисплее будет мигать код ошибки E3 и устройство будет издавать трехкратный звуковой сигнал <i>(При появлении кода ошибки на экране все кнопки, кроме кнопки питания, становятся недоступны)</i> | |

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.
- 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.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

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: ООО «ДНС Ритейл».

690068, Приморский край, город Владивосток, Проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

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).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг) /



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, не соблюдения 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 удара, вмятины, заматия 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.



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: 36 месяцев.

Срок эксплуатации: 42 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.





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 °C | 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 °C | 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 °C | 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°C | Время: 2–3 часа
2. Температура: 60°C | Время: 12–20 часов

Количество циклов в зависимости от величины и влажности ягод.



