

Руководство по эксплуатации

Сушилка для овощей и фруктов
DFD-708

DEXP

Содержание

| | |
|--|-----------|
| Назначение устройства | 4 |
| Меры предосторожности | 4 |
| Технические характеристики..... | 6 |
| Комплектация | 6 |
| Схема устройства | 6 |
| Панель управления | 7 |
| Инструкция по эксплуатации..... | 8 |
| Сушка продуктов..... | 8 |
| Поддержание тепла..... | 8 |
| Таблица программ | 8 |
| Подготовка продуктов к сушке | 10 |
| Подготовка фруктов..... | 10 |
| Подготовка овощей..... | 11 |
| Обслуживание и уход | 14 |
| Возможные проблемы и их решения | 14 |
| Коды ошибок | 14 |
| Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации | 15 |
| Дополнительная информация | 16 |

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

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Перед подключением устройства к электросети и перед каждым использованием убедитесь, что устройство собрано должным образом, а все его части надежно зафиксированы.
- Не используйте устройство в помещениях с повышенной влажностью.
- Не погружайте устройство, шнур питания, электрическую вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током и получения травм.
- Не используйте устройство 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.
- Оберегайте устройство и его части от ударов, падений, вибраций и других механических воздействий во избежание повреждений.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание рабочей камеры.
- Устанавливайте устройство только на ровных и устойчивых поверхностях, не размещайте его на краю стола. Не ставьте работающее устройство на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под устройством должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся жидкостей, материалов и объектов (например, занавесок).
- Не накрывайте работающее устройство тканью или другими предметами.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри устройства на длительное время, т.к. они могут испортиться.
- Осматривайте устройство перед каждым включением. При обнаружении видимых повреждений не используйте устройство. Незамедлительно отключите его от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы, касался острых углов.
- Всегда выключайте устройство перед отключением его от сети. Отключайте устройство от сети, держа за вилку, не тяните за сам шнур.
- Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишит Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и других похожих условиях, например: в кухнях для персонала в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях; в жилых домах на фермах, отелях, мотелях и в других жилых помещениях; в мини-гостиницах (типа «ночлег и завтрак»); в общественном питании.
- 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. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

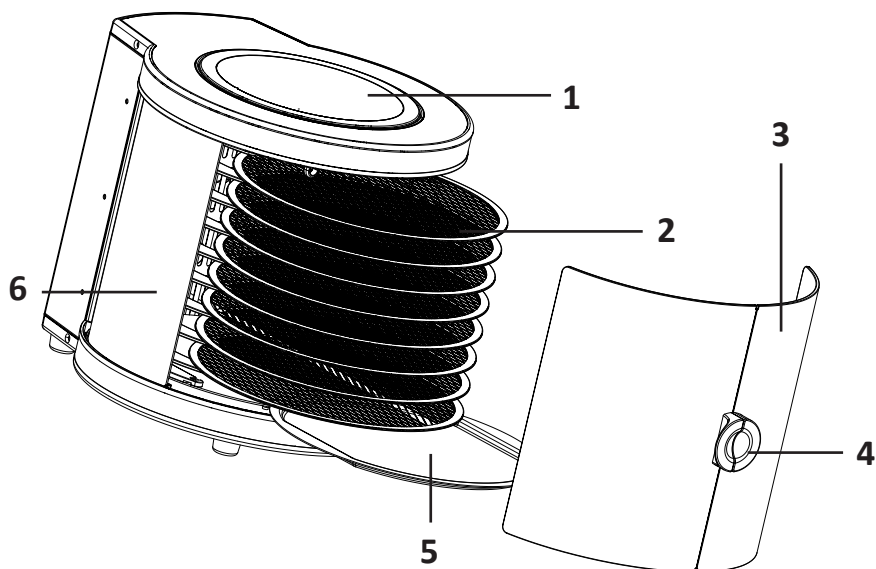
Технические характеристики

- Модель: DFD-708.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 700 Вт.
- Материал корпуса: металл, нержавеющая сталь, пластик.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

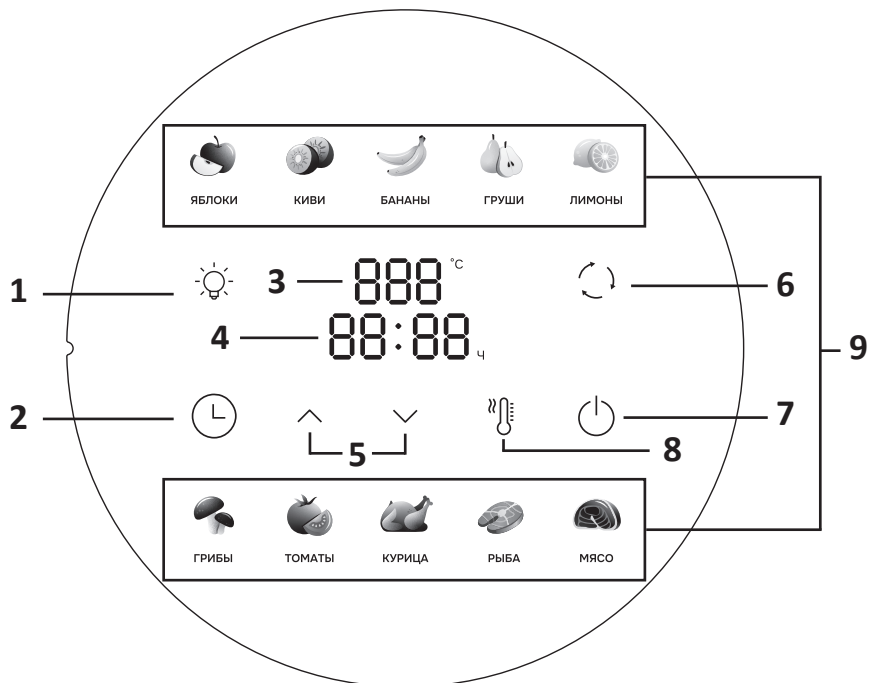
- Устройство.
- Решетки (8 шт).
- Поддон для пасты (8 шт).
- Руководство по эксплуатации.

Схема устройства



1. Панель управления.
2. Решетки.
3. Дверца.
4. Ручка дверцы.
5. Поддон.
6. Задняя панель.


Панель управления




1. Кнопка освещения.
2. Кнопка управления временем сушки.
3. Дисплей температуры.
4. Дисплей времени.
5. Кнопки регулировки.
6. Кнопка вращения решеток.
7. Кнопка питания.
8. Кнопка настройки температуры.
9. Кнопки программ.

Инструкция по эксплуатации








Сушка продуктов


1. Подготовьте продукты в соответствии с разделом «Подготовка продуктов к сушке» и разместите их на решетках. Закройте дверцу.
2. Подключите устройство к сети. Нажмите кнопку «».
3. После этого Вы можете начать сушку двумя способами:

Выбор предустановленной программы

1. Нажмите кнопку необходимой программы один раз, чтобы активировать ее.
2. Чтобы отменить, нажмите кнопку программы дважды.
3. Чтобы запустить сушку после выбора программы, нажмите кнопку «».
4. Чтобы ознакомиться с характеристиками программ, см. «Таблица программ».

Пользовательские настройки

1. Нажмите кнопку «», чтобы перейти к настройке температуры.
2. С помощью кнопок регулировки «» и «» установите необходимую температуру сушки. Шаг настройки — 5 °С.
3. Нажмите кнопку «», чтобы перейти к настройке времени сушки.
4. С помощью кнопок регулировки «» и «» установите необходимую длительность сушки. Шаг настройки — 30 мин.
5. После того как Вы настроили все параметры сушки, нажмите кнопку «» для запуска.

Примечание: в обоих случаях Вы можете включить/выключить вращение решетки нажатием кнопки «».

Поддержание тепла

По окончании сушки устройство автоматически будет поддерживать температуру 35 °С внутри сушильной камеры в течение 24 часов.













В режиме поддержания тепла кнопки программ, «» и «» будут неактивны.

Таблица программ

| Программа | Температура, °С | Время, ч |
|---|-----------------|----------|
|  ЯБЛОКИ | 75 | 9 |
|  КИВИ | 75 | 12 |

| Программа | Температура, °С | Время, ч |
|---|-----------------|----------|
|  БАНАНЫ | 75 | 12 |
|  ГРУШИ | 70 | 8 |
|  ЛИМОНЫ | 75 | 12 |
|  ГРИБЫ | 75 | 10 |
|  ТОМАТЫ | 65 | 8 |
|  КУРИЦА | 75 | 7 |
|  РЫБА | 75 | 12 |
|  МЯСО | 75 | 7 |

Подготовка продуктов к сушке

Подготовка фруктов

Совет: чтобы избежать потемнения фруктов при сушке, Вы можете воспользоваться следующим методом:

1. Разведите сок с водой в соотношении 1/4 стакана сока на 2 стакана воды.
2. Погрузите ломтики фруктов на 2 минуты в разбавленный сок. Вы можете подбирать сок по типу фрукта (например, к яблокам — яблочный сок).

| Продукт | Способ подготовки | Темп. сушки, °С | Время сушки, ч | Результат |
|-----------------|---|-----------------|----------------|-----------|
| Абрикос | Разрезать напополам и удалить косточки. Разложить на решетке кожей вниз | 70–75 | 15–17 | Мягкий |
| Банан | Очистить, нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 70–75 | 12–13 | Хрустящий |
| Инжир | Поделить на 4 части. Разложить на решетке кожей вниз | 70–75 | 16–18 | Мягкий |
| Киви | Очистить от кожуры. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 70–75 | 12–13 | Мягкий |
| Персик/нектарин | Очистить от кожуры, удалить косточки. Разрезать напополам или тонкими ломтиками | 70–75 | 12–13 | Мягкий |
| Груша | Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать ломтиками вдоль или поперек | 65–70 | 9–11 | Мягкий |
| Ананас | Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать ломтики 3 мм толщиной | 60–65 | 16–18 | Мягкий |
| Ревень | Нарезать на кусочки длиной 25 мм | 60–65 | 6–10 | Мягкий |
| Клубника | Нарезать тонкими ломтиками | 70–75 | 7–9 | Мягкий |
| Питахайя | Очистить от кожуры и нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 60–65 | 8–10 | Хрустящий |
| Яблоко | Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 65–70 | 12–14 | Мягкий |

Подготовка овощей

Перед сушкой бобовых, цветной капусты, брокколи, спаржи или картофеля необходимо обработать их на пару или в кипящей воде.

1. Погрузите подготовленные овощи в кипящую воду на 3–5 минут. После этого откиньте их на дуршлаг.
2. Для более долгого сохранения свежести Вы можете погрузить овощи в лимонный сок перед сушкой на 2 минуты.

| Продукт | Способ подготовки | Темп. сушки, °С | Время сушки, ч | Результат |
|----------------------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| Артишок | Нарезать полосками 8 мм. Варить 10 минут | 50–55 | 10–13 | Ломкий |
| Стручковая фасоль | Нарезать и готовить на пару до полупрозрачности. Разложить равномерно на решетке | 60–65 | 10–12 | Твердый, Ломкий |
| Брюссельская капуста | Удалить черенки и разложить на отдельные листья | 50–55 | 8–10 | Ломкий |
| Цветная капуста | Приготовить на пару до размягчения, поделить на соцветия | 60–65 | 8–10 | Твердый |
| Сельдерей | Нарезать на кусочки 4 мм толщиной | 55–60 | 11–13 | Ломкий |
| Лук-порей | Нарезать | 50–55 | 8–10 | Ломкий |
| Чеснок | Очистить, нарезать | 60–65 | 11–12 | Ломкий |
| Перец | Удалить косточки и черенки, нарезать полосками или кольцами | 50–55 | 4–8 | Мягкий |
| Лук | Очистить, нарезать на кусочки 5 мм шириной | 60–65 | 11–13 | Ломкий |
| Горошек | Готовить на пару 3–5 мин целыми стручками | 65–70 | 12–14 | Ломкий |
| Шпинат | Готовить на пару до размягчения | 50–55 | 11–13 | Ломкий |
| Спаржа | Нарезать на кусочки длиной 25 мм | 50–55 | 4–6 | Хрустящий |
| Свекла | Очистить от кожуры, удалить ботву, нарезать на тонкие ломтики | 60–65 | 10–12 | Мягкий |
| Брокколи | Отварить в кипящей воде до размягчения, поделить на соцветия | 50–55 | 10–14 | Хрустящий |

| Продукт | Способ подготовки | Темп. сушки, °С | Время сушки, ч | Результат |
|----------------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| Белокочанная капуста | Нашинковать | 50–55 | 9–11 | Хрустящий |
| Морковь | Обрезать сверху и снизу, очистить от кожицы. Готовить на пару до размягчения, затем нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 60–65 | 9–11 | Мягкий |
| Кукуруза | Срезать зерна с початка, равномерно распределить на решетке | 60–65 | 8–10 | Хрустящий |
| Огурец | Нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 50–55 | 7–9 | Мягкий |
| Баклажан | Очистить от кожицы, нарезать на ломтики 6 мм толщиной | 60–65 | 7–9 | Мягкий |
| Грибы | Отрезать концы ножек, нарезать на тонкие ломтики | 70–75 | 10–12 | Мягкий |
| Редис | Очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками | 60–65 | 9–11 | Жесткий, гибкий |
| Перец чили | Сушить целиком | 65–70 | 12–14 | Хрупкий |
| Картофель | Очистить от кожуры, варить 4–6 мин до размягчения. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 60–65 | 10–12 | Хрустящий |
| Тыква | Нарезать на тонкие ломтики | 60–65 | 11–13 | Мягкий |
| Томат | Нарезать на тонкие ломтики | 65–70 | 8–10 | Мягкий |
| Кабачок | Нарезать на тонкие ломтики | 50–55 | 9–11 | Хрустящий |
| Сладкий картофель | Очистить от кожуры, варить 30 мин до размягчения. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной | 60–65 | 12–14 | Хрустящий |

Подготовка мяса, рыбы и других продуктов

Постное мясо: рекомендуется замариновать перед сушкой, чтобы сохранить его вкус и нежность. Обязательно добавьте соль для лучшей дегидратации.

Птица: необходимо отварить перед сушкой.

Рыба: необходимо обработать на пару или запечь перед сушкой (200 °С, 20 минут).

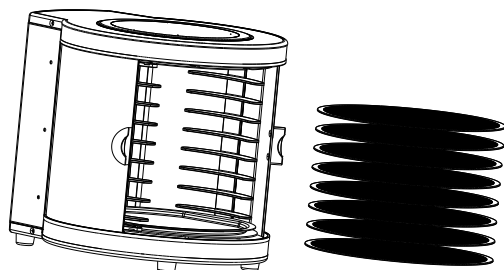
| Продукт | Способ подготовки | Темп. сушки, °С | Время сушки, ч | Результат |
|---------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| Мясо | Мясо должно быть постным, т.е. с наименьшим содержанием жира. Перед сушкой отварить в течение 30 минут и нарезать на ломтики 6 мм толщиной | 70–75 | 8–9 | Мягкий |
| Птица | Отварить, нарезать на ломтики 6 мм толщиной | 70–75 | 8–9 | Мягкий |
| Рыба | Мелкую рыбу можно сушить целиком. Большую нарезать на ломтики 6 мм длиной | 70–75 | 9–11 | Мягкий |
| Орехи | Равномерно распределить на решетке | 65–75 | 12–14 | Твердый, Ломкий |

Подготовка чая и трав

| Продукт | Способ подготовки | Темп. сушки, °С | Время сушки, ч | Результат |
|--------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| Пряные травы | Перед сушкой промойте и хорошо стряхните остатки воды. Удалите испорченные листья. Равномерно распределите на решетке | 50–60 | 8–9 | Мягкий, хрупкий |
| Чай | | 40–50 | 14–16 | Мягкий |

Обслуживание и уход

- Проводите очистку устройства после использования.
- Отключите устройство от сети и убедитесь, что оно полностью остыло.
- Выньте решетки, как показано на рисунке ниже.



- Вымойте решетки. Перед тем, как вставить их обратно, убедитесь, что они полностью высохли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, отбеливатели и растворители для очистки.
- Не погружайте устройство в воду.

Возможные проблемы и их решения

| Проблема | Решение |
|--|--|
| Устройство не включается / индикаторы на панели управления не загораются | Проверьте, плотно ли вставлен шнур питания в розетку |
| | Проверьте целостность шнура питания |
| | Проверьте наличие напряжения в электросети |
| Кнопки на панели управления не нажимаются | На панель управления могла попасть вода. Протрите панель управления |
| | Если Вы надели перчатки, снимите их, так как кнопки нажимаются только при непосредственном контакте с пальцами |

Коды ошибок

| Код ошибки | Решение |
|------------|--|
| E1 | Устройство неисправно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр |
| E3 | |

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

Изготовитель: Сапстронг Электрик Эпплайенсис (Дунгуань) Ко., Лтд.
1-й – 2-й эт., зд. 5, №198, зап. шоссе Танся Хуаньши, Танся, г. Дунгуань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd.
1st-2nd Floor, Building 5, No.198, Tangxia Huanshi West Road, Tangxia Town, Dongguan City, Guangdong Province, China.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: 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

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): _____ 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: 12 мес.

Срок эксплуатации: 24 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), хранения 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.



