

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Сушилка для овощей и фруктов DEXP FD-125

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

ВНИМАНИЕ!

При покупке сушилки для овощей и фруктов «DEXP FD-125», необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте проверки работоспособности и комплектности электроприбора в Вашем присутствии.

Общие указания

Данное устройство предназначено для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов и лекарственных трав в домашних условиях, при оптимальной температуре, при которой сохраняется максимум витамина С и других полезных веществ.

Сушилка для овощей и фруктов «DEXP FD-125» является энергосберегающим прибором, благодаря ТЭНу закрытого типа, мощностью 125 Вт, что крайне важно, ведь процесс сушки занимает от 8 до 36 часов, в зависимости от продукта и степени необходимой просушки продукта.

Сушка продуктов происходит благодаря естественной циркуляции горячего и холодного воздуха, которая обеспечивается уникальной конструкцией устройства.

Технические характеристики

- Номинальное напряжение: 220 В.
- Номинальная потребляемая мощность: не более 125 Вт.
- Класс защиты от поражения электрическим током: II.
- Количество нагревателей: 1 шт.
- Длина электрического шнура: не менее 1,2 м.
- Суммарный объем сушильной камеры: 19 л.
- Температура воздуха на нижнем поддоне прибора: 55-70 °С.
- Максимальная загрузка секции: 1 кг.
- Эффективность сушки: не менее 80% от массы исходного продукта, в зависимости от вида продукта при температуре от 30 до 70°С (регулируется путём поворота вентиляционного клапана крышки) и времени от 8 до 36 часов.
- Габариты:
 - ширина: 330 мм.
 - высота: 320 мм.

Комплект поставки

- Электросушилка для овощей и фруктов: 1 шт.
- Руководство по эксплуатации: 1 шт.
- Гарантийный талон: 1 шт.

Требования безопасности

Внимание! Пожалуйста, прочтите нижеприведенную информацию по соблюдению техники безопасности, использованию прибора и уходу за ним. Сушилка для овощей и фруктов соответствует принятым правилам техники безопасности для электроприборов. Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения и причинения вреда, возникшие в результате использования изделия не по назначению.

Общие указания по технике безопасности:

- Перед началом эксплуатации убедитесь, что технические характеристики устройства соответствуют параметрам электросети.
- Несоблюдение мер предосторожности может стать причиной поломки устройства, нанести ущерб имуществу или здоровью пользователя.
- Не используйте прибор, если он повреждён.
- В случае неисправности отключите прибор от сети.
- При отключении от сети не тяните за провод, а только за вилку.
- Не кладите шнур на острые кромки и не используйте его для переноски прибора.

- Ремонтные работы и замену запасных частей прибора должны производить только квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых.
- Не допускайте попадание жидкости внутрь изделия, не загружайте продукты на поддоны до полного стекания воды после мойки.
- Не переносите прибор во включенном состоянии и не помещайте нагреватели в жидкую среду.
- Во избежание возникновения несчастных случаев, на время работы прибора необходимо постоянное присутствие и контроль пользователя.
- Не перегружайте поддоны продуктами, т.к. прибор будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.
- Запрещается применять для мытья изделия химические средства.

Важно! Во избежание возгорания при сушке трав или мелких кореньев необходимо периодически отключать прибор и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.

Схема устройства

Прибор состоит из Корпуса (1), где расположен электронагреватель ТЭН закрытого типа, выключатель (2), а также поддонов для продуктов (3), крышки (4) с клапаном (5).



Порядок работы с устройством

- ✓ Установите прибор на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно изделия.
- ✓ Равномерно разложите продукты, подготовленные в соответствии с рекомендациями, указанными в приложении, на поддоны в один слой.
- ✓ Установите на основание прибора поддоны с продуктами и накройте крышкой. Подключите прибор к сети.
- ✓ Выберите необходимый режим проветривания прибора при помощи поворотного клапана крышки. Наибольшая температура внутри уровней прибора достигается при совмещении отверстия клапана с решетчатым отверстием крышки, наименьшая - при совмещении с круглым отверстием. На клапане уровни обозначены цифрами от 0 до 4.
- ✓ Для более равномерной сушки продуктов поддоны необходимо периодически менять местами.
- ✓ После окончания сушки выключите прибор и помойте поддоны перед хранением.

Внимание!

- Перед сборкой сушилки после мытья, убедитесь, что с поддонов не стекает вода или иная жидкость.
- Производитель не несет ответственности за окрас поверхности устройства при использовании с красящими продуктами.

Техническое обслуживание

- Сушилка для овощей и фруктов не требует специального технического обслуживания и ухода, при условии предохранения прибора от повреждений и содержания в чистоте поверхности прибора.
- Не допускайте соприкосновения поверхностей пластмассовых деталей с активными растворителями, а также с поверхностями, нагретыми свыше 100 °С.
- После сушки продуктов поддоны должны быть тщательно вымыты.
- Корпус нельзя погружать в воду, достаточно протереть его влажной тканью. Мойте загрязненные поверхности теплой водой с помощью мягкой ткани.
- Все работы производить при отключенном от сети приборе.

Правила хранения и транспортировки

Прибор необходимо хранить/транспортировать в сухом отапливаемом помещении при температуре от 5 до 40°С, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы.

Рекомендации по хранению и сушке продуктов

Сушка и подготовка фруктов

Прежде чем приступить к сушке продуктов, предлагаем вам несколько способов предварительной обработки, для сохранения натурального цвета, вкуса и аромата фруктов.

Способ первый:

Для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.

Способ второй:

Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.

Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. таблицу подготовки фруктов к сушке) в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Рекомендуемые условия и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице. Время сушки является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов.

Внимание!

Перед первым использованием, тщательно вымойте крышку и поддоны прибора.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (часы)
Абрикосы	Разрезать на две или четыре части, извлечь косточку	16-20
Ананасы	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	18-26
Вишня	Сушить целиком, косточку удалять не обязательно	18-24
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	15-20
Ягоды	Сушить целиком	12-18
Персики	Разрезать на две или четыре части, удалить косточку	18-24
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	10-16
Слива	Разрезать на две или четыре части, извлечь косточку	16-20
Нектарин	Порезать на половинки, сушить кожицей вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	18-24

Сушка и подготовка овощей

Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланшировка сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушилку.

Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (часы)
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	16-24
Брокколи	Очистить и порезать. Пропарить 3-5 минут	18-26
Зеленые бобы	Порезать и бланшировать до прозрачности	18-24
Капуста цветная	Разделить на цветочки и проварить в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут. Просушить и выложить на секции	20-28
Картофель	Порезать ломтиками, кубиками или кружками. Бланшировать 8-10 минут	16-22
Лук	Тонко нарезать кружками	16-36
Морковь	Порезать кубиками или кружочками. Нашинковать или порезать кольцами	12-18
Петрушка	Порезать на кусочки, после сушки измельчить	5-12
Перец	Порезать на полоски или кольцами толщиной 6 мм	16-24
Помидоры	Удалить кожицу. Порезать на половинки или кольцами	20-28

Свекла	Бланшировать, охладить, удалить корни и верхушку. Порезать кольцами	12-24
Сельдерей	Отделить стебли от листьев и порезать их. Листья сушить в первую очередь, затем порезанные стебли. Докладывать в сушилку стебли можно при ½ степени готовности листьев	16-24
Спаржа	Порезать на кусочки размером 2,5 см	18-26
Чеснок	Удалить шелуху. Измельчить или порежьте после сушки по желанию	12-18
Шпинат	Бланшировать до увядания	16-20

Хранение сухих продуктов

Для успешного хранения продукты должны быть сухими и охлажденными до комнатной температуры. Для предотвращения увеличения влажности используют стеклянные банки и полиэтиленовые пакеты. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом прохладном помещении.

Приятного аппетита!

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.

По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов



и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.

Возможные проблемы и их решение

Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревателя, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами авторизованного сервисного центра.

Дополнительная информация

Изготовитель: ООО «Лаборатория идей»,
РФ, 195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, литера О, помещение 1Н.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.

Спецификации, информация о продукте, его комплектация и функционал могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

Адрес в интернете:

www.dexp.club

www.dexp.club