



# СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Інструкція з експлуатації

**DFD-709**



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ:

- Не використовуйте цей прилад у спосіб, що відрізняється від інструкцій, наведених у цьому посібнику.
- Перед першим користуванням приладом зніміть і витягніть з нього всі пакувальні та рекламні матеріали.
- Переконайтеся, що напруга у вашій електричній мережі відповідає величині напруги, зазначеній на ідентифікаційній табличці приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його функціонування.
- Ставте прилад лише на стійку та термостійку поверхню, подалі від інших джерел нагрівання. Ця поверхня повинна витримувати навантаження, утворене приладом та його вмістом. **Залиште принаймні 15 см вільного простору навколо приладу.**
- Не ставте прилад поруч з легкозаймистими матеріалами; не кладіть будь-які речі на поверхню приладу.
- Не кладіть будь-які паперові чи пластикові предмети всередину приладу.
- Не закривайте отвори приладу, оскільки виникає небезпека перегрівання.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині приладу.
- Зберігайте прилад у чистому стані. Не допускайте потрапляння будь-яких сторонніх предметів у прилад через решітку. Вони можуть спричинити пошкодження або коротке замикання приладу, або спричинити займання.
- Ніколи не тягніть за шнур електроживлення, щоб вимкнути прилад з розетки; утримуйте і витягніть штепсельну вилку, а не шнур електроживлення.
- Не дозволяйте дітям та особам з обмеженою дієздатністю користуватися приладом; користуйтеся приладом у недоступному для таких осіб місці.
- Будь-які особи з обмеженими фізичними можливостями, особи зі зниженою сенсорною чутливістю або недостатніми розумовими здібностями, або особи, не ознайомлені з правилами експлуатації приладу, можуть користуватися приладом лише за умови, що вони перебувають під наглядом відповідальної особи, ознайомленої з цими інструкціями.
- Під час користування приладом завжди будьте надзвичайно обережними, якщо поруч перебувають діти.
- Не дозволяйте використовувати прилад як іграшку.
- Переконайтеся, що шнур електроживлення не звисає через крайку робочої поверхні, оскільки діти можуть дістати його.
- Не користуйтеся приладом на мокрих поверхнях, оскільки виникає ризик ураження електричним струмом.
- Не застосовуйте будь-які сторонні аксесуари, окрім тих, що рекомендовані виробником.
- Ніколи не вмикайте прилад з пошкодженим шнуром електроживлення або штепсельною вилкою. негайно зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту такого пошкодження.



- Ніколи не тягніть за шнур електроживлення та не застосовуйте його для переміщення приладу.
- Зберігайте прилад подалі від джерел нагрівання, зокрема радіаторів, печей тощо. Уникайте розташування приладу під впливом прямих сонячних променів та вологи.
- Не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками.
- У разі виникнення будь-якої несправності вимкніть прилад і витягніть штепсельну вилку з розетки.
- Прилад призначений тільки для побутового застосування; він не призначений для промислового застосування.
- Не занурюйте шнур електроживлення, штепсельну вилку чи прилад у воду або інші рідини.
- Регулярно перевіряйте прилад і його шнур електроживлення на відсутність пошкоджень. Ніколи не вмикайте прилад, якщо він має пошкодження.
- Завжди вимикайте прилад перед його очищенням або після користування ним.
- **У разі виявлення диму вимкніть прилад і витягніть штепсельну вилку з розетки. Не знімайте кришку, щоб уникнути поширення полум'я.**
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Максимальна рекомендована тривалість роботи приладу становить 40 годин.
- Ми рекомендуємо завжди експлуатувати сушарку з 5 лотками, що є в комплекті, навіть якщо деякі лотки залишатимуться порожніми.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком понад 8 років, а також особи з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду, якщо вони перебувають під належним наглядом або ознайомлені з інструкціями з експлуатації приладу безпечним способом та якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Діти не повинні гратися з цим приладом. Очищення приладу можуть виконувати діти віком понад 8 років, якщо вони перебувають під належним наглядом. Зберігайте цей прилад і його шнур електроживлення у недоступному місці для дітей, які не досягли 8-річного віку.

**Недотримання інструкцій виробника може призвести до відмови у гарантійному ремонті.**

### ОПИС ПРИЛАДУ

1. Кришка
2. Регулятор температури
3. Кнопка ввімкнення/вимкнення
4. Корпус приладу
5. Сушильні сита (лотки)
6. Кнопки таймера
7. Дисплей



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед початком роботи нового приладу зберіть його та увімкніть, не завантажуючи фрукти, на період приблизно 30 хвилин. З метою дотримання гігієнічних правил очистіть після цього прилад за допомогою вологої тканини та промийте сушильні сита (лотки) теплою водою.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Прилад призначений для сушіння харчових продуктів (фруктів, овочів, трав, квітів, грибів, м'яса тощо).
- Під час сушіння випаровується вода. Прилад функціонує за принципом прямого потоку гарячого повітря, що означає, що харчові продукти не перегріваються, а рівномірно висушуються.
- Якщо покласти нарізані шматочки фруктів у слабкий розчин лимонного соку, вони збережуть свій яскравий колір і не потемніють.
- Ви можете покласти тверді овочі (морква, селера) в гарячу воду на 1-2 хвилини перед сушінням, а потім висушити їх. Вони збережуть свій смак, а сушіння займе менше часу.
- Спочатку вимийте і висушіть фрукти або овочі. Повідріжайте будь-які шматки неналежної якості (напівгнилі, потовчені тощо). Щоб прискорити процес, ви можете вийняти кісточки, вирізати серцевину або зрізати шкіру. Ви можете занурити фрукти в мед, трави або сік, щоб додати смак, який вам подобається.
- Наріжте продукти на шматочки та рівномірно розкладіть шматочки на сушильних ситах (лотках). Не перекривайте шматочки; між ними повинен бути невеликий простір. Щоб забезпечити достатній потік повітря, залиште порожньою принаймні 10% поверхні сушильних сит (лотків).
- Ви можете покращити повітряний потік і скоротити процес шляхом видалення порожніх сушильних сит (лотків). Проте завжди залишайте у приладі щонайменше 5 сушильних сит (лотків). Завжди накривайте кришкою.
- Приєднайте сушарку до електромережі.
- Натисніть кнопку (3), щоб увімкнути пристрій, дисплей показуватиме по черзі 50°C і 10 годин.
- Натисніть кнопки (6) та + /-, щоб налаштувати потрібну тривалість сушіння. Після налаштування часу прилад збереже налаштування в пам'яті та увімкнеться після 10-секундної паузи.
- Натисніть кнопки (2) та + /-, щоб налаштувати потрібну температуру сушіння.

**Ми рекомендуємо:** Квіти: приблизно 35-40°C; Трави: приблизно 40°C; Хлібобулочні вироби: 40-50°C; Овочі: 50-55°C; Фрукти: 55-60°C; М'ясо, риба: 65-70°C.

Не бійтеся експериментувати. Час та інтенсивність сушіння відрізняються залежно від вмісту води, товщини скибочок, їх кількості та ваших уподобань. Незабаром ви визначите, який режим є найкращим для вас.

- Після закінчення налаштованого часу сушіння прилад вимкнеться.
- Ми рекомендуємо вимикати прилад приблизно на середині періоду сушіння, щоб перевірити стан продуктів. Переставте сушильні сита (лотки) таким чином, щоб нижні опинилися вгорі, а верхні - внизу. Продовжуйте процес сушіння. Продукти будуть підсушуватися рівномірніше.

- Коли в сушарці закінчиться процес сушіння, дайте можливість гарячому повітрю всередині сушарки охолонути природним чином, після цього витягніть продукти.

**УВАГА!** Щоб уникнути псування продуктів, вони повинні бути достатньо сухими. **Правильно висушені овочі будуть сухими і ламкими. Правильно висушені фрукти будуть жорсткими і гнучкими. Правильно висушені гриби будуть жорсткими і гнучкими.**

## ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Висушені харчові продукти повинні охолонути перед зберіганням (інакше вони можуть зіпсуватися). Почекайте приблизно тиждень до пакування продуктів для тривалого зберігання.

Ми рекомендуємо пакувати висушені шматочки в невеликій кількості, щоб ви могли використати всю упаковку після її відкриття.

Ідеальним варіантом є зберігання висушених продуктів у скляному посуді з кришкою, у тканинних або паперових мішечках.

## СПОЖИВАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

1. Висушені продукти можна споживати або обробляти у сухому стані.
2. Перед вживанням або обробкою продукти можна замочити таким чином: Налийте в горщик холодну воду, занурте висушені шматочки і залиште їх розбухати в холодильнику упродовж 1-8 годин, залежно від типу продуктів. Об'єм продуктів збільшиться майже удвічі. Щоб зберегти поживну цінність висушених продуктів, можна використовувати воду для приготування їжі.

## РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ І ТРИВАЛІСТЬ СУШІННЯ ДЛЯ ДЕЯКИХ ФРУКТІВ І РОСЛИН

Фрукт або рослина	Продуктивність сушіння на 5 сушільних ситах (лотках)	Тривалість сушіння на 5 сушільних ситах (лотках)
Яблука	2 кг	16 годин
Груші	2 кг	17 годин
Абрикоси, персики та сливи	1,8 кг	11-12 годин
Гриби	1 кг	6-7 годин
Овочі	1 кг	4-5 годин
Листя трав або чаю	220 г	1-2 години
Квіти	200 г	1-2 години

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- **УВАГА!** Перед чищенням приладу завжди від'єднуйте шнур електроживлення від електричної мережі. Перед переміщенням приладу переконайтеся, що він охолонув! Поверхню приладу можна чистити лише вологою тканиною. Не використовуйте миючі засоби або тверді предмети, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу!

- Промийте сушильні сита (лотки) у теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу. Якщо сушильні сита (лотки) дуже забруднені, залиште їх у воді, а потім вимийте із застосуванням м'якої щітки. **Ніколи не виконуйте очищення корпусу приладу з секцією з вентилятором під проточною водою, не промивайте його та не занурюйте його у воду!**

#### Технічні параметри:

Напруга	230-240 В, ~50 Гц
Потужність	500 Вт
Рівень шуму	46 дБ

Гарантійний термін - 1 рік. Термін служби - 3 роки.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистриб'юшн», вул. Дорогожицька, 1, м Київ, 04119.

Виробник: Ningbo Real Power Electric Appliance Co., Ltd Add: No.177 Hongtu Road Hongtang Industrial Park C, Ningbo, China (Нингбо Ріал Повер Електрик Аплайанс Ко., ЛТД. Адреса: №177 Хонгту Роуд Хонгтанг Індастріал Парк Сі, Нингбо, Китай).

Номер партії виробництва ідентифікується за датою виготовлення.

Дата виготовлення: 05.04.2019. Серійний номер вказаний на виробі.