



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ЯГОД И ФРУКТОВ
Модель FDS-3263

Инструкции по безопасности



На время работы данное устройство необходимо установить на жаропрочную поверхность (керамическую плитку, толстую деревянную доску и т.д.) во избежание возгорания.

- Максимальное время непрерывной работы устройства составляет 40 часов. Если вы использовали устройство непрерывно в течение 40 часов, по окончании выключите его, выньте вилку шнура из электрической розетки и дайте прибору остить в течение 30 минут.
- Неправильное использование устройства может привести к его поломке и риску получения травм пользователями.
- Используйте устройство только по его прямому назначению, всегда следуйте инструкциям.
- Всегда вынимайте вилку из электрической розетки, если не используете устройство.
- Держите электрическую базу подальше от воды, никогда не включайте прибор, если он влажный.
- Никогда не используйте прибор, если повреждена вилка или шнур или если поврежден сам прибор .
- Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей и не свисал с острых краев мебели.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без вашего присмотра.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой устройства.
- Никогда не выдергивайте шнур из розетки. Держась за вилку, аккуратно выньте её из электрической розетки.
- Устройство предназначено только для бытового использования, не используйте его в коммерческих целях.
- Не накрывайте устройство.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он работает.
- Ставьте прибор только на ровные поверхности.

Использование прибора

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием:

- Распакуйте изделие.
- Перед использованием убедитесь, что технические параметры, указанные на приборе, соответствуют параметрам вашей домашней электрической сети.
- Вымойте противни, крышки и секции устройства в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Протрите электрическое основание влажной тканью. Не опускайте основание в воду!

Принцип действия

Сушение продуктов – прекрасный способ их хранения.

Теплый воздух определенной температуры свободно циркулирует внутри устройства между верхними и нижними противнями, отдельными подвижными секциями и электрическим основанием. Поэтому сушение происходит равномерно и с минимальной потерей полезных веществ. Вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами весь год и быть уверенными в их пользе.

Вы также можете сушить цветы, целебные травы и готовить хлопья.

Использование устройства

1. Положите заранее подготовленные продукты на противни. Противни в сушилке должны быть расположены таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними (можно регулировать установку противней по высоте). Поэтому не рекомендуется класть слишком много продуктов на противень и/или класть продукты друг на друга.



ПРИМЕЧАНИЕ: всегда начинайте заполнять сушилку с нижнего противня.

2. Поставьте противни в сушилку.
3. Сверху закройте крышкой. Во время сушки прибор всегда должен быть закрыт крышкой.
4. Вставьте вилку в электрическую розетку и включите прибор, нажмите кнопку «» – индикатор работы загорится красным цветом.
5. Установите нужную температуру, используя кнопку **«Temp»**.
6. Для установки таймера автоотключения нажмайте кнопку **«Time»**. Одно нажатие равняется одному часу. Максимальное время таймера – 48 часов. После истечения заданного времени, сушилка автоматически отключается.

Температурные режимы:

40-45°C	Хлеб
45-55°C	Грибы, зелень
50-55°C	Овощи, пастыла
55-60°C	Фрукты
65-70°C	Мясо, рыба



ВНИМАНИЕ! Пользуйтесь этими рекомендациями при сушке продуктов.

7. Когда вы закончили, снова нажмите кнопку « » – индикатор погаснет. Дайте продуктам остить. Поместите продукты в пакеты/контейнеры и положите в холодильник.
8. Выньте вилку устройства из электрической розетки.



Рекомендуется устанавливать все 5 противней во время сушки, даже если не все противни заполнены.

Примеры:

1. Только первый верхний противень заполнен продуктами, остальные 4 пустые. Убедитесь, что вы закрыли прибор крышкой.
2. Только первые 2 противни заполнены, остальные 3 пустые. Убедитесь, что прибор закрыт крышкой.

Дополнительные инструкции

Обязательно мойте продукты перед тем, как разложить их на противни. Не кладите мокрые продукты в сушилку, дайте им предварительно высохнуть.



ВНИМАНИЕ! Не ставьте противни в сушилку, если продукты или противни мокрые.

Всегда вырезайте испорченные места. Нарезайте продукты таким образом, чтобы они свободно помещались на противнях. Время сушки продуктов зависит от их размера.

Вы можете переставлять противни, если не все продукты высушены достаточно хорошо. Вы можете менять противни местами, например, верхний на низ, ближе к электрическому основанию, а нижний противень, наоборот, наверх. Некоторые фрукты/ягоды покрыты натуральным защитным слоем, поэтому время сушки может возрасти. Чтобы этого избежать, вы можете предварительно отварить их в течение 1-2 минут, затем положить их в холодную воду и впоследствии высушить.



Время для сушки, указанное в данном руководстве по эксплуатации – приблизительное.

Время сушки зависит от температуры помещения, уровня влажности в нем, от уровня содержания влаги в продуктах, толщины кусков и т.д.

Сушение фруктов

- Вымойте фрукты.
- Выньте косточки и вырежьте испорченные места.
- Порежьте фрукты на кусочки, чтобы они свободно лежали на противнях.
- Вы можете сбрызнуть кусочки фруктов лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Сушение овощей

- Вымойте овощи.
- Выньте косточки и вырежьте испорченные места.
- Порежьте на кусочки, чтобы они свободно лежали на противнях.
- Лучше предварительно отварить овощи в течение 1-5 минут, затем положить в холодную воду и после высушить их.

Сушение целебных трав

- Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
- После сушки рекомендуется положить сушеные травы в бумажные пакеты или стеклянные банки и поставить в темное прохладное место.

Хранение сушеных фруктов

- Контейнеры для хранения сушеных фруктов должны быть сухими и чистыми.
- Для хранения используйте стеклянные банки с металлическими крышками, поставьте их в темное сухое место с температурой 5-20 градусов.
- Во время первой недели хранения сушеных фруктов, нужно проверить наличие влаги в банке, если влага появилась, это значит, что фрукты не высушены хорошо и нужно будет сушить их снова.



ВНИМАНИЕ! Не кладите горячие или теплые фрукты в банки.

Подготовка фруктов к сушке

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки, ч
Абрикос	Порежьте и выньте косточки	Мягкий	13-28
Кожура апельсина	Нарежьте полосками	Хрупкий	8-16
Свежий ананас	Почистите и нарежьте кусочками или кубиками	Твердый	6-36
Консервированный ананас	Слейте сок и высушите	Мягкий	6-36
Банан	Почистите и нарежьте кольцами (3-4 мм толщиной)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не режьте	Мягкий	8-38
Вишня	Нет необходимости вынимать косточки, вы можете сделать это, когда вишни будут высушены наполовину	Твердый	8-26
Груши	Очистите и порежьте	Мягкий	8-30
Финики	Порежьте	Твердый	6-26
Клюква	Не режьте	Мягкий	6-26
Персики	Разрежьте на половинки и выньте косточки, когда они будут наполовину высушены	Мягкий	10-34
Хурма	Выньте косточки и порежьте	Твердый	6-26
Яблоки	Очистите и вырежьте сердцевины, порежьте кольцами или кубиками	Мягкий	5-7



Время и способы предварительной подготовки фруктов, описанные в таблице – приблизительные. Их можно менять по вашему усмотрению.

Подготовка овощей к сушке

1. Рекомендуется отваривать стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель перед сушением.

Как варить: опустите заранее подготовленные овощи в кипящую воду на 3-5 мин.

Затем слейте воду и разложите овощи на противни.

2. Если вы хотите добавить привкус лимона овощам, например, зеленым бобам, спарже и т.д., просто положите их на 2 минуты в лимонный сок.



Вышеперечисленные советы носят рекомендательный характер.

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки, ч
Артишок	Нарежьте полосками (3-4 мм толщиной)	Хрупкий	5-13
Баклажаны	Очистите и порежьте на кусочки (6-12 мм толщиной)	Хрупкий	6-18
Брокколи	Очистить и порезать, отварить на пару 3-5мин	Хрупкий	6-20
Грибы	Порежьте или сушите целями (если они небольшие)	Твердый	6-14
Стручковая фасоль	Порежьте и варите до состояния прозрачности	Хрупкий	8-26
Кабачки	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Хрупкий	6-18
Капуста	Почистите и нарежьте полосками 3 мм толщиной, выньте сердцевину	Твердый	6-14
Соцветия брюссельской капусты	Разрежьте на 2 половинки	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варите, пока не станет мягкой затем высушите	Твердый	6-16
Картофель	Порежьте и варите 8-10 мин	Хрустящий	8-30
Лук	Порежьте тонкими кольцами	Хрустящий	8-14
Морковь	Варите, пока не станет мягкой, нарежьте кольцами или нашинкуйте	Хрустящий	8-14

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки, ч
Огурец	Очистите и нарежьте кольцами 12 мм толщиной	Твердый	6-18
Сладкий перец	Нарежьте соломкой или кольцами 6 мм толщиной, выньте семечки	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не нужно резать	Твердый	8-14
Петрушка	Положите листья на противни	Хрустящий	2-10
Томат	Очистите, нарежьте кольцами или кусочками	Твердый	8-24
Ревень	Очистите и порежьте кусочками 3 мм толщиной	Потеря влаги	8-38



Время и способы предварительной подготовки овощей, описанные в таблице – приблизительные. Их можно менять по вашему усмотрению.

Подготовка мяса, рыбы, домашней птицы и дичи

Подготовка мяса обязательна и необходима для здоровья потребителей. Лучше покупать постное мясо для сушки, жирное мясо плохо сушится, также рекомендуется предварительно мариновать мясо, чтобы оно лучше хранилось в дальнейшем и сохранило свой естественный вкус. Мы рекомендуем добавлять соль в маринад, она помогает влаге выйти из мяса и является прекрасным консервантом.

Рецепт маринада:

- $\frac{1}{2}$ стакана соевого соуса
- 1 зубчик мелко порубленного чеснока
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 и $\frac{1}{4}$ десертные ложки соли
- $\frac{1}{2}$ десертной ложки лукового порошка
- $\frac{1}{2}$ десертной ложки сухого перца

Все ингредиенты необходимо тщательно перемешать

Рыба

Перед началом сушки рекомендуется отварить или запечь рыбу (при температуре 200°С в течение 20 мин).

Сушите подготовленную рыбку 2-8 ч или пока из нее не выйдет вся жидкость.

Мясо и дичь

Подготовьте, порежьте на маленькие кусочки, разложите на противни и сушите 2-8 ч Или пока не выйдет вся жидкость.

Уход и чистка

- Перед чисткой, проверьте, выключено ли устройство из сети и остыло ли оно.
- Мойте корпус устройства влажной мягкой тканью, не используйте абразивы, и металлизированные мочалки, так как они могут повредить поверхность корпуса.
- Вытряхните насухо.

Технические характеристики

Модель	FDS-3263
Напряжение	220 Вт / 50 Гц
Мощность	350 Вт
Количество лотков	5
Температура нагрева	40-70°С
Материал корпуса	Пластик

Дополнительная информация

Основной импортер товара Binatone в России: ООО «ЛЕРАН».

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на сайте www.leran.pro.

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Страна происхождения — Китай.

Изготовитель: «НИНБО БАЙИ ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД».

Адрес: СИДЯНЬ ИНДАСТРИАЛ АРЕА НИНХАЙ, НИНБО СИТИ, ЧЖЭЦЗЯН, КИТАЙ.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечении срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке означает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: «____» _____ 20 ____ года

Подпись продавца
(без печати недействительна)

МП

Произведено в КНР компанией НИНБО БАЙИ ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД
Адрес: СИДЬЯНЬ ИНДАСТРИАЛ АРЕА НИНХАЙ, НИНБО СИТИ, ЧЖЭЦЗЯН, КИТАЙ
По заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

