



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ЯГОД И ФРУКТОВ
Модель FDS-2023

До начала эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Меры предосторожности



На время использования прибор необходимо установить на жаропрочную поверхность или жаропрочный материал (керамическую плитку, толстую разделочную доску и т.д.) во избежание возгорания.

- Не используйте прибор дольше 40 часов. После непрерывного использования прибора в течение 40 часов отключите его (кнопка переключения должна находиться в положении «OFF»), отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть.
- Некорректное использование прибора может стать причиной поломки и нанести вред пользователю.
- Используйте прибор только по его прямому назначению и всегда следуйте инструкциям данного руководства.
- Отключайте прибор от сети электропитания, если не используете его.
- Держите базу подальше от воды. Не включайте прибор, если он влажный.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур питания, вилка шнура питания, после падения прибора или других поломок. В этих случаях рекомендуется обратиться в сервисный центр.
- Дети не должны пользоваться прибором без присмотра.
- Отключайте прибор от сети электропитания перед чисткой.
- Никогда не тяните за шнур питания при отключении от сети, всегда держитесь за вилку.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Устанавливайте прибор только на плоскую поверхность.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо:

- снять упаковку;
- убедиться, что параметры вашей домашней электросети совпадают со значениями на шильдике прибора;
- вымыть крышки и секции прибора в воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды;
- протереть электрическую основу влажной тканью (запрещается погружать её в воду и мыть).

Принцип работы

Сушка продуктов – это эффективный способ сохранения и заготовки продуктов.

Внутри прибора теплый воздух свободно циркулирует между верхней и нижней крышками, отдельными съёмными секциями и электрической основой. Поэтому продукты, расположенные в секциях, высушиваются равномерно с минимальными потерями полезных веществ и витаминов. Вы будете круглый год наслаждаться приготовленными без вредных ингредиентов фруктами, овощами и грибами.

Вы также можете засушивать цветки, лечебные травы и готовить хлопья с помощью данного прибора.

Использование прибора

1. Разложите подготовленные заранее продукты в съёмные секции. Секции расположите таким образом, чтобы воздух свободно циркулировал между ними (возможно регулировать установку секций по высоте), не кладите слишком много продуктов, а также не кладите продукты друг на друга.
2. Установите секции на электрическую основу.
3. Установите верхнюю крышку на прибор. Во время работы прибора верхняя крышка всегда должна находиться на приборе.
4. Подключите прибор к электросети и включите его, установив переключатель в положение «ON», при этом загорится красный индикатор.



Сушите продукты согласно инструкциям данного руководства.

5. По окончании использования прибора установите переключатель в положение «OFF». Дайте продуктам остыть. Положите высушенные продукты в контейнер для хранения и поместите его в холодильник.
6. Отключите прибор от сети электропитания.



Рекомендуется устанавливать все 5 секций во время использования прибора, даже если не все секции будут заполнены.

Например:

1. Продукты лежат на первой верхней секции, все остальные секции пустые, убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.
2. Продукты расположены на первых двух секциях, остальные три свободны, убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.

Дополнительные инструкции

Мойте продукты, прежде чем раскладывать их в секции. Не кладите влажные продукты в прибор.



Не устанавливайте секции в прибор, если на них есть вода.

Вырезайте гнилые части. Если необходимо, порежьте продукты, чтобы они свободно лежали в секциях и между ними было достаточное расстояние. Время сушки зависит от толщины нарезанных кусочков. Вы можете менять секции местами, если не все продукты хорошо высушились (например, установить верхнюю секцию вниз, ближе к электрической базе, а нижнюю – наверх). Некоторые фрукты обладают естественным защитным слоем, поэтому время их сушки будет дольше.



Время сушки, указанное в данном руководстве, является приблизительным.

Время сушки зависит от температуры и уровня влажности окружающей среды, степени влажности фруктов, толщины кусков и т.д.

Сушка фруктов

- помойте фрукты;
- вырежьте гнилые места;
- порежьте на кусочки, которые вы сможете свободно разместить в секциях;
- вы можете разложить фрукты на кружочки лимона или ананаса, чтобы они не потеряли свой естественный цвет;
- если вы хотите придать фруктам дополнительный аромат, посыпьте их корицей или кокосовой стружкой.

Сушка овощей

- помойте овощи;
- вырежьте гнилые места;
- порежьте на кусочки, которые вы сможете свободно разместить в секциях;
- лучше отварить овощи в течение 1-5 минут, затем опустить в холодную воду и дать им высохнуть.

Сушка целебных трав

- рекомендуется засушивать листья и стебли;
- после сушки желательно положить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и хранить их в сухом прохладном месте.

Хранение высушенных фруктов

- Контейнеры для хранения должны быть чистыми и сухими.
- Для лучшего результата хранения используйте стеклянные емкости с металлическими крышками, которые необходимо поместить в темное сухое место и хранить при температуре 5-20°C.
- Во время первой недели хранения рекомендуется проверять, не образуется ли влага в емкостях. Если влага образуется, значит фрукты высушены недостаточно и их необходимо сушить снова.



Не раскладывайте горячие или теплые продукты по емкостям для дальнейшего хранения.

Предварительная подготовка фруктов

Предварительная подготовка фруктов помогает сохранить их естественный цвет, вкус и запах.

Рекомендации по подготовке фруктов к сушке:

- Возьмите $\frac{1}{4}$ ст. сока (предпочтительно натурального). Помните, что сок должен соответствовать фрукту, например, если вы собираетесь сушить яблоки, нужно взять яблочный сок.
- Смешайте сок с двумя стаканами воды. Затем поместите в эту смесь предварительно подготовленные фрукты на 2 часа.

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки, ч
Абрикос	Порежьте и выньте косточки	Мягкий	13-28
Кожура апельсина	Порежьте на длинные полоски	Нежный	6-16
Свежий ананас	Очистите и порежьте на кусочки или кубики	Твердый	6-36
Консервированный ананас	Слейте сок и высушите его	Мягкий	6-36
Банан	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нужно резать	Мягкий	8-26
Вишня	Не нужно вынимать косточки (Вы можете сделать это, когда ягоды будут полусухими)	Твердый	8-26
Груша	Очистите и порежьте	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте	Твердый	6-26
Клюква	Не нужно резать	Мягкий	6-26
Персик	Разрежьте на две половины и выньте косточки, когда фрукт будет полусухим	Мягкий	6-26
Финик	Выньте косточку и порежьте	Твердый	6-26
Яблоко	Очистите, выньте сердцевину и порежьте на кусочки или кубики	Мягкий	4-6

! ● Время и способы предварительной обработки фруктов, описанные в таблице выше, даны для ознакомления. Личные предпочтения могут отличаться.

Предварительная подготовка овощей

1. Рекомендуется предварительно отварить зеленую стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, так как эти овощи часто используются для приготовления первых и вторых блюд; это поможет сохранить их естественный цвет. Поместите предварительно подготовленные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут, затем слейте воду и поместите овощи в сушку.
2. Если вы хотите добавить вкус лимона зеленой фасоли, спарже и т.д., просто поместите их в сок лимона на 2 минуты.

! ● Данные рекомендации приведены для ознакомления и не обязательны для исполнения.

Название	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки, ч
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	Нежный	5-13
Баклажан	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 6-12 мм	Нежный	6-18
Брокколи	Очистите и порежьте, готовьте на пару в течение 3-5 мин	Нежный	6-20
Грибы	Порежьте и высушите (небольшие грибы можно не резать)	Твердый	6-14
Зеленая фасоль стручковая	Порежьте и варите до прозрачности	Нежный	8-26
Кабачок	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Нежный	6-18
Капуста	Очистите и порежьте полосками толщиной 3 мм, выньте сердцевину	Твердый	6-14
Брюссельская капуста	Разрежьте соцветия на 2 половинки	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варите, пока не станет мягкой	Твердый	6-16
Картофель	Порежьте и варите 8-10 мин	Хрустящий	8-30
Лук	Порежьте на тонкие кольца	Хрустящий	8-14

Морковь	Варите, пока не станет мягкой. Нашинкуйте или порежьте кольцами	Хрустящий	8-14 ч
Огурец	Очистите и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твердый	6-18 ч
Перец	Порежьте полосками или кольцами толщиной 6 мм, выньте сердцевину	Хрустящий	4-14 ч
Острый перец	Не нужно резать	Твердый	8-14 ч
Петрушка	Разложите листья в секциях	Хрустящий	2-10 ч
Помидор	Очистите, порежьте на кусочки или кольцами	Твердый	8-24 ч
Ревень	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 3 мм	Потеря жидкости	8-38 ч
Свекла	Отварите, дайте остыть, отрежьте корни и вершки. Порежьте кольцами	Хрустящий	8-26 ч
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Хрустящий	6-14 ч
Лук-батун	Нашинкуйте	Хрустящий	6-10 ч
Спаржа	Порежьте на кусочки толщиной 2,5 мм	Хрустящий	6-14 ч
Чеснок	Очистите и порежьте кольцами	Хрустящий	6-16 ч
Шпинат	Варите, пока он не потеряет цвет	Хрустящий	6-16 ч
Шампиньоны	Выберите грибы с закругленной внутрь шляпкой, порежьте на кусочки или сушите целыми	Твердый или хрустящий	3-10 ч

! ● Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в таблице выше, даны для ознакомления. Личные предпочтения могут отличаться.

Предварительная подготовка мяса, рыбы, птицы

Предварительная обработка мяса обязательна и необходима для здоровья. Используйте мясо без жира. Для получения лучшего результата сушки рекомендуется предварительно замариновать мясо. Для лучшего хранения мясо должно быть сухим.

Стандартный маринад:

½ ст. соевого соуса;

1 и ¼ десертной ложки соли;

1 ч. л. мелко нарезанного чеснока;

½ десертной ложки молотого перца.

2 ст. л. кетчупа;

Все ингредиенты тщательно перемешать.

Птица

До сушки птица требует предварительной подготовки.

Её рекомендуется отварить или пожарить.

Сушите её в течение 2-8 часов или до тех пор, пока жидкость не перестанет выделяться.

Рыба

Рекомендуется отваривать или запекать рыбу в духовке до сушки (запекать необходимо в течение 20 минут при температуре 200°C или пока рыба не приготовится).

Сушите её в течение 2-8 часов до тех пор, пока жидкость не перестанет выделяться.

Мясо

Подготовьте его, порежьте на маленькие кусочки и поместите в прибор на 2-8 часов до тех пор, пока жидкость не перестанет выделяться.

Обслуживание и уход

- До начала чистки отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть.
- Протрите корпус прибора влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства, они могут повредить поверхность.

Технические характеристики

Модель	FDS-2023
Мощность	250 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Количество лотков	7
Материал корпуса	пластик

Если шнур питания поврежден, обратитесь к производителю, в сервисный центр или к квалифицированному специалисту. Прибор может быть использован лицами (включая детей), с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточным количеством опыта и знаний при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по эксплуатации устройства и имеют представление о возможной опасности. Дети не должны играть с прибором.

Дополнительная информация

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.

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 сможете 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 действительна)

МП

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



