

BOSFOR

Руководство по эксплуатации

СУШИЛКА ДЛЯ ЯГОД И ФРУКТОВ

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



FD 2127M

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании любого электроприбора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы.
3. Для защиты от поражения электрическим током ни в коем случае не погружайте и не подвергайте воздействию воды или любой другой жидкости мотор, вилку или шнур питания.
4. Необходим строгий надзор, когда какой-либо прибор используется детьми или рядом с ними.
5. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется и перед чисткой. Дайте остыть, прежде чем надевать или снимать детали.
6. Не используйте прибор, если поврежден шнур питания, вилка шнура питания после падения прибора или других поломок. В этих случаях рекомендуется обратиться в сервисный центр.
7. Использование дополнительных насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или коммерческое использование приведет к аннулированию гарантии. Поставщик не несет ответственности за травмы или ущерб, если прибор использовался не по назначению. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или стойки. Убедитесь, что шнур не находится в таком положении, в котором его можно случайно потянуть или споткнуться.
10. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
11. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения переведите любой переключатель в положение «выключено», затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Сохраните данную инструкцию.
15. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором.
16. Чистка и пользовательское обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
17. Всегда проверяйте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствовало напряжению в вашем доме.
18. Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на наличие повреждений. Если шнур или вилка повреждены, их необходимо заменить квалифицированным специалистом или в сервисном ремонтном центре.

19. Неправильная эксплуатация и использование могут привести к повреждению прибора и травмированию пользователя.
20. Не используйте прибор, если он падал или каким-либо образом был поврежден. Если устройство повреждено, отнесите его на проверку и/или ремонт в авторизованный сервис.
21. Использование удлинителя с данным прибором не рекомендуется. Однако если необходимо использовать удлинитель, убедитесь, что мощность удлинителя равна или превышает потребляемую мощность устройства, чтобы избежать перегрева устройства и удлинителя. Не используйте какие-либо другие электроприборы с удлинителем. Не размещайте удлинитель в местах, где дети или животные могут за него потянуть или об него, можно споткнуться.
22. Всегда используйте прибор на гладкой, ровной и устойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую поверхность.
23. Всегда безопасно вынимайте вилку прибора. Не тяните за шнур прибора, чтобы вынуть вилку прибора из электрической розетки.
24. Никогда не трогайте и не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
25. В комплект поставки прибора входят 6 листов для сушки. Используйте их согласно инструкции.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистите все части прибора влажной тряпкой.

Прежде, чем начать сушить продукты, убедитесь, что прибор сухой.

Убедитесь, что все детали установлены правильно и находятся в рабочем состоянии.

ПОДГОТОВКА ПИЩИ

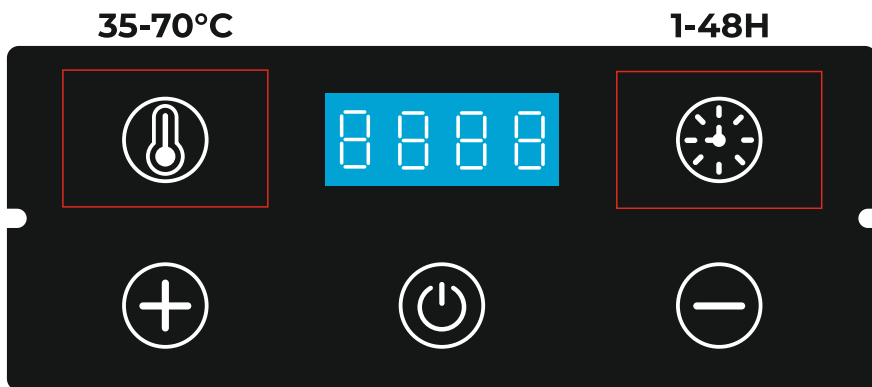
В отличие от консервированных фруктов, в процессе обезвоживания не добавляется дополнительный сахар (если только пользователь не добавляет сахар в качестве дополнительной добавки, иногда это может привести к горькому вкусу), важно следовать этим основным рекомендациям для производства продуктов питания наилучшего качества: Всегда обеспечивайте чтобы продукты были свежими и хорошего качества.

Лучше всего использовать плоды, созревшие на деревьях, так как они содержат самое высокое содержание натуральных сахаров. Не используйте перезрелые или гниющие фрукты и овощи. Если в продукте есть помятые или обесцвеченные части, удалите обесцвеченную часть перед обезвоживанием. Некоторые фрукты, такие как яблоки, груши и абрикосы, предварительно обрабатывают, чтобы замедлить потерю витаминов, а также предотвратить обесцвечивание. Всегда тщательно мойте продукты, чтобы убедиться, что они не содержат грязи, бактерий и других вредных веществ. Необязательно очищать фрукты и овощи перед сушкой. В процессе сушки кожура может стать жесткой; однако это зависит от ваших личных предпочтений. Перед сушкой может потребоваться приготовление овощей на пару/бланширование, поскольку они имеют разную текстуру.

СБОРКА СУШИЛКИ

1. Поместите прибор на ровную поверхность. Убедитесь, что шнур питания находится на небольшом расстоянии от источника электропитания.
2. Подготовьте и нарежьте ингредиенты согласно инструкции. Поместите нарезанное на лотки сушилки по мере необходимости.
3. Установите лотки для сушки на основной корпус прибора. Убедитесь, что все противни правильно установлены на основном корпусе прибора и что противни уложены равномерно.
4. Включите главный выключатель электропитания.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ



1. После нажатия кнопки **вкл/выкл** прибор включится и на экране автоматически отобразится 70°C 12:00, нажмите кнопку **Температура** и после этого установите нужную Вам температуру нажимая **Увеличить** или **Уменьшить**. Диапазон температура 35°C – 70°C.
2. Нажмите кнопку **Время** и после этого установите нужное Вам время, нажимая кнопки **Увеличить** или **Уменьшить**. Диапазон времени между 1 часом-48 часами.

ТЕСТ НА СУХОСТЬ

Плоды, если их правильно высушить, должны иметь податливую кожистую текстуру с небольшим содержанием влаги (менее 20%). Часто люди пересушивают фрукты, это может привести к ухудшению вкуса и снижению пищевой ценности фруктов.

Поэтому, чтобы добиться наилучшего вкуса обезвоженных продуктов, соблюдайте правильное время сушки.

Овощи должны легко жеваться и быть ломкими, однако текстура разных овощей может различаться.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Очень важно правильно хранить обезвоженные продукты, чтобы сохранить качество и вкус продукта. Следите за тем, чтобы все сушеные продукты хранились в темном прохладном месте; чем ниже температура хранения продуктов, тем дольше будет сохраняться оптимальное качество.
- Если это возможно, храните продукты в холодильнике или морозильной камере. Альтернативно вы можете хранить сушеные продукты в прохладном месте у себя дома.
- Помните, что свет ухудшает качество и пищевую ценность продуктов.
- При хранении продуктов рекомендуется хранить их в герметичном пакете или затемненном контейнере.
- Естественно высокое содержание сахара и кислоты, содержащееся во многих фруктах, позволяет им храниться в течение более длительных периодов времени.
- При правильной упаковке и хранении большинство фруктов могут храниться около года, тогда как овощи могут храниться до 6 месяцев.
- Не употребляйте фрукты и овощи, на которых есть признаки порчи.

ПОВТОРНОЕ СМАЧИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Обезвоженные продукты можно повторно напитать влагой, это можно сделать тремя способами:

- Фрукты и овощи можно замачивать в воде на 2–6 часов, во время этого процесса следите за тем, чтобы они находились в холодильнике.
- Их можно замочить в кипятке на 5-10 минут, пока они не достигнут нужной консистенции.
- Вы также можете увлажнить фрукты и овощи, приготовив их. Не добавляйте приправы и сахар во время этого процесса. Хорошее общее правило — залить фрукты 2 стаканами воды и дать им потушиться.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Лотки сушилки можно мыть в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в воду или любую другую жидкость.
- Перед хранением протрите слегка влажной тканью и тщательно высушите.
- Храните прибор в чистом, защищенном от влаги месте, желательно в оригинальной упаковке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Мощность	Количество поддонов	Напряжение
FD 2127M	350 Вт	6	220-240В; ~50/60Гц

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

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 истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

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

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, правильные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
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. Если прибор использовался в целях, не соответствующих его прямому назначению, в результате действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и.т.п.) или неосторожного действия потребителя или третьих лиц. Если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь прибора посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, и.т.п.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара:

Серийный номер:

Дата изготовления:

Дата продажи: «___» _____, 20___ года

Подпись продавца

(Без печати недействительна)

МП

Производитель: NINGBO BAYI ELECTRIC CO., LTD

Адрес: SHUANGSHAN VILLAGE XIDIAN TOWN, NINGHAI, NINGBO, CHINA

Сделано по заказу ООО «Компания РБТ».

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б, оф. 303.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro
в разделе «Установка и ремонт».

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

