

# SATE DS-100



Сушилка для  
овощей и фруктов

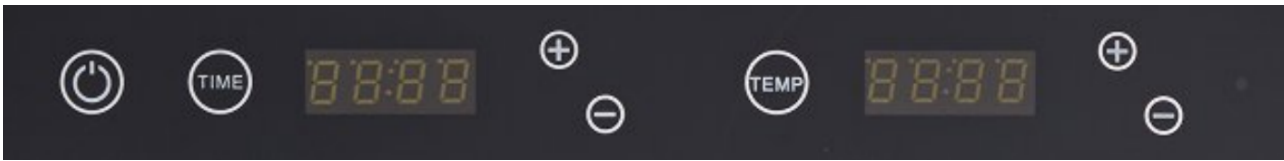
# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# СОДЕРЖАНИЕ

Краткое изложение .....	1
Эксплуатация устройства .....	2
Подготовка и дегидратация продуктов питания.....	2
Меры предосторожности и памятка по технике безопасности .....	3
Чистка, ремонт и техническое обслуживание изделия.....	4
Послепродажное обслуживание.....	5
Гарантийный талон.....	6

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

### А. Цифровая сенсорная панель управления



1. : Включение / выключение устройства
2. : Регулировка температуры (от 35°C до 85°C)
3. : Настройка времени (24 часа)
4. : Увеличение температуры и времени
5. : Снижение температуры и времени

### В. Характеристики

Модель	Напряжение	Частота	Мощность	Противни (шт.)	Размер противня (см)
SATE DS-100	220-240 В	50 Гц	700 Вт	8	30 (Д) * 28 (Ш)

### С. Функциональные возможности

- Дегидраторы для овощей и фруктов пользуются большой популярностью.
- Экономия энергии, низкое энергопотребление.
- Дегидратация овощей, фруктов, зелени, фасоли, мяса, рабы, хлеба, грибов и т.д.
- Горячий воздух обезвоживает продукты,; сохраняя их питательные свойства.
- В таком устройстве вы можете очень легко приготовить натуральную пищу с насыщенным вкусом для одного человека или для семьи.
- После дегидратации продукты легче хранить (фрукты отличаются от свежих фруктов тем, что они не содержат влаги, но при этом в них остаются все минеральные и питательные вещества).
- Благодаря функции регулировки температуры вы можете выставлять свою температуру для каждого продукта.
- Вы можете выбрать необходимое количество противней в зависимости от ваших потребностей.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Рекомендуемая температура для обычных продуктов питания / фруктов:
  - Травы/цветы: 35-40°C, Хлеб: 40-50°C, Фрукты: 55-60°C, Мясо/рыба: 65-70°C.
- Время сушки определяется толщиной продукта (некоторое влияние оказывают температура и влажность окружающей среды). Чем меньше толщина продукта, тем быстрее он будет высушен.

- Выложите нарезанные продукты на противень и отрегулируйте температуру до нужного значения. Температура сушки фруктов и овощей не должна превышать 65°C, чтобы не допустить разрушения витаминов. Если вам необходимо обеззаразить какие-либо продукты, рекомендуется готовить их в течение 1-2 минут, после чего опустить в холодную воду, а затем высушить.
- Когда устройство включено, из передней дверцы будет дуть воздух, и вы услышите звук работы устройства.
- Отрегулируйте время сушки в зависимости от приготавливаемых продуктов и в соответствии с личными предпочтениями (мягкие или хрустящие). Для сохранения свежести высушенные продукты можно положить в пакет или герметичный контейнер, а затем хранить их в холодильнике.
- Подключите устройство к источнику питания и включите его. Загорится панель управления. Нарезьте продукты нужной толщины. Затем нажмите кнопку «Время/температура», чтобы установить нужное время и температуру. Время сушки должно составлять более 1 часа, а температура должна быть выше 35°C.

## **ПОДГОТОВКА И ДЕГИДРАТАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

### **А. Фрукты**

Очистите фрукты и уберите гнилые части фруктов

- Нарезьте фрукты на кусочки. Чтобы избежать окисления и изменения цвета, вы можете погрузить кусочки фруктов в лимонный сок с водой, соленую воду или ананасовый сок на 10 минут, затем просушить их перед дегидратацией.
- Если вы хотите придать фруктам особый аромат, вы можете добавить корицу, кокос или кокосовое масло. Чтобы сохранить естественный цвет, вкус и аромат сушеных продуктов, возьмите 1/4 стакана сока и 2 стакана воды (лучше, если сок натуральный), замочите фрукты примерно на 2 часа (следите за сочетанием сока и продуктов, например, для замачивания яблок используйте яблочный сок).

### **В. Овощи**

- Приготовьте на пару, отварите или поджарьте овощи (зеленую фасоль, цветную капусту, спаржу, картофель и т.д.).
- Опустите приготовленные овощи в кипяченую воду на 3-5 минут. Слейте с них воду и разложите для просушки.
- Опустите овощи в лимонный сок с водой на 2 минуты (вы можете выбрать любой из вышеперечисленных методов)

### **С. Мясо**

- Нарезьте мясо тонкими некрупными кусочками или соломкой
- Отварите мясо в чистой воде, затем слейте воду и просушите мясо
- Замаринуйте мясо на два часа.
- После сушки мясо можно вялить.

#### D. Травы и цветы

- Высушите свежие листья
- После того как они высохнут, положите их в бумажный пакет или герметичный контейнер и поставьте в прохладное место

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ПАМЯТКА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

#### A. Меры предосторожности при эксплуатации устройства

- Чтобы максимально продлить срок службы устройства, максимальное время работы не должно превышать 48 часов.
- Во время работы устройства легковоспламеняющиеся вещества должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от него.
- Во время дегидратации следите за естественным потоком горячего воздуха, не кладите слишком тяжелые продукты на противни и не складывайте их в несколько слоев. Для разных продуктов требуется разное время сушки. (Примечание: перед включением устройства убедитесь, что противни находятся в правильном положении. Если продукты нельзя высушить в течение суток, вы можете продолжить их дегидратацию на следующий день. Храните невысушенные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать попадания влаги).
- Во время работы устройства температура возле вентилятора выше, чем на отдалении от него..
- После сушки продукты можно положить в герметичные пакеты и хранить их в холодильнике.
- После того, как вы закончите пользоваться устройством, промойте противни. Противни можно промыть водой или замочить. Если не удастся отмыть остатки продуктов, рекомендуется на некоторое время замочить противни в чистой воде, а затем промыть.

#### B. Памятка по технике безопасности

- Чтобы использовать устройство безопасно, внимательно прочтите данное руководство.
- Устройство предназначено только для домашнего и бытового использования.
- Устройство не имеет функции управления с помощью внешнего таймера или индивидуальной системы дистанционного управления.
- Храните устройство вдали от доступа детей. Следите за тем, чтобы дети и люди с ограниченными возможностями, а также люди, не имеющие опыт использования подобных устройств, не пользовались данным устройством.
- Дегидратор для овощей и фруктов относится к устройствам, которые требуют контроля со стороны человека.
- Выложите продукты на очищенные противни, не допуская попадания капель воды на внутреннее дно электронагревателя, так как это может привести к короткому замыканию.

- Не кладите слишком большое количество продуктов на противни, так как это влияет на время и результат сушки.
- Убедитесь, что устройство подключено к безопасной розетке с заземлением и что напряжение и мощность источника питания соответствует маркировке.
- Не используйте розетку, в которое подключено устройство, для одновременного подключения других устройств с высоким энергопотреблением.
- Во время работы рабочий блок нагревается. Будьте осторожны с потоком горячего воздуха, чтобы не получить ожоги.

#### С. Запрещается:

- Использовать дегидратор для овощей и фруктов при повреждении основного корпуса, кабеля питания или вилки.
- Проверять неисправность и вносить изменения в конструкцию устройства без указания специалиста.
- Использовать химические вещества для чистки устройства.
- Погружать устройство в воду, чтобы помыть его, а также смачивать водой поверхность основного корпуса.
- Перемещать устройство во время работы.
- Если двигатель вентилятора перестал работать (нет потока воздуха), следует немедленно отключить питание устройства.
- Самостоятельно ремонтировать устройство в случае неисправности или поломки.

## **ЧИСТКА, РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**

- Перед чисткой необходимо вынуть вилку из розетки и подождать, пока устройство остынет.
- После окончания дегидратации вымойте противни теплой водой. При необходимости используйте хлопчатобумажную ткань, после этого тщательно промойте теплой водой и протрите противни насухо. Запрещается использовать агрессивные химические чистящие средства. Чистка химическими средствами или жесткой металлической сеткой также запрещена, так как эти методы могут повредить поверхность устройства и сократить срок его службы. Неправильные действия также создают скрытую угрозу безопасности.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, очистите его и положите в упаковочную коробку. Поставьте коробку в прохладное место с хорошей вентиляцией во избежание попадания влаги.

## **ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Внимательно прочтите руководство перед использованием устройства. Это поможет вам использовать его безопасно и избежать ненужных повреждений.
- Наша компания предоставляет бесплатное обслуживание по истечении 1 года гарантии только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- В случае поломки устройства его ремонт должен выполняться профессионалами.
- Если у вас имеются какие-либо сомнения или вопросы, обратитесь к нашим специалистам в сервисный центр.

### **Перечисленные ниже поломки не являются гарантийными случаями или поводом для замены устройства**

- Не указана модель, место покупки и дата покупки.
- Неисправность устройства и его поломка вследствие нарушения инструкций по эксплуатации.
- Удары, падение, включение пустого устройства, пожар, землетрясение, попадание молнии, тайфун, наводнение и т.д.
- Гарантия автоматически аннулируется в случае попытки самостоятельного ремонта устройства без разрешения нашей компании.

# Гарантийный талон

(Пожалуйста, храните его должным образом)

Имя		Номер телефона	
Место покупки Дата покупки		Модель	SATE DS-100
Причина ремонта или замены	Причина ремонта или замены		Дата ремонта
Описание поломки			

Еще раз благодарим вас за покупку нашей продукции!