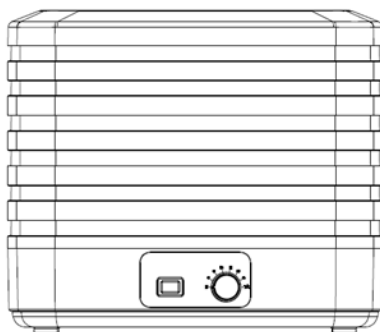




СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ TESLER FD-511



Руководство по эксплуатации

Tesler

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку нашего изделия. Чтобы понять, как правильно и безопасно пользоваться приобретенным устройством, рекомендуется тщательно изучить настоящее руководство перед подключением и эксплуатацией. Сохраняйте, пожалуйста, данное руководство в течение всего срока эксплуатации изделия.

Содержание

Комплект поставки	4
Меры предосторожности.....	4
Описание устройства.....	5
Установка лотков	6
Управление устройством.....	7
Советы по предварительной подготовке продуктов	7
Чистка и уход	8
Технические характеристики	8
Утилизация изделия	9
Дата производства.....	9
Гарантия и ремонт	9

Перед началом эксплуатации

Комплект поставки

1. Основание сушилки	1 шт.
2. Лоток	5 шт.
3. Крышка	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

Меры предосторожности



ВНИМАНИЕ!

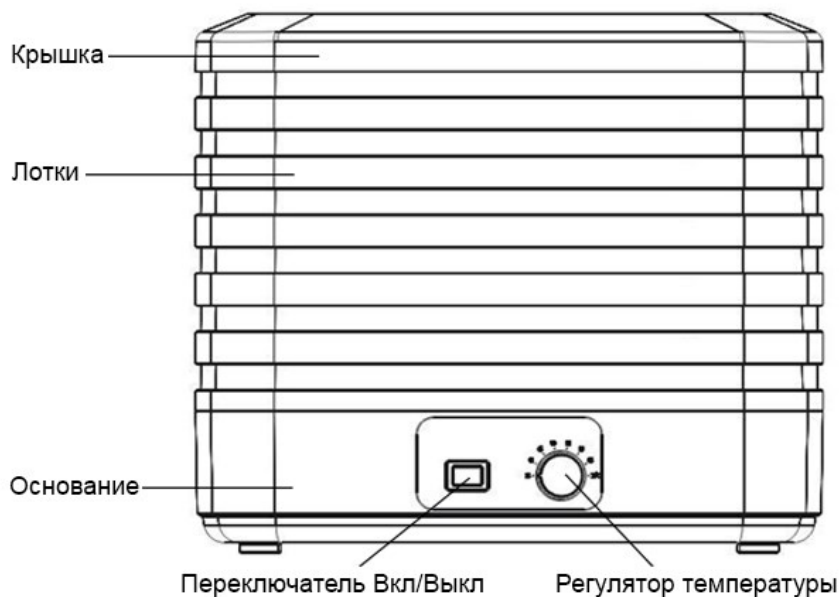
Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на этикетке устройства.
- При обнаружении неполадок в работе прибора обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам, ни в коем случае не производите ремонт прибора самостоятельно.
- Не используйте вне помещений.
- Сохраните данную инструкцию.
- Прибор предназначен только для бытового использования в домашнем хозяйстве.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными возможностями или недостатком опыта и знаний могут пользоваться прибором только при условии получения и понимания ими инструкций по безопасному использованию прибора и осознания связанных с этим опасностей. Дети не должны играть с прибором.
- Устройство можно использовать при температуре окружающей среды 1-35°C.
- Не оставляйте устройство без присмотра
- Не допускайте попадания воды в основание сушилки, т.к. это может вызвать короткое замыкание.
- Не кладите на лотки слишком много продуктов, это повлияет на эффективность сушки. На нижние лотки кладите более мелкие куски так, чтобы между ними оставалось пространство для циркуляции горячего воздуха.
- Запрещается использование устройства при повреждении основания сушилки, шнура питания или вилки.
- Запрещается самостоятельно производить ремонт или вносить изменения в конструкцию сушилки.
- Запрещается лить воду на основание сушилки и погружать его в воду.
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- В случае внезапной остановки вентилятора отключите сушилку от сети питания.
- Во избежание сокращения срока службы устройства максимальное время работы не должно превышать 72 часа.
- Каждый раз после использования установите минимальную температуру, выключите устройство и отключите его от сети питания.
- Нельзя добавлять к продуктам воду или другие жидкости. Допускается небольшое количество капель воды на продуктах.
- **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

Перед началом эксплуатации

Описание устройства

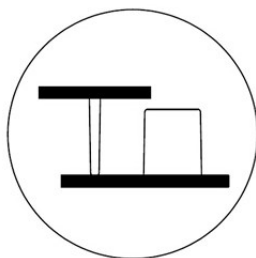
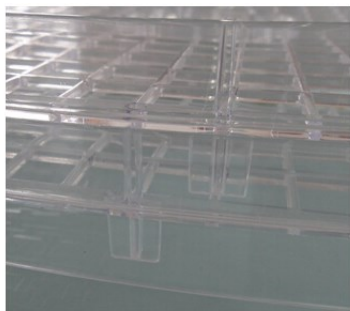
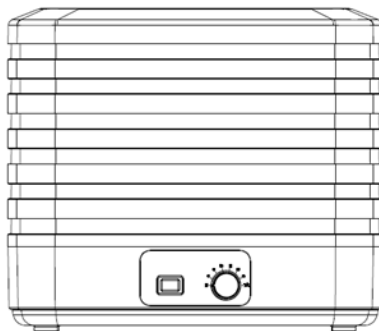
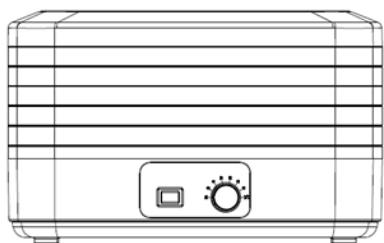
- В устройстве можно просто и быстро высушить овощи, фрукты, мясо, рыбу, грибы, травы и другие продукты.
- Благодаря системе циркуляции подогретого воздуха продукты высушиваются быстрее.
- С помощью регулятора температуры вы можете выставить различную температуру для различных продуктов.
- Продукты, приготовленные в устройстве, сохраняют естественный вкус и пользу для здоровья.
- В основании сушилки расположен электрический нагревательный элемент, вентилятор, регулятор температуры и кнопка включения с защитой от перегрева.
- Несколько лотков располагаются на основании, горячий воздух проходит через отверстия в них. Устройство закрывается крышкой с отверстием для вентиляции. Вентилятор поднимает воздух вверх. Нагретый воздух равномерно распределяется по всем лоткам, благодаря чему продукты высушиваются одновременно и быстро.



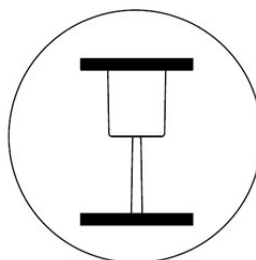
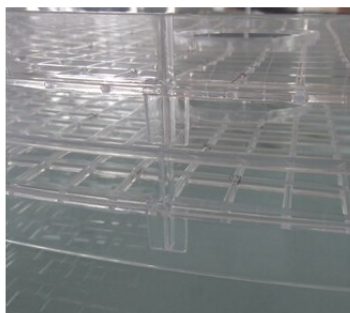
Перед началом эксплуатации

Установка лотков

На рисунках ниже показана установка лотков в режиме работы и для хранения.



В режиме хранения



В режиме работы

Управление устройством

Перед первым использованием устройства протрите лотки чистой сухой мягкой тканью. Равномерно распределите предварительно обработанные продукты на каждом лотке, поместите лотки на основание сушилки, накройте крышкой. Убедитесь, что крышка установлена правильно.

Включение

Включите устройство в розетку и переведите переключатель «Вкл / Выкл» в положение «Вкл». Устройство начнет работать. Во время работы горит красный индикатор переключателя.

Установка температуры

Установите подходящую температуру сушки с помощью регулятора температуры. Минимальная температура 35°C, максимальная 70°C.

Окончание сушки

После окончания сушки установите минимальную температуру, выключите устройство и отключите его от сети питания.

- Во время сушки не препятствуйте циркуляции воздуха внутри устройства. Не помещайте на лотки слишком тяжелые продукты и не накладывайте куски один на другой. Разные продукты требуют разного времени сушки.
- Для равномерного высушивания продуктов регулярно меняйте местами лотки.
- Если продукты не предполагается употреблять в пищу сразу после сушки, поместите их в пластиковый контейнер или пакет, запечатайте и храните в холодильнике.
- Перед сушкой проведите предварительную обработку продуктов, такую как чистка, нарезка, вымачивание и т.п. Предварительная обработка способствует сохранению цвета и вкуса продуктов после сушки.

Советы по предварительной подготовке продуктов

А. Подготовка фруктов

Смешайте 2 стакана воды с четвертью стакана сока соответствующего фрукта и вымачивайте фрукт примерно 2 минуты.

Б. Способы подготовки овощей

1. Пропарьте овощи, обдайте кипятком или смажьте маслом. Данная рекомендация относится к таким продуктам, как зеленые бобы, цветная капуста, спаржа, картофель.
2. Поместите овощи в кипящую воду на 3-5 минут, слейте воду, поместите на лотки.
3. Замочите овощи на 2 минуты в лимонном соке.

В. Подготовка мяса, птицы, рыбы

1. Постное мясо (нежирное): мясо рекомендуется мариновать перед сушкой, чтобы смягчить его и сохранить естественный вкус. Маринад должен содержать соль, которая поглощает влагу из продукта и играет роль консерванта.

Мясо нарежьте маленькими кубиками.

Вариант рецепта маринада:

Полстакана соевой пасты, 1 измельченная головка чеснока, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 столовые ложки томатного соуса, полстакана вустерширского соуса, чайная ложка с четвертью соли, пол чайной ложки лукового порошка, пол чайной ложки молотого перца.

Время сушки 2-8 часов.

Перед началом эксплуатации

2. Птица: мясо птицы необходимо приготовить перед сушкой, рекомендуется запечь или приготовить на пару.

Время сушки 2-8 часов.

3. Рыба: рыбу перед сушкой рекомендуется запечь в духовке в течение 20 минут при температуре 200°C или приготовить на пару.

Время сушки 2-8 часов.

Г. Подготовка хлеба

Нарежьте хлеб на кусочки и распределите по лотку. Избегайте попадания хлебных крошек в сушилку. Время сушки 30 минут – 2 часа.

Чистка и уход

- Выньте вилку шнура питания из розетки перед очисткой прибора.
- Вымойте лотки теплой водой и вытрите насухо.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлическую щетку или растворители.
- Не погружайте основание устройства в воду и другие жидкости.
- Протрите основание влажной тканью.
- Храните в помещении при температуре 1-40°C.

Технические характеристики

Источник питания	230 В, 50 Гц
Номинальная мощность	230 Вт
Регулировка температуры	35-70 градусов Цельсия
Максимальный внутренний объем	7 литров
Максимальная загрузка	3,5 кг
Масса нетто	2 кг
Масса брутто	2,3 кг
Габаритные размеры	320 мм x 278 мм x 328 мм
Размеры коробки	332 мм x 282 мм x 222 мм
Срок службы	3 года

Технические характеристики могут быть изменены заводом-изготовителем без предварительного уведомления. Указанные рисунки, вес и геометрические размеры имеют приблизительные значения.

Утилизация изделия

Если вы желаете утилизировать данное изделие, не выбрасывайте его вместе с обычным бытовым мусором. Существует отдельная система сбора использованных электронных изделий в соответствии с законодательством, которая предполагает соответствующее обращение, возврат и переработку. Обращайтесь в органы местного управления за инструкциями по правильной утилизации продукта. Тем самым Вы обеспечите утилизацию Вашего изделия с соблюдением обязательных процедур по обработке, утилизации и вторичной переработке и, таким образом, предотвратите потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда, который содержит следующую информацию: модель изделия, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта и в гарантийном талоне. Пример серийного номера: 057FD5110118100001, где

1. первые три цифры (057) – для внутреннего использования производителя,
2. буквы и цифры (FD511) – соответствуют сокращенному наименованию модели (полное обозначение см. на упаковке),
3. четыре цифры – месяц и год производства (0118),
4. последние шесть цифр (100001) – порядковый номер изделия.

Гарантия и ремонт

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия, и следующих ниже пунктов:

Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.

На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.

Мы оставляем за собой право при получении рекламации ремонтировать или заменять неисправные детали либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.

На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.

Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Для гарантийного ремонта обращайтесь только в специализированные сервисные центры. Список актуальных сервисных центров находится на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Сделано в Китае

EAC